Magdalene Pleiweisove

Slovenska kuharica.

Šesti natis

izpopolnila in predelala

S. M. Felicita Kalinšek

solska sestra in učiteljica na „Gospodinjski šoli".

Z mnogimi vlkami v besedilu in 18 tabelami.



V Ljubljani, 1912.

Založila Katoliška Bukvarna.

Naložila Katoliška Tiskarna.

Magdalene Pleiweisove

Slovenska kuharica.

Šesti natis

izpopolnila in predelala

S. M. Felicita Kalinšek

šolska sestra in učiteljica na „Gospodinjski šoli".

Z mnogimi slikami v besedilu in 18 tabelami.



V Ljubljani, 1912.

Založila Katoliška Bukvarna.

Natisnila Katoliška Tiskarna.

Vse pravice pridržane.

138650

D 1992/11446

Predgovor.

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

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

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

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

Temu namenu ustrezajo razne kuharske knjige. Ta namen ima tudi naša „Slovenska kuharica“ Pleiweisove, ki je že od davnega časa udomačena pri naših kuharicah, kot zanesljiva vodnica v kuhinjskih poslih. — Peta izdaja te knjige pa se je že pred leti popolno razprodala in zato smo obskrbeli novo izdajo, ki pa skoraj prejšnji ni več podobna, ker je vsa prenovljena, izboljšana in izpopolnjena.

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

Opozorili bi zlasti naše ukaželjne kuharice na novi način vkuhavanja raznih jedi, sočivja, mesa itd. Največkrat je n. pr. pozimi, ko se ne dobi sočivja na trgu, kuharica v zadregi za prikuhe. Ako se nauči pravilnega vkuhavanja, bo imela prikuh vedno na izbiro; v tem si pridobi ime, da je izvrstna kuharica, in družina, kateri kuha, bo z njo zelo zadovoljna. Čim bolj spretna pa je kuharica pri svojem poslu, tem večjo plačo bo tudi lehko zahtevala.

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

Posebno pa priporočajo to „Slovensko kuharico“ razne slike, ki se nahajajo v tej knjigi. Po teh podobah si bo kuharica lehko napravila pravilno pogrnjeno mizo, vedela bo, kako posodo razvrstiti na mizo, kako postreči z jedmi itd.

Da je nova „Slovenska kuharica“ popolno zanesljiva vodnica v kuhanju, je dokaz to, da so se vse priporočene jedi praktično poizkusile kuhati in se je navodilo tako napisalo, kakor se je poizkus obnesel. — Upanje zato imamo, da bi ta nova „Slovenska kuharica“ ustrezala vsem dejanskim potrebam, ter da bo v rokah vsake zavedne ukaželjne kuharice in gospodinje.



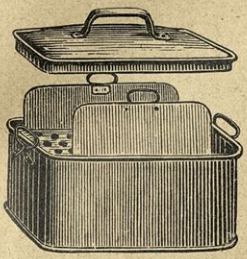
1.



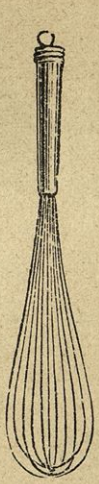
4.



7.



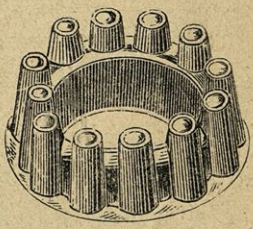
6.



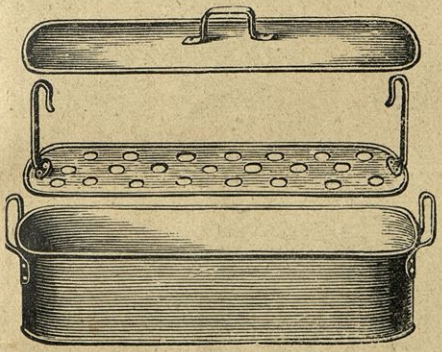
2.



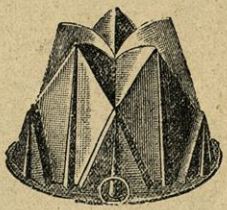
3.



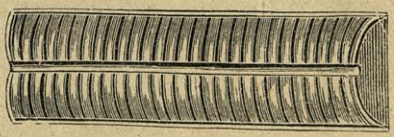
8.



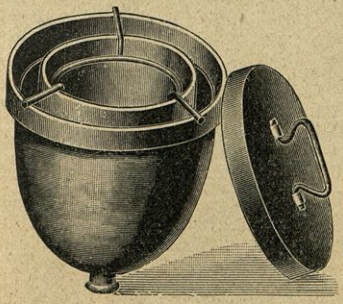
5.



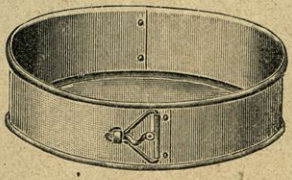
9.



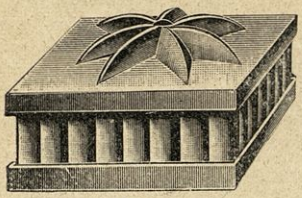
11.



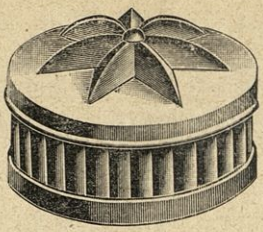
10.



12.



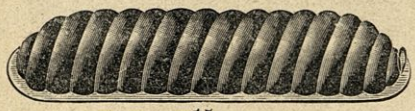
13.



14.



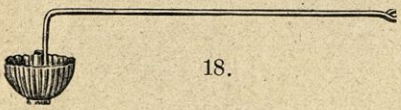
16.



15.



17.



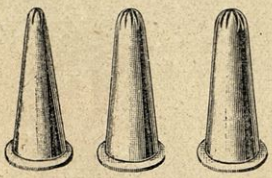
18.



21.



20.



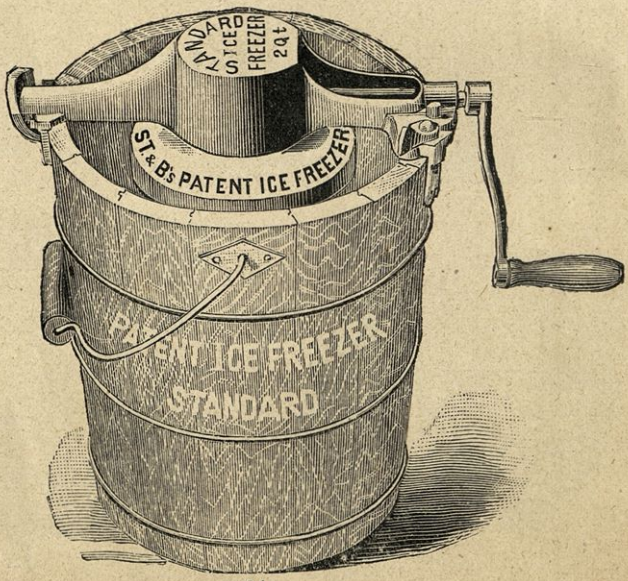
19.



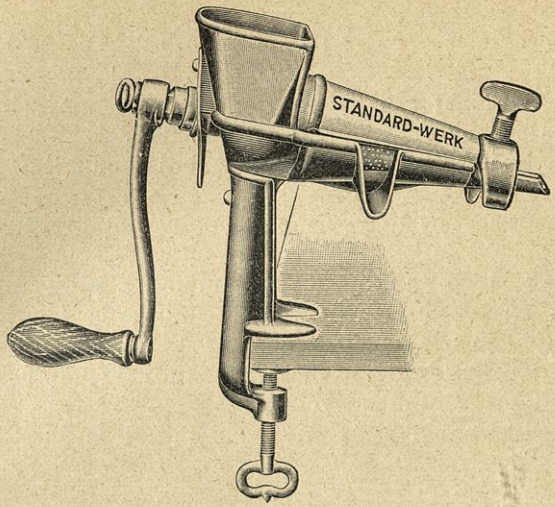
22.



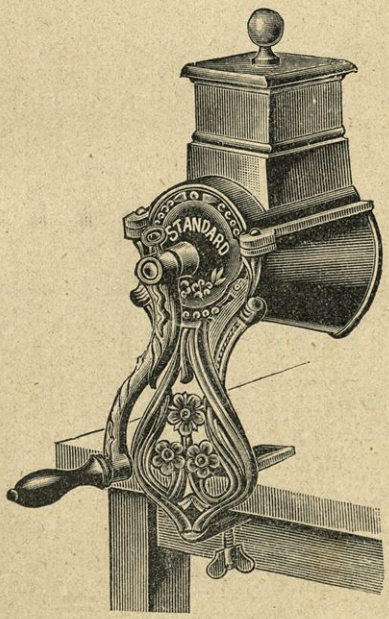
23.



24.



25.



26.

Razne slike.

1. **Snežni kotliček;** rabi se pri napravljanju snega, nadalje za kuhanje sladkorja, omake in odcedka.
2. **Žičasta metla;** ta se rabi s kotličkom vred pri napravljanju snega.
3. **Žičasta penovka;** to rabimo za pobiranje ocvrtih krapov in drugih jedil iz masti.
4. **Kolesček;** tega rabimo, da izrezujemo z njim razno testo.
5. **Banica za kuhanje rib;** tudi za kuhanje špargeljnov in štrukljev je prav pripravna.
6. **Banica za kuhanje špargeljnov;** tudi krompir se v njej prav dobro skuha v sopari.
7. **Model za kuhanje pudingov;** rabi se tudi za kuhanje kuhov in paštet.
8. **Model za čiste in spenjene hladetine.**
9. **Model za kreme in strjene pene.**
10. **Dvojni model za razne z aspikom oblite jedi po juhi (asiete).**
11. **Model za ponarejeni srnin hrbet.**
12. **Tortni model,** v katerem se peče torta.
13. **Štirioglati sladoledni model,** v katerega se natlači napol strjeni sladoled, da se še v njem dodobrega strdi.
14. **Okrogli sladoledni model.**
15. **Model, v katerem se peče suhar.**
16. **Kozica za parjenje mesovja.**
17. **Kladivo;** z njim se tolčejo biftki in zrezki.
18. **Model za testene gobice.**
19. **Tri cevke za napravljanje španskih vetrcev** v različnih velikostih. Napravi iz gostega finega platna škarniceljnu slično vrečico z odprtino na koncu, v to vtakni cev.
20. **Dva modela;** z njima se izrezuje pecivo keks.
21. **Mali modelček v obliki srčka;** ako imaš več takih modelčkov, jih lehko napolniš z aspikom ali s čim drugim, kar potem streseš kot okrasek h kaki mrzli jedi.
22. **Mali modelček;** ta se uporablja kot zgornji srčasti model.
23. **Brizgalnica;** ta se rabi za brizgljane štravbe in nadevanje raznega peciva.
24. **Sladoledni stroj;** rabi se za pripravljanje sladoleda in zmrzlih pijač.
25. **Stroj za pretlačevanje** sadja in zelenjave.
26. **Stroj za mletje** kruha, mandeljnov i. dr.

Uvodna pojasnila.

Najnavadnejši kuhinjski izrazi.

Prežganje (Einbrenn) pripraviš, ako segreješ v kozici ali ponvi presno ali kuhano maslo ali kako drugo mast ter prideneš moke, in sicer navadno toliko, kolikor je masti. Tedaj na dve žlici vroče masti dve žlici moke. Potem mešaj na ognju toliko časa, da bledo, svetlo ali temno zrumeni. Bledo prežganje se napravi za ragu, pešamel, kislo zelje, repo, špinačo in še nekatere druge zelene prikuhe. Za več drugih prikuh in za omake se napravi svetlo, za nekatere juhe, polivke in mesovje pa temno prežganje. Ako pripravljaš bledo prežganje, tedaj deni v vročo mast drobno zrezane čebule, ako mora biti. Ko je rumena, prideni še peteršilja in moke in mešaj. Ko začne moka rumeneti, zalivaj polagoma med vednim mešanjem z juho ali vodo, da se moka razpusti. Za svetlo prežganje prideni čebule, ako mora biti; ko moka že malo rumeni in je čebula rumena, dodaj še peteršilja ter začni zalivati, najprej z mrzlo juho ali vodo, potem pa še z gorko, ko se je moka že malo razpustila. Za temno prežganje prideni tudi čebulo, če mora biti, ko je moka že svetlorumena. Potem še mešaj, da čebula zrumeni; medtem bo tudi moka temnorumena. Nato zalivaj najprej z mrzlo, potem z gorko juho ali vodo. Ako se ti prežganje ni dobro razpustilo, tedaj ga s penovko precedi v jed.

Pariti (dünsten). Ako damo v kozo meso, zelenjavo ali sadje, pridenemo malo tekočine, posodo dobro pokrijemo, da ne uhaja para in da se meso, zelenjad ali sadje zmehča, pravimo, da parimo. Za parjenje so jako dobre nalašč zato narejene kozice, ki se dobro zapro. Ako hočeš pariti govejo pečenko, divjačino, staro domačo ali divjo perutnino, tedaj jo zavij v slaninine rezine ali pa ovij s slanino pretikano pečenko ali divjačino z vrvico in jo deni v kozico, v kateri si razbelila žlico masti. V njej jo povaljaj, da urno zakrkne.

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

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

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

in prilij malo juhe ali smetane in kosček presnega masla. Prašičji pečenki ne nadevaj masti, prilij ji v začetku le malo vode ali tudi malo kisa. Pozneje odlij preobilno mast in prilij par žlic juhe ali vode.

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

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

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

Pršut. To je pečenka mladega, že precej velikega, pa malo rejenega prašiča, ki se peče s kožo vred. Tako pečenko prekuhaj v slani vodi $^1/_2$ ure, če je žival bolj mlada, ali $^3/_4$ ure, če je že starejša. Potem nareži kožo, še malo posoli in polij z razbeljeno mastjo. Tudi pozneje jo polivaj s samo mastjo. Ko je koža lepo rumena, je pečena.

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

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

poularda, peci bolj počasi, le nazadnje naj bo vročina nekaj hujša, da žival zrumeni. Potem odlij malo masti, pa prilij juhe. Večjo perutnino pokrij z mokrim papirjem, da prehitro ne zrumeni.

Piščance, golobe in majhno divjo perutnino speci precej hitro. Da lepo zrumene, a da se vendar ne osuše, jih pri pečenju pridno polivaj. Golobe, kljunače, jerebice, brinovke ali mlade divje race zavij v slaninske rezine, le malo preden jih deneš na mizo jih odvij, da zrumene. Koliko časa naj se peče kaka žival, se ne dá prav natanko povedati, približno pa smemo reči: prašičja ribica 1 1/2 ure, prašičje zarebrnice, telečje stegno 2 uri, ledvična pečenka 1 1/4 ure, pljučna pečenka 1 uro, srnin hrbet ali stegno 1 1/4 ure, zajčji hrbet 1 uro, puran ali gos 2—3 ure, mlada gos, fazan, kopun, poulard 1 uro, veliki piščanci 3/4 ure, manjši 1/2 ure. Kljunač, mali golobje in jerebice 1/2 ure, brinovke in prepelice 20 minut.

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

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

hati, toliko vode, da se, ako postaviš napolnjeni model v vodo, vidi še za dva prsta iz nje; vendar ne sme plavati, da ne pride pri kuhanju voda v model. Model in zunanjo posodo potem dobro pokrij in pokrov na zunanji posodi naj bo ovit še z mokrim prtičem. Kuha naj se počasi, kuhi in pudingi kake 1/2—3/4 ure, večji dalje časa, paštete 1—2 uri. Med kuho ne odkrivaj kozice, ne modela, da narastla jed ne upade. Dobro je, ako daš kuhat v pečico, ker tu polagoma vre in ima tudi zgornjo vročino, tako da se kuha in obenem peče. Ako kuhaš v pečici, tedaj ne ovijaj pokrova s prtičem. Tudi pokriti s pokrovom ni neobhodno potreba, ker je v pečici že itak zaprta para. Paziti pa je, da se voda ne usuši in da se jed odzgoraj ne osmodi. Ako se voda usuši, preden je jed pečena, jo nadomesti z vročo.

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

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

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

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

Vse te žemlje so pripravljene za mesno in postno juho.

Pecivo. Kako vroča naj bo peč za razno pecivo, je težko povedati; to najbolje nauči izkušnja. Navadiš se polagoma spoznati vročino, ako vtakneš roko v pečico. Lehko pa poizkusiš vročino tudi s kosčkom papirja, ki ga položiš v pečico. Ako postane v dveh minutah rumenkastorjav, je peč dobra za pecivo iz maslenega testa. Ako pa postane bledorumen, je dobra za pecivo iz kvašenega testa, za torte in skoro za vsako drugo pecivo razen onega, ki

je pripravljeno iz beljakov. Za to pecivo pa naj bo peč le toliko vroča, da izpremeni papir, če stoji kakih pet minut v pečici, barvo le za spoznanje.

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

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

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

Naličiti (dressieren) se pravi, dati mesu lepo zunanjo obliko. Goveje meso potolci, ovij ga gosto z vrvico ter ga daj kuhat ali parit. Veliko perutnino: purana, gosi, kapune itd. pripravi na preprost način. Z veliko šivanko. vdeto z vrvico, vbodi v hrbet tam, kjer je bil rep. Na desni strani vbodi od spodaj navzgor, potegni vrvico proti perutnicami (konec vrvice pusti tam, kjer si vbodla, viseti) ter vbodi skozi obe perutnici. Na koncu prvega člena potegni vrvico skozi ter zopet vbodi na levi strani repa od zgoraj dol. Zdaj odloži šivanko in ovij tisti konec vrvice,

ki si ga prej pustila viseti pri prvem vbodu, okrog desnega kolena, oni konec vrvice, ki si ga nazadnje vbodla, pa okrog levega kolena. Zdaj zategni oba konca in ju zaveži. Tako stopijo prsi kvišku in žival ima lepo zunanjo obliko. Da se prsi še lepše vzdignejo, zlomi živali že prej prsno kost. Veliki perutnini se perutnice do prvega člena porežejo. Male perutnine pa ni potreba tako pripravljati.

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

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

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

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

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

Precejati se pravi nečisto tekočino očistiti s tem, da jo vliješ skozi gosto sito. Juha, ki jo misliš precediti, naj stoji poprej par minut mirno, ne da bi vrela. Potem poberi preobilno maščobo in precedi juho skozi gosto sito.

Še bolj čista juha bo, ako jo precediš skozi prtič, katerega si prej v vročo vodo namočila in ožela.

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

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

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

Pretikanje s slanino dá mesu dober okus in mu obenem služi v okrasek. Pretikaj takole: Najprej nareži prekajeno slanino na prst dolge rezance, slične kisli repi. Ako imaš dovolj debelo šivanko, so tudi rezanci lehko debelejši. Za malo divjo perutnino pa nareži tanke rezance, toda imeti moraš za to primerno šivanko. Če pretikaš srno ali zajca, tedaj potegni najprej s hrbta vse kožice in položi žival na desko. Tudi rezanci naj bodo na deski. Potem vtakni rezanec slanine v šivanko ter vbodi z desno roko poševno v hrbtno meso, z levo jo pa potegni vun, da se vidi slanina na vsaki strani malo iz mesa. Tako pretakni ves hrbet v lepih vrsticah. Pri srninem hrbtu napravi na vsaki strani tri vrstice, pri zajčjem pa dve gosti. Ko pretikaš pljučno pečenko ali kako drugo meso, pazi, da jo pretakneš tako, da prerežeš tudi slanino, ko režeš meso. Ako pretikaš jetra z gomoljkami, tedaj jih nareži tako, da so podobne majhnim žebljem. V jetra napravi z ozkim, špi-

častim nožem luknje, v katere vtakni gomoljke s špičasto stranjo naprej. Ako hočeš pretikati kako meso z možgani ali sardelami, tedaj napravi tudi z ozkim nožem luknje v meso in potisni vanje mozeg s kuhalničnim recljem.

Kvasiti (beizen). Kvasi se navadno divjačina, posebno meso stare živali, da postane bolj mehko in se dalje časa ohrani. Mlado divjačino ni dobro kvasiti, ker izgubi meso pri kvašenju veliko redilnih snovi in svoj naravni okus. Kvasi se meso domače živali, če se hoče dati tej okus divjačine. Kvasi takole: Deni meso v prsteno, leseno ali porcelanasto (nikoli v kovinasto) posodo. Na meso vlij vrelo kvašo in jo pusti 1 dan na njem. Ako pa hočeš ohraniti meso 3 ali 4 dni, tedaj moraš kvašo vsak dan odliti, prekuhati in mrzlo vliti na meso. Ako je pa to v vročem poletnem času, tedaj moraš kvašo enkrat premeniti in vliti zopet popolnoma mrzlo na meso. Mlačne kvaše ne vlij nikdar, tudi je ne smeš soliti. Meso pa soli malo, preden ga daš peč.

Kako se pripravi kvaša. Deni v dobro pološčen ali prsten lonec 2 *l* vode. Ko zavre, prideni kosček korenja, polovico čebule (oboje na kolesčke zrezano), malo peteršilja in zèlene. Ko je to mehko, dodaj še en lorbarjev listič, zrno česna, vršiček timeza, 2 zrni cele dišave, 2 klinčka, malo muškatovega cveta, nekaj zrn popra in malo kisa, ki naj bo kisel kakor dobro okisana juha. Vse to naj še vre kake četrt ure, potem pa zlij na meso.

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

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

Ali pa nareži kosček korenja na tanke kolesčke, zreži peteršilj, zèleno, šalotko, zrno česna, lorbarjev listič, za koruzno zrno ingverja, 4 zrna popra, malo muškatovega cveta in malo suhe dišave. Vse to stolci in prilij par žlic belega vina. Vse skupaj dobro zmešaj in vlij na v skledi pripravljeno meso. Potem meso malo obteži in dobro po-

krij. Ako ga pustiš par dni v tem, ga obrni vsak dan. Ali pa podrgni meso z limonovim sokom in oljem ter ga zavij v prtič, ki si ga pomočila v kisu.

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

Glas (Glace). Zreži na kosčke $2\frac{1}{2}$ *kg* govejega mesa od noge pod stegnom (Botsching), $\frac{1}{2}$ *kg* govejih jeter in sesekaj, če imaš, kaj dobrih kosti. Vse to deni z eno celo kokošjo v dobro pološčen lonec ter nalij 8 *l* vode. Pusti, da počasi zavre, in poberi pene. Ko je že 3 ure vrelo, vzemi kokoš vun in jo porabi. Ko je zopet 3 ure vrelo, dodaj 3 korenine peteršilja, 1 zèleno, 1 čebulo, 2 klinčka, 2 zrni cele dišave, malo muškatovega oreha in cveta, kosček korenja in pol zrna česna. Vse naj vre pol ure. Potem precedi v dobro pološčen lonec ali prsteno kozico in pusti, da še v njej vre, tako da bo glasa dober liter. Vlij ga nato v prsteno kozico in postavi na hladen prostor. Ko se strdi, vlij nanj malo raztopljenega kunerola ali loja in ga shrani na suhem in hladnem prostoru. Kadar ga rabiš, odlušči z nožem mast, vzemi kolikor rabiš in zopet zalij. Ali pa razreži strjen glas na kocke, zloži jih na lesen krožnik ali deščico ter jih posuši v zraku. Vsako posamezno kocko zavij, ko je suha, v papir in daj v steklenico, dobro zveži in shrani na hladnem in suhem prostoru. Ako je juha slaba, tedaj raztopi kocko v topli vodi in jo deni v juho. Če pa imaš premalo juhe, zavri vodo, jo osoli in ji dodaj kocko. Ko zdaj zavre, je juha gotova.

Glas (Glace) iz divjačine. Drobno sesekaj kosti sirove ali pečene divjačine in zreži na kosčke 1 *kg* govejega mesa od noge pod stegnom (Botsching) in $\frac{1}{2}$ *kg* govejih jeter. Na to vlij toliko vode, da stoji črez, in deni kuhat. Ko zavre, odstrani pene in pusti vreti 7 ur. Potem dodeni polovico korenja, čebule, zélene, 2 zrna česna, vršiček timeza, pehtrana, žalbeljna, pražiljke in rožmarina. Nadalje: žlico celega popra, 2 zrni dišave, muškovega cveta in 2 klinčka. Zdaj naj vre še pol ure, potem precedi. Sok deni v kozico, da še bolj gosto povre, in ga vlij v majhne kozarce ali skledice. Ko je strjen, vlij nanj raztopljenega masla ali postne masti (kunerol).

Oviti. S slanino ovijamo pečenko, mlade golobe, jerebice in drugo majhno perutnino, da dobi dober okus

in se pri pečenju preveč ne osuši. Zreži tanke rezine slanine, položi jih na osoljeno pečenko ali na prsi perutnine, ovij z vrvico in deni peč.

Kako zaklati in snažiti perutnino.

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

Tudi noge vtakni nazaj tako, da se kremplji še malo vidijo, kolena pa vtakni v zarezo, skozi katero si potegnila čreva. Zdaj daj tako pripravljeno perutnino na hlad. Tako se navadno pripravljajo piščanci. Kakor ti se pripravljajo tudi mladi golobje. Stari golobje se težko zmehčajo, dajo pa prav okusno juho. Mladi golobje imajo med perjem še mah, njihovi kljunčki so mehki; po tem jih lehko ločiš od starih.

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

Goskam in racam ne daj tisti dan, ko jih kolješ, nič jesti. Zaklane oskubi takoj. Perutnice odreži od prvega

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

Kako pripravimo divjo perutnino. Skoro vsa divja perutnina naj bo, preden jo pečeš, uležana, t. j. visi naj več dni v hladnem, zračnem prostoru. Le divje gosi in race naj ne vise dolgo, ampak naj se sveže oskubijo in potem pečejo, če so mlade, stare pa v vinski kvaši kvasijo in potem parijo. Mlade gosi ločiš od starih po tem, da imajo mlade rumenkaste, stare pa črne noge. Star divji petelin naj visi 10—14 dni, ako ni v gorkem času; potem ga par dni kvasi ali mariniraj in nekaj ur pari, da bo mehak. Mlad divji petelin da izvrstno pečenko, ako se peče s slanino ovit in poliva s presnim maslom. Spoznaš ga po sivem vratu in po belih peresih, ki jih ima na prsih. Star petelin ima rdeče oči, črna peresa in zlatosvetel vrat. Divja kura je manjša od petelina in ima rumenkastorjava peresa s črnimi progami. Preden petelina oskubiš, mu odreži rep in glavo in z glavo vred tudi malo vratu. Pri tem porini kožo malo proti glavi, da bo, ko bo odrezana, daljša od vratne kosti. Ako je glava

umazana, jo obriši ter v ohlajeni pečici posuši. Oskubljenemu petelinu odstrani čreva ter ga rahlo splakni v vodi ali samo obriši s snažnim prtičem. Ko ga daš na mizo, mu priloži z narezljanim papirjem okrašeno glavo in rep. Ruševca je redkeje dobiti. Če je mlad, ga ovij s slanino in polivaj s presnim maslom, ko ga pečeš; če je star, ga pripravljaš kakor divjega petelina.

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

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

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

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

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

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

Kako je pripraviti divjačino.

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

Divjega zajca priveži za zadnji dve nogi na stol. Potem ga prereži z ostrim nožem črez trebuh podolgom do glave in kožo na vsaki nogi do kolena. Nato začni kožo vleči, najprej z ene noge, potem še z druge in z repa; pri tem si malo z nožem pomagaj. Ušesa in noge pri kolenu odreži ter potegni kožo črez glavo. Ako čreva še niso odstranjena, kar navadno že lovci store, tedaj prereži zajca podolgem črez trebuh do reber, odstrani čreva in želodec, vzemi ledvice in jetra, od teh previdno odstrani žolč, pretrgaj še mreno, ki je med jetri in pljuči, in vzemi pljuča s srcem vred vun. Vso drobovino zloži v skledo, zajca pa razdeli tako: Odreži glavo z vratom, pleča in flam s polovico reber, najprej na eni, potem še na drugi strani. Razen dveh stegen in hrbta se porabi vse drugo za obaro, pleča in vrat pa za pašteto. Hrbet s stegni se dene v kvašo ali marinado, če je pa zajec mlad, se peče s slanino in s presnim maslom. Ušesa mladega zajca se dajo z lehkoto pretrgati, medtem ko je ušeša starega zajca težko ali celo nemogoče pretrgati. Star zajec ima tudi širje čelo in na nogah bolj trde kremplje kakor mlad. Po teh znakih ločiš lahko starega zajca od mladega.

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

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

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

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

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

Govedina.

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

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

Tabela I in II, zadnja in sprednja četrt goveda: Št. 1 in 2 sta dva kosa stegna. Št. 1 je prvi kos zunanjega stegna (das Schwanzstück). To meso je čvrsto, bolj bledordeče, dá kuhano lepe kose, juha pa ni posebno dobra. Ako kvasiš to meso in ga pretikaš s slanino in potem pariš, dobiš prav lepe in dobre kose pečenke. Zraven tega dela je prvi kos notranjega stegna (Eckstück, Schalörtl) št. 2. To meso dá dobro juho, se dobro kuha in izvrstno pari. Št. 3 se imenuje roža (Rinderbraten). To meso se kuha, pari in rabi tudi za biftke. Št. 4 je cesarski kos (Tafelspitz). To meso se kuha, je zelo okusno in dá jako dobro juho. V sredi zunanjega stegna je takoimenovano belo stegno, ki ima lepo, belo, čvrsto meso in ki je najboljše parjeno. Ako je to meso kuhano, je lepo in dobro, a juha ni tečna. Št. 5 je pljučna pečenka, ki je zelo mehka. Najboljši kos je iz srede vzet. Peče se na vse načine, v celem in tudi razrezana za biftke. Št. 6 je šimbas (Hufstück). Ta kos se rabi za rosbife (roastbeef) ali za razne goveje pečenke, ki se pečejo na razne načine, ali pa se cel kos kuha. Št. 7 je ledvica, ki se rabi za obaro. Št. 8, rep, se razseka na kose in kuha, največkrat pa pari za obaro. Št. 9, koleno z mečo (Wadschinken), se kuha, največkrat pa porabi za hladetino, ker je meso pri kosti zelo žilavo. Št. 10 je flam, zelo mastno in kožnato meso, ki se

navadno kuha. Prednji del ima sledeče dele: Št. 11 je bržola, ki se kuha ali pari, največkrat pa razseka v posamezne zarebrnice, ki se posamezno pečejo. Št. 12 je podplečje (Kammstück), ki se navadno kuha ali pa porabi za golaš. Št. 13, vrat (Halsstück), ki se tudi kuha ali se priredi iz njega golaš. Št. 14, prsni kos, precej hrustančast in masten, pa prav okusen da dobro, mastno juho. Št. 15 so rebra, navadno se kuhajo. Št. 16 so rebra med prsnim kosom in bržolo, ki jih je tudi najbolje kuhati. Št. 17, pleče, se tudi navadno kuha. Pleče je mastno, precej z žilami prepreženo, pa je okusno. Juha ni posebno dobra. Št. 18, meča (Beinstück), dajejo zelo žilavo meso, ki se rabi za juho in za hladetino.

Telečje meso.

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

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

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

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

Tabela I. **Zadnja četrt goveda.**



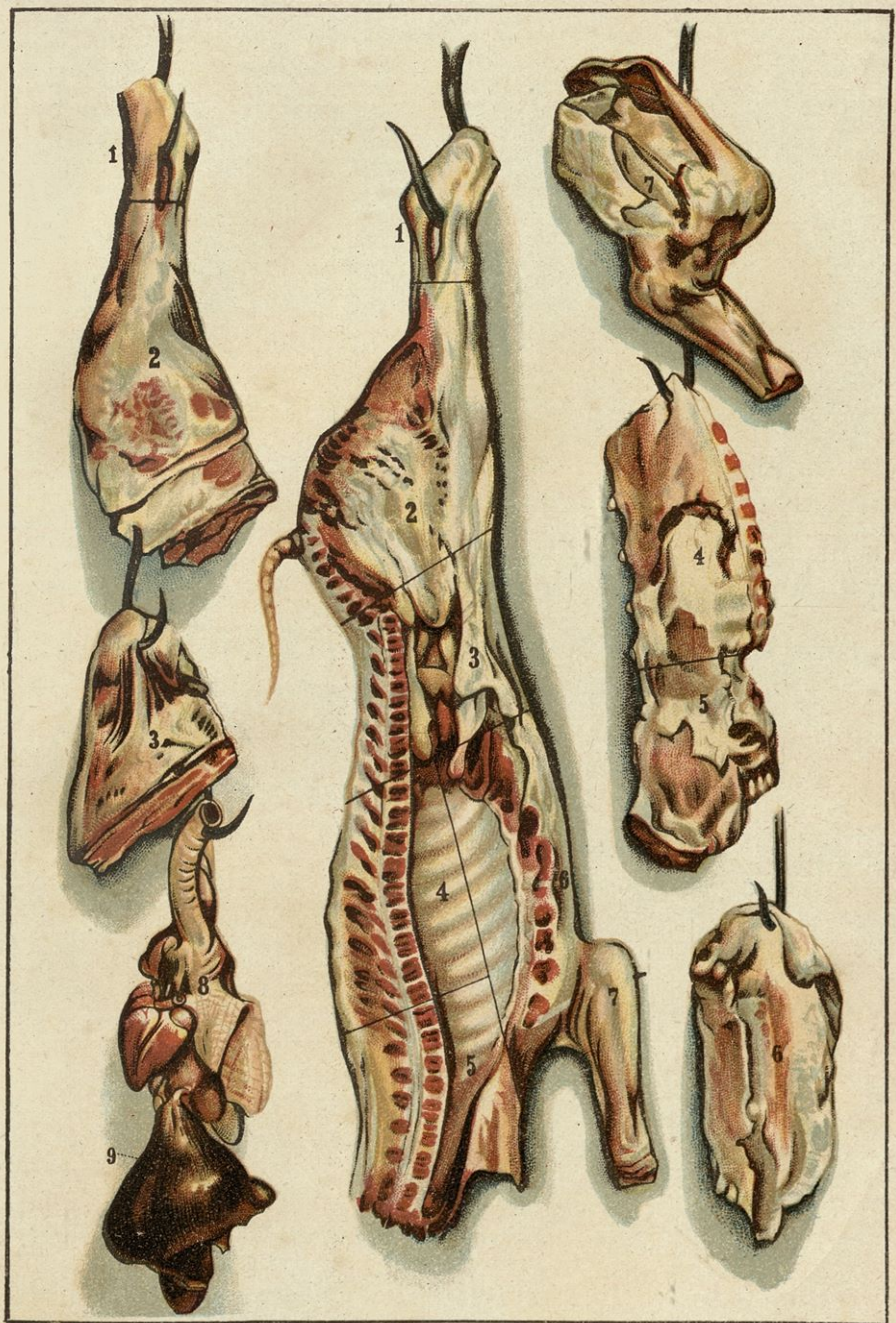
1. Zunanje stegno. — 2. Notranje stegno. — 3. Roža. — 4. Cesarski kos. — 5. Pljučna pečenka. — 6. Šimbas. — 7. Ledvica. — 8. Rep. — 9. Koleno z mečo. — 10. Flam.

Tabela II. **Sprednja četrt goveda.**



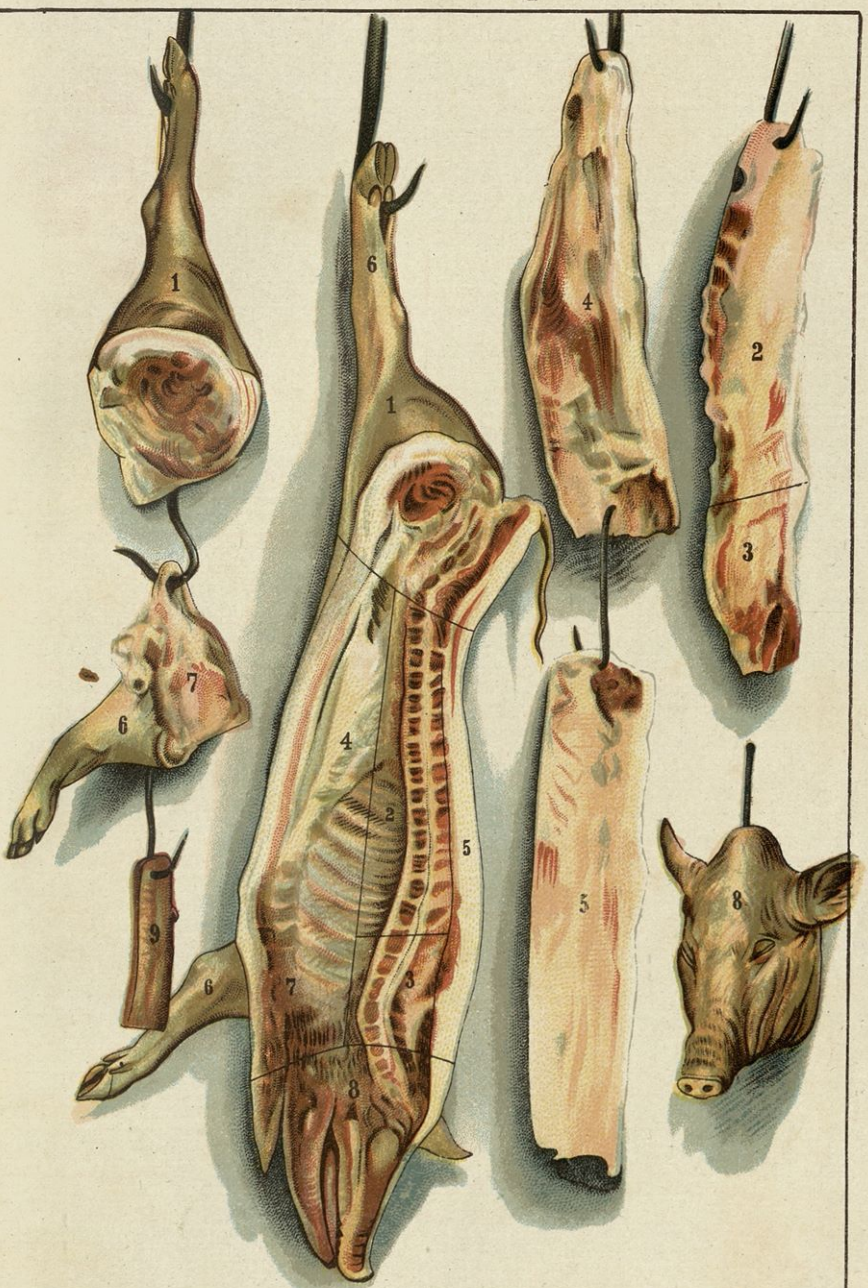
11. Bržole. — 12. Podplečje. — 13. Vrat. — 14. Prsni kos. — 15. Zareberje. — 16. Rebra. — 17. Pleče. — 18. Bočnik.

Tabela III. **Polovica teleta.**



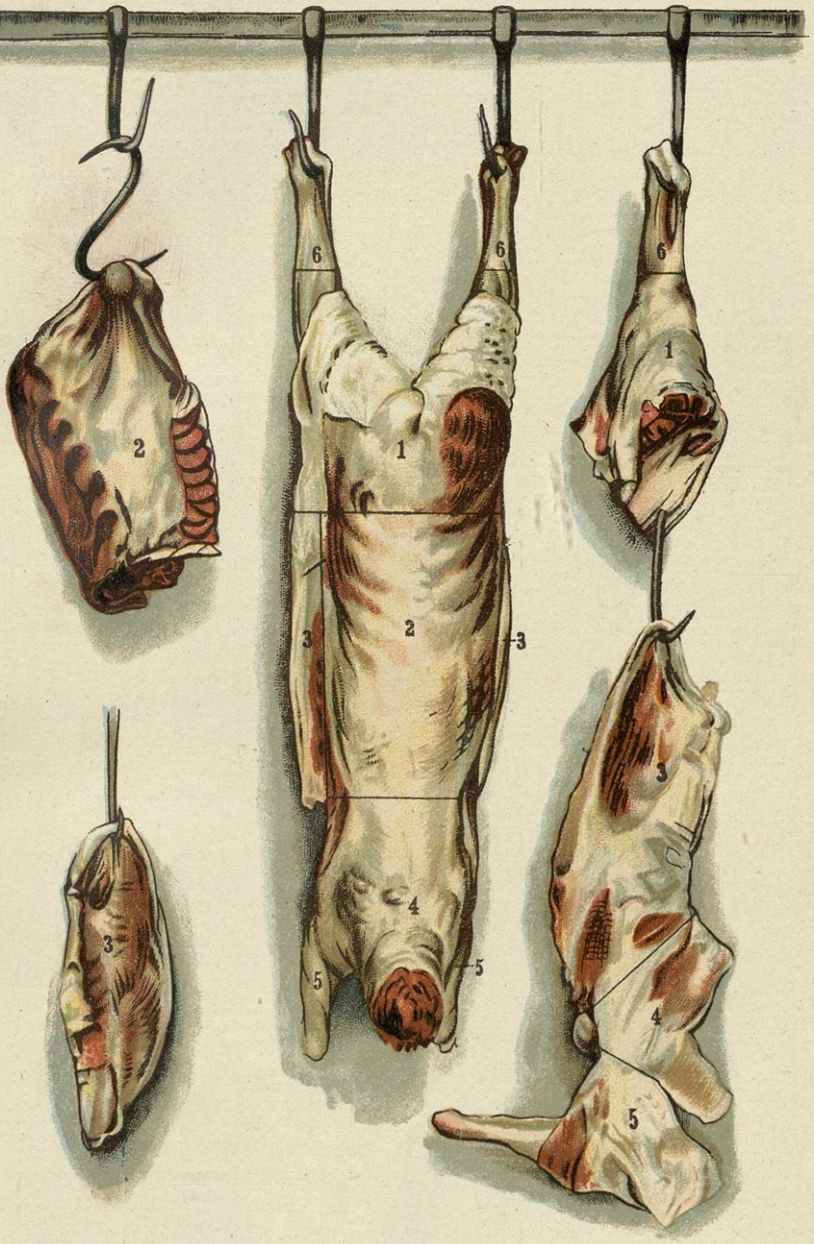
1. Noga. — 2. Stegno. — 3. Ledvični kos. — 4. Zareberje. — 5. Vrat. — 6. Prsi. — 7. Pleče. — 8. Pljuča s srcem. — 9. Jetra.

Tabela IV. **Polovica prašiča.**



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

Tabela V. **Koštrun ali jagnje.**



1. Stegno. — 2. Hrbtišče. — 3. Prsi z vratnikom. — 4. Vrat. — 5. Pleče. — 6. Noga.

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

Svinjina.

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

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

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

Meso prašiča se razdeli v sledeče dele: Prašič se preseka podolgem čez hrbet v dve polovici. Govorimo samo

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

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

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

Kako razsoljevati in kaditi meso. Škaf, v katerega misliš dati nasoljeno meso, naj bo snažen. Na dno potresi pest soli, primešaj malo solitra, par zrn česna, nekaj zrn brinja in malo celega popra. S tem podrgni posamezne kose mesa, jih tesno vloži v škaf in še dobro potresi s soljo. Navadno se porabi za 20 *kg* mesa 1 *kg* soli in 2 *dkg* solitra. Tako nasoljeno meso pusti tri do osem dni. Potem ga pokrij z deskami, obteži s kamenjem in prilij toliko prevrete pa zopet ohlajene slane vode, da stoji čez meso. Tako ga pusti tri tedne. (Računi se od dneva, ko je bilo nasoljeno.) Po preteku treh tednov ga obrni, da bodo strani mesa, obrnjene poprej navzdol, sedaj navzgor in obratno; vlij zopet nanj slanico in ga obteži. Tudi sedaj naj stoji slanica čez meso. Po preteku zopetnih treh tednov odlij slanico, meso pa obesi v dim. Ako je meso preslano, potem vlij nanj, ko si odstranila slanico, mrzlo vodo in ga pusti v njej par ur. Nato odlij vodo in obesi meso. Kadi ga tri do osem dni. Rebra, jezik ali kaki drugi majhni kosi so dobri v treh dneh. Pleča, cele gnjati rabijo šest do osem dni, ako se pa pomalem kuri, še več časa. Kuri se dvakrat na dan, zjutraj in opoldne. Ako pa deneš zjutraj debel štor na ogenj, bo zadostovalo za ves dan. Zvečer pa odpri dimnico navzkriž, da se meso čez

noč dobro ohladi. Kuri se z bukovimi drvi in le malo z brinjem vmes. Ako se kuri s kakim trohlim lesom, ne bo meso dobro dišalo. Mesene klobase se kade navadno le po dva dni v bolj slabem dimu. Ko so se sušile en dan, jih obrni, da se posuši še tista stran, ki je visela na palici (ražnju). Meso in klobase obesi potem še v zrak, da se še tu posušijo. Klobase naj vise tri dni, meso tri tedne. Nato vse lepo omij, posuši ter deni meso in klobase v mast (gl. salame).

Prekajeni prašičji vratnik. Enemu ali več prašičjim vratnikom odreži kosti ter meso dobro podrgni s soljo, solitrom, česnom in poprom. Za 5 *kg* mesa zadostuje 1/4 *kg* soli in 5 *g* solitra. Nato deni vratnik v leseno ali prsteno posodo, ga malo obteži in pusti šest do sedem dni. Medtem ga vsak dan obrni. Nato zavij vsak kos v dobro izpran in obrnjen mehur, položi na vsako stran kosa dve ploščati paličici, ovij mehur na konceh z vrvico in ga obesi v dim za tri ali štiri dni. Potem ga obesi še v zrak. Ko se dobro posuši, ga shrani na suhem, zračnem prostoru. Za na mizo ga zreži kakor salamo; mehur seveda odvij, kadar režeš, potem pa zopet zavij.

Razno meso.

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

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

Kozje meso ima iste lastnosti kakor koštrunovo, se tudi razdeli in uporablja kakor to. Meso starega kozla

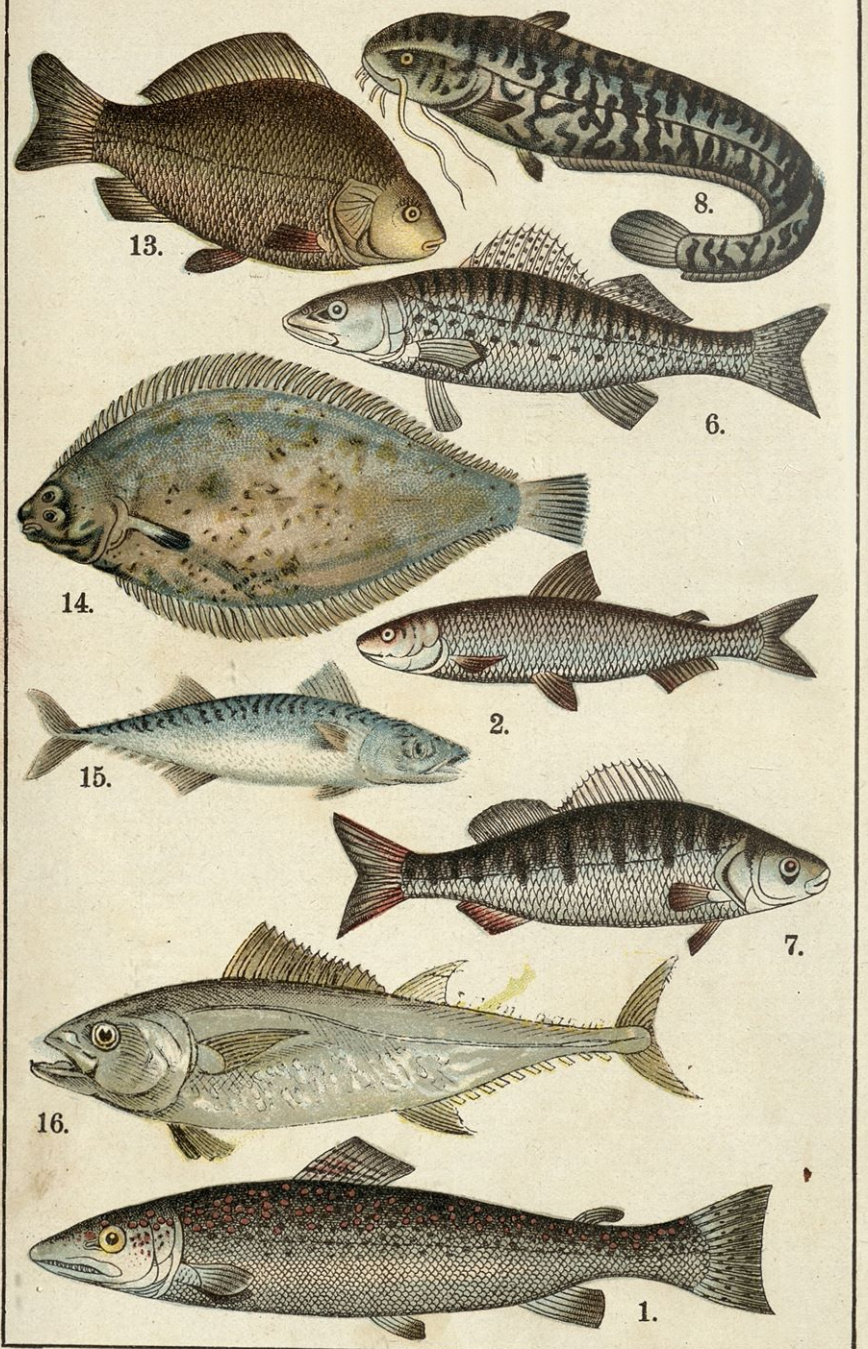
ima večkrat neprijeten duh, zato ga moraš pred uporabo dobro kvasiti.

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

Ribe.

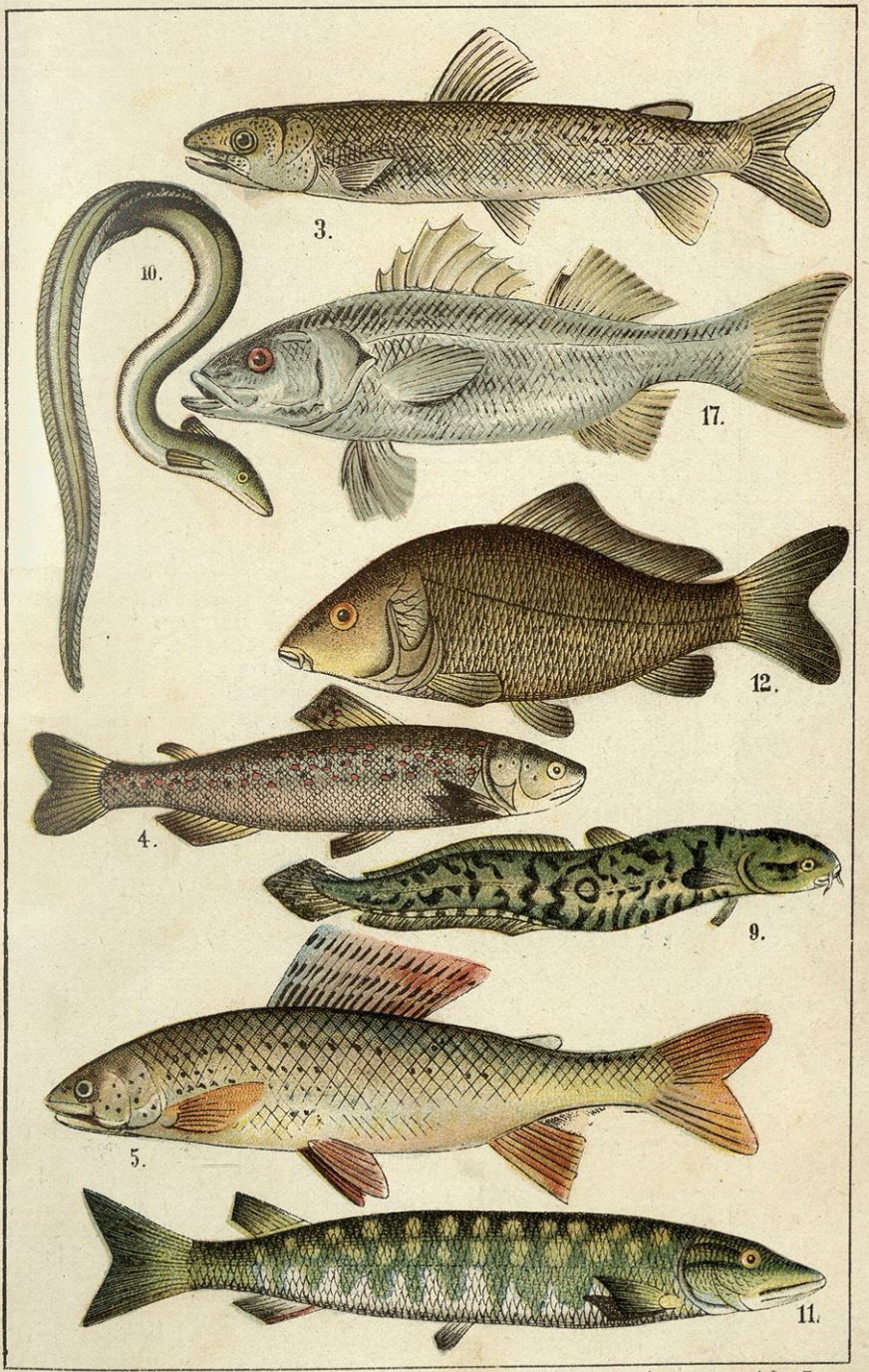
Kako osnažiti ribe. Primi živo ribo s prtičem za zadnji del in jo udari parkrat z glavo ob rob mize. Ako je riba zelo velika, tedaj jo drži ovito in jo udari z narobe obrnjenim nožem po glavi. Ako rabiš kri, tedaj prereži ribo pod glavo in ujemi kri v skledo, v katero si dala nekaj kisa. Ribo osnaži takole: položi jo na mokro desko, primi jo s prtičem in strži z nožem od repa proti glavi. Nato ji prereži trebuh podolgem od glave do repa, odstrani vso drobovino, tudi žolč od jeter, pusti samo jetra, ki jih porabiš za ribjo juho. Potem ribo dobro operi, posebno dobro po hrbtu sesedeno kri, toda ne puščaj, da bi v vodi ležala. Velikim ribam osnaži usta z majhno krtačico. Veliko ribo lahko obriješ, namesto da ji stržeš luske. Nastavi oster nož pri repu na kožo in ga vleci proti glavi tako, da spodrežeš luske. Tako obrita riba je lepo bela. Ako shraniš ribo za en dan, tedaj jo prereži, odstrani drobovino in jo položi na led; če za več dni, potem jo moraš tudi nasoliti. Preden jo rabiš, jo namoči v vodi, da potegne voda iz nje preobilno sol in da se lažje odstranijo luske.

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



1. Losos. — 2. Glavatica. — 6. Smoj. — 7. Ostriž. — 8. Som. — 13. Karas. — 14. Jezik. — 15. Lokarda. — 16. Tuna.

Tabela VII. **Ribe.**



3. Sulec. — 4. Postrv. — 5. Lipan. — 9. Menjek. — 10. Jegulja. — 11. Ščuka. — 12. Karp. — 17. Ljubin ali brancin.

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

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

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

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

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

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

3. **Sulec** se nahaja v naših vodah in ima belo, zelo okusno meso. Ta riba zraste zelo velika, tehta včasih 14 *kg*. Meso manjšega sulca je boljše kakor prav velikega. Naj-

boljše je od onega, ki tehta 3—4 *kg*. Pripravi se lahko na vse načine; najboljši je kuhan. (Glej sliko 3.)

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

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

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

7. **Ostriž ali okun** (Flußbarsch) je 30—40 *cm* dolga in 1—1 1/2 *kg* težka riba. Živi v naših vodah in ima okusno meso, v katerem je precej koščic. Največkrat se peče ali cvre. Love ga navadno od meseca junija do februarja. (Glej sliko 7.)

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

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

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

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

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

13. **Karas** (Karautsche). Ta riba spada v vrsto karpov. Ni velika in komaj $^3/_4$ *kg* težka. Ima lepo belo meso in veliko koščic. Največkrat se cvre. Love jo od meseca oktobra do aprila. (Glej sliko 13.)

Morske ribe:

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

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

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

17. **Ljubin** (Seebarsch, branzin) je precej velik in tehta 7—8 *kg*. Ima belo, precej čvrsto in okusno meso. Najboljše je od takih, ki tehtajo 1—3 *kg*. Dobi se celo leto, najboljši je pa spomladi in jeseni. Pripravljajo ga na vse načine. (Glej sliko 17.)

Raki.

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

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

Žabe.

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

Gobe.

Gobe so mesnate rastline, ki rastejo po tleh, po drevju in pod vodo. Imamo užitne in strupene gobe, a tukaj bomo govorili seveda le o najbolj navadnih užitnih gobah. (Glej tabelo VIII. in IX.)

1. **Navadni jurček** (Steinpilz) raste v svetlih iglastih in listnatih gozdih, ob robu gozda in po gozdnih ravnicah, in sicer meseca julija, največ septembra do srede oktobra. Ima prav prijeten duh po sadju. Pripravlja se na razne načine za juho, prikuho, pridatek k mesu; tudi ga suše ali vkuhanega hranijo v kisu ali slani vodi. (Glej sliko 1.)

2. **Kapucinar** (Birkenpilz) ima belo meso, ki postane višnjevo, ko ga prerežeš. Kapucinar je sicer slabši kakor jurček, a vendar tečen in ima nekoliko kisel okus. Daje se v juho, pražen tudi k mesu. (Glej sliko 2.)

3. **Prusnica** (Maischwamm) je močno dišeča goba, ki se rabi v vsem kakor jurček. Raste od spomladi do jeseni na travnikih, potih in med njivami. (Glej sliko 3.)

4. **Karželj** je ena najfinejših gob in se lahko pripravi na vse načine kakor jurček. Najboljši je vendar pražen s presnim maslom in smetano. Raste v listnatih in iglastih gozdih, najrajši ob robu gozdov, po tratah in pašnikih od avgusta do konca septembra. (Glej sliko 4.)

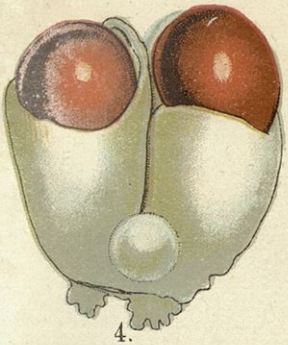
5. **Šampinjon ali kukmak** je znan kot najfinejša goba; gojijo jo v toplih gredah. Šampinjon ima prijeten duh, kakor po janežu. Rabi se največ kot dišava k najfinejšim jedilom, tudi kot dodatek k mesu in polivki. Vkuhan se hrani v steklenicah za zimo. Majhni, še neodprti šampinjoni so boljši od dorastlih, popolnoma odprtih. (Glej sliko 5.)

Tabela VIII. **Gobe.**



1. Navadni jurček. — 2. Kapucinar. — 5. Šampinjon. — 7. Okrogli smrček. — 8. Maslenka. — 10. Sirovka. — 11. Mahovka. — 12. Lisica.

Tabela IX. **Gobe.**


4.


16.


15.


13.


6.


9.


14.

4. Karželj. — 6. Špičasti smrček. — 9. Halimaš. — 13. Rdeča jelenovka. — 14. Rumena jelenovka. — 15. Črna gomoljka. — 16. Bela gomoljka.

6. **Špičasti smrček** (Spitzmorchel) je prijetno dišeča goba, ki se rabi za polivke, kot dodatek k mesu ali kot dišava finim jedilom. Suše ga tudi za zimo. Raste že meseca marca po gorkem dežju ob robu gozdov na ilovnatih ali apnenih tleh. (Glej sliko 6.)

7. **Okrogli smrček** (Speisemorchel) je nekoliko slabši kakor špičasti, pa se rabi kakor ta. (Glej sliko 7.)

8. **Maslenka** (Butterpilz) diši malo po sadju. Rabi se kakor jurček, je pa slabši od njega. Raste v iglastih, najrajši v borovih gozdih. Dobi se že meseca julija, največ pa septembra in oktobra. (Glej sliko 8.)

9. **Halimaš** (Hallimasch) se rabi za juho, omako in kot pridatek k mesu ali zelenjavi. Nahaja se v listnatih in iglastih gozdih. Raste v šopih na koreninah starih dreves od poletja do pozne jeseni. (Glej sliko 9.)

10. **Sirovka** (Reizger) je izvrstna goba. Ločiš jo od drugih njej podobnih gob po rumenem soku, ki priteče iz nje, ako je prelomiš. Cela goba ima prijeten duh in pekoč okus. Rabi se za polivke; posebno dobra je v presnem maslu pečena in malo osoljena. Tako dajejo k mesu. (Glej sliko 10.)

11. **Mahovka** (Moosling) je prijetno dišeča goba, ki se rabi za juho, spražena s presnim maslom in smetano pa kot pridatek k zelenjavi. Raste od meseca julija do oktobra po mahovitih gozdih med mahom in travo. (Glej sliko 11.)

12. **Lisice** (Eierschwamm) so nekoliko trde, vendar za juho prav dobre, ker niso skoro nikdar črvive. Rastejo po iglastih in listnatih gozdih od konca maja do začetka septembra. (Glej sliko 12.)

13. **Rdeča jelenovka** (Hirschschwamm) se rabi za juho ali kislo polivko. Dobra je tudi pozimi skuhana in v kis namočena. Raste po iglastih in listnatih bolj senčnih gozdih od junija do pozne jeseni. (Glej sliko 13.)

14. **Rumena jelenovka** raste tam in takrat kakor rdeča in se rabi tudi kakor ta, je pa manj dobra. (Glej sliko 14.)

15. **Gomoljka** (črna, francoska, Trüffel) ne raste pri nas, vendar omenimo nekaj malega o njej, ker se v naših finejših kuhinjah velikokrat rabi, največkrat kot pridatek k finim paštetam in sekanicam. Ako imaš svežo, tedaj jo lehko vkuhaš kakor kako drugo gobo. Da se pa tudi več tednov ohraniti (seveda samo zdrava), ako vsako posebej zaviješ v papir in zakoplješ v pesek. Raste v toplejših krajih Francoske, od tu se razpošilja daleč po svetu,

k nam pride že kuhana v ploščnatih škatlah. Dorastla je boljša od nedorastlih. (Glej sliko 15.)

16. **Bela gomoljka** (die weiße Trüffel). Ta znamenita goba raste v gozdih Nemčije in Šlezije, na peščeni ilovnati zemlji, navadno pod hrasti, kostanji in bukvami, od meseca julija do septembra. Ima prijeten, nekoliko pekoč okus in diši le malo po črni francoski gomoljki, je tudi slabša od te. Mlade so okusnejše od dorastlih. Te gobe so podobne krompirju. (Glej sliko 16.)

Kako se snažijo in pripravljajo gobe. Odreži vse od polžev objedene, črvive, mehke in vodene dele proč in odstrani prst. Pri velikih, starih jurčkih odstrani tudi spodnje zeleno, že črvivo meso. Nikdar ne porabi gob, ki so od dežja mehke, že skoro gnile, ker so nezdrave. Šampinjone olupi, za finejša jedila tudi jurčke. Olupke drobno zreži in porabi za kako preprosto juho. Smrčke prereži čez pol, da lažje spereš pesek in vidiš, ali se je kaka žuželka skrila v votlino. Potem jih zreži na listke ali kocke ali pa pusti cele, ako jih misliš nadevati in cele peči ali dati v steklenico. V steklenico devaj vedno le trde in majhne gobe. Ako imaš sveže gobe, gomoljke, jih osnaži z malo krtačico, nagnito odreži proč, in jih splakni v vodi. Polij pa vse gobe razen smrčkov, šampinjonov in gomoljk, že zrezane ravno pred uporabo z vrelo vodo, da jim s tem odvzameš neprijeten duh in še kako škodljivo snov. Toda se mora zgoditi zelo hitro, da se gobe ne napijejo preveč vode.

Slanina.

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

Prekajena slanina. Tudi ta slanina se rabi za pretikanje ter ovijanje raznih pečenk. Nasoli jo kakor zračno.

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

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

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

Kako se razpušča slanina. Zreži slanino na drobne kocke ali jo zmelji v stroju ter deni v kozico, mešaj na ognju, da zrumeni, in prideni nekaj drobno zrezane čebule. Ko še ta zrumeni, precedi mast v dežo, ocvirke pa v drugo dežo in jih stolci prav dobro z lesenim tolkačem, da stopi mast na vrh. Ako so presuhi, vlij nanje malo masti, ker postanejo žarki, ako so v deži na rahlem.

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

Maslo.

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

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

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

Rakovo maslo. Stolci v kovniku prav fino lupine kuhanih rakov in segrej v kozici presno maslo (na lupine 12 rakov daj 10 *dkg* presnega masla). Lupine in maslo zmešaj in pusti par minut na gorkem (zrumeneti ne sme), potem zalij z vodo. Ko je 1/4 ure vrelo, precedi, postavi na hladno, da se strdi, lupine pa odstrani. Ko je maslo trdo, ga poberi s penovko v kozico, postavi na toplo, da se voda, ki je morda še zraven, osuši. Nato ga dobro pokrij in shrani na hladnem prostoru.

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

Zeliščno maslo. Prevri v slani vodi pest peteršilja, ravnotoliko krebuljice in pehtrana. Nato vodo odcedi, zelenjavo pa dobro ožmi in ji dodaj 2 šalotki, šopek drobno zrezanega drobnjaka, dalje 10 *dkg* presnega masla, malo popra, potrebno sol in nekaj kapljic limonovega soka. Vse to prav dobro zmešaj, daj v skledico in dobro pokrij.

Sir.

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

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

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

Smetana.

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

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

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

Dišave.

Zeliščne in domače zrnate dišave:

Janež je močno dišeča rastlina. Zelen se rabi le malokdaj, rabijo se pa dorastla, pa še zelena posušena zrna za kruh, sama ali s koriandrom skupaj stolčena.

Kumna je zdravilna dišava in se rabi pri raznih jedilih.

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

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

Česen, por, drobnjak se rabijo za polivke; drobnjak posebno za juho.

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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

Cimet je gladka skorjica drevesa, ki spada med lavorike. Cel se prideva sadju ali vinu, stolčen pa mlečnim in raznim močnatim jedilom.

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

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

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

Limonov in pomarančen sladkor. Drgni kosčke sladkorja ob limono tako, da popolnoma zrumene, potem jih pa stolci v kovniku, posuši malo na zraku in shrani v dobro zamašeni steklenici. Ravnotako pripravi pomarančni sladkor.

Vanilija je semenski strok neke amerikanske rastline. Rabi se kot najfinejša dišava pri raznih močnatih jedilih. Stolci strok vanilije in kosček sladkorja v kovniku ter presej skoz gosto sito. Kar ostane v situ, stolci zopet

s sladkorjem v kovniku in to ponavljaj toliko časa, da spraviš vse skoz sito. To daj potem v dobro zaprto steklenico in postavi na suh prostor. Kadar rabiš, ne pusti steklenice dalje časa odprte, ampak jo urno zapri.

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

Paprika ali španski poper naj se rabi previdno, ker je zelo oster. Dajejo ga v golaš, na paprikovano slanino in k drugemu mesovju.

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

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

Nekatere priprave k raznim jedilom.

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

Sekanica. Ocvri v presnem maslu drobno sesekano šalotko in malo zelenega peteršilja, dodeni pest fino sesekanih šampinjonov, prusnic ali jurčkov in jih pokapaj z limonovim sokom. Ko se malo prepraži, dodeni še drobno sesekane pečenke, par žlic drobtin, malo popra, soli in par žlic sladke smetane. Ko je ohlajeno, primešaj eno jajce.

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

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

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

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

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

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

Sekanica iz divjačine. Ocvri v masti od pečenke ali v presnem maslu fino sesekano šalotko, zelenega peteršilja in žlico moke. Ko se speni, dodeni pest fino sesekanih smrčkov, 2 žlici vina in majhen krožnik fino sesekane pečenke, divje perutnine, zajca ali srne. Dobro premešaj in prilij še 1 ali 2 žlici dobre juhe ter nožev vrh paštetne dišave (gl. str. 32). Ko se shladi, primešaj 1 jajce.

Salmi iz divjačine. Ako imaš ostanke od divjačine ali kaj drugega, tedaj obreži vse meso, ga fino zreži in stolci. Kosti drobno sesekaj in jih daj v kozico. Prideni par kolesčkov žemlje in žlico masti od pečenke ali presnega masla. Ko je žemlja rumena, potresi 1 ali 2 žlici moke, prilij nekoliko juhe ali črnega vina in dodeni kosček limone. Ko se je dobro prekuhalo, precedi k mesu, pri-

deni nožev vrh mešane dišave in soli ter pusti, da zavre. Ker mora biti salm gost, prilivaj le malo.

Mesni ragu. Deni v kozico žlico presnega masla in zrumeni v njem pol žlice fino sesekane čebule in zelenega peteršilja ter prideni 10 *dkg* na listke zrezanih telečjih jeter. Ko so malo prepražena, jih vzemi vun, ohlajena pa zreži na drobne kocke. V ostalo maslo deni pest oluplje-nih in na kocke razrezanih gob in žlico moke. Zdaj zme-šaj, prilij par žlic zelo dobre juhe, dodaj prej pripravljena jetra, 14 *dkg* belo pečene telečje pečenke, 1 kuhan priželjc, 10 *dkg* prekajenega ter kuhanega jezika. Vse to naj bo zrezano na fine kocke. Nadalje prideni 1/8 *l* zelenega že v presnem maslu spraženega graha, žlico kuhanega, na kocke zrezanega, zelo rumenega korenja in prilij približno 1/8 *l* vina madeira, par žlic konjaka in, ako hočeš, malo zribanega oreščka. Vse to naj prav dobro prevre. Ako je treba, moraš seveda tudi osoliti.

Mesni ragu (drugi). Skuhaj v slani vodi kos telečje glave ali nogo s kožo, telečji jezik, tudi kako drobovino od kure ali piščancev, pečeno telečjo ledvico in še kake ostanke pečenke. Ostanke pečenke kakor tudi telečjo glavo, jezik in ledvico zreži na kocke. Nato skuhaj ko-renje in kolerabo, potem ko si oboje zrezala na kocke. V kozico pa deni presnega masla in malo rakovega masla; ko se speni, prideni malo drobno zrezane čebule in pe-teršilja in na kocke zrezanih gob, smrčkov ali jurčkov. Ko se te malo prepražijo, jih potresi s poprom, poškropi z vinom in zopet potresi z žlico moke in zalij s 1/2 zaje-malke dobre juhe. Zdaj deni še v kozico meso, odcejeno korenje in kolerabo, prideni še vršiček majerona in kosček limone, katerega pa pozneje odstrani, posebej v slani vodi skuhaj drobtinine kot lešnik velike cmoke ter jih deni v ragu. Vse to naj zdaj še skupaj zavre.

Postni ragu. Osnaži 1 veliko ali 2 manjši ribi, nekaj žab in ribja jetra, povaljaj jih v moki in ocvri v maslu. Potem skuhaj nekaj rakov, še toplim izlušči meso, nepo-rabno pa odstrani. Lupine deni v kozo, prideni žlico pres-nega masla in na kocke zrezane čebule, korenja, peteršilja in zélene. Ribam in žabam odstrani koščice, kožo pa deni k zelenjavi, zalij z vodo in pusti vreti. Vse meso zreži na kocke. Nato skuhaj razcepljeno karfijolo in zeleni grah in prepraži oboje v presnem maslu. Olupi in zreži na kocke nekaj gob, šampinjonov ali jurčkov ter jih prepraži v presnem maslu, v katerem si že prej spražila drobne zrezane čebule in peteršilja, in jih pokapaj z limonovim

sokom. Malo prepražene potresi z žlico moke, premešaj in precedi nanje juho od zelenjave, prideni meso, karfijolo z grahom, drobno sesekanega majerona, zriban muškatov orešček in soli. Vse skupaj naj še zavre. Ragu naj bo gost, zato mu le malo prilivaj. Zgostiš ga lehko z dvemi ali tremi rumenjaki. Žvrkljaj jih z žlico vode in med mešanjem vlij v ragu.

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

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

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

Žemeljni pešamelj. V kozico deni 2 žlici presnega masla in scvri v njem žlico fino sesekane čebule in toliko zelenega peteršilja. Dodeni 1 obribano v vodi namočeno in ožeto žemljo, 4—5 žlic sladke smetane, ali mleka. To mešaj na ognju, da postane gladko, potem odstavi.

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

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

Kako se kuha zelenjava.

Ohrovt, sladko zelje, sladko repo, cikorijo popari z vrelo vodo. Potem odlij to vodo in nalij drugo. Paziti pa moraš, da vre neprenehoma in toliko časa, da se zelenjava zmehča. Ako ne vre neprenehoma, se zapari in se

težko zmehča. Prav rada se zapari repa, fižol v stročju in koleraba navadna, visoka in zemeljska. Zelenjave, katere naj bodo, ko so kuhane, lepo zelene, deni kuhat v vrelo vodo; dobro je tudi, če je voda soljena. Kuhaj jo v odkritem loncu in malo časa, ker postane vsled dolgega kuhanja rjava. Tudi jo kuhaj v kolikor mogoče prostornem loncu, ker zelenjava, ki se je kuhala na tesnem, ni okusna. Vso vodo, v kateri se je zelenjava kuhala, odcedi, pa prilij drugo vrelo vodo ali juho.

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

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

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

Razno.

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

Mandeljne deni v vrelo vodo. Črez nekaj časa odlij vodo, stisni vsak mandelj s prstom, da se olupi. Potem jih posuši in nadalje pripravi kakor jih rabiš. Pri katerih jedilih se rabijo neolupljeni mandeljni, bo že posebej v receptih povedano. Ako rabiš drobno zrezane, spražene mandeljne, tedaj jih zreži, prideni jim primerno množino sladkorja (za 14 *dkg* mandeljnov zadostuje 5 *dkg* sladkorja) in malo limonove lupine. Potem jih deni v kozico, da bledo zrumene. Ako rabiš podolgem zrezane mandeljne, tedaj zreži zrna podolgem na tanke listke, potresi jih s sladkorjem, rahlo zmešaj in postavi na pločevino v pečico, pa samo za par trenotkov, ker se zelo hitro sežgo. Ravnotako se olupijo peštacije.

Pinjole operi, posuši in uporabljaj. Ako jih rabiš kot okrasek k torti, tedaj jih deni za pol ure v mrzlo ali za par trenotkov v vrelo vodo. Ako jih deneš v mrzlo vodo, so lepo beli, v vroči postanejo bolj rumeni. Potem stisni vsako zrno, da poči in se pokaže cvet. Da ne postanejo

orehi, mandeljni ali lešniki, ko jih tolčeš v kovniku, oljnati, dodeni 1 beljak ali žlico mleka ali vode (vedno kaj takega, kar pozneje itak dodeneš).

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

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

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

Testo.

Vlečeno testo. Deni na desko zvrhan 1/4 *l* moke. V sredo napravi jamo in deni vanjo pol kavine žlice soli, 1 drobno jajce in malo manj kakor 1/8 *l* mlačne vode. (Vendar pa tega ni mogoče prav natančno določiti, ker potrebuje suha moka več vode kot vlažna.) Zdaj testo dobro ugneti, da gre od rok, potresi malo moke in napravi okrogel hlebček, ki naj stoji vsaj pol ure, s prtičem pokrit, preden ga rabiš. Za pečen štrukelj ni treba jajca, namesto tega vzemi kosček presnega masla. Da moreš potem testo razvleči, potresi po mizi razgrnjeni prtič z moko; nato položi nanj testo, ga malo razvaljaj, pomaži z oljem ter razvleči na vse strani, kolikor moreš tanko. Raztrgati ga ne smeš. Da ga lažje vlečeš, položi valjar na sredo testa. Še lažje gre, če ti pomaga še kaka druga oseba. Kar je debelega okrog roba, odreži.

Testo za jajčne krpe. Žvrkljaj v loncu 1 jajce, 4 žlice moke, 1/8 *l* mleka in malo soli. Ko je gladko, prilij še par žlic mleka in testo zmešaj, da bo redko tekoče. V plitvi ponvi razgrej malo masti, vročo odlij, ter vlij v ponev toliko testa, kolikor se ga prime ponve. Kar ga je več, odlij v lonček. Ko se speče testo na eni strani, ga obrni s pripravno lopatico. Ako se prične smoditi, prideni malo masti. Toda prej je ne smeš v ponvi pustiti; ponev naj bo samo mastna, sicer se je testo ne prime. Tako peci naprej, dokler ni porabljeno vse testo.

Kuhano testo. V 1/4 *l* vrelega mleka deni 1 *dkg* presnega masla, par zrn soli in 1/4 *l* moke. Potem odstavi malo in mešaj. Ko je gladko, postavi zopet na vroče, pa mešaj, da se odloči od ponve. Nato odstavi in prideni med vednim mešanjem testu, ko se je malo shladilo, 1 rumenjak in 2 cela jajca. Namesto mleka vzameš lehko vina s kosčkom sladkorja. Tako testo se potem porabi za sladka jedila. Dobro je, dodati testu, ki je pripravljeno iz mleka, žlico ruma zato, da testo pri cvrenju pije manj masti.

Vinsko testo. Žvrkljaj 3/8 *l* belega vina, 3/8 *l* moke, 1 jajce, 2 rumenjaka, za nožev vrh soli, 2 žlici sladkorja in 2 žlici finega olja. Zdaj uporabljaj testo.

Vinsko testo brez jajec. Žvrkljaj 3/8 *l* vina, 3/8 *l* moke in žlico sladkorja, da je gladko.

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

Jajčno testo. Žvrkljaj 3/8 *l* dobrega mleka 3/8 l moke, žlico sladkorja, nekaj zrn soli in 3 rumenjake. Ko je gladko, primešaj trd sneg od 3 beljakov. V to testo pomakamo sadje. Ako hočeš imeti pečenjak, tedaj prilij še malo mleka.

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

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

2. **Krhko testo.** Deni na desko 14 *dkg* presnega masla in ga zdrobi med 28 *dkg* moke. Prideni 2 rumenjaka, nožev vrh soli, 1/16 *l* vina in par žlic smetane. Napravi testo na hladnem prostoru in ga pusti vsaj četrt ure pred uporabo ležati.

1. **Krhko testo s praškom.** Sesekaj z nožem prav fino 20 *dkg* presnega masla v 35 *dkg* moke. Dodeni 9 *dkg* sladkorja, nožev vrh soli, sok in lupino 1/2 limone, 1/8 *l* kisle smetane, 3 rumenjake in 5 *g* jedilne sode. Vse to zgneti prav urno na hladnem prostoru, prevaljaj in zloži trikrat kakor masleno testo, potem pa ga pusti vsaj pol ure ležati.

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

Masleno testo. Deni na desko 1/4 *kg* moke in ji prideni 2 *dkg* presnega masla, 1 rumenjak, 1/8 *l* mrzle vode, nožev vrh soli in sok od 1/4 limone. Vse to skupaj zamesi, prav dobro pogneti in pusti četrt ure. Medtem pogneti na deski z močnim nožem 1/4 *kg* trdega presnega masla, napravi štirioglato, prst debelo ploščo, povaljaj jo v moki in deni na hladno. Potem razvaljaj testo, da je dvakrat toliko široko kakor ploča masla. Nato položi maslo na sredo testa, zagrni testo črez maslo, najprej od dveh nasprotnih strani malo navzkriž, potem ravnotako še od drugih dveh strani. Pri tem pazi, da dobro stisneš, da se nikjer ne vidi maslo, in da zaviješ testo prav tesno ob maslu, da se ne napravijo mehurji. Desko potresi z moko in obrni testo tako, da bo zgornja stran spodaj. Zdaj potolci testo z valjarjem, da se testo in maslo sprimeta. Tudi ga malo valjaj, da ga polagoma raztegneš v 15 do 30 *cm* široko in malo daljšo ploščo. Nato zloži ploščo: Primi testo od obeh strani z rokami, upogni ga malo več kakor do srede ploče, potem zaupogni še drugo stran črez tako, da dobiš 3 gube. Nato ga pokrij s prtičem. Črez četrt ure ga zopet prav pazljivo prevaljaj, medtem večkrat potolci, zopet skupaj zloži kakor prej, vendar od nasprotne strani, pokrij in pusti četrt ure. Tako stori še trikrat. Zadnjikrat ga pusti ležati delj kakor četrt ure. Za to testo vzemi dobro, suho moko, presno maslo naj bo sveže, trdo, ne preveč kislo in brez mleka, t. j. dobro stlačeno. Vse drugo naj bo kolikor mogoče mrzlo. Tudi ga delaj na hladnem in ga pusti ležati na hladnem. Pri valjanju pazi, da se testo ne trga, ker se po tem pri peki ne vzdigne, vsaj dosti ne. Pazi tudi, da ne leze maslo vun.

Hitro masleno testo. Pripravi 1/4 *kg* moke in jo razdeli v dva dela. V eno polovico vgneti 1/4 *kg* presnega masla in naredi štirioglato, prst debelo ploščo, katero položi na hladno. Iz druge polovice moke, 2 rumenjakov, 2 žlic vina, noževega vrha soli in 3—4 žlic smetane napravi testo, katero dobro ugneti. Črez četrt ure razvaljaj testo, zavij maslo kakor prej, razvaljaj in zloži skupaj kakor prej. Nato ga še štirikrat zvaljaj, pa takoj eno za drugim. Ko ga zadnjikrat prevaljaš ga pusti pol ali vsaj četrt ure ležati.

Masleno testo brez jajc. V 1/4 *kg* moke deni 1/8 *l* mrzle vode, žlico vina, nožev vrh soli in žlico smetane ter zamesi v testo. Dobro ga pogneti in pusti četrt ure. Medtem pogneti z nožem prav dobro 1/4 *kg* presnega masla v prst debelo pločo. Zavij jo v testo, ter nadaljuj kakor pri prvem maslenem testu.

Kremi, polivi in pene.

Vanilijev krem. Vmešaj v literskem lončku 3 žlice sladkorja, 4 rumenjake in malo vanilije, da dobro naraste. K temu prilij 1/4 *l* zavrete kavne smetane ali mleka ter mešaj na ognju, da se zgosti. Ko zapaziš, da krem v lončku narašča, ga urno odstavi, da se ne sesiri. Ako rabiš toplega, ga tedaj kar vlij k jedi, če pa rabiš mrzlega, ga postavi na hladno. Ako rabiš redkega, tedaj prideni 3 rumenjake, 1/4 *l* mleka, 2 žlici sladkorja z vanilijo. Ako pa rabiš bolj gostega, mu pa prideni žlico moke.

Kavni krem. Napravi ga kakor vanilijevega, le med smetano vlij par žlic prav močne črne kave. Ako ga rabiš za nadev v pecivo ali torto, potem dodaj jajcem žlico moke.

Čokoladni krem. Vmešaj, da dobro naraste, 4 rumenjake in 4 žlice sladkorja z vanilijo, prilij 1/4 *l* s 7 *dkg* čokolade zavretega mleka, ter mešaj na ognju, da se zgosti. Ako rabiš krem za nadev v torte ali kako drugo pecivo, tedaj deni pet rumenjakov in žlico moke. Ali pa primešaj, ko je že krem narejen, 2 žlici piškotnih drobtin.

Limonov ali pomarančen krem se napravi kakor vanilijev, le namesto vanilije se vzame žlica limonovega ali pomarančnega sladkorja.

Maraskinov krem se dela kakor vanilijev, le namesto vanilije se prida gotovemu kremu dve žlici likerja maraskino.

Vinski šato. Mešaj v globokem loncu 4 rumenjake in 5 žlic sladkorja, da dobro naraste. Potem prilij pičlo 1/4 *l* zavretega vina in mešaj na ognju, da se zgosti. Ako rabiš bolj gost šato, prideni k jajcem žlico moke ali dva rumenjaka.

Šato z limono in pomarančo. Vmešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov in 6 žlic sladkorja, prilij 1 1/2 osminke litra zavretega vina in sok od pol pomaranče ali limone, postavi na ogenj in mešaj, da se zgosti. Ako hočeš bolj gostega, dodaj jajcem žlico moke ali dva rumenjaka.

Malinov šato. V dvaliterskem loncu žvrkljaj 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja, 1/8 *l* vina in 1/8 *l* malinovca ter postavi na ogenj, da se zgosti. Posebej pa napravi iz 2 beljakov sneg, primešaj mu žlico sladkorja in ga vmešaj med še vroč šato.

Ocedkov poliv. Deni v lonec 1/16 *l* odcedka (malinovega, ribezljevega ali jagodovega), 1/16 *l* vina in žlico sladkorja. Ko zavre, zakuhaj 2 žlici zago. Vre naj pol ure. Potem vlij poliv na kak pečen kuh.

Sadni poliv. Pretlači skoz sito maline, jagode, ribezelj ali češnje in dodeni vina in vode (vsakega polovico) ter sladkorja. Vsega skupaj naj bo pičlo 1/2 *l*. V to zakuhaj dve žlici zago. Vre naj pol ure.

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

Čokoladni poliv. Skuhaj 10 *dkg* čokolade z 12 *dkg* sladkorja in 1/8 *l* vode, da se malo potegne, ako ga primeš s prsti. Potem ga odstavi, mešaj, da se ohladi in vlij na zvrnjeni kuh.

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

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

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

Marelična pena. Zavri tri žlice zmešane marelične omake, kateri si dodala žlico sladkorja in dve žlici vode. Še vrelo vlij med mešanjem med sneg iz treh beljakov, potem pa na kuh ali okrog njega. Na ta način napraviš

lehko peno iz vsake omake. Namesto marelične omake smeš vzeti tudi marelični odcedek, toda tega malo več, vode pa nič.

Mlečna pena. Tolci v snažnem kotlički 1/4 *l* sveže smetane. Ko zgosti, ji primešaj dve žlici stolčenega navadnega in žlico vanilijevega sladkorja.

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

Čokoladna pena. K mlečni peni primešaj 7 *dkg* s 4 žlicami mleka skuhane čokolade.

Orehova pena. Stolci v kovniku prav fino pest orehov in jim dodeni malo cimeta, klinčkov in limonove lupine, prilij 1/4 *l* vode ter pusti, da vre par minut. Potem precedi tekočino skoz prtič. Orehe porabi za kaj drugega, sok pa postavi na vroče in mu prideni dve žlici sladkorja. Še vročega zmešaj med trd sneg iz treh beljakov, kateremu si primešala žlico sladkorja.

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

Pene, s katerimi nadevamo močnate jedi:

Vanilijeva pena. Naredi iz 1/4 *l* sveže smetane (brez mleka) trd sneg in mu primešaj 10 *dkg* stolčenega navadnega in žlico vanilijevega sladkorja. To peno lehko bledordeče barvaš s par kapljicami košenilije.

Jajčna pena. Nalij na 18 *dkg* sladkorja 1/8 *l* vode in kuhaj, da se gosto potegne. Medtem pa napravi zelo trd sneg iz treh beljakov in vlij vanj med mešanjem sladkor. Potem ga postavi vstran, da se ohladi.

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

Lešnikova ali mandeljnova pena. Stolci prav fino 5 *dkg* olupljenih lešnikov ali mandeljnov, vlij nanje par žlic mleka in jih postavi na gorko, da zavro. Potem jih ožmi skoz platneno ruto in zamešaj sok k vanilijevi peni.

Orehova pena. Napravi vanilijevo peno (kakor zgoraj), le namesto vanilije dodeni nekoliko cimeta, klinčkov in limonove lupine pa 5 *dkg* stolčenih, kuhanih ter ožetih orehov.

Nekatera pojasnila.

Preden preidemo k receptom, moramo podati še nekaj pojasnil. Posamezni recepti so preračunani na šest oseb. (Vendar se v vseh nismo mogli držati tega pravila. So namreč nekatera jedila, ki se ne dajo natančno razdeliti, posebno večja perutnina in divjačina. Tako n. pr. zadostuje pitana gos 8—10 osebam, pitan puran 10—12, mali prašiček 14—16 osebam.) Mladih golobov se vzame za šest oseb 3—4, enako število tudi jerebic in kljunačev; fazan zadostuje eden, če ni premajhen. Za isto število oseb zadostuje hrbet divjega zajca, če je velik, sicer pa hrbet s stegni. Srne se vzame 1 1/4—1 1/2 *kg*, enako vsake druge divjačine.

Govejega mesa se dá za šest oseb kuhat 3/4—1 1/4 *kg*, parit pa 1 1/2 *kg*; prašičje pečenke 1 1/4 *kg*, telečjih zarebrnic 1 1/2 *kg*, telečjih prsi za nadevanje 1 1/4 *kg*. Piščanca zadostujeta, če se pečeta, dva večja, če se cvreta, dva manjša; mladi raci dve, dorastla ena; kopun ali poulard eden; rib vzemi 1 1/2 *kg*, mariniranih 1/2—3/4 *kg*.

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

Ako kuhaš za posamezne osebe, tedaj vkuhaj za poln krožnik juhe pest riža; zdroba ali ječmenčka pa zvrhano žlico. Na 2—3 *l* juhe daj pol žlice soli, na 1 1/2 *kg* telečje pečenke pičle pol žlice, na ravnotoliko prašičje dobre pol žlice, enako za piščance. Mastno meso rabi več soli nego pusto, staro več nego mlado.

Prvi oddelek.

Juhe.

Mesne juhe.

1. **Navadna juha.** V 3 *l* mrzle vode deni 1 *kg* govejega mesa, nekaj rahlih kosti in govejih jeter ter prideni, ko juha zavre, koreninico peteršilja, korenja, kosček zelene in kosček pora. Vse to naj bo ostrgano, oprano in prerezano. Lehko še prideneš 1/2 lističa lorberja, nekaj zrnec popra in prav malo muškatnega cveta. Juho pokrij in jo pusti vreti dve do tri ure, a nikdar dalje časa. Pene poberi, preden deneš v juho zelenjavo. Okusnejša pa bo juha, ako vre s penami vred, ker te itak padejo na dno. Preden juho cediš, pusti jo kakih pet minut mirno stati, ne da bi vrela. — Ako hočeš imeti dobro goveje meso, potolci ga z lesenim kladivom, ovij ga trdno z vrvico in ga deni kuhat v vrelo vodo, a juha bo na ta način slabša.

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

3. **Juha za bolnike.** Zreži 1 *kg* govejega mesa na tanke kosčke ter ga deni kuhat v 1 *l* mrzle vode. Ko zavre, prideni malo soli, 1/4 koreninice peteršilja in nekoliko korenja; juho pusti počasi vreti tričetrt ali vsaj pol ure. Potem jo odstavi za par minut, da se ustoji, na kar jo lehko precediš in rabiš. Meso lehko potem zopet z vodo zaliješ ter pustiš še vreti; s to juho moreš zaliti še kako prikuho.

4. **Francoska juha.** Zreži na rezance 1/2 korenja, 1 kolerabo, 1/2 koreninice peteršilja, 1 zeleno in 1/2 glavice ohrovta. Vse to operi ter deni na rešeto, da se odteče. V primerno kozico deni 1 žlico masti; ko je ista vroča, stresi vanjo zelenjavo ter jo spraži. Ko je že precej rumenkasta, prideni 1 žlico presnega masla, in ko se speni, še eno žlico moke. Premešaj na rahlo in zalij z 2 1/2 *l* goveje juhe. Prideni zdaj še poparjenih ter na rezance zrezanih gob

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

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

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

7. **Jetrna juha drugačna.** Zreži 1/2 čebule, 1/2 žemlje, 1/2 koreninice peteršilja in nekoliko korenja. To deni v presno maslo ali mast, da zarumeni. Potem deni 40 *dkg* na listke zrezanih telečjih jeter, potresi to z 1 žlico moke ter mešaj to toliko časa, da niso več rdeče. Stolci vse skupaj ter zalij z 2 1/2 *l* goveje juhe. Prideneš lehko malo muškatnega cveta. Pusti, da vre nekaj časa, potem precedi. V juho daj na kocke zrezane in v presnem maslu pražene ali pa samo opečene žemlje.

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

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

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

11. **Možganova juha drugačna.** V kozico deni dve žlici presnega masla; ko se speni, prideni nekoliko zelenega peteršilja in 2—3 žlice moke. Ko se prepraži, prideni od 1 telečje glave oprane in osnažene možgane ter mešaj in počasi prilivaj 2 1/2 *l* goveje juhe. Dodaj še nekoliko majerona in muškatnega oreščka. Ko je še malo prevrela, jo daj z opečenimi žemljami na mizo ali pa vkuhaj za oreh velike drobtinine cmoke.

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

13. **Ragu juha druga.** V 2 žlici presnega masla daj 3 žlice moke ter pusti, da nekoliko zarumeni, dodaj na drobno zrezanega peteršilja in majerona. Zalivaj počasi z 2 1/2 *l* goveje juhe. Skuhaj še 3 žlice na kocke zrezanega krompirja, ravnotoliko kolerabe, karfijole in zelenega graha, seveda vsako posebej. Odcedi vodo, drugo pa deni v juho. Nadalje zreži na kocke drobovino perutnine, telečji priželjc ali meso telečje glave in če imaš še kaj ostale pečenke, jo tudi lahko na kocke zrežeš ter prideneš. Ko še malo prevre, je gotova. Prideni opečenih žemeljnih kock ali vkuhaj 2 žlici riža.

14. **Priželjčeva juha.** Deni v kozo presno maslo, prideni 3 žlice bele moke; ko se speni, deni noter drobno zrezane čebule in peteršilja, zalivaj počasi z govejo juho, dobro

mešaj in pusti, da zavre. Skuhaj že prej priželjc, zreži ga na rezance ter prideni juhi. Potem jo okisaj in zakuhaj tanko zvaljane, za pol prsta široke rezance

15. **Ponadova juha.** V 1/2 *l* mrzle juhe namoči 3 obribane in narezane žemlje. Ko so mehke, jih izžvrkljaj ter prilij še 2 *l* juhe, prideni za nožev vrh muškatnega oreščka. To naj zavre. V lonec, v katerem boš dala juho na mizo, izžvrkljai 2 jajci ter vlivaj nanju vrelo juho in mešaj.

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

17. **Golobja juha.** 3 ali 4 osnažene in nasoljene stare golobe pari v kozici na presnem maslu, kamor si dala že par kolesc čebule in nekaj zrezane žemlje. Pokrij jih za kake eno do dve uri. Ko so mehki, poreži prsno meso ter ga zreži na rezance. Kosti in žemlje stolci. V kozico, iz katere si vzela golobe, potresi 3 žlice moke, premešaj in prideni stolčene kosti, zalij z 2 1/2 *l* goveje juhe in kozarcem belega vina, dodaj še vršiček majerona, kosček limonove lupine ter pusti vreti še pol ure. Precedi potem juho ter deni vanjo prsno meso in na rezance zrezanih ter opečenih ali v presnem maslu spraženih žemelj. Mesto žemelj daš lehko tudi kaj drugega, n. pr. ocvrt grah, krompirjeve cmoke, vranična kolesca itd. Namesto z vinom okisaš juho tudi z limoninim sokom; toda kadar je okisaš, ne pusti juhe več vreti.

18. **Minestra juha.** V kozico deni 2 žlici presnega masla ali kake dobre masti, lehko tudi od pečenke. V isti zarumeni nekoliko drobno zrezane čebule, prideni še drobno sesekanega zelenega peteršilja in eno veliko ali dve majhni glavici na rezance zrezanega, poparjenega ohrovta. Ko si malo premešala, prideni še 1/4 *l* opranega riža ter zalij z 2 1/2 *l* juhe. Dodaš lehko tudi telečji priželjc, drobovino od piščancev, ostanke od pečenke ali klobase, kar pa na rezance zreži. To naj vre še pol ure; potem deni juho s permezanom na mizo.

19. **Telečja kisla juha.** Kuhaj v slani vodi pol telečje glave, da je mehka. Odloči kosti, olupi jezik ter zreži na

kocke. V primerno kozico deni 2 žlici presnega masla ali masti od pečenke; ko se speni, prideni zelenega peteršilja in 3 žlice moke. Ko je nekoliko zarumenelo, prilivaj med vednim mešanjem 2½ *l* goveje juhe; dodaj še malo muškatnega oreščka, vršiček majerona, kosček limonine lupine, nekoliko belega vina ali vinskega kisa. To naj vre še nekaj časa. Potem precedi juho ter deni vanjo zrezano meso in 2 na kocki zrezani, v raztepenem jajcu povaljani in v presnem maslu opraženi žemljici. Juho okisaš lehko z limoninim sokom, a je ne pusti potem več vreti.

20. **Klohel juha.** Skuhaj v 3 *l* slane vode 1½ *kg* prašičje glave, h kateri prideni 1 koreninico peteršilja, ½ korena, kosček zélene, vršiček rožmarina. kosček limonine lupine, listič lorbarja in nekaj zrnec celega popra. Ko je meso dovolj mehko (v 2—3 urah), ga odstrani od kosti ter zreži na kocke. V loncu izžvrkljaj 3—4 žlice moke s¼ *l* vode, kateri dodaj nekoliko kisa. Vlivaj to med vednim mešanjem v juho ter mešaj toliko časa, da juha zavre. Vre naj še kakih deset minut. Nato jo precedi, ter deni vanjo zrezano meso in nekoliko na kocke zrezanega in opečenega črnega kruha.

Postne juhe.

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

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

23. **Rumena ribja juha.** Deni zelenjavo kakor za rumeno postno juho, kateri dodaj 2 ali 3 glave od rib, lehko pa še kako majhno ribo. Ko v maslu ali masti zarumeni, potresi s 3 žlicami moke, premešaj ter zalij s 3 *l* vrele in primerno slane vode; prideni še nekoliko muškatnega cveta, listič lorbarja, vršiček timeza, nekaj zrnec popra

in nekoliko kisa in pusti vreti kake pol ure. Medtem pa ocvri v maslu ali masti osnažene ribe, katerim si prej porezala glave. Ko so ocvrte, jim odstrani kožo in koščice. Kožo deni v juho, meso pa zreži na kocke. Juho potem precedi in deni vanjo meso. Ko jo daš na mizo, prideni na kocke zrezanih in na presnem maslu spraženih žemelj ali pa kaj ocvrtega.

24. **Bela ribja juha.** V kozico deni 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni 2 žlici moke in kake 3 ali 4 majhne osnažene in drobno zrezane ribe ter mešaj, da se malo spraži. Zalij z zelenjavno juho, prideni še vršiček majerona ter pusti vreti pol ure, na kar juho precedi ter zakuhaj pičlo $^1/_4$ *l* opranega riža.

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

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

Ali pa prideni zrezano korenje in kolerabo, nekaj graha in karfijole. Moraš pa vsako posebej kuhati in odcediti, preden daš v juho. Namesto žemelj pa vkuhaj v juho $^1/_8$ *l* riža.

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

28. **Žabja juha kisla.** Skuhaj 4 na majhne kocke zrezane krompirje v 3 *l* slane vode prav mehko. Deni v kozico masla ali masti ter prideni nekoliko na kolesčke zrezanega korenja, peteršilja, pol žemlje, čebule in peščico poparjenih gob. Ko zarumeni, prideni osnažene žabe. Malo

jih praži, potem pa jih poberi ter odstrani koščice. Na zelenjavo pa potresi 2 žlici moke. Ko zarumeni, prilij malo kisa, potem skuhani krompir, lorberjev list, nekoliko česna, popra in zribanega muškatovega oreščka. To naj vre še kake 1/2 ure; nato precedi juho, prideni žabje meso in na kocke zrezane ter v presnem maslu spražene žemlje in daj na mizo.

29. **Želvina juha.** Da pokaže želva glavo, ji položi vroče železo na hrbet. Ko ji glavo odrežeš, prestrezi kri, in sicer v kaplje kisa, če hočeš napraviti črno polivko, ali pa v zriban kruh, ako hočeš narediti cmoke v juho. Nato sirovo stolci in olupi. Da jo lažje stolčeš, postavi jo in udari s sekiro ob strani; tako boš lahko izluščila meso iz lupine. Potem odvzemi želvi čreva, posebno varno pa žolč, ki je sredi jeter. Ko je osnažena in v štiri dele prerezana, popari jo kot piščanca in olupi še tisto hrapavo kožo, poreži kremplje in jo daj kuhat v 3 *l* vode, prideni peteršilja, zélene, korenja, čebule, dva klinčka in dve zrni cele štupe. Ko je prav mehko kuhana, naredi prežganje iz presnega masla, vanje precedi juho, v kateri si kuhala želvo, osoli in vmes deni kri, katero si prestregla v kis; ako daš to za obaro, moraš dati meso, če ne pa je lahko prihraniš; povaljaj je v moki, vodi in ribanem kruhu in ocvri ter daj na prikuho. Če pa si kri prestregla na riban kruh, vmešaj malo presnega masla, prideni 1 rumenjak in s krvjo napojen riban kruh, sneg iz beljaka in malo moke, da se sprime, potem naredi cmoke orehove velikosti ter jih zakuhaj v vrelo juho.

30. **Ragu juha postna.** Skuhaj v 2 *l* slane vode nekoliko graha, vršiček majerona, nekoliko na kocke zrezanega korenja, peteršilja, kolerabe in karfijole. Medtem speci v presnem maslu par osnaženih rib in nekaj žab; ko so pečene, poberi jih vun ter odstrani kožo in koščice; meso zreži na kocke ter deni na stran. V kozico deni nekoliko drobno zrezane čebule; ko je rumena, dodaj malo nadrobno zrezanega zelenega peteršilja, 3 žlice moke, ribje kože, jetra in, če imaš, stolčene rakove lupine. To zalij z 1 *l* vode ter pusti, da vre četrt ure, nato precedi. K zgornji zelenjavi pa prideni ribje, žabje in, če imaš, rakovo meso, malo naribanega muškatnega oreščka in nekaj na kocke zrezanih in v presnem maslu spraženih žemelj. Lehko pa zakuhaš 1/8 *l* riža. Tedaj pa deni meso takrat v juho, ko je riž že kuhan.

31. **Gobova juha.** Gobe osnaži, operi in popari. Zreži jih na kocke; le ako se ti mudi, s krivim nožem, pa ne pre-

drobno. Deni v kozo presno maslo, drobno zrezanega zelenega peteršilja in gob, pusti jih vreti, da bodo spet popile mokroto, ki so jo dale iz sebe; potem jih potresi z moko, zalij z ribjo ali zelenjavno juho, osoli in malo okisaj. Malo časa, preden jo daš na mizo, prideni malo kisle smetane in pusti, da še nekoliko prevre ter daj ajdove žgance ali opražene žemlje poleg na mizo.

32. **Gobova juha druga.** Skuhaj kake 3 ali 4 na drobne kocke zrezane krompirje v 2 1/2 *l* vode; prideni lorberjev list, nekaj drobno zrezanega peteršilja, česna in timeza, deni v kozico 2 žlici masla ali masti, 2 žlici moke, ko je rumeno, drobno zrezane čebule, in ko še čebula zarumeni, kake 4 pesti osnaženih, na drobne listke zrezanih, poparjenih in ožmetih gob; mešaj, da se malo osuše, prilij malo kisa in dodaj že prej kuhan krompir z vodo vred; dobro premešaj, prideni nekoliko kisle smetane in popra ter pusti, da vre še četrt ure; vlij potem na spražene žemlje in daj na mizo. — Enako juho pripraviš lehko tudi iz suhih gob; samo, ko jih popariš, jih drobno sesekaj in kuhaj jih dalje časa.

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

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

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

z na kocke zrezanimi in v presnem maslu praženimi žemljami na mizo.

36. **Ostrigna juha.** Operi dobro kakih 20 ostrig in jih skuhaj v vinu. Ko se odpro, jih poberi iz školk ter deni na stran. V kozico deni 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni zelenega peteršilja in 3 žlice moke, ko zarumeni, prilij zelenjavno juho in vino z ostrigami, prideni tudi malo limonovih olupkov in pusti nekaj časa vreti. Potem okisaj z limonovim sokom ter prideni opražene žemlje.

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

38. **Karfijolna juha.** 1 veliko ali 2 majhni karfijoli razreži na drobne kosčke ter mehko skuhaj v 2 1/2 *l* slane vode. Deni v kozo 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni malo drobno zrezanega peteršilja in 3 žlice moke. Ko malo zarumeni, zalivaj polagoma s karfijolno juho ter mešaj, da bo gladko, potem zlij h kuhani karfijoli. V juho daš lehko na kocke zrezane in v presnem maslu pražene žemlje ali pa vkuhaj 1/4 *l* riža.

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

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

41. **Grahova juha z rižem.** V 3 *l* slane vode deni kuhat 3/4 *l* mladega zelenega graha; ko nekaj časa vre, prideni pičlo 1/4 *l* riža. Napravi ter prideni prežganje kot pri prvi, dobro premešaj, in ko je riž mehak, je juha gotova.

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

43. **Lečna juha.** Kuha se kakor fižolova, vendar lečo lahko pustiš celo, ne da bi jo stlačila, pa tudi namakati je ni treba.

44. **Krompirjeva juha.** V 2 1/2 *l* vode skuhaj 5 ali 6 na majhne kocke zrezanih krompirjev. Prideni drobno sesekanega česna, zelenega peteršilja, lorberjev list, vršiček timeza in malo stolčenega popra; v kozico deni 2 žlici masla ali masti, 2 žlici moke in, ko zarumeni, 1/2 žlice drobno zrezane čebule. Kadar je tudi ta rumena, prilij primerno kisa in nekoliko krompirjeve vode ter zmešaj, da je gladka, prilij krompirju in daj s praženimi žemljami na mizo.

45. **Krompirjeva juha s smetano.** Skuhaj krompir s tistimi dišavami kakor pri prejšnji juhi. Izžvrkljaj 1/4 *l* smetane z 2 žlicama moke in prideni malo kisa. Ko je gladko, zlij h kuhanemu krompirju, pusti nekaj časa vreti, potem pa daj s praženimi žemljami na mizo.

46. **Krompirjeva juha pretlačena.** Skuhaj kakih 5 ali 6 krompirjev v slani vodi, prideni lorberjev list, vršiček timeza in nekaj česna. Kuhan krompir zmečkaj in precedi. V kozico deni malo presnega masla ali masti, dodaj malo na kolesčke zrezanega peteršilja, korena, čebule in 1/2 žemlje. Ko je rumeno, prideni 2 žlici moke in peščico poparjenih ter ožetih gob. Kadar zarumeni, prilij malo vode, dodaj malo popra in muškatnega cveta ter pusti pol ure vreti. Potem precedi, h krompirju prideni še malo kisle smetane ter daj z narezanimi in praženimi žemljami ali s piškotnim, ribjim ali gruščevim fanceljnom na mizo.

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

48. **Koreninska juha.** Zreži na kolesca 1 koren, 1 zéleno, 2 pora, 1/2 glave zelja, 4 krompirje, 1/4 *l* zelenega graha in 1 pest opranih poparjenih gob; vse to deni v kozico ter praži v presnem maslu, da je precej mehko; potresi 2 žlici moke, zmešaj ter zalij s 3 *l* vode; naj vre, da je mehko, na kar pretlači skoz sito. V juho vkuhaj 1/8 *l* riža, ali pa daj z žemljami na mizo. — Če pa zrezeš vse korenine na male rezance, ti ni treba juhe precejati.

49. **Smetanova juha.** V lonec deni 2 1/2 *l* vode; osoli jo, prideni lorberjev list in malo kumne. Ko zavre, dodaj 1/2 *l* kisle smetane, v katero vmešaj malo kisa in 3 žlice moke. Kadar je dobro prevrela, jo daj s praženimi žemljami na mizo ali pa napravi sirnate štrukeljčke, ki jih zakuhaj v juhi ter pusti vreti 7—10 minut.

50. **Zdrobova juha.** Spraži v presnem maslu 1/4 *l* pšeničnega zdroba. Ko je rumen, ga zalij z 2 1/2 *l* slane in vrele vode, pusti vreti četrt ure, potem prideni 2 izžvrkljani jajci ter daj na mizo.

51. **Prežgana juha.** V maslu ali masti zarumeni 4 žlice moke. Ko je temnorumena, prideni kavno žlico kumne ter zalij z 2 1/2 *l* slane in vrele vode. Pusti še malo vreti, nato pa jo precedi, prideni par izžvrkljanih jajc ter daj z opečenimi žemljami na mizo.

52. **Močnikova juha.** Napravi močnik iz 1 jajca, 1 žlice vode in pičlo 1/2 *l* moke ter ga polovico zakuhaj v 2 1/2 *l* slane in vrele vode; drugo polovico spraži v presnem maslu in prideni nekoliko čebule. Ko je rumena, deni v juho, da še malo vre, potem je gotova.

53. **Juha s krpicami.** Pripravi kakor za močnikovo juho, le namesto močnika vzemi krpice, narejene iz 2 jajc in moke.

54. **Riževa juha.** Zakuhaj v 3 *l* slane in vrele vode 1/4 *l* riža. V kozico deni 2 žlici masla ali masti, prideni 2 žlici moke, malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja. Ko je svetlorumeno, zalij z riževo juho, razmešaj, da je gladko, ter vlij v riž. To naj počasi vre kake pol ure.

Ali pa deni v kozico žlico masti in žlico presnega masla, ko je vroče, prideni 1/4 *l* opranega riža, premešaj in zalij z zelenjavno juho, pusti vreti še pol ure ter daj z naribanim parmezanom na mizo.

55. **Ječmenčkova juha z gobami.** Zakuhaj v 3 *l* vrele vode 1/4 *l* ječmenčka. Ko je vrelo pol ure, odlij vodo ter zalij z vrelo zelenjavno juho ali vodo. Prideni še drobno

sesekanega zelenega peteršilja, timeza in česna ter pusti vreti 2 uri. Medtem deni v kozico 2 žlici presnega masla ali masti, potem sesekane čebule, peščico poparjenih, ožetih, drobno sesekanih gob in žlico moke. Ko zarumeni, zalij z ječmenčkom ter vse skupaj zlij k ječmenčku; ko nekaj časa vre, je gotovo.

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

57. **Jabolčna juha.** Skuhaj v 2 *l* vrele vode 12 kislih in olupljenih jabolk. Prideni malo cimeta, limonove lupine, par klinčkov, kos sladkorja, 3/4 *l* vina ter malo soli. V presnem maslu zarumeni malo sladkorja in 2 žlici moke ter deni k jabolkom. Pretlači jih skoz sito, pusti še malo vreti ter daj z ocvrtim grahom ali opečenimi žemljami na mizo.

58. **Češpljeva juha** se prireja kakor jabolčna. Namesto jabolk vzemi 3/4 *l* suhih češpelj ter daj juho z narezanimi opečenimi žemljami na mizo. Češplje lehko pustiš cele v juhi, ne da bi jih pretlačila.

59. **Češpljeva juha drugačna.** Skuhaj češplje v 2 1/2 *l* vode, v katero si že dala celega cimeta, klinčkov in limonove lupine. Ko so češplje dovolj kuhane, odstrani koščice ter deni češplje nazaj, prideni pa 1/2 *l* kisle smetane, v katero izžvrkljaj 2 žlici moke; precedi vse skoz sito, pusti, da še malo vre, ter daj z opečenimi žemljami na mizo.

60. **Pivna juha.** Daj v 2 1/2 *l* piva par klinčkov, nekaj cimeta, limonove lupine in kosček sladkorja ter kuhaj četrt ure; potem precedi ter pusti stati na vročem. V loncu izžvrkljaj 3 rumenjake, 3 žlice sladkorja in 1/4 *l* sladke smetane. Sem prilivaj med žvrkljanjem pivo toliko časa, da je penasto, ter daj z opečenimi žemljami na mizo.

61. **Čokoladna juha.** Zribaj 25—30 *dkg* čokolade ter jo med žvrkljanjem vsipaj v 2 1/2 *l* vrelega mleka; prideni nekoliko sladkorja z vanilijo ter pusti vreti. V loncu za

juho izžvrkljaj 3 rumenjake in 3 žlice sladkorja, da precej naraste, nato vlivaj, medtem ko mešaš, juho v lonec ter prideni opečene žemlje.

62. **Mlečna juha.** Zavri 3 *l* mleka s kosčkom vanilije ter zakuhaj majhne zdrobove štruklje ali vložke. Ko so kuhani, osoli malo, a ne pusti več vreti.

63. **Mandeljnova juha.** Zreži in stolci zelo fino s par žlicami mleka 10 *dkg* olupljenih mandeljnov. Deni jih v 2 1/2 *l* zavretega mleka, prideni vanilije ter pusti vreti. V juhnem loncu pa vmešaj v 3 rumenjake 3 žlice sladkorja, da je precej rahlo, potem vlivaj med mešanjem juho v lonec ter prideni opečene žemlje.

64. **Ponadova juha.** V 1/2 *l* mrzle vode namoči 3 obribane žemlje, ki so dobro namočene, prideni kosček presnega masla, nekoliko zribanega muškatnega oreščka in soli ter zmešaj. Prilij še 2 *l* vrele zelenjavne juhe ali vode ter pusti vreti; dodaš tudi lehko malo stolčenega žafrana. V juhnem loncu vmešaj 2 ali 3 rumenjake, lehko tudi cela jajca ter med mešanjem vlivaj juho v lonec.

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

66. **Češnjeva juha.** Stolci 1 *l* suhih češenj, deni jih kuhat v 2 1/4 *l* vode, zmešane s 1/2 *l* vina. Dodaj par klinčkov, nekoliko limonovih lupin, cimeta, malo soli in kosček sladkorja. V kozico deni 2 žlici masla, 1 žlico sladkorja in potem 2 žlici moke. Ko zarumeni, zalivaj z juho in mešaj; nato zlij vse skupaj, precedi in pusti, da zavre. Ko daš na mizo, prideni opečene žemlje.

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

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

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

Drugi oddelek.

Zakuhe.

69. **Pražen riž z gobami.** Deni v kozo 2 žlici presnega masla ali kake druge dobre masti; ko se razpusti, vrzi vanjo drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in na kocke zrezanih gob in morda kaj jeter od kuretine. Pusti, da se prepraži, prideni 1/2 *l* riža, ga premešaj, osoli in zalij z juho, da bo stala čez, in pusti počasi vreti. Ako se ti zdi riž pretrd, ga zalij še z 1/4 *l* juhe, mešati ga pa ne smeš. Če ga hočeš zapeči, namaži model z maslom, deni že tako pražen riž vanj in ga zapeci, da bo imel skorjo. Potem ga stresi v skledo in daj poleg riža parmezana in čiste juhe. Ako je za postni dan, izpusti jetra in mu dodaj rumene ribje juhe.

70. **Pražen riž s teletino.** Deni v primerno kozico žlico masti in, ko je vroča, pol žlice drobno zrezane čebule; kadar zarumeni, žlico presnega masla, 14 *dkg* na drobne kocke zrezanega telečjega mesa in 1/2 *l* opranega riža; premešaj in zalij z 1 1/4 *l* juhe in osoli. Ko zavre, premešaj in pusti vreti pol ure, a ne mešaj več. Deni ga v model, obrni model na krožnik ter ga previdno vzdigni in daj riž s čisto juho in parmezanom na mizo.

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

72. **Pražen riž s svinjino.** Spraži pičlo 1/2 *l* riža v presnem maslu, prideni mu potem žlico parmezana,

nato ga deni v model za prst nadebelo in ga potlači. Sedaj naloži ravnotoliko drobno zrezane svinjine, potem zopet riža in tako naprej, dokler ni model poln; zvrni riž na krožnik ter ga daj s parmezanom k rumeni juhi na mizo.

73. **Pražen riž s paradižnicami.** Deni v kozico žlico masti, v kateri zarumeni malo drobno sesekane čebule, prideni še 2 žlici presnega masla in 1/2 *l* riža; premešaj in prilij približno 1 1/4 *l* juhe, v kateri si prej skuhala in pretlačila 4—5 paradižnic. Ko zavre, osoli, premešaj in pusti vreti pol ure, ne da bi mešala. Prideni mu par žlic zribanega parmezana in ga deni v model, ki ga obrni na krožnik, ter daj riž k čisti juhi s sirom na mizo.

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

74. **Pražen riž z zelenim grahom.** Deni v kozo presnega masla ali masti, zarumeni malo čebule, prideni drobno zrezanega peteršilja in 3/4 *l* drobnega zelenega graha. Ko se je malo spražil, dodaj 1/4 *l* riža, zalij ga z juho ter pusti počasi vreti pol ure; potem ga daj k čisti juhi na mizo.

75. **Rižev meridon** spraži v presnem maslu in juhi 1/4 *l* riža, da ni preveč mehak; ko se malo ohladi, mu primešaj 2 žlici drobno zrezane svinjine, 3 rumenjake in sneg 3 beljakov. Deni ga v namazan model ter kuhaj v sopari tri četrt ure. Obrni ga na krožnik ter ga daj k čisti rumeni juhi s parmezanom na mizo.

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

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

78. **Riževi cmoki.** Spraži 1/4 *l* riža s presnim maslom in juho. Ko se ohladi, primešaj 2 žlici drobno zrezane svinjine, 3 rumenjake, sneg 3 beljakov in 3 ali 4 žlice moke,

zmešaj rahlo ter naredi za jabolko velike cmoke in jih kuhaj četrt ure; lehko pa tudi povaljaš cmoke v jajcu in drobtinah ter ocvreš v masti. Ali pa naredi majhne rožičke ali klobasice, povaljaj jih v jajcu in drobtinah pa ocvri v masti ter daj v juho.

79. **Riževa juha.** Zakuhaj v 3 *l* vrele juhe 1/4 *l* opranega riža ter pusti vreti pičle pol ure; daj juho s parmezanom na mizo. Ali pa deni v kozico žlico presnega masla na kocke zrezano drobovino od perutnine in pičlo 1/4 *l* riža ter ga zalij z juho. Ko je kuhan, ga daj s parmezanom na mizo.

80. **Parmezanov riž.** Mešaj, da dobro naraste, 3 žlice presnega masla, 4 rumenjake, prideni 4 žlice žemeljnih drobtin, sneg 4 beljakov, 4 žlice moke in 4 žlice zribanega parmezana. Zmešaj rahlo in tlači skoz kruhov strgalnik v juho; ko prevre, je gotov.

81. **Meseni riž.** Sesekaj 42 *dkg* telečjega mesa, vmes deni malo mozga, potem pretlači skoz sito, naredi pešamelj (glej str. 35) iz 1 žemlje, prideni za jajce presnega masla; ko se shladi, zmešaj in primešaj 3 rumenjake, sneg iz 2 beljakov in 3 žlice moke, toda premešaj rahlo. Poizkusi en cmok; če se razkuha, prideni še malo moke, če se pa ne razkuha, je dober.

Precedi juho v kozo, da je bo le 2 prsta manjkalo; kadar zavre, deni tega testa za 2 žlici na kruhov strgalnik, drži ga nad vrelo juho, tlači testo z žlico skoz, pa večkrat potolci po strgalniku, da pada riž kratek skoz. Ko riž juho pokrije, ga poberi vun in začni zopet tlačiti, dokler ne pretlačiš vsega. Potem ga daj na juho in na mizo.

82. **Riževi štrukeljci.** Naredi vlečeno testo iz malo več kot 1/4 *l* lepe moke, 1 jajca in mlačne vode ter osoli; potem ga pusti pol ure. Zmešaj 1 žlico masti, 2 žlici presnega masla in 2 rumenjaka. Ko dobro naraste, prideni 1/8 *l* spraženega ali kuhanega ohlajenega riža, malo drobno zrezanega peteršilja in sneg iz 2 beljakov. Razvleci natanko testo, ob robu ga obreži, namaži ga z rižem, prereži črez sredo, zavij vsako polovico posebej, da dobiš tako 2 klobasi. Potisni kuhalnični držaj v moko ter pritiskaj ž njim na klobasi po dva prsta narazen. Tam odreži, da dobiš male štirioglate štrukeljce, katere kuhaj četrt ure v juhi ali slani vodi; kuhane poberi, daj jih v juho ter prîdeni malo drobnjaka.

83. **Gruščevi štrukeljci.** Naredi vlečeno testo iz 3/8 *l* moke, 1 jajca in mlačne vode. V kozico deni 15 *dkg* na

kocke narezane prekajene slanine; ko je malo vroča, prideni 1 žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja; ko se ohladi, dodaj 2 žlici presnega masla in 3 rumenjake ter mešaj, da naraste. Primešaj 2 žlici pšeničnega grušča in sneg iz 3 beljakov. Testo izvleci, debelo ob robu obreži ter namaži s tem nadevom, potem zavij ter s kuhalničnim držalom razdeli in razreži kot riževe štrukeljce. Kuhaj jih četrt ure, dodaj drobnjaka in daj na mizo. Ali zavij celi štrukelj v prtič, skuhaj ga v slani vodi ter razreži in daj v juho.

84. **Slaninski štruklji.** Kakor gruščevi štruklji, le na mesto grušča spraži par pesti drobtin.

85. **Štruklji s svinjino.** Naredi vlečeno testo kakor za gruščeve štruklje brez jajca, a dodaj malo presnega masla. Vmešaj 2 žlici presnega masla in 3 rumenjake; ko dobro naraste, prideni par žlic smetane in sneg iz 3 beljakov; s tem namaži izvlečeno testo, potresi nanj na drobne kocke zrezano svinjino in 1 žlico drobtin, zavij ter deni peč na pločevino. Pečeno razreži na dva prsta široke štrukeljčke, daj jih v juhni lonec ter na mizo.

86. **Mesni štruklji.** Napravi vlečeno testo iz $^3/_8$ *l* moke, 1 jajca in mlačne vode ter osoli. V kozo daj 2 žlici masti in drobno narezane čebule; ko je rumena, prideni zelenega peteršilja, drobno narezane pečenke ali kaj od perutnine, 1 žlico drobtin, malo popra, soli in drobno zrezanega majerona. Testo izvleci, ob robu obreži ter namaži z raztopljenim presnim maslom ali mastjo, potem še s 3 raztepenimi jajci. Potresi s pečenko, od dveh nasprotnih strani zavij, potem po sredi prereži, razreži na posamezne štrukeljčke, zakuhaj jih v vrelo juho ter daj na mizo.

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

88. **Mesen štrukelj pečen.** Naredi vlečeno testo kot za kuhan mesni štrukelj. V kozico deni 2 žlici masti in zarumeni v njej $^1/_2$ žlice drobno zrezane čebule; prideni poln krožnik drobno zrezane pečenke ali govejega mesa, malo popra, nadrobno zrezanega majerona, 2 na kocke zrezani cesarski žemljici ter dobro zmešaj. Potem vmešaj 2 žlici masti in 2 rumenjaka; ko je rahlo, primešaj sneg od 2 beljakov. S tem namaži razvlečeno testo ter potrosi z mesom, zavij ga od dveh nasprotnih strani, položi na namazano pločevino, pomaži z raztepenim jajcem ter speci. Ko je pečeno, zreži na majhne kosčke ter daj na krožniku k čisti juhi na mizo.

89. **Štrukelj iz sekanice.** Vmešaj za jajce presnega masla in 3 rumenjake. Iz enega malega krožnika drobno zrezane pečenke naredi sekanico (glej str. 32) ter jo primešaj k rumenjakom. Naposled rahlo primešaj še sneg od 3 beljakov. Zvlečeno testo namaži s tem, potresi ga malo z ribanim kruhom, ob kraju obreži, prereži ga še čez pol in ga trdo zavij, da dobiš 2 klobasi, držaj kuhalnice potakni v moko, pretiskaj z njim te klobasi, da bodo štrukeljci štirioglati, zreži jih ravno ondi, kjer si jih pretiskala in jih zakuhaj v juho. Če hočeš štrukelj speči, deni med nadev malo smetane ter ga potrosi z ribanim kruhom, zavij ga in speci na pločevini; pečenega razreži ter daj v juho.

90. **Ledvičen štrukelj.** Dve pečeni telečji ledvici in mast, katera se drži krog njih, drobno zreži in naredi iz njih sekanico (glej str. 33). Ko se shladi, vmešaj, napravi nadev kakor zgoraj in namaži z njim vlečeno testo. Zavij ga, speci ali skuhaj kot prejšnjega.

91. **Štrukelj s svežo slanino.** Vmešaj namesto masla dobre masti, 3 rumenjake, iz beljakov naredi sneg, v masti prepraži malo ribanega kruha, da bo bledorjav; kadar imaš dobre, ne preveč rjave ocvirke, jih drobno sesekaj in primešaj kruhu. Potem razvleci testo, namaži ga s tem, potresi s kruhom, z dišavami in limonovimi lupinicami. Če ga boš kuhala na juhi, ga namaži tanko, pa trdo zavij; če ga boš pa pekla, namaži ga bolj debelo, a rahlo zavij.

92. **Pražen ječmenček.** Zreži na kocke mastnega in kuhanega prašičjega suhega mesa ali klobase, zélene, korenja in peteršilja ter deni v kozo. Potem vzemi 1/4 *l* okroglega, pa vendar debelega ječmena, zberi ga, operi v vodi, deni v kozo, osoli ga in zalij z juho ter premešaj. Kuhaj dalje počasi in zalivaj pomalem, da bo nazadnje gost, pa vendar mehak; mešati ga več ne smeš, da se ti ne prismodi. Daj ga potem k čisti juhi na mizo.

93. **Kuhani ječmenček.** Kuhaj v vreli vodi kake 1/2 ure 1/4 *l* ječmenčka; odlij vodo ter ga oplakni z drugo in zalij z govejo juho, prideni drobno sesekanega česna, timeza, zelenega peteršilja, 1/2 lista lorberja in na kocke zrezane svinjine ali meseno klobaso. To naj vre, da bo ječmenček mehak, čez kaki 2 uri prilij še juhe ter daj na mizo.

94. **Sago v juhi.** V 2 3/4 *l* vrele goveje rumene juhe vkuhaj 1/4 *l* sago ter pusti vreti 1/2 ure. V juhni lonec deni malo ocvrtega graha ali žemeljnih kock, vlij vanj juho ter daj na mizo.

95. **Pljučna juha.** Zreži na tanke rezance kuhanih telečjih pljuč, naredi iz presnega masla polivko, deni vmes drobno zrezanega zelenega peteršilja, limonovih lupinic, čebule, drobno stolčene dišave in pljučnih rezancev, osoli, zalij še z juho, pokuhaj še malo ter daj z ocvrtimi jajčnimi rezanci na mizo.

96. **Pešamelj-cmoki.** Kadar se pešamelj shladi (pešamelj glej str. 35), ga najprej mešaj; potem mu primešaj za nožev vrh stolčene dišave in limonovih lupinic, 3 rumenjake, sneg iz beljakov, 3 žlice ribanega kruha in žlico moke. Vse to rahlo zmešaj, napravi cmok ter ga poizkusi; če se ti v juhi razkuha, primešaj še malo kruha ali moke. Nato potresi desko z moko, deni nanjo testo, razvaljaj ga kot klobaso, zreži ga enakomerno kot orehe, okroži jih in zakuhaj v vrelo juho ali v maslu ocvri. To bo zadostovalo za šest oseb.

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

97. **Možganovi cmoki.** Najprej napravi pešamelj (glej str. 35). Potem skuhaj cele možgane odcedi in pretlači jih skoz sito ter jih zmešaj s pešamljem. Prideni vse kot pri pešamelj-cmokih, le ribanega kruha malo več. Iz tega zopet lahko napraviš cmoke ter jih skuhaš; ali deneš testo v model ter na sopari kuhaš; ali napraviš fancelj. Če jih pa hočeš ocvreti, povaljaj cmoke v jajcu in v ribanem kruhu ter ocvri.

Ali pa vmešaj 2 žlici masti, prideni 3 jajca, malo mleka in $^1/_4 l$ drobtin. Nato deni v kozico žlico presnega masla, malo zelenega peteršilja in 1 osnažene možgane; premešaj jih dobro, in ko se ohlade, jih primešaj k pešamelju, prideni še muškatnega cveta, soli in še 1 žlico moke, premešaj ter napravi cmoke in jih zakuhaj v juho.

98. **Možganovi zvitki.** Možgane skuhaj, pretlači jih skoz sito, potem razgrej presnega masla, dodeni zelenega peteršilja, malo muškatovega cveta ali oreha, 2 žlici moke, žlico ribanega kruha in možgane; zalij malo z juho, osoli in pusti, da se skuha. Potem odstavi, da se ohladi, dobro zmešaj, namaži jajčne bleke (glej str. 37), zreži jih, po-

valjaj v jajcu in ribanem kruhu, pa ocvri. Daj jih na juhi, ali če so bolj dolgi, na prikuhi na mizo.

99. **Možganovi pofezi.** Obribaj 2 štruci po 4 h, zreži jih na tanke zrezke, pomoči dva in dva zrezka v sladko smetano ali mleko, toda potegni jih urno vun in položi na krožnik, da vso mokroto popijejo. Napravi sekanico (glej str. 32), dodeni 1 jajce in dišave ter namaži s tem zrezke. Potem pritisni po dva skupaj, povaljaj jih v jajcu in ribanem kruhu pa jih ocvri in daj na mizo na juhi ali prikuhi. Povaljaš jih lahko tudi v snegu iz beljaka; takrat jih pa daj hitro na mizo, da ti lepo narasli ne upadejo.

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

101. **Vranična klobasa.** Izprazni vranico kot prej, naredi kruhov pešamelj (glej str. 35), deni ga hladit v skledo, hladnega vmešaj in primešaj (če hočeš, da bo nadev bolj krepak, 1 jajce) limonove lupine, dišave, vraničen sok in na kocke zrezanega, napol kuhanega krompirja ter malo slanine. Osoli, potem deni v vranično kožo, zaveži na koncu in skuhaj v juhi. Kuhano ter nekoliko shlajeno zreži na zrezke pa deni okoli mesa.

102. **Možganov štrukelj.** Napravi vlečeno testo ter ga pusti počivat. V kozico deni 3 žlice presnega masla; ko se speni, prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja, 2 žlici moke in 1 cele osnažene možgane. Dobro premešaj, prilij nekaj juhe, prideni malo popra, zribanega oreščka in soli. Ko je zavrelo, odstavi od ognja ter mešaj, da se malo ohladi, nato primešaj 3 rumenjake in naredi iz beljakov sneg. Testo izvleci ter ga namaži s tem, potresi z drobtinami, zavij ter deni kuhat ali peč. Potem ga zreži ter daj v juhi na mizo.

103. **Francoski pešamelj-fancelj.** Iz 14 *dkg* presnega masla, 2 obribanih in v vodi namočenih ter ožetih žemelj, nekoliko peteršilja in čebule naredi pešamelj. Ko se shladi, ga mešaj in mu prideni 6 rumenjakov, iz beljakov naredi

sneg. Pešamelj razdeli v 3 enake dele, preden mu prideneš sneg. Posebej pa vmešaj rakovo maslo in deni vmes 1/3 pešamlja, tretji del snega in 2 žlici ribanega kruha; v drugo tretjinko primešaj špinačin sir, da bo zelena, in zopet toliko snega in kruha; tretja tretjinka naj pa ostane rumena, zato ji primešaj le 1 del snega in 2 žlici ribanega kruha.

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

104. **Piškotni fancelj.** Vmešaj 14 *dkg* presnega masla in 6 rumenjakov (iz beljakov naredi sneg), malo soli, 2 žlici sladke ali dobre kisle smetane, nazadnje 10 1/2 *dkg* moke. Vse skupaj s snegom vred rahlo primešaj. Pločevino namaži z maslom ali mastjo, razravnaj testo na njej, da bo povsod za prst debelo, pa speci. Potem izkroži fancelj z majhnimi vzorci na kolesčke, srčke ali pa ga zreži na kocke in daj na vreli juhi na mizo. Lehko pa testo tudi spečeš v namazanem modelu kot torto, zrežeš na zrezke in potem na kocke. — Ali pa vmešaj za jajce presnega masla in prideni 4 rumenjake in po vsakem posebej 1 žlico mleka, iz beljakov naredi sneg in rahlo primešaj. Pločevino namaži s presnim maslom in potrosi z moko, testo namaži za 1/2 prsta nadebelo ter speci. Potem zreži na poševne kocke ter deni v juhi na mizo.

105. **Ocvrti grah.** Deni v ponev 1/4 *l* dobrega mleka, malo presnega ali kuhanega masla ter malo osoli. Kadar zavre, dodaj 1/8 *l* lepe moke, skuhaj kot žgance, potem odstavi, dobro zmešaj, malo shlajeno deni v možnar, prideni 1 jajce, dobro stolci; potem deni še 1 rumenjak, čez malo časa še 1 jajce. Dobro stolčeno deni iz možnarja na desko, ki si jo z moko potresla, naredi iz testa kroglice kot debel grah ali večje in jih v maslu ocvri; pri cvrenju tresi ponev, da lepo narastejo, ter jih daj v juho. Ali pa tlači testo skoz za to pripravljeno cedilo, ki ima za grah velike luknjice na dnu, v vročo mast; ko je mast pokrita z grahom in je ta rumen, ga poberi vun ter ga devaj v juhni lonec. To nadaljuj, dokler imaš kaj testa.

106. **Ocvrti krompirjevi cmoki.** Skuhaj 3 olupljene krompirje, ki naj bodo osoljeni; kuhane odcedi in pretlači skoz sito, potem razgrej za pol jajca presnega ali kuhanega masla, vrzi noter drobno zrezanega zelenega peteršilja ter krompir in ga malo prepraži, ubij 2 jajci,

dodaj 3 žlice moke, dobro premešaj in deni na z drobtinami potreseno desko, naredi cmoke kot drobne orehe ali napravi klobasice ali rožičke. Potem jih v ribanem kruhu povaljaj, ocvri, pa daj na juho. — Klobasice in rožičke lahko daš tudi na prikuho ali okoli kake pražene jedi.

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

108. **Krompirjevi cmoki s slanino.** Skuhaj 6 srednjih krompirjev, pretlači jih skoz sito, zreži 14 *dkg* sveže slanine na kocke in jo razgrej. Ko je rumena, prideni drobno zrezanega peteršilja in zlij jo na 2 na kocke narezani žemlji ter primešaj pretlačeni krompir. Vmešaj 6 *dkg* presnega masla in 2 jajci; primešaj krompir z žemljami, 4 žlice moke. Ko si osolila, naredi kot jajce velike cmoke, skuhaj jih v slani vodi in daj jih v juho.

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

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

111. **Krompirjevi cmoki, fini.** Deni v kozo 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni zelenega peteršilja in 3 žlice drobtin. Ko so zarumenele, pusti, da se ohlade. Potem primešaj 4 skuhane in pretlačene krompirje, malo soli, za nožev vrh zribanega muškatovega oreščka, 3 rumenjake, sneg iz beljakov, 3 žlice smetane in žlico moke. Vse rahlo zmešaj ter napravi majhne cmoke in jih kuhaj v juhi 7 minut ali jih ocvri v masti ter daj v juho.

112. **Krompirjev fancelj.** Mešaj, da dobro naraste, 14 *dkg* presnega masla, 4 rumenjake, prideni 30 *dkg* skuhanega in skoz sito pretlačenega krompirja, malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, malo soli, sneg iz 4 beljakov in žlico moke. Zmešaj rahlo ter deni prst nadebelo na pločevino, katero si prej namazala z mastjo in potresla z moko, ter speci. Pečenega zreži na poševne kocke ter daj v juho.

113. **Solnograške klobasice.** Sesekaj za dva dobra zrezka telečjega mesa z malo mozgom ali slanino vred in pretlači skoz sito. Potem drobno zreži ravnotoliko pečenke, naredi pešamelj iz 1 žemlje, shlajenega dobro premešaj in prideni 3 rumenjake, prej omenjeno meso in pečenko, sneg iz beljakov in žlico moke; tudi dišav in soli ne zabi pridejati in rahlo premešaj. Cmok poizkusi v juhi; če se razkuha, dodaj še malo moke, če ne, pa desko potresi z moko, deni testo gor, naredi klobasice in jih skuhaj v juhi. Kuhane zreži na kolesčke in jih daj v juhi na mizo.

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

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

116. **Jetrni cmoki.** Ti se narede tako kot prejšnji, samo namesto suhega mesa vzemi 14 *dkg* telečjih ali govejih strganih in z malo mozgom vred skoz sito pretlačenih jeter. Da žemlje prepražiš, ne jemlji slanine, ampak

kake druge dobre masti ali masla. Vmes daj tudi drobno zrezanega majerona, za majhen nožev vrh česna, ki naj bo s soljo stlačen, malo limonovih lupinic in dišav.

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

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

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

120. **Dvobarvni fancelj.** Vmešaj, da dobro naraste, 10 *dkg* presnega masla in 3 rumenjake; potem prideni zelenega peteršilja, malo soli, 6 žlic dobrega mleka in 1/8 *l* drobtin. To daj v 2 posodi, in sicer v vsako pol. Primešaj eni polovici testa nastrgano telečjo vranico, malo majerona, žlico mleka in polovico snega od 3 beljakov; ostali sneg primešaj rumenemu testu. Nadevaj rjavo testo za prst debelo na namazano pločevino, vrh tega še rumeno testo ter speci. Pečeno zreži na poševne kocke ter jih daj v juho ali pa na krožniku poleg čiste juhe na mizo.

121. **Jetrni kuh.** Mešaj 12 *dkg* presnega masla s 3 rumenjaki, da naraste; prideni potem 3 obribane, v mleku namočene in ožete žemlje, 35 *dkg* nastrganih in pretlačenih telečjih jeter, malo sesekanega majerona, sesekane in v masti precvrte čebule, zelenega peteršilja, soli, popra in sneg od 3 beljakov. Vse to zmešaj ter deni v model, ki naj bo namazan in z moko potresen; kuhaj v sopari 1/2 ure, obrni na krožnik ter daj s čisto rumeno juho na mizo.

122. **Jetrni sir.** Deni v kozico žlico masti in nekoliko čebule; ko zarumeni, prideni še 2 žlici presnega masla, malo zelenega peteršilja, majerona in 20 *dkg* nastrganih telečjih jeter. Ko so se prepražile, prilij $^1/_2$ *l* dobre juhe ter dobro premešaj, prideni še malo popra in zribanega muškatnega oreščka ter pusti, da zavre. Potem pretlači skoz sito, in ko se je shladilo, primešaj 4 rumenjake in 2 celi jajci. Nato deni v model, katerega prej namaži in potresi z moko, in kuhaj v sopari pol ure. Kuhanega zvrni na desko, zreži ga na poševne kocke ter deni v juho.

123. **Jajčni sir.** V lončku izžvrkljaj $^1/_2$ *l* mrzle juhe, žlico moke, malo stolčenega muškatnega cveta, 3 *dkg* stopljenega presnega masla, 2 celi jajci in 5 rumenjakov. Vse zlij v namazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Potem ga postavi na stran, ko se malo ohladi, ga zvrni na desko, razreži z zobčastim nožem na kocke ter daj v čisto rumeno juho na mizo. Lahko tudi zakuhaš kake pol ure prej v juho par žlic sago. Namesto juhe pa moreš vzeti tudi mleko; tedaj lahko daš sir v postno rumeno ali ribjo juho.

124. **Vranični zvitek.** Napravi kakih 8 jajčnih blekov (gl. str. 37). Vmešaj 2 žlici presnega masla, 1 jajce, malo popra, soli, majerona, dišave, prideni še 2 žlici kisle smetane, 1 nastrgano telečjo vranico in 3 žlice v mleku pomočenih drobtin. Vse to dobro zmešaj. Zdaj položi jajčne bleke na namazan prtič, tako da je drug na drugem malo naslonjen; potem jih namaži z nadevom ter zavij v klobaso, potem še v prtič ter ga z motvozom zaveži. Kuhaj ga v slani vodi pol ure; nekoliko ohlajenega zreži na kolesčke ter deni v juhi na mizo.

125. **Vranična klobasa z makaroni.** Skuhaj v slani vodi 10 *dkg* srednje debelih celih makaronov, a pazi, da jih ne zlomiš. Napol kuhane odcedi ter deni hladit. Hladnim primešaj v 1 beljaku pol žlice raztepene moke. Deni v kozico 2 žlici masti, in ko je vroča, vrzi noter malo drobno zrezane čebule. Kadar zarumeni, prideni malo nadrobno zrezanega peteršilja, majerona, soli, popra in poldrugo obribano, v mleku namočeno in ožeto žemljo. To mešaj na ognju, da postane prav gladko; nato odstavi, da se ohladi. Hladnemu primešaj 1 jajce, 1 nastrgano telečjo vranico in žlico drobtin. Potem namaži s presnim maslom prtič 10 *cm* naširoko in 40 *cm* nadolgo. Položi makarone tesno drugega poleg drugega, povrh namaži vranični nadev, tesno zavij in zaveži z motvozom ter kuhaj pol ure v slani vodi; ko se shladi, odvij, zreži na kolesčke ter daj v juhi na mizo.

126. **Nadevana vranična klobasa.** Vmešaj 10 *dkg* presnega masla, 3 jajca, malo soli, drobno zrezanega peteršilja, 6 žlic dobrega mleka in 1/8 *l* drobtin. Razdeli v dva enaka dela; k enemu primešaj sok telečje vranice, malo majerona in popra. Namaži potem prtič s presnim maslom ter naloži nanj rdeče testo 10 *cm* naširoko in 1/2 *m* nadolgo. Iz ostalega pa naredi na deski, katero potresi poprej z drobtinami, 1/2 *m* dolgo klobaso; položi jo na rdeče testo, zavij in zaveži ter kuhaj v slani vodi pol ure. Nekoliko ohlajeno odvij, zreži na kolesčke ter deni v juho, kateri prideni drobnjaka.

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

128. **Drobtinini cmoki.** Iz zgoraj omenjenega rumenega testa naredi drobne cmoke ter jih zakuhaj v juho. Če pa devaš testo s kavno žlico v juho, dobiš drobtinine vložke. Ali pa prideni 2 žlici moke ter tlači skoz strgalnik v vrelo juho, pa bo drobtinin riž.

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

130. **Možganov sir (Consommé).** Deni v kozo 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni pol žlice drobno zrezanega peteršilja in 2 žlici moke. Ko malo premešaš, dodaj še 1 osnažene in skoz sito pretlačene telečje možgane, malo zribanega muškatovega oreščka, popra in soli. Prepraži še malo ter prilij potem 3/8 *l* juhe; to mešaj, da se malo ohladi, primešaj še 4 jajca, deni v namazan model ter kuhaj v pari pol ure. Ko se nekoliko ohladi, deni na desko, zreži na kocke in daj v juhi na mizo.

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

tanke kolesčke zrezane in v mleku namočene žemlje. Nato jih ocvri v masti tako, da položiš namazano stran kolesčka v mast. Ko so na prvi strani ocvrti, jih obrni. Gotove daj v juhi na mizo.

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

133. **Ocvrt vranični in drobtinin fižol.** Mešaj, da naraste, 7 *dkg* presnega masla in 3 jajca; potem primešaj 5 žlic dobrega mleka, 1/8 *l* drobtin, malo drobno zrezanega peteršilja in soli. Razdeli v 2 polovici; k prvi primešaj eno nastrgano ter v masti praženo telečjo vranico, malo majerona in popra. Deni potem vsako testo posebej na desko, katera mora biti potresena z drobtinami. Naredi za svinčnik debele palice, razreži jih na male kosčke in malo povaljaj, da dobé obliko fižola. Ocvri jih ter daj v juhi namešane rjave in rumene na mizo.

134. **Jetrne ocvrte ježice.** Deni v kozo 3 žlice masti; ko je vroča, prideni drobno zrezane čebule. Ko je rumena, prideni še drobno zrezanega peteršilja, 2 v mleku namočeni in ožeti žemlji, 14 *dkg* nastrganih in skoz sito pretlačenih jeter, malo majerona, popra in soli; dobro premešaj ter dodaj še 2 jajci in 2 žlici moke. Vse premešaj ter tlači skoz brizgalnico v vročo mast kratke klobasice. Ko so prve ocvrte, poberi jih na cedilo, da se odtečejo. To nadaljuj, dokler vsega ne ocvreš, potem pa jih deni k čisti juhi na mizo.

135. **Klobasa iz rezancev.** Skuhaj v juhi ali v slani vodi 2 pesti rezancev; kuhane malo z mrzlo vodo oblij ter pusti, da se odcedi. Potem deni v kozo 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja. Odcejene rezance in 1/4 *kg* drobno zrezane pečenke ali svinjine rahlo zmešaj; k temu pa še primešaj 2 žlici masti, v kateri si vmešala 3 jajca. Deni na prtič,

napravi klobaso, zavij in poveži ter kuhaj v slani vodi pičle pol ure. Potem nekoliko ohlajeno odvij, razreži na kolesčke ter deni v juho.

136. **Pečenkina klobasa z makaroni.** Skuhaj napol mehko 8 *dkg* srednje debelih makaronov v slani vodi. Mešaj potem 2 žlici masti in 3 rumenjake, k temu dodaj obribano, v mleku namočeno in rahlo ožeto žemljo in 1/4 *kg* dobro zrezane pečenke, katero pa poprej spraži v masti s čebulo in zelenim peteršiljem. Ko si dobro premešala, dodaj še od 3 beljakov sneg, malo limonove lupinice, majerona, dišave, popra in soli. Zdaj namaži prtič 10 *cm* naširoko in 40 *cm* nadolgo s presnim maslom in polagaj nanj podolgem v beljaku namočene makarone tesno drugega pri drugem. Razmaži enakomerno povrh prej pripravljeno zmes; potem zavij in zveži ter kuhaj v slani vodi pol ure. Nato jo deni nekoliko ohladit ter daj na kolesčke zrezano v juho.

137. **Pečenkina klobasa z drobnjakom.** Deni v kozo žlico masti in malo čebule; ko zarumeni, primešaj 2 žlici presnega masla, malo peteršilja, v mleku namočeno in ožeto žemljo, 2 žlici smetane, 1/4 *kg* drobno zrezane pečenke, malo popra, majerona, dišave in 2 celi jajci. Posebej pa mešaj 3 *dkg* presnega masla in 1 jajce, da naraste; dodaj še žlico sladke smetane in 2 žlici drobtin ter zmešaj. Potem razvaljaj prej pripravljeno testo na deski, katero si potresla z drobtinami, v pol prsta debelo podolgasto ploščo. To namaži z drugim nadevom, potrosi še z drobnjakom, položi testo na s presnim maslom namazan prtič, zavij in poveži ter kuhaj v slani vodi. Kuhano ter nekoliko ohlajeno klobaso razreži na kolesčke ter daj v juhi na mizo.

138. **Drobnjakovi štruklji.** Naredi vlečeno testo iz obilnega 1/4 *l* moke, mlačne vode, 1 jajca in soli ter pusti, da počiva. Medtem vmešaj med 12 *dkg* presnega masla 3 rumenjake, da naraste, primešaj trd sneg, katerega si naredila iz 3 beljakov, in 2 žlici drobno zrezanega drobnjaka. Razvleci zdaj testo, odreži, kar je ob robu debelega, ter namaži s pripravljenim nadevom. Potresi po njem še 2 žlici drobtin, potem zavij od dveh nasprotnih strani, da dobiš dve tanki klobasi, prereži jih, da se ne bosta držali skupaj, potem s kuhalničnim držalom razdeli in nareži po dva prsta debele štrukeljčke. Te zakuhaj v vrelo juho, kjer naj vro sedem minut. Potem jih daj v loncu za juho na mizo.

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

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

Enako se pripravi tudi melisen, pehtranov ali metin štrukelj.

141. **Zeliščni štrukelj.** Pripravi vlečeno testo na mlačni vodi iz obilnega 1/4 *l* moke, masla, soli in 1 jajca. Potem deni v kozico žlico presnega masla; ko se speni, deni vanj drobno zrezane zelenjave, namreč: šopek majerona in peteršilja, vršiček pehtrana, mete in melise; vsega naj bo za eno pest. Ko se malo prepraži, postavi na stran. Medtem pa vmešaj 12 *dkg* presnega masla in 3 rumenjake; ko naraste, prideni trd sneg od 3 beljakov in zelenjavo. Rahlo zmešaj ter namaži s tem razvlečeno testo; potresi še povrh pest drobtin, praženih v presnem maslu. Potem zavij od dveh nasprotnih strani, podolgem prereži, razdeli in razreži na štrukeljčke ter jih vkuhaj v mesno ali postno juho.

142. **Masleni krafeljčki.** Razvaljaj masleno testo za nožev rob nadebelo. Potem nareži iz njega majhne kolesčke. Polovico teh namaži z raztepenim jajcem der deni na vsak namazan kolesček kupček pečenkinega, pljučnega ali vraničnega nadeva. Na vsakega položi potem prazen kolesček, stisni dobro ter ocvri v vroči masti. Ko se odcede, jih deni v juhi na mizo.

143. **Pečenkini cmoki ocvrti.** Deni v vročo mast malo drobno zrezane čebule; ko je rumena, prideni drobno zrezanega peteršilja, žlico presnega masla, 1 v mleku namočeno in ožeto žemljo, dobro premešaj ter postavi potem na stran, da se malo ohladi. Zdaj primešaj še 2 celi jajci, 1/4 *kg* drobno zrezane pečenke, malo popra, majerona, limonove lupine, drobtin in, ako treba, malo soli. Vse dobro premešaj ter naredi za oreh debele cmoke. V loncu izžvrkljaj 1 jajce, 1 žlico moke in poldrugo žlico mleka, da bo gladko. V to pomakaj cmoke, ocvri jih v masti ter daj v juhi na mizo.

144. **Mesni zavitki** (Schlick-Krapfen). Naredi testo kot za mehke rezance iz 1 jajca, 1/4 litra moke in malo vode. Potem deni v kozico malo masti in drobno zrezane čebule; ko je rumena, prideni malo zelenega peteršilja, 1/4 *kg* drobno zrezane pečenke ali pljuč, da se prepraži. Postavi

potem na stran, da se malo ohladi. K temu primešaj nato 2 jajci, malo drobtin, 3 žlice sladke smetane ali mleka, drobno zrezanega majerona, popra, limonove lupinice in, če treba, malo soli. Razvaljaj testo zdaj kakor za rezance, ter naredi iz nadeva za lešnik debele kroglice. Polagaj jih na testo v vrsti, in sicer 2 prsta od roba in en prst vsaksebi. Testo od roba čez kroglice zavij, okrog vsake pomaži z jajcem, dobro pritisni in odreži z okroglim obodcem ali zobčastim kolescem. Zakuhaj jih v vrelo juho ter daj na mizo.

145. **Jajčna kaša.** V loncu zmešaj 3 cela jajca, žlico stopljenega presnega masla in toliko žemeljnih drobtin, da je gosto; prilij še malo juhe ter zmešaj. Vlij potem v 2 1/2 *l* vrele juhe. Ko je malo prevrelo, je gotovo.

146. **Rezanci.** Deni na desko 1/4 *l* moke, zamesi z 2 jajci in 1 žlico vode, da ni preveč mehko. Naredi dva hlebčka ter vsakega razvaljaj na tanko krpo. Ko se krpi nekoliko osušita, prereži vsako čez pol, zavij ter razreži kolikor mogoče na tanke rezance. Zakuhaj jih v 2 1/2—3 *l* juhe, kjer naj vro sedem minut. Preden jih daš na mizo, prideni malo drobno zrezanega drobnjaka.

Ako pa hočeš rezance zabeliti, tedaj pa naredi testo iz 1/2 *l* moke. Razvaljaj ga manj tanko ter prereži vsako krpo dvakrat. Rezance nareži za 1/2 *cm* na široko.

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

148. **Ribana kaša.** Naredi kolikor mogoče trdo testo iz 1/4 *l* moke in 1 jajca; če treba, prideni 1 žlico vode. Testo zribaj na strgalniku in zakuhaj v vrelo juho, kjer naj vre sedem minut.

149. **Testeni polžki.** Deni na desko 1/4 *l* moke, prideni 6 *dkg* presnega masla in zamesi z 2 rumenjakoma in 1 celim jajcem ter naredi testo kot za rezance. Nareži potem za fižol velike kosčke, podrgni vsakega posebej po robati deščici, da se narede polžem podobni zvitki. Zakuhaj jih v juho, kjer naj vro sedem minut.

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

151. **Močnik.** Deni v skledo približno 1/4 *l* moke in 1 jajce; mešaj z vilicami, da postane podobno ribani kaši; zakuhaj v vrelo juho ter pusti vreti deset minut.

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

153. **Močnati vložki.** Mešaj, da dobro naraste, 10 *dkg* presnega masla, 3 rumenjake in 3 žlice mleka; primešaj 1/8 *l* moke, sneg od 3 beljakov, in s snegom vred še 1/8 *l* moke, malo soli in rahlo zmešaj. Zakuhaj potem v vrelo juho s kavno žlico majhne vložke. Ako postanejo ploščati ali se razkuhajo, prideni še malo moke. Vro naj sedem minut; potem jih daj v lonec za juho ter prideni malo drobno zrezanega drobnjaka.

154. **Zdrobovi vložki.** Vmešaj, da naraste, 7 *dkg* presnega masla, 2 jajci in 2 žlici mleka; primešaj 1/4 *l* pšeničnega zdroba, osoli ter pusti kakih deset minut; zajemaj potem s kavno žlico ter jih vkuhaj v juho, kjer naj vro šest do deset minut.

155. **Zdrobovi cmoki.** Deni v kozo 2 žlici masti in 1 žlico presnega masla; ko je vroče, prideni 1/2 žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja in dve, na majhne kocke zrezani žemlji. Prepraži in dodaj 1/4 *l* pšeničnega zdroba; ko se je tudi to prepražilo, prilij 1/4 *l* vroče juhe, premešaj ter pusti, da se ohladi. Temu primešaj še 2 celi jajci in naredi cmoke. Kuhaj jih v juhi ali slani vodi četrt ure ter jih daj v juhi na mizo.

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

156. **Zdrobova juha.** V 2 1/2 *l* goveje juhe vkuhaj 1/4 *l* pšeničnega zdroba tako, da medtem ko vsipaš z eno roko zdrob v vrelo juho, z drugo roko mešaš toliko časa, da vre. Pusti vreti kakih sedem do deset minut. Zlij v juhni lonec ter potresi z drobnjakom. Lehko pa tudi vmešaš v juhnem loncu 2 rumenjaka ter med mešanjem vlivaš vrelo zdrobovo juho v lonec.

157. **Žemeljni cmoki.** Zreži na drobne kocke 3 navadne ali 4 cesarske žemljice. V kozo deni žlico masti, malo drobno zrezane čebule, prideni še 2 žlici presnega masla, malo drobno zrezanega peteršilja in zrezane žemlje. Ko si jih malo prepražila, jih deni v skledo ter vlij nanje pičlo 1/4 *l* mleka, v katerem si izžvrkljala 2 jajci. Dobro

premešaj ter pusti stati kakih deset minut. Potresi to z 2 žlicama moke, zmešaj ter naredi za drobno jabolko velike cmoke in jih zakuhaj v juho. Vro naj pičlo četrt ure.

158. **Nadevani žemeljni cmoki.** Vse kakor pri žemeljnih cmokih; samo kadar delaš cmoke, deni v sredo vsakega za lešnik debelo kroglico, pripravljeno iz drobno sesekane svinjine, kateri si primešala 1 jajce, žlico smetane in žlico drobtin. Ali pa primešaj na kocke zrezano svinjino že k zrezanim žemljam.

159. **Mozgovi cmoki.** Raztopi in precedi 3 žlice mozga. Mešaj ga s 3 celimi jajci, da naraste, prideni malo zelenega peteršilja, zribanega oreščka, 1/8 *l* dobrega mleka in 1/4 *l* drobtin, osoli in dobro zmešaj ter pusti stati nekaj minut. Naredi potem za oreh debele cmoke ter jih kuhaj v juhi sedem minut.

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

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

161. **Ajdovi žganci s krompirjem.** V 2 *l* vrele slane vode skuhaj 5 ali 6 na kolesčke zrezanih krompirjev. Stresi potem v lonec 3/4 *l* ajdove moke, pokrij in pusti vreti še kakih 12 minut. Odlij zdaj nekaj vode ter žgance zmešaj. Vse drugo kot pri prvih.

162. **Ajdovi žganci s kašo.** Deni v 2 *l* vrele slane vode 1/4 *l* dobro v vroči vodi oprane kaše ter pusti vreti deset minut. Potem prideni 3/4 *l* ajdove moke ter pusti, da vre še 12 minut. Odlij zdaj nekaj vode, zmešaj zabeli, zdrobi v skledo, pa še povrh zabeli.

163. **Ragu-fancelj.** Vmešaj 6 *dkg* presnega masla, primešaj 3 jajca, na drobne kocke zrezanega telečjega ali kokošjega mesa, drobno zrezanega zelenega peteršilja, nekoliko popra, na kocke zrezanih praženih gob, 1/4 *l* praženega graha, 4 žlice z mlekom namočenih kruhovih drobtinic (tudi rakovo meso je dobro), 2 žlici kisle smetane

in prav malo moke. Deni v namazan model ter skuhaj v sopari ali pa speci, zreži na kosčke in daj v juho.

164. **Grahov fancelj.** Obribaj 3 cesarke žemlje, namoči jih v mleko, ožmi jih in dobro zmečkaj. Vmešaj 7 *dkg* presnega masla, 3 rumenjake, zmečkane žemlje, 1/2 *l* zelenega kuhanega in skoz sito pretlačenega graha, sneg od treh beljakov in žlico moke. Namaži to na namazano ter z moko potreseno pločevino za pol prsta debelo, speci, zreži na kosčke in daj v juhi na mizo.

165. **Zdrobov fancelj.** Deni v lonec 1/2 *l* vrele juhe in malo zelenega peteršilja; v to zamešaj 1/4 *l* pšeničnega zdroba. Ko si malo mešala, postavi na stran, da se ohladi. Zdaj vmešaj 2 žlici presnega masla in 2 rumenjaka, da naraste; potem primešaj zdrob in trd sneg od 2 beljakov. To namaži za prst debelo na pločevino, katero si prej namazala s presnim maslom. Speci in reži na poševne kocke ter daj v juhi na mizo.

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

166. **Fancelj iz žemelj.** Deni v kozo žlico presnega masla; ko se speni, 1/2 žlice drobno zrezanega peteršilja in 3 obribane, v mleku namočene in rahlo ožete žemlje. Zmešaj prav dobro, da bo gladko, ter deni na stran. Potem vmešaj v 2 žlici presnega masla 3 rumenjake; ko je naraslo, primešaj žemeljno testo, sneg od 3 beljakov in malo drobtin ter osoli. To nadevaj za prst debelo na pločevino, katero si prej namazala s presnim maslom, speci, zreži na kocke ter daj v juhi na mizo.

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

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

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

170. **Rakov štrukelj.** Naredi vlečeno testo iz obilnega 1/4 *l* moke, vode in 1 jajca. Skuhaj potem kakih 10 rakov.

Še gorkim izlušči meso, zreži ga na kocke ter ga praži s presnim maslom, v katerem si scvrla drobno zrezano čebulo in zeleni peteršilj, ter ga postavi na stran. Zdaj vmešaj 3 žlice rakovega masla, 3 rumenjake, naredi iz beljakov sneg ter ga rahlo primešaj. Razvleci testo, namaži s tem nadevom ter potresi povrh z mesom in pestjo drobtin. Zavij potem od dveh strani skupaj, prereži podolgem ter speci na pločevini. Razreži na kosčke ter daj poleg ribje ali zelenjavne juhe na mizo. Lehko pa tudi sirov štrukelj zrežeš ter zakuhaš v čisti ribji juhi.

171. **Testeni grah.** Mešaj 7 *dkg* presnega masla, 3 rumenjake, 4 žlice mleka ter osoli. Ko je že precej rahlo, primešaj 1/8 *l* moke, sneg od 3 beljakov in še 1/4 *l* moke. Stlači to testo skoz za to pripravljeno cedilo v vrelo slano vodo. Ko je kuhano, poberi s penavko ter deni v juho.

172. **Rezanci iz jajčnih blekov.** Naredi jajčne bleke iz 2 jajc, 1/4 *l* moke in mleka. Zvij po dva in dva ter zreži kolikor mogoče tanko in jih daj v čisto rjavo ali kako drugo mesno ali postno juho. Lehko jih pa tudi prej v maslu ali masti ocvreš.

Tretji oddelek.

Kaj deneš mesne dni po juhi na mizo?

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

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

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

174. **Klobasa iz svinjine.** Mešaj, da dobro naraste, 1/4 *kg* presnega masla in prilij par kapljic košenilije; zdaj primešaj 1/2 *kg* prav drobno sesekane šunke, kateri si prej odstranila kožo in mast. Vse dobro zmešaj ter naredi iz tega salami podobno klobaso. Namaži jo z dobro vmešanim presnim maslom toliko, da je tanko prevlečena. Postavi jo na led, da se strdi, potem jo previdno obrni z nožem

še na drugo stran in namaži zopet s presnim maslom ter položi nanovo na led. Ko se tudi zdaj strdi, jo zreži na tanke kolesčke (pri tem pomoči vsakikrat nož v vročo vodo), naloži jo okrog šunke, ali pa daj samo z aspikom in hrenom na mizo.

175. **Paštetke s svinjino.** Majhne modelčke postavi, preden jih rabiš, za pol ure na led. Ko so dovolj mrzli, jih oblij z aspikom, t. j. vlij malo aspika v modelček in ga obračaj v ledu, tako da se aspik modelčka prime ter ga pusti še na ledu. Iz tanko narezane svinjine izkroži z vzorčkom male zvezdice, položi eno na dno modela, druge pa pritisni ob strani; poprej pomoči vsako zvezdico v aspik. Sredino napolni s svinjskim pirejem, toda prav previdno, da zvezdic ne premakneš. Nato postavi model na led, da se strdi. Strjeno zvrni na desko in zloži na okrožnik ter daj na vsako paštetko masleno rožo, vmes pa kupčke aspika in vršičke peteršilja.

Za piré vmešaj 20 *dkg* presnega masla, prilij par kapljic košenilije, da je maslo bledordeče, dodaj 25 *dkg* fino zmlete ali zrezane in stolčene gnjati brez maščobe ter dobro zmešaj.

176. **Svinjski pire v aspiku.** Zmelji ali prav fino zreži in stolci 12 *dkg* prekajene ter kuhane svinjine brez masti in 15 *dkg* prekajenega ter kuhanega jezika. Vmešaj 12 *dkg* presnega masla, dodaj par kapljic košenilije, da postane piré bledordeč, primešaj zmleto meso, $^1/_4$ *l* močne, a mrzle juhe, 2 žlici raztopljenega aspika in malo paprike ter vse to prav fino zmešaj.

Nadalje vzemi dvojni model in nalij v spodnjega aspik, v gornjega pa deni kamen ali utež, da ga aspik ne vzdigne. Postavi na led, da se strdi, odstrani kamen ali utež ter vlij za trenutek vroče vode v model, a urno zopet odlij, pa vzdigni manjši model iz večjega. V spodnji model z aspikom natlači poprej pripravljeni nadev ter postavi model na led, da se zopet strdi. Končno pomoči model v gorko vodo, obrni ga ter stresi na okrogel krožnik.

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

178. **Telečje klobasice.** Sesekaj prav drobno 1 *kg* 12 *dkg* telečjega mesa z mozgom ali slanino vred; kožice kar najnatančneje odstrani. Sesekano deni v skledo, osoli in vlij nanje poldrugo litrovo osminko dobrega mleka ali smetane; v mleku namočiš lahko pol naribane žemlje, dodaj še

malo limonovih lupinic in dišav, dobro premešaj in natlači v črevica skoz brizgljo. Naredi enakomerne klobasice, zasuči pri kraju in v sredi, da bo par in par skupaj. Ko jih spečeš, jih daj s gorčico, s hrenom, s praženim rižem ali polento na mizo; okusne so pa tudi same ali na prikuhi.

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

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

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

182. **Navadne prašičje klobasice-pečenice.** Sesekaj dobro $1\frac{1}{2}$ *kg* prašičjega mesa; če je pusto, prideni $\frac{1}{8}$ *kg* drobno sesekane slanine. K mesu daj še drobno sesekanega zelenega peteršilja, limonove lupinice, drobno stolčenega muškatnega cveta, žličico popra, 2 *dkg* soli in vlij na to $\frac{1}{4}$ *l* mrzle vode. Vse to mešaj dobro $\frac{1}{4}$ ure. Napolni s tem dobro oprana tanka prašičja črevа ter naredi klobasice kakor telečje. Potem jih speci in daj z gorčico na mizo.

183. **Riževe klobase.** Skuhaj 1 *l* riža napol mehko. Speri ga in prideni $\frac{1}{4}$ prašičje glave, pol pljuč in srce, toda vse mora biti kuhano in drobno sesekano. Dodaj še malo ocvirkov in masti, v kateri si precvrla $1\frac{1}{2}$ žlice drobno sesekane čebule in zelenega peteršilja. Nadalje prideni $1\frac{1}{2}$ žlice majeronovih plev ali svežega majerona, nekoliko sesekanih limonovih lupinic, klinčkov, dišav, cimeta, poldrugo žlico soli, 1—$1\frac{1}{4}$ *l* juhe, v kateri se je kuhala prašičja glava. Vse dobro premešaj ter naredi klobase. Potem jih kuhaj v vreli, a ne slani vodi 5—7 minut. Kadar jih rabiš, jih še speci ter daj z gorčico na mizo.

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

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

186. **Jetrne klobase tretje vrste.** Nastrgaj 1/2 prašičjih sirovih jeter ter primešaj 1/2 prašičjih pljuč s srcem in 1/4 prašičje glave; ko sta srce in glava mehko kuhani in vse drobno sesekano, prideni še 2 v mleku namočeni in ožeti žemlji, 1 1/2 žlice v masti precvrte čebule, 1/2 žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja, 1/2 žlice popra, malo česna, 1 1/2 žlice majerona, nekoliko drobno sesekanih limonovih lupinic, žlico soli ter nekoliko tiste juhe, v kateri si kuhala glavo. Vse to dobro premešaj ter naredi klobase. Skuhaj jih; kadar pa jih rabiš, jih speci ter daj z gorčico ali s kako drugo mrzlo polivko na mizo.

187. **Krvave klobase prve vrste.** Skuhaj napol mehko 1 *l* dobro oprane prosene kaše. Speri jo ter deni hladit. Potem skuhaj 1/4 prašičje glave, 1/2 pljuč in srce ter drobno razsekaj. To prideni že hladni kaši, potem pa še krožnik ocvirkov, 1 1/2 žlice drobno zrezane, v masti ocvrte čebule, drobno zrezanega zelenega peteršilja, 1 1/2 žlice majerona ravnotoliko soli, 1—1 1/2 *l* precejene prašičeve krvi in 1 *l* juhe od glave. Vse to dobro zmešaj ter naredi klobase kakor riževe, le nekaj dalje časa jih kuhaj. Da poznaš, če je klobasa kuhana, vtakni vanjo špičast klinček ali iglo; če priteče kri, še ni kuhana, če pa priteče voda, je kuhana. Potem poberi klobase iz vode ter jih deni na hladen prostor. Kadar jih rabiš, jih speci in daj z gorčico ali kislim zeljem na mizo.

188. **Krvave klobase druge vrste.** Skuhaj mehko 1 1/2 *kg* prašičjega flama ter ga drobno sesekaj ali razreži na zelo drobne kocke. V tej juhi namoči 7 žemelj, rahlo jih ožmi in prideni mesu, potem pa še 1 1/2 žlice drobno sesekane precvrte čebule, 1 žlico majerona, 1 ali 1 1/2 žlice soli, malo dišave in 2—2 1/2 *l* precejene prasičje krvi. Vse dobro zmešaj, naredi klobase ter jih skuhaj. Kadar jih rabiš, jih speci ter daj z jajčnim hrenom ali kislim zeljem na mizo.

189. **Krvave klobase tretje vrste.** Zreži na kri enega prašiča 6 žemelj na kosčke, zlij nanje 3 *l* svežega mleka, da se napoje, skuhaj, kar je slabše slanine, t. j. od glave ali od flama, in kuhano razsekaj. Segrej mast toliko, da zacvrči, ko vržeš vanjo žličico majeronovih plevic, malo mete in prožiljke; s to mastjo zabeli žemlje, prideni tudi stolčene dišave in limonovih lupinic pa osoli. Kri zmečkaj,

pretlači skoz sito in prideni žemljam; če je pregosto, prilij malo juhe, v kateri si kuhala meso in slanino. Slanino zreži na kocke, primešaj zraven ter nadevaj v čreva. Klobase potem kuhaj v vreli vodi, a pazi, da ne vro preveč. Preden jih daš na mizo, jih speci.

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

191. **Krvave klobase pete vrste.** Na kri enega prašiča skuhaj napol $1^3/_4$—2 *l* v vroči vodi dobro oprane kaše, da je gosta in trda; slabše meso, ki si ga skuhala za klobase, drobno razsekaj in primešaj precejeni krvi in kaši. Deni zraven dišave kot prej, osoli, prilij juho od mesa pa še svežega mleka, dobro zmešaj in nadevaj v čreva, toda ne pregosto, da se ti ne razkuhajo ali ne razpečejo.

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

193. **Kranjske klobase.** Sesekaj drobno 6 *kg* prašičjega mesa od flama, še bolje od stegna, potrosi nanj 18 *dkg* soli, 2 *dkg* solitra in 2—3 *dkg* stolčenega popra. Precedi potem na meso $^3/_4$ *l* vode, v katero si dala glavico stolčenega česna. Vse to dobro mešaj z rokami četrt ure; potem natlači meso v tanka prašičja čreva, naredi klobase ter jih deni za 1—2 dni v dim. Obesi jih potem na zračen, a ne vroč prostor, še bolje pa je, če jih daš v mast, ker tu ti

ostanejo celo leto dobre. Kadar jih rabiš, kuhaj jih eno uro. Gorke daj na mizo s kislim ali praženim zeljem ali s kislo repo, mrzle pa z nastrganim hrenom ali z domačo gorčico.

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

194. **Salame, prve.** Sesekaj 10 *kg* mesa bolj starih prašičev, najbolje od gnjati ali plečet. Na meso potrosi 30 *dkg* soli, 3 *dkg* solitra, 3 žlice bolj debelo stolčenega popra, glavico zrezanega ter stolčenega česna ter 2 *kg* sveže, na kocke zrezane slanine. Vse to dobro mešaj pol ure, da postane meso trdo. Potem razreži debela goveja čreva na pol metra dolge kose, lehko tudi daljše, zaveži jih na enem koncu z vrvico ter jih napolni prav nagosto z mesom. Nabodi potem čreva z iglo, da gre sapa vun, ter jih zaveži še na drugem koncu. Salame deni za 1—2 dni v dim. Potem jih obesi na zračen prostor. Ko so dobro suhe, jih podrgni z oljem, kateremu si primešala nekoliko soli in česna, povaljaj jih v ajdovi moki, lepem pepelu ali v zelo finem pesku ter obesi na hladen in zračen prostor. Kadar jih rabiš, odstrani kožo, nareži jih na tanke kolesčke ter daj s hrenom na mizo. Dobro suhe salame lehko shraniš v mast kakor klobase zgoraj.

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

195. **Salame, druge.** Vzemi 3 1/2 *kg* govejega mesa brez masti in kož in ravnotoliko mesa od prašičevega stegna; dodaj 2 *kg* sveže slanine. Vse dobro sesekaj, deni v skledo, potresi na to 30 *dkg* soli, 2 *dkg* solitra in 3 1/2 *dkg* stolčenega popra. Polij to s 3/4 *l* belega vina, dobro premešaj pa čez noč pusti v soli. Potem zreži dobro osnažena, najširja volovska čreva na pol metra dolge kose, zveži jih na enem koncu z vrvico, natlači vanje mesa ter jih prebodi semtertja z buciko, da more zrak vun. Kadar položiš klobaso na desko, jo povaljaj z roko, da spraviš več noter in da je čvrstejša. Ko je črevo polno, ga zaveži še na

drugem koncu in naredi zanjko, da klobaso lehko obesiš. Kadi potem salame kaka dva dni, a ne v prevročem dimu. Obesi jih potem v zračen kraj; tu jih en teden vsak drugi dan z gorečo brinjevo vejico pokadi. To se dela pozimi. V postu, ko so trde in dobro suhe, stlači s soljo česna, primešaj laškega olja ter jih s tem dobro podrgni, povaljaj v ajdovi moki, pa obesi zopet v zračno shrambo.

196. **Prašičja glava s hrenom.** V vrelo vodo deni kuhat $1\frac{1}{2}$ *kg* prašičje glave, prideni malo kisa, soli, celega popra, koreninico peteršilja, 1 koren, lorberjev listič in malo čebule. Ko je glava dovolj mehka, jo vzemi vun, odstrani kosti, razreži na kosčke in jih lepo naloži na krožnik. Koren, ki se je kuhal, nareži z zobčastim nožem ter ž njim in z vrščki peteršilja okrasi meso. Oblij ga z juho ter daj z jabolčnim, krompirjevim ali jajčnim hrenom na mizo.

Enako pripraviš lehko tudi prašičje noge.

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

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

198. **Goveji gobec v hladetini.** V dobro pološčen lonec deni volovski gobec, 3 prašičje in 2 telečji nogi s kožo, ako imaš, prideni še več telečjih ali prašičjih kosti. Dodaj tudi kosček korenja, peteršilja, zélene, čebule, lorberjev listič, par klinčkov in žlico soli ter nalij toliko vode in kisa, da pokrije kosti. Ko zavre, pusti, da počasi vre približno dve uri. Ko je gobec že dovolj mehak, ga vzemi vun ter postavi na hladen prostor, ostalo pa naj vre še

dve uri. Nato odcedi, postavi juho na hladno, od mesa poberi koščice, meso pa shrani. Naslednji dan razreži meso in gobec na rezance. Enako zreži tudi pest kislih kumaric. Od juhe odstrani maščobo ter jo izčisti z jajcem. Meso in kumare zmešaj ter nalij z očiščeno hladetino. Postavi na hladno, da se strdi. Strjeno razreži na rezine, oblij z oljem in kisom ter daj na mizo.

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

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

200. **Nadevan želodec.** Skuhaj mehko 2 *kg* dobro osnažene prašičje glave, ako mogoče, bolj od rilca; skuhaj tudi 1/2 *kg* prekajenega jezika. Zreži glavo in olupljeni jezik na kocke. Hrustanec in kar je bolj mehkega zreži na tanke rezance, kar je pa trdega, odstrani; potem zreži drobno čebulo na kolesčke ter deni vse v kozo in prideni žlico popra in soli, prav dobro premešaj ter postavi na štedilnik, da se malo pogreje, ter s tem napolni dobro opran prašičji želodec. Potem ga sešij in kuhaj v slani vodi dve uri, dodaj pa lorberjev listič, malo limonove lupinice in kisa. Med tem časom ga enkrat obrni, da bo zgornja stran spodaj. Potem ga vzemi vun, obteži med dvema deskama ter ga tako pusti en dan. Nato ga razreži na zrezke, oblij s kisom in oljem ter daj na mizo.

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

202. **Telečji galantin.** Zreži in stolci 1/4 *kg* telečjega mesa, 1/8 *kg* sveže slanine in 1/8 *kg* prekajenega in kuhanega jezika pa zreži na drobne kocke. V kozico daj 2 žlici presnega masla, ko se speni, prideni malo drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in 1 obribano, v mleku, namočeno in ožeto cesarsko žemljo. Premešaj dobro, da postane gladko, ter postavi v stran. Ko je hladno, primešaj 2 celi jajci, primerno soli in popra ter sesekano meso, dobro premešaj in natlači to zmes v s slaninimi zrezki

obložen model, pokrij vse s slanino in kuhaj v sopari 1½ ure. Ko se skuha, pusti, da se ohladi v isti vodi, kjer se je kuhalo; hladno zreži na zrezke, zloži na krožnik, obloži s hladetino, trdo kuhanimi jajci in z zelenim peteršiljem ter daj na mizo.

203. **Telečja klobasa.** Sesekaj 30 *dkg* telečjega mesa in ⅛ *kg* sveže slanine; primešaj 2 rumenjaka, malo belega popra, drobno zrezanega zelenega peteršilja, limonove lupinice, za nožev vrh stolčenega muškatnega cveta in eno obribano, v mleku namočeno in ožeto cesarsko žemljico. Vse to dobro zmešaj ter naredi okroglo klobaso. Zavij jo v prtič, katerega si prej namazala s presnim maslom, dobro ovij z vrvico, zaveži ter deni kuhat v vrelo vodo, katero si že malo okisala in osolila ter dala vanjo lorberjev list, koreninico peteršilja, koren in nekaj zrnec popra. Ko je vrelo že eno uro, vzemi klobaso vun, da se ohladi. Potem jo razreži na ½ *cm* debele kolesčke, zloži jih na krožnik, obloži s hladetino in zelenim peteršiljem ter daj samo ali z maslenim majonezom na mizo.

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

204. **Masleni majonez.** Mešaj četrt ure 7 *dkg* presnega masla in 4 rumenjake; med mešanjem pa prilivaj ¼ *l* najfinejšega namiznega olja; prideni še 4 žlice kisle smetane, malo soli, kisa in za nožev vrh sladkorja.

205. **Priželjčeva klobasa.** Speri 4 priželjce ter jih prekuhaj v slani vodi. Potem odstrani kožo, drugo pa drobno zreži. Zreži tudi 14 *dkg* sveže slanine na kocke in telečja jetra na tanke zrezke. Zarumeni malo drobno zrezane čebule v presnem maslu ter praži v tem jetra, katera potem še na rezance zreži. V drugo kozico pa daj 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja in 2 obribani, v mleku namočeni in ožeti cesarski žemljici. To prav dobro premešaj, da bo gladko in postavi na stran, da se malo shladi. Primešaj potem 4 rumenjake, 2 osnaženi in skoz sito pretlačeni sardeli, malo belega popra, soli ter vse ono, kar si že prej pripravila. Zdaj prav dobro premešaj ter napravi klobaso. To zavij v prtič, katerega si prej namazala s presnim maslom, povij in zaveži jo z vrvico ter daj kuhat v vrelo vodo, katero si prej osolila in okisala ter dala vanjo zelenjave, katera se da v navadno juho. Vre naj eno uro; potem vzemi klobaso vun, da se ohladi. Razreži jo na kolesčke ter daj s hladetino ali zelenim peteršiljem ali

tudi limonovimi kolesčki obloženo na mizo. Poleg pa lehko daš tudi gorčico ali majonez.

206. **Klobasa iz prašičje glave.** Razreži na kocke $^1/_2$ *kg* prav mehko kuhane prašičje glave in je malo osoli ter primešaj 3 zrna strtega česna, malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, 1 žlico popra, nekoliko dišave, soli in par žlic juhe, v kateri se je kuhala glava. Vse prav dobro premešaj ter postavi v kozici na štedilnik, da se segreje. Skuhaj pa že prej v slani vodi 2 za pol pole papirja velika zrezka sveže slanine, položi ju na prtič ter nadevaj na vsako pripravljeno meso. Potem zvij prav tesno vsako posebej, sešij, obteži ju med dvema deskama ter ju pusti tako na hladnem prostoru en dan. Kadar rabiš, odvij, razreži na kolesčke zloži na krožnik, oblij z oljem in kisom ter daj s hladetino ali zelenim peteršiljem obložene na mizo.

207. **Prašičji jezik v kisli polivki.** Skuhaj 2 ali 3 prašičje jezike v slani vodi in še vroče olupi. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, daj noter par kolesčkov čebule in jezike; ko malo zarumene, potresi nanje $^1/_2$ žlice moke, prilij par žlic juhe in malo kisa, dodaj tudi malo popra, ingverja in soli. Ko je zavrelo, poberi jezike, zreži jih na tanke rezine, zloži na krožnik in precedi nanje polivko. Okrog pa naloži ocvrte krompirjeve rožičke ali sirove hlebčke.

208. **Telečji jeziki z laško polivko.** Skuhaj 4 telečje jezike v slani vodi in še vroče olupi. Razreži jih potem na pol prsta debele kolesčke. V kozico pa deni 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni $^1/_2$ žlice moke, 4 pretlačene sardele in malo juhe. Ko zavre, dodaj še sok od 3 limon, malo premešaj ter postavi na stran. Kosčke jezika pomakaj v to polivko, potem v drobtine ter jih opeci v presnem maslu. Pečene zloži na krožnik in polij z ostalo polivko, katero pa prej segrej.

209. **Razsoljen jezik.** Operi sveži volovski jezik in ga potolci ob kako desko. Podrgni ga dobro s soljo in s solitrom. Zdaj stolci pol stroka česna, malo žlico koriandra, malo dišav in limonove lupinice ter še s tem odrgni jezik in ga pusti tako štiri do osem dni, a ga vsak dan enkrat obrni. Potem ga skuhaj, pa pusti pri njem, kar se ga drži. Kuhanega olupi, nareži, naloži na krožnik in obloži z nastrganim hrenom, pa daj gorkega na mizo.

210. **Goveji jezik v namaki.** V kovniku (možnarju) stolci 1 žlico brinjevih zrn, žlico kumne, koriandra, $1^1/_2$ žlice soli, $^1/_2$ male žlice solitra, lorberjev listič, 2 zrni česna

in nekaj zrn popra. S krivim nožem pa zreži vršiček rožmarina, zelenega peteršilja, zélenc, žajbeljna, timeza ter zmešaj s tem, kar je v kovniku. Goveji jezik potolci in dobro drgni s temi dišavami. Zavij ga potem v platnen prtič, položi ga v leseno skledo ali krožnik, pokrij z lesenim krožnikom in obteži s kamenom. Tako ga pusti vsaj šest dni na hladnem prostoru ter ga vsak dan obrni. Kuhaj ga z dišavami vred, da vre dve do tri ure; gorkega olupi, zreži na tanke kosčke, zloži na krožnik in obloži s kislimi kumarami in kupčki nastrganega hrena. Obložiš ga tudi lehko s praženim ali kislim zeljem, s krompirjevim ali z grahovim piréjem, s praženimi gobami ali z gosto špinačo.

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

212. **Ponarejena gosja jetra.** Sesekaj kolikor mogoče nadrobno 28 *dkg* pljučne pečenke, 28 *dkg* telečjih jeter in 28 *dkg* sveže prevrete slanine. To primerno osoli ter prideni 3 cela jajca, nekoliko popra, stolčenega zelenega peteršilja, timeza, 3 zrna česna, 1/2 lorberjevega lističa ter vse dobro premešaj. Nadevaj v model, katerega si prej obložila s slanino, ter tudi s slanino pokrij. Kuhaj v sopari eno uro, potem pa deni, da se ohladi. Kadar rabiš, stresi na krožnik, zreži na zrezke ter daj z mrzlo sardelno polivko ali z jajčnim hrenom na mizo.

213. **Jetrna mrzla klobasa, prva.** Deni v kozo 14 *dkg* sveže in na tanke zrezke zrezane slanine in 1/2 na kolesčke zrezane čebule. Ko zarumeni, prideni 60 *dkg* na zrezke narezanih jeter ter jih praži toliko časa, da niso več rdeče. Potem dobro stolci v kovniku. V kozo pa daj 1 žlico presnega masla; ko se speni, prideni 2 obribani, v mleku namočeni in ožeti cesarski žemljici ter prav dobro mešaj, da postane gladko. Potem primešaj stolčena jetra, dobro stolčenih dišav, malo oreščka, ingverja, popra, česna in zelenega peteršilja. Odstavi od ognja ter primešaj še 4 trdo skuhane, skoz sito pretlačene rumenjake, to primerno osoli, še enkrat dobro premešaj ter naredi klobaso. Daj jo za en dan na led ali na hladen prostor. Kadar jo rabiš, jo zreži na tanke kolesčke, zloži na krožnik ter jo obloži s hladetino, presnim maslom in zelenim peteršiljem. Lehko pa daš h klobasi kako mrzlo polivko ali gorčico na mizo.

214. **Jetrna mrzla klobasa, druga.** Strži in pretlači skoz sito 1 *kg* prašičjih jeter, katerim prideni 3/4 *kg* sveže in na kocke zrezane slanine, drobno zrezane in precvrte čebule, peteršilja in majerona. To primerno osoli, a poprej dobro premešaj ter nadevaj v oprana, precej debela goveja ali prašičja čreva. Klobase daj potem kuhat v vrelo vodo, kjer naj vro še pol ure. Ohlajene zreži na tanke kolesčke, zloži na krožnik ter obloži s hladetino in peteršiljem in daj z gorčico na mizo.

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

216. **Jetrna pašteta.** Deni v kozo 3 žlice presnega masla; ko se speni, prideni 1/2 drobno zrezane čebule in 1 obribano, na zrezke narezano žemljo. Ko je rumeno, dodaj 60 *dkg* na zrezke narezanih jeter; prepraži ter prav nadrobno zreži in stolci v kovniku. Stresi potem v skledo ter prideni 1/8 *l* mrzle juhe, 2 jajci, 1/4 *kg* sveže in na kocke zrezane slanine, drobno zrezanega peteršilja, 2 zrni česna, 1/2 lorberjevega lista, naribanega oreščka, ingverja in dišave. Dobro premešaj in natlači v model, katerega si obložila prej s svežo slanino. Kuhaj v sopari pol ure ter deni hladit. Kadar rabiš, zvrni na krožnik, zreži na zrezke, a pusti skupaj, obloži z aspikom in peteršiljem ter daj s kako mrzlo polivko na mizo.

217. **Telečja pašteta.** Deni v kozo 3 žlice presnega masla; ko se speni, vrzi noter drobno zrezane čebule, peteršilja in 1 obribano, drobno zrezano žemljo. Ko žemlja zarumeni, jo vzemi vun; v maslo pa deni 14 *dkg* na zrezke narezanih jeter in 1/2 *kg* enako narezanega telečjega mesa. Prepraži ter dodaj prepraženi žemlji. To dobro sesekaj in še stolci v kovniku; stresi potem v skledo, primešaj 1 jajce in 1 rumenjak, malo juhe, stolčenega muškatnega cveta,

klinčkov, ingverja in drobno zrezane limonove lupinice. Dobro premešaj ter natlači v model, ki je obložen s svežo slanino. Kuhaj pol ure v sopari, potem daj hladit. Kadar rabiš, razreži na zrezke, obloži z aspikom ter daj s kako mrzlo polivko ali z majonezom na mizo.

218. **Zajčja pašteta.** Meso od pleč in reber divjega zajca speci v presnem maslu; zarumeni pa v presnem maslu tudi nekaj drobno zrezane čebule in 1/2 obribane in drobno zrezane žemlje. Ko je čebula rumena, prideni še 10 *dkg* na zrezke narezanih jeter ter prepraži. Potem vse prav drobno zreži in stolci, stresi v skledo ter prideni še 2 jajci, 1/4 *kg* na drobne kocke zrezane sveže slanine, potem primerno osoli ter dodaj še za nožev vrh popra, oreščka in ingverja, drobno zrezanega peteršilja, česna in lorberja. Vse dobro premešaj, natlači v model, katerega si namazala s presnim maslom, kuhaj v sopari pol ure ter daj potem hladit. Nato razreži na zrezke in naloži na krožnik; okrog pa nadevaj sesekanega aspika in peteršilja ter daj z jajčnim hrenom ali gorčico na mizo.

219. **Ponarejena tunina.** Vzemi 1 1/2 *kg* telečjega mesa od stegna; prereži ga malo, da bo kos bolj širok. Potolci ga dobro s kladivom, da bo kolikor mogoče tenak, le strgati ga ne smeš. Osnaži potem 5 sardel, prideni jim za 2 žlici fino sesekanega telečjega mesa, pretlači skoz sito ter namaži s tem stolčeno meso. Meso potem prav tesno zavij, obvij s prtičem, preveži z vrvico ter daj kuhat v vrelo vodo, v katero si že dala soli, kisa in zelenjave, katera se da v navadno juho, in pusti, da vre eno uro. Potem postavi na stran, da se ohladi. Ko zavijaš meso, pazi, da so niti mesa podolgem v klobasi. Kadar rabiš tunino, jo odvij, zreži na 1/2 *cm* debele kosčke, zloži jih na krožnik ter oblij z mrzlo sardelno polivko ali z ribjim majonezom.

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

220. **Galantin z genoveško polivko.** Zakolji ne premastnega kopuna in ga oskubi, ko se posuši. Dlačice, ki ostanejo, posmodi z gorečim špiritom ali papirjem, potem ga v mlačni vodi splakni pa s prtičem obriši; bunčico nad repom in noge pod kolenom odreži. Potem ga na hrbtu podolgem načni. Začni s koničastim nožem strgati meso s kožo vred od kosti; iz perutnic poberi vse kosti, le zadnjo, ki je majhna, pusti. Iz nog pa poberi ne le kosti, ampak tudi žile in meso, samo na prsih pusti vse. Ravnaj

pa počasi, da črev, ki so še notri, ne zmečkaš. Glavo mu odreži ter potegni koščeni vrat iz kože. Zdaj šele vzemi kosti s črevi vred vun ter položi kožo na stran. Iz kosti pa vzemi čreva, žolč od jeter, golšo in goltanec iz vrata ter operi, meso pa, kar se ga še drži pri kosteh, obreži ter sesekaj z 1 *kg* 40 *dkg* telečjega stegna, tudi mast, če je je kaj bilo, in malo slanine; ko je dobro sesekano, odberi kožice, če jih je še kaj vmes.

Naredi pešamelj iz 1/2 žemlje, deni ga v skledo, hladnega zmešaj in primešaj malo mešane dišave (glej str. 32), limonovih lupinic, 1 rumenjak, sesekano meso ter dobro osoli. Zdaj zreži na rezance dobre slanine, sardel in kopunovih jeter. Kožo pa sešij tam, kjer si črevo izrezala ali kjer si jo kaj strgala, in pa vrat. Razgrni jo na desko ter začni vkladati. Najprej napolni perutnice in noge, potem život. Najprej deni sesekano meso, potem položi slanino, sardele, v zadnji konec bolj jetra, tuintam kako kapero, potem zopet meso itd. Ko si ga dobro natlačila, zagrni ga skupaj in sešij. Položi ga na snažen prtič, poravnaj mu noge in peruti in ga trdno sešij v prtič.

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

221. **Genoveška polivka.** Osnaži 6 lepih sardel, odstrani kosti; deni jih v kozico k 14 *dkg* najboljšega olja; pusti, da se segreje, pa pazi, da se ne prismodi. Potem vrzi noter drobno zrezane čebule, peteršilja, za nožev vrh česna, sok od 2 limon in toliko kisa, 1 žlico zrezanih kaper ter pusti, da prevre, pa je dobro.

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

Tisto polivko, ki je ostala, zmešaj, vlij v plitvo skledo ter redno polagaj vanjo galantin; okrasi ga naokrog z

narezano limono, zelenim peteršiljem, karfijolo in z aspikom pa daj na mizo.

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

223. **Pitana kokoš v frikasé.** Oskubi in osnaži 1 mlado kokoš (ali 2 piščanca) in osoli. Olupi peteršilja, zélene in malo korenja in zreži na zrezke. To deni v kozo, pa še malo dobre masti, slanine, klinčkov, zrno popra, malo limonove lupinice, kokoš ali piščance, 2 žlici juhe ali vode in ravnotoliko vina, pristavi k ognju in pokrij, da se pari, vmes pa večkrat obrni, da ostane kokoš bela. Ko je mehka, jo vzemi vun. Mast odlij ter deni potem v kozo 2 žlici vina in še malo juhe, da bo mokrote za poldrugo osminko litra, kadar precediš. Potem s tem vred izžvrkljaj 5 rumenjakov pri ognju kot šató. Ko postane bolj gosto, postavi lonec v mrzlo vodo ter še tam žvrkljaj, da se nekoliko ohladi. Kokoš potem zreži, zloži v zato namenjeno skledo ter vlij gor to polivko.

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

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

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

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

227. **Možgani z ribjim majonezom.** Deni v toplo vodo troje telečjih možganov, potegni kožico z njih ter jih kuhaj v vodi, v katero si dala malo soli, kisa in vršiček pehtrana. Ko so kuhani, jih odstavi ter pusti na hladnem, dokler jih ne rabiš. Zdaj mešaj v skledi na ledu ali vsaj v mrzli vodi 5 rumenjakov; ko so narastli, primešaj ½ kavne žlice soli, za nožev vrh belega stolčenega popra, 1 žlico francoske gorčice in ⅛ *l* najboljšega namiznega olja, katerega pa prilivaj med vednim mešanjem. Potem primešaj še soka od 1 limone, 2 žlici pehtranovega kisa in ⅛ *l* raztopljenega, a vendar mrzlega aspika. To je majonez. Zdaj nareži možgane na zrezke, zloži lepo na krožnik ter oblij z majonezom. Okrog pa lehko naložiš kolesčke kuhanih jajec, pod nje pa vtakni vršičke peteršilja ali pa lorberjevih listov.

228. **Možgani z majonezom v školjkah.** Skuhaj dvoje telečjih možganov kot prej ter jih razreži na kosčke. Deni v vsako školjko kosček možganov, okrog vlij 1 žlico majoneza, prideni še par kosčkov aspika, kaper, kislih kumaric, skozi sito pretlačenega rumenjaka od trdo kuhanega jajca in vršičke peteršilja. Položi na krožnik lično zložen prtič, naloži nanj školjke ter daj na mizo.

229. **Vložen frikasé.** V model vlij za pol prsta na debelo čistega aspika. Ko se strdi, položi na aspik v podobi zvezde ali šopka krhlje trdo kuhanih jajec, cvetke kuhane karfijole, narezane listke in kolesčke kislih kumaric in gob. Potem primešaj hladni frikasé polivki mesni, katera je pripravljena iz 5 rumenjakov in pičel liter raztopljenega, a vendar mrzlega aspika. Potem previdno vlivaj polivko na to, kar si naložila, za dva prsta na debelo ter pusti, da se strdi. Nato naloži lepe kosčke kuhanih piščancev ali kuhanih možgan, rib ali rakov, vendar mora biti vse brez kosti in lupin. Zdaj zopet nalij polivke, pusti, da se strdi ter delaj tako dokler ni model poln. Navrh nalij majoneza ter postavi na hladno. Kadar rabiš in ko je že strjeno,

vtakni model v toplo vodo in ga potem obrni na krožnik. Okrog naloži v kupčkih kisle pese, gorčičnih kislih kumaric in kake zelene listke.

230. **Bel vložen majonez.** Deni v porcelanasto skledo dober liter raztopljenega, a mrzlega aspika. Tolci ga z metlico na ledu toliko časa, da se zgosti; medtem pa prideni 2 žlici olja, in če je premalo kislo, malo kisa; če treba, tudi soli. Devaj potem v model kot zgoraj ter pusti, da se strdi. Ali pa vlij v model za prst debelo majoneza, naloži gori meso, vlij še na to ves ostali majonez ter pusti zopet, da se strdi.

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

Preden precediš, vrzi noter 2 lista rožmarina, 4 listke pehtrana, 2 listka žajbeljna, 2 listka majerona, vršiček šetraja in timeza; ko prevre, precedi skozi sito v prsteno kozo ter vlij gor še ½ zajemalke kropa, da se poplaknejo kosti. Kar je lepega mesa pri parkljih in pri nogah, poberi od kosti, ravnotako pri kokoši. Samo da daš lepo belo kokošje meso posebej, drugo pa prideni onemu mesu ter vsako posebej drobno zreži s krivim nožem. Vsako posebej deni v skledo, vlij vmes malo aspika ter premešaj, da bo vlažno kot sekanica; malo aspika pa vlij v model, da pokrije dno, pa postavi na hladno. Tudi ostali aspik postavi na hladno. Kadar se aspik v modelu strdi, deni noter to sekanico iz slabšega mesa, jo dobro potlači, osnaži nekaj sardel, zreži jih na rezance in položi vrh tega; potem deni še kokošjega mesa, zopet potlači, da se bo dobro vkup držalo, ko se strdi. Ko je aspik strjen, poberi z žlico mast z njega; da čisteje pobereš, zmoči snažen prtič v kropu in pobriši mast, potem pa postavi prtič k ognju, da se stopi.

Zdaj omij 4 jajca: iz beljakov naredi sneg, deni zraven 2 rumenjaka in strte lupine vseh štirih jajec, 4 žlice vina in ravnotoliko kisa in, če je aspik premalo slan, tudi malo soli. Deni to zmes v raztopljen, a ne vroč aspik ter

ga tolci, da postane vroč; potem ga pokrij, da zavre. Nato ga poškropi z mrzlo vodo in pusti, da zopet zavre. Ko vidiš, da se mu je pretrgala koža in je čist, vzemi 2 gosta, snažna platnena prtiča, pogrni ju v globoko skledo, vlij nanju aspik, malo počakaj, da se ustavi, potem primi 4 in 4 ogle, počasi odvzdigni, da teče skoz, ter deni prtiče v drugo snažno skledo. Kadar se ohladi, še dobro ožmi; s tem aspikom lehko zaliješ prej omenjeno meso. Zdaj skuhaj 2 jajci in 1 rdeč korenček; potem olupi in izreži majhne zvezde ali kaj drugega. Skuhaj tudi malo karfijole ter odtrgaj cvetke in si pripravi nekaj vršičkov peteršilja. Vlij zdaj stopljenega aspika v model za prst debelo; ko se strdi, položi noter prav okusno izrezani jajci in koren, peteršilj in karfijolne cvetke ter z žlico vlivaj počasi nanje aspik, da vse pokriješ. Ko se strdi, prilij toliko, da bo za 2 prsta čez. Vzorec pa, v katerem imaš zrezano meso, vtakni v krop, naglo vzemi vun ter stresi meso na desko, zreži ga na prst debele zrezke, vloži po vrsti v vzorec na strjen aspik, pri kraju zopet okrasi ter zalij z aspikom. Namesto tega mesa tudi lehko vložiš suh jezik, klobase ali kako pečenko. Da se ti aspik rajši strdi, postavi vzorec v pesek ter naloži okrog ledu ali pa ga postavi v mrzlo vodo. Kadar ga hočeš dati na mizo, zmoči prtič v kropu, ovij ga okrog vzorca, vtakni tudi vzorec v krop, vzemi ga hitro vun, pokrij s krožnikom, na katerem misliš dati aspik na mizo, ga obrni ter vzorec vzemi proč. Aspik pa še okrasi s strjenim majonezom, katerega si prej zrezala na kocke.

232. **Telečji možgani v hladetini.** Skuhaj dvoje oprane in očiščene telečje možgane z navadnimi juhnimi dišavami ter malo okisaj. Kuhane deni hladit. Potem jih polij s par žlicami majoneza, kateremu si primešala malo aspika, drobno narezanega peteršilja in krebuljice, ter postavi na led, da se strdi. Potem vlij v vzorec čistega aspika za pol prsta visoko. Ko se strdi, naloži nanj možgane in nekaj kislih gob jurčkov. Zalij to z raztopljenim aspikom in, ko se strdi, naloži zopet možgan in gob. To delaj tako naprej, dokler ni vzorec poln, potem ga postavi na led. Kadar rabiš, vtakni za trenotek vzorec v vročo vodo, obrni ga na krožnik ter naloži okrog šopke zelene salate, trdo-kuhanih jajec, kaper ali kaj podobnega.

233. **Aspik čisti.** Sesekaj 3 prašičje in 1 telečjo nogo ter, če imaš, še kaj drugih telečjih kosti; potem $^1/_2$ *kg* govejega žilavega mesa od noge, 7 *dkg* govejih jeter, kokošje noge, vratove, jetra, želodčke ter deni v lonec, ki drži

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

234. **Ribji aspik.** Deni v lonec toliko zelenjave in dišave kot prej, več ribjih glav ali še kako tako ribo, ki ima veliko kosti; nato nalij toliko vode in malo kisa ali belega vina, da čez stoji. Če pa imaš kaj kisle juhe, v kateri si kuhala ribe, pa jo nalij v lonec na mesto vode. Pusti zdaj vreti kake pol ure, da se glave razkuhajo. Potem precedi, pusti, da se strdi ter očisti kakor mesni aspik. Če je premehak, mu primešaj, kadar ga čistiš, malo raztopljenega želatina. Ako hočeš imeti rumen aspik, ga čisti s celim jajcem; če pa želiš belega, ga čisti z beljakom.

235. **Kljunač z mrzlo salmi-polivko.** Kljunača oskubi, vzemi iz njega drob, nasoli, pretakni s slanino in ga speci. Potem odreži noge in peruti, drugo meso pa zreži na zrezke. Ker je tega mesa premalo, speci tudi enega goloba ter ga zreži kot kljunača. Kljunačeva čreva, jetrca, kožico in meso, ki se še drži pri kosteh, poberi, prideni malo slanine in dobro sesekaj. Potem segrej presnega

masla, deni vanj drobno zrezanega peteršilja, limonove lupinice, sesekan drob in malo stolčene dišave, zalij z dobro juho ali aspikom in pusti, da vre in postane kot sekanica. Deni potem na krožnik in vtikaj vanj narezano meso tako, da se polovica kosčka vun vidi. Glavo kljunačevo prereži čez pol, deni na vsako stran polovico, pa tako, da se kljun stiče. Zdaj s hladnim aspikom zalij in pusti, da se strdi; okrasi ga s karfijolo, zelenim peteršiljem, z narezano limono ter daj na mizo.

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

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

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

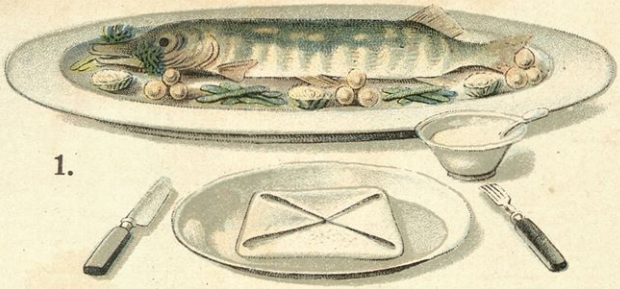
Ali pa namaži rezine s presnim maslom ter jih potresi s svinjino, pečenim piščancem, sardelami in kislimi kumarami. Vse pa zreži prej na drobne kocke. Pritisni na vsako potreseno rezino eno s presnim maslom namazano, dobro stisni ter nareži na prst debele kosčke, zloži na krožnik, okrog pa naloži limonove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

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

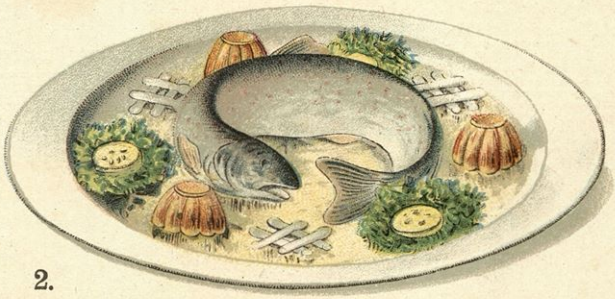
238. **Tečne rezine s sardelnim maslom.** Primešaj sardelnemu maslu skoz sito pretlačenih rumenjakov trdo kuhanih jajec. S tem namaži tanke rezine mlečne štruce ter naloži povrh zelo tanke rezance kislih kumar, jajčnega beljaka in prekajenega lososa. Zloži na krožnik ter daj postni dan na mizo.

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

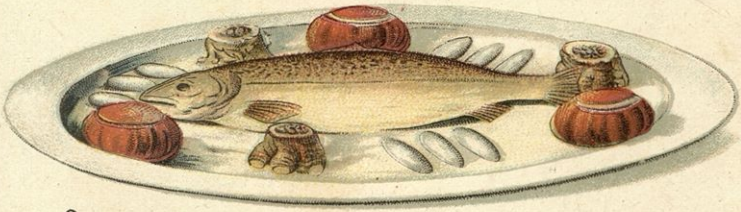
Tabela X. **Za obed prirejene ribe.**



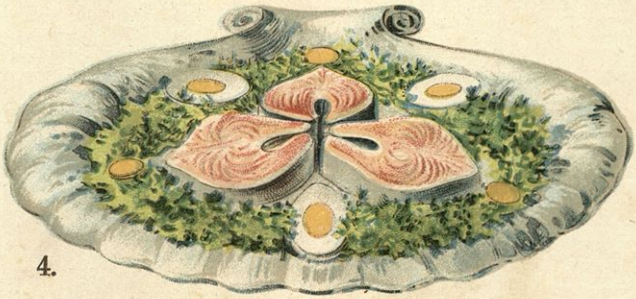
1.



2.



3.



4.

1. Obložena kuhana ščuka. — 2. Višnjevo kuhana postrv, obložena. — 3. Pečen sulec, obložen. — 4. Kuhana riba v školjkah z ribjo majonezo.

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

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

240. **Tečni kruh, prvi.** Izdolbi iz 2 dvajsetvinarskih mlečnih štruc sredico, da ostane sama skorja. Zdaj vmešaj 1/4 *kg* presnega masla, k temu pretlači skoz sito 5 osnaženih sardel; mešaj, da bo prav rahlo, in prideni še 7 *dkg* mrzle telečje pečenke, 7 *dkg* prekajenega in kuhanega jezika, 10 *dkg* prekajene gnjati in 3 majhne poprove kumarice; vse pa zreži na drobne kocke. Dobro premešaj, končno še prav rahlo primešaj 2 trdo kuhani in na drobne kocke zrezani jajci. To zmes natlači v izdolbeni štruci kolikor mogoče tesno. Daj jih za par ur na hladen prostor, najbolje na led, jih nareži na 1/2 *cm* debele kolesčke, naloži na krožnik ter daj na mizo.

241. **Tečni kruh, drugi.** Vmešaj 30 *dkg* presnega masla, da je rahlo. Prilij par kapljic košenilije, da je maslo bledordeče, prideni 3 na kocke zrezane sardele, 1/4 *kg* svinjske gnjati in 1/4 *kg* telečje pečenke, kar mora biti drobno zrezano, 5 *dkg* kaper in 15 *dkg* na kocke zrezanega jezika. To natlači potem v izdolbeno štruco, daj za par ur na hladen prostor; potem zreži na tanke kolesčke, zloži na krožnik ter daj na mizo.

Četrti oddelek.

Kaj se da postne dni po juhi na mizo.

242. **Sesekani zrezki iz ščuke v frikasé.** Ščuko osnaži, t. j. poberi iz nje čreva in jo operi, prereži črez sredo, poberi kosti kar najčisteje moreš, potegni še kožo od mesa, sesekaj meso in pretlači skoz sito. Naredi na kak 1 1/2 *kg* mesa iz 1 obribane žemlje pešamelj, hladnega zmešaj in primešaj 1 jajce, malo limonove lupinice, stolčene dišave, soka od 1/2 limone in ribje meso, primerno osoli ter deni na desko, katero si potresla z moko, naredi zrezke, 3 prste dolge in 3 prste široke in droben prst debele; potolkljaj s postrani obrnjenim nožem, povaljaj v moki, pa speci v maslu ali masti. Ko so na eni strani bledorumeni, jih

obrni z lopatico, da se ne zdrobe, deni jih na papir, da se odtečejo, ter jih pomakaj v sledeči postni frikasé.

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

244. **Kuhane mrzle ribe.** Deni v podolgasto kozo osnažene ščuke, sulce, postrvi ali druge, kakor da bi plavale. Potem precedi k ribam že prej kuhane vrele kvaše toliko, da stoji čez ribe; nato pokrij ter pusti, da vro ribe deset minut do pol ure, kakor so pač ribe velike. Za kvašo pa deni v dobro pocinjen lonec primerno vode in kisa, kosček korenja, koreninico peteršilja in zélene, vršiček timeza, lorberjev listič, nekaj zrnec popra in na vsak liter vode žlico soli. Ko so ribe ohlajene, jih položi na krožnik kot bi plavale, prereži jih podolgem po hrbtu, potem še pri straneh na poševne kosčke vendar tako, da ostane riba kot bi bila cela. Oblij jih z oljem in kisom ter obloži s trdo kuhanimi jajci, srčki salate, s pesno in zélenino salato, karfijolo, sardelami in z vršički peteršilja. Lehko po obložiš samo z aspikom in peteršiljem. Male ribe pa naloži na podolgovat krožnik tako, da imajo glave v sredi eno proti drugi obrnjene. Obloži jih z limono, s kaperami, sardinami in zelenim peteršiljem. Lehko pa daš k ribi posebej v skledici mrzlo sardelno, zeliščno, kaperno ali jajčno polivko. (Glej tabelo X, sliko 1.)

245. **Riba z majonezom.** Veliki kuhani in ohlajeni ribi odstrani, kolikor moreš dobro, vse koščice in kožo. Zloži lepe kosčke mesa na krožnik, oblij s kislim majonezom ter okrasi z izrezanim in drobno sesekanim aspikom, kaperami in peteršiljem. Ali pa deni posamezne kosčke v zato pripravljene školjke, oblij z majonezom ter okrasi. (Glej tabelo X., sliko 8.)

246. **Riba s strjenim majonezom.** Kuhano ohlajeno ribo razdeli na enako velike kosčke; odstrani koščice, ne da bi zdrobila kosčke. Potem jih pomakaj v precej gost majonez ter jih položi v kako skledo, ne da bi se dotikali drug drugega. Postavi jih na led, da se strdijo. Zloži jih nato na krožnik, obloži z rakovimi repki, aspikom in peteršiljem, ali z aspikom in kaperami, ali pa s sardelami in kavijarjem.

247. **Karp z zeliščnim majonezom.** Položi v ribji kvaši kuhanega in ohlajenega karpa na krožnik. Potem kuhaj pest zelenega peteršilja in pest krebuljice. Kuhano odcedi, dobro ožmi ter pretlači s 3 trdimi rumenjaki vred skoz sito. Temu primešaj 2 sirova rumenjaka, postavi na led ter med vednim mešanjem prilivaj 1/8 *l* namiznega olja, potem par žlic raztopljenega, a mrzlega aspika, prideni tudi malo belega popra, soli in pehtranovega kisa. To je zeliščen majonez. Vlij ga na ribo in jo postavi na led. Ko jo daš na mizo, jo okrasi še z aspikom.

248. **Riba z mrzlo masleno polivko.** Deni v skledico 2 žlici presnega masla ter ga mešaj na toplem, da je rahlo, a ne raztopljeno. Prideni med vednim mešanjem 3 trdo kuhane pa pretlačene rumenjake in 2 sirova rumenjaka, 2 pretlačeni sardeli, 1 žlico drobno zrezanih kaper, malo stolčenega belega popra in 1/8 *l* najboljšega namiznega olja počasi prilivaj med vednim mešanjem; prilij še tudi primerno pehtranovega ali vinskega kisa. Naloži na krožnik kosčke kuhanih ohlajenih rib ali pa celo ribo, oblij s polivko, obloži z aspikom in peteršiljem ter daj na mizo.

Ali pa primešaj raztopljenemu aspiku na drobne kocke zrezano ribje meso, jetra in par trdo kuhanih rumenjakov. Vlij potem v model ali skledo za prst debelo, postavi na led, da se strdi, zreži na poševne kocke ter obloži s tem ribo.

249. **Višnjevo kuhane postrvi.** Pripravi ribjo kvašo in pusti, da vre. Daj vreti tudi 1 zajemalko vinskega kisa. Med tem časom pripravi postrvi, ki pa morajo biti do sedaj, ko jih rabiš, žive v vodi. Primi postrv za glavo, udari jo po glavi z narobe obrnjenim nožem, da jo ubiješ. Prereži jo po trebuhu do prve plavute, vzemi iz nje drob, preplakni v vodi, pa pazi, da ne oddrgneš šlamaste kože, sicer ne postane višnjeva. Zdaj jih daj v podolgasto kozico ali v za to pripravljeno banico, oblij jih z vrelim kisom, pokrij ter pusti nekaj trenutkov, da postanejo višnjeve. Potem odlij kis ter nalij pripravljene vrele kvaše nanje. Pokrij jih in pusti na štedilniku toliko časa, da izstopijo ribam oči. Ako daš tople na mizo, jih pusti stati na kraju štedilnika, dokler jih ne rabiš. Sicer pa jih daj na mrzlo.

Namesto postrvi skuhaš višnjevo lehko tudi ščuke, sulce, zlatovčice, jeguljo i. dr.

250. **Višnjevo kuhane tople ribe.** Višnjevo ali samo v kvaši kuhane ribe vzemi previdno, da jih ne raztrgaš, položi na krožnik, poškropi z limonovim sokom, oblij s presnim maslom, v katerem si precvrla malo zelenega

peteršilja. Obloži jih s pečenim krompirjem, zelenim grahom ali s praženim rižem, špargeljni, ocvrtimi žabami i. t. d., ali pa samo z limono in peteršiljem ter daj na mizo s toplo masleno, gobovo ali kako drugo polivko.

251. **Višnjevo kuhane postrvi, mrzle.** Ko so se postrvi v kvaši popolnoma ohladile, jih zloži na krožnik, obloži kakor druge kuhane mrzle ribe ter daj s kako mrzlo polivko na mizo, n. pr. z jajčno, kaperno, sardelno ali s kako drugo. (Glej tabelo X., sliko 2.)

252. **Glavatica (Lachsforelle) z majonezom.** V ribji kvaši kuhano in ohlajeno glavatico nareži na poševne koleščke, zloži jih na krožnik, da sloni en kosček na drugem in se vidi lepo rdečkasto meso. Obloži jo še z aspikom in zelenim peteršiljem ter daj s kislim majonezom na mizo.

253. **Postrvi v aspiku.** V primeren gladek model vlij za pol prsta visoko aspika. Ko se strdi, naloži v podobi zvezde ali šopka kosčke rakovega mesa, trdo kuhanih jajec, kuhanega izrezanega korenja, karfijole, malo drobnjaka ali kak vršiček peteršilja, pa obrni lepo stran vedno navzdol. Polij na to previdno malo aspika; ko je trd, ga prilij zopet za prst visoko, in ko je zopet ta trd, vloži nanj višnjevo izkuhane in ohlajene postrvi. Vsako pomoči v raztopljen aspik, postavi na hrbet za en ali dva prsta narazen. Potem nalij raztopljenega, a mrzlega aspika, da stoji za en prst čeznje. Če imaš dovolj visok model, naloži na strjen aspik še eno vrsto rib, sicer pa postavi model na led. Kadar rabiš ribe, vtakni model v toplo vodo ter zvrni na krožnik. Obložiš lehko s kupčki nasekanega aspika ali z jajci.

Morske ribe.

254. **Morske ribe kuhane.** Deni v podolgovato, za to namenjeno posodo primerno vode, kisa, soli in zelenjave kot poprej. Potem postavi osnaženo ribo, če so majhne, pa več, n. pr. lokardo, ljubin ali jezik i. dr., tako, kakor bi plavale, pokrij jih ter pusti, da počasi vro. Vro naj toliko časa, da izstopijo ribam oči, kar je znamenje, da so kuhane. V tej kvaši naj se ribe ohlade in ostanejo v njej, dokler jih ne rabiš.

255. **Marinirana riba tunina.** Osnaži tunino; če je velika, jo prereži podolgem čez sredo, potem počez na prst debele kosčke; nasoli jih, povaljaj v moki in ocvri, potem pa deni v kozo. Olupi peteršilj, zéleno in korenje pa malo čebule, zreži na tanke zrezke, odlij v ponev malo olja, v

katerem si cvrla ribo, ter praži v njem to zelenjavo, da bo bledorjava. Potem prilij 1/4 *l* kisa, deni noter limonove lupinice, cele dišave, 2 listka rožmarina, nekaj listkov lorberja, malo pehtrana in pusti, da se malo skuha in prideni še strok stolčenega česna s soljo. Kosčke rib pa zloži lepo v vrsto, nanje zrezane limone in malo kaper, zopet ribe i. t. d.; precedi prej kuhano še gorko na ribe, pa prilij še toliko olja in kisa, da stoji čez; vendar pa mora biti več olja nego kisa. Pokrij z deščico ter obteži s kamenom, potem pa daj s polivko na mizo.

256. **Marinirana tunina, druga.** Tunino osnaži, razreži na kose ter kuhaj v sledeči marinadi dve uri. V prsten ali dobro pološčen lonec deni vode, soli, lorberjev listič, cele dišave, celega popra, na kosče zrezano čebulo in toliko kisa, da je prijeten okus. Marinada naj stoji čez ribo. Tudi naj bo dobro slana (za 5 *kg* ribe se rabi 2 *kg* soli). Kuha naj se počasi, gotova se ohladi v marinadi. Nato jo stresi v rešeto, da se osuši; naslednjega dne jo tesno zloži v steklenico, potem ko si odstranila kožo in koščice, ter nalij z dobrim namiznim oljem, dobro jo zapri ali zaveži ter shrani na hladnem in suhem prostoru.

Kadar je rabiš, vzemi vun kolikor treba, ostalo zopet zaveži. Tako ostane dobra pol leta ali še dalj časa.

257. **Pečena mrzla riba.** Osnaži ribo (lipana ali ščuko), nasoli in pusti nekaj časa ležati. Zreži drobno nekoliko čebule, prav malo limonove lupinice, timijana in zelenega peteršilja; stolci in prideni še malo presnega masla. S tem podrgni ribo znotraj; potem jo speci ter medtem polivaj s presnim maslom. Pusti potem, da se ohladi, vlij nanjo olja in kisa ter jo potresi z dobro zrezanimi limonovimi lupinicami, sardelami in kaperami.

258. **Nasoljene ribe z oljem in kisom.** Nasoljene ribe izbriši ter daj še za dve uri v vodo, da potegne voda sol iz njih. Potem jih zopet obriši, vsako posebej razdeli podolgem in vzemi srednjo kost iz nje. Naloži jih na krožnik, in sicer nekaj podolgem, nekaj jih pa zavij v kolobarčke ter naloži ob robu krožnika. Na vsak kolobarček položi po eno kapero, mednje pa devaj kupčke na kolesčke zrezane čebule, navrh pa še kapere. Oblij vse z oljem in kisom ter daj na mizo.

259. **Slaniki z oljem in kisom.** Olupi slanike, podolgem prereži, odstrani glavo in koščice, zloži na krožnik, potresi nanje na kosčke zrezane čebule, oblij jih z oljem in kisom ter daj na mizo.

260. **Pečene sardele.** Svežim sardelam odtrgaj glavo ter potegni z glavo tudi drob iz njih, obriši s papirjem in nasoli; potem namaži ponev s presnim maslom, potresi ga z drobno zrezano čebulo in peteršiljem, naloži sardele eno poleg druge, potresi z zelenim peteršiljem in kruhovimi drobtinami, polij nanje malo presnega masla ter jih peci. Ko so že nekoliko pečene, odlij nekoliko presnega masla, če ga je preveč, potem pa ožmi na 12 sardel sok od 1/4 limone ter še malo peci. Pečene se dado na mizo navadno v isti posodi, v kateri se pečejo, s kuhano in zabeljeno karfijolo.

261. **Na mrežici pečene sardele.** Osnaži sardele kot zgoraj, osoli jih in pomaži čez nekoliko časa na obeh straneh s presnim maslom ali z oljem ter jih deni na mrežico. Ko so na eni strani pečene, jih obrni, da se speko še po drugi. Potem jih deni na gorak krožnik, kani na vsako kapljico limonovega soka ter daj z limonovimi kolesčki, zabeljeno karfijolo, z artičokami ali s fižolom v stročju na mizo.

262. **Suha riba v obari.** Skuhaj ribo v slani vodi in ji odstrani koščice in kožo. V kozico deni 2 žlici presnega masla ali olja in, ko je vroče, žlico čebule. Ko zarumeni, prideni malo zelenega peteršilja in žlico moke. Ko tudi to zarumeni, dodeni dišave, par žlic zelenjavne juhe, stolčene dišave in limonove lupinice. Ribo deni noter, da v tem povre, ter daj z zabeljeno karfijolo in krompirjem na mizo.

263. **Kako se polenovka namaka.** Potolci polenovko z lesenim kladivom prav dobro, sežagaj jo na 4 prste dolge kosčke ter jo namakaj v vodi dva dni, pa vsak dan premeni vodo. Čez dva dni popari bukovega pepela; ko se ustoji, precedi lug ter ga vlij na kosčke, katerim si vodo odlila, in jih pusti v tem lugu dva dni. Potem odlij lug, vlij nanje zopet svežo vodo in tako vsak dan, dokler jih ne rabiš. Navadno se polenovka namaka šest dni.

264. **Zabeljena polenovka.** Deni kuhat peteršilja, korenja, malo čebule in česna; potem deni noter polenovko, kolikor je potrebuješ, osoli jo in pusti, da zavre, potem jo odstavi in pokrij. Kadar jo rabiš, jo odcedi, odstrani koščice in kožo od mesa, potresi s kruhom, nareži čebule na tanke zrezke, vrzi v razbeljeno maslo, da zarumeni, zabeli ribo ter daj s kislim zeljem na mizo.

265. **Pražena polenovka.** Skuhaj polenovko kot prej in odstrani koščice in kožo od mesa. Razgrej potem presnega masla, vrzi noter drobno zrezane čebule, peteršilja in

polenovko, malo kisle smetane in postne juhe ali vode, malo osoli in potem praži. Ko je gotova, jo naloži na krožnik, vlij nanjo polivko, naloži okrog zabeljene karfijole ter daj na mizo.

266. **Polenovka s smetano.** Deni v slano vodo $1^1/_2$—2 *kg* namočene polenovke, da vre par minut. Potem odcedi vodo, stresi polenovko na desko ter odstrani kožo in koščice. Deni potem v primerno kozico par žlic presnega masla, zarumeni v njem malo čebule, prideni še malo zelenega peteršilja, žlico moke in polenovko. Premešaj in prideni $^1/_4$ *l* kisle smetane, $^1/_2$ žlice stolčenega popra, malo slane krompirjeve vode ali ribje juhe. Ko je polenovka malo prevrela, jo stresi na krožnik ter daj s krompirjevimi rezanci ali makaroni na mizo.

267. **Polenovka drugačna.** Skuhaj in iztrebi polenovko. V primerno kozico deni par žlic olja ali masla ter zarumeni v njem 1 žlico drobno zrezane čebule; prideni še peteršilja in polenovko, malo premešaj ter daj s kislim ali praženim zeljem na mizo.

268. **Polenovka s krompirjem.** Napravi polenovko s smetano. Primešaj potem rahlo kuhanega, na kocke zrezanega krompirja. Ali pa stresi polenovko na krožnik ter naloži ob robu krožnika kupčke krompirja ter ga zabeli s presnim maslom, v katerem si precvrla malo peteršilja in drobtin. Krompir pa lehko poliješ tudi s polivko, ki je pri polenovki, ter daj na mizo.

269. **Polenovka na francoski način.** Deni v lonec slane vode kuhat koreninico peteršilja, kosček korena, čebule in 1 celo papriko. Ko je nekaj časa vrelo, deni kuhat 2 *kg* namočene polenovke, da prevre; potem jo odstavi. Kadar jo rabiš, odcedi vodo, iztrebi koščice ter zreži ali sesekaj meso prav drobno. Potem razbeli par žlic olja, prideni žlico moke in presnega masla, malo drobno sesekanega zelenega peteršilja in česna ter sesekano polenovko. Zalij to s $^1/_4$ *l* kisle smetane in par žlicami zelenjavne juhe ali vode, primerno popraj in osoli. Ko je malo prevrela, jo deni na krožnik ali v skledo ter daj zraven ali pa posebej krompirjev piré. Ako daš krompirjev piré posebej na mizo, ga lehko stiskaš z brizgalnico okrog ribe, da se napravi tako okrog nje krompirjev venec.

270. **Polenovka s paradižnicami.** Deni v kozico 3 žlice presnega masla; ko se speni, prideni par koščkov čebule; ko je rumena, dodaj še 3 ali 4 paradižnice, 3 klinčke in nekaj zrnec popra ter jih pokrij, da se počasi parijo. Posebej pa skuhaj v slani vodi 5 olupljenih in na kosčke

zrezanih krompirjev. V drugem loncu pa skuhaj v močno slani vodi 1½ *kg* polenovke. Kuhani odstrani kožo in koščice ter jo deni v kozico, katero si namazala s presnim maslom, toliko, da je dno pokrito. Vrh polenovke deni ravnotoliko kuhanega krompirja, nato zopet polenovke ter zopet krompirja in tako naprej. Potem prilij k paradižnicam malo krompirjeve vode ter jih pretlači na polenovko. Ko še malo vre, je gotova.

271. **Golaž od polenovke.** Skuhaj v zelo slani vodi 1½ *kg* namočene polenovke ter ji potem odstrani kožo in koščice. V kozo pa deni ⅛ *l* najboljšega olja; v njem zarumeni 2 žlici drobno zrezane čebule in žlico moke; nato prideni polenovko, potresi jo s papriko, zalij z zelenjavno juho, malo okisaj ter pusti, da dobro prevre. Potem pa daj s praženim krompirjem na mizo.

272. **Pečeni slaniki.** Osnaži slanike, kožo jim potegni dol in odreži glavo. Deni jih v vodo, da jim potegne sol vun; potem deni v ponev presnega masla ali olja in slanike pa jih speci in daj na prikuho.

273. **Ocvrti slaniki.** Osnaži slanike kot prej; namesto v vodo, jih deni v mleko, potem jih povaljaj v moki, vodi in ribanem kruhu, ocvri ter daj na prikuho.

274. **Slaniki v obari.** Vlij na ocvrte slanike malo kisle smetane, da se prepražijo. Naloži jih v skledo, vlij nanje to polivko, deni okrog kuhane karfijole, pa daj za obaro. Lehko pa jih daš tudi namesto jajčne jedi na mizo. Takrat pa zakrkni 1 jajce na osebo, deni zraven slanikov ter daj na mizo.

275. **Prekajene ribe v obari.** Prekajeno ribo deni v vrelo vodo in pusti pokrito toliko časa, da lehko odstraniš kožo in koščice. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla. Ko je vroče, prideni drobno zrezane čebule. Ko zarumeni, dodaj žlico moke in prilij malo zelenjavne juhe (str. 48, štev. 22) ali vode, prideni ribjega mesa, malo popra in soli. Ko je malo vrelo, dodaj par žlic kisle smetane in malo limonove lupinice. Lehko malo okisaš z limonovim sokom ali s kisom. Pusti, da še zavre, potem pa daj z močnatimi vložki, s polento ali zabeljeno karfijolo na mizo.

276. **Marinirani slaniki.** Slanike osnaži, dobro operi ter zloži v steklenice s širokim vratom ali v prsten lonec. Na vsako vrsto potrosi na koleščke zrezane šalotke ali čebule, limone, par klinčkov, kosček lorberjevega lističa in nekoliko poprovih zrn. Polij z zavretim ter zopet ohlajenim vinskim kisom, da stoji čez slanike, dobro jih za-

veži ali pokrij. Po preteku štirinajstih dni jih lehko rabiš. Daj jih z lastnim sokom in krompirjevo solato na mizo.

277. **Prekajeni losos ali glavatica.** Nareži to ribo na tanke rezine, kožo olupi ter zloži zrezke na krožnik; obloži jih potem s trdo kuhanimi jajci, z aspikom in nastrganim hrenom, ali pa tudi s sardelami ali sardinami.

278. **Morski veliki rak v solati.** Skuhaj v slani vodi velikega morskega raka; gorkemu izlušči noge in vrat, pa previdno, da meso ostane celo. Potem izlušči meso še iz nog in života; to meso upodobi na krožniku kot rakov koš. Noge in vrat zreži na tanke rezine; potem deni noge zraven onega mesa, kakor bi bile cele, rezine iz vratu pa po košu položi, da se pokrije. Potresi po njem popra, prilij olja in kisa, obloži ga z mnogovrstno zabeljeno solato, limono in s karfijolo ter daj na mizo.

Ali pa zloži izluščeno meso v rakov koš in škarje; seveda moraš pri luščenju paziti, da jih ne streš. Napolnjene nastavi na krožnik, kakor bi bil rak cel, toda odprta stran mora biti zgoraj. Meso poškropi z limonovim sokom ter obloži z limono in zelenim peteršiljem in daj potem s kako mrzlo polivko ali gorčico na mizo.

279. **Morski veliki rak s toplo laško polivko.** Zloži meso kuhanega raka lepo na krožnik. V kozico deni par žlic olja, par malih čebulic, šopek drobnjaka, malo zelenega peteršilja, kar pa moraš drobno zrezati, potem sok dveh limon, malo soli in popra ter pusti, da zavre. Nato vlij to polivko na rakovo meso, obloži z malim ohrovtom in s karfijolo ter daj na mizo.

280. **Morski veliki rak s smetano.** Deni v kozo žlico presnega masla; ko se speni, prideni zelenega peteršilja, žlico moke, par žlic kisle smetane in vode, malo popra in soli ter pusti, da zavre. Potem okisaj z limonovim sokom ali vinom, vlij na toplo rakovo meso, katero si zložila na krožnik, obloži ga s smetanovo polento ter daj na mizo.

281. **Morski majhni raki.** Skuhaj rake v slani vodi. Potem jih odcedi, le malo vode pusti pri njih. Zreži zelenega peteršilja in česna ter potresi na rake, zabeli jih z oljem in kisom v loncu, malo prepolji, da se navzamejo, pa daj gorke na mizo.

282. **Navadni raki.** Deni v lonec vode koreninico peteršilja, malo kumne in soli. Ko zavre, daj kakih 15—20 živih domačih ali morskih rakov. Vsakega pa operi prej s krtačico ter mu potegni ravno preden ga vržeš v vodo, črevo vun. Primi ga z levo roko čez sredo, z dvema prstoma desne roke pa vzdigni srednje pero rakovega repa

ter hitro potegni. Ko si zdevala vse v lonec, jih pusti, da vsi lepo zarde. Potem jih odcedi, deni na prtič, katerega si zložila na krožnik tako, da jih ž njim lehko pokriješ, ter jih daj na mizo same ali pa s sledečo polivko:

Deni v kozo malo presnega masla ali olja; ko je vroče, prilij malo juhe od rakov, nekaj drobno zrezanega peteršilja in česna ter pusti, da zavre.

283. **Rakova obara.** Deni v kozo dve žlici presnega masla; ko se speni, prideni drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in 2 žlici moke, nato prilij malo zelenjavne juhe, dobro zmešaj in dodaj še rakovega mesa (od kakih 14 rakov), malo limonove lupinice, popra in rakovega masla ter osoli. Ko zavre, okisaj z limonovim sokom. Posebej pa skuhaj prej v modelu, ki je v sredi votel, krompirjev puding ali kuh. Stresi ga na okrogel krožnik ali v skledo ter nadevaj v sredo in na okrog obare in daj na mizo.

284. **Morski veliki raki z majonezom.** Skuhaj dva ali več velikih rakov. Izlušči meso, nareži ter naloži na krožnik, kot bi bili raki celi, in poškropi še z limonovim sokom. Okrog vlij že prej pripravljen, precej gost majonez, kateremu si primešala rakovega masla. Ob robu pa nadevaj še kupčke aspika, trdo kuhana jajca, karfijolo ali drugo.

285. **Morski pajek.** Skuhaj v slani vodi morskega pajka. Gorkega previdno odpri, da ostane zgornja lupina cela, potem poberi meso, tudi iz nog, želodec in čreva pa odstrani. Nato ogrej presnega masla, prideni drobno zrezane čebule, peteršilja in česna, da se malo prepraži. Prideni malo moke, ribanega kruha in pajkovo meso, zalij s postno juho, malo osoli, okisaj z limonovim sokom ter dodaj še malo limonove lupinice in dišave. Ko se malo pokuha, zdevaj v zgornjo pajkovo lupino ali pa na krožnik, pa pokrij z lupino ter daj gorko na mizo.

286. **Morski pajek po laški šegi.** Skuhaj dva morska pajka v slani vodi. Izlušči meso, želodec in čreva pa odstrani. Deni kosčke mesa obeh pajkov v eno lupino ter potresi meso z drobno zrezanim peteršiljem, česnom, drobtinami, soljo in poprom, poškropi z limonovim sokom, prilij malo olja, postavi lupino na mrežico ter deni v pečico za kakih 5 do 10 minut, da zavre, in daj na mizo.

287. **Želva v obari.** Skuhaj eno ali dve želvi kakor za juho. Pripravi vse kot za juho, le bolj gosto mora biti. Okisaj potem z limonovim sokom, a potem ne sme več vreti. Zlij obaro na krožnik, okrog pa naloži cmokov. Ali

pa prideni zelenega graha, kosčke špargeljna, karfijole ali gob in malo na kosčke zrezane kolerabe ali korenja.

288. **Želva v črni polivki.** Odreži želvi glavo in prestrezi kri v kis. Kuhaj potem želvo toliko časa, da jo moreš izluščiti iz lupine. Potem odstrani žolč od jeter, pa pazi, da se ne razlije, odstrani tudi črevа in hrapavo kožo, kar pa stori, dokler je želva še vroča. Meso zreži na kosčke. Deni v kozo dve žlici presnega masla in želvino meso. Ko se malo prepraži, poberi meso na krožnik, v maslo pa deni malo na koleščke zrezane čebule, korenja, peteršilja, zélene in malo celega popra. Ko je malo prepraženo, potresi z moko, potem pa zalij z zelenjavno juho ter prideni vršiček majerona, malo limonove lupine in potrebno soli; ko zavre, precedi, prideni želvino meso ter pusti vreti, da se zmehča. Potem prideni še kri s kisom, stresi na krožnik in obloži s krompirjevimi rožički.

289. **Želve v lupini.** Omij dve želvi in skuhaj mehko v slani vodi. Potem jima previdno izlušči meso; sok, ki je pri mesu, shrani. Žolč in črevа odstrani in zreži meso vsake želve na štiri dele. Deni v vsako lupino presnega masla, štiri kosčke mesa, ena jetra, sok, ki je bil pri mesu, pa tudi jajca, če so bila zraven. Potresi z drobno zrezanim peteršiljem in drobtinami; deni še na vrh malo presnega masla in poškropi z limonovim sokom. Postavi ju potem v kozico, v kateri je malo vode, ter deni v pečico, ali pa pokrij kozico ter pusti na štedilniku, da zavre. Potem ju daj na lepo zloženem prtiču na mizo.

290. **Žabe v obari.** Deni v kozo 2 žlici presnega masla, drobno zrezanega peteršilja in 2 žlici moke. Ko zarumeni, prideni kakih 30—40 osnaženih žab. Premešaj in dodaj 2 na prav drobne kocke zrezana, v slani vodi kuhana krompirja z vodo vred, vrzi pa noter tudi vršiček majerona in malo limonove lupinice. Ko je že četrt ure vrelo, okisaj z limonovim sokom ter daj z zabeljeno karfijolo na mizo.

291. **Žabe s frikasé-polivko.** Deni v kozo 2 žlici presnega masla, drobno zrezanega zelenega peteršilja in 2 žlici moke; ko zarumeni, prideni kakih 40 žab. Premešaj in prilij nato zelenjavne juhe. Ko je deset minut vrelo, izžvrkljaj 2 rumenjaka, malo limonovega soka in par žlic kisle smetane, prilij žabam, pa mešaj na ognju, da se zgosti. Deni potem na krožnik, okrog pa naredi venec iz krompirjevega piré. Ali pa deni na kosčke zrezan krompirjev puding okrog žab.

292. **Žabe zabeljene.** Deni v lonec 30—40 osnaženih žab in vlij nanje toliko vroče zelenjavne juhe, da so pokrite. Prilij malo kisa ter osoli. Ko so četrt ure vrele, jih stresi na krožnik, potresi z drobno zrezanim peteršiljem in drobtinami ter zabeli z vročim presnim maslom. Okrog pa nadevaj sirove krafeljčke.

Namesto zelenjavne juhe, prilješ lehko slane vrele vode, a prideni ji timeza, lorberja in kosček čebule.

293. **Polži s hrenom.** Kuhaj še dobro zaprte in oprane polže v slani vodi eno uro. Potem jih odcedi in stresi v pogreto skledo. Skledo zavij v lično zložen prtič ter daj s kislim hrenom na mizo.

294. **Polži s kislo repo.** Skuhaj navadne domače polže, izlušči jih z nožem iz lupin, odreži glave in zadaj, kar je nečednega, ter jih zreži s krivim nožem. Potem segrej presnega masla, deni noter malo čebule in ribanega kruha. Ko zarumeni, prideni polže, zalij s postno juho, prideni drobno zrezanega peteršilja in česna. Potem jih daj s kislo repo na mizo.

295. **Praženi polži.** Skuhaj v slani vodi kakih 30 polžev. Še tople potegni iz lupine, odreži glave in kar je zadaj nesnažnega. Potem deni v kozo malo presnega masla; ko se speni, prideni zrezanega peteršilja in osnažene polže, drobno sesekanega česna, potresi še drobtin in na vrh deni še malo presnega masla ali olja. Postavi jih v pečico, da se še malo prepražijo, ter jih daj potem s kislim ali praženim zeljem na mizo.

296. **Polži v salati.** Skuhaj in potegni polže iz hišic. Osnaži jih, prereži čez pol, deni na krožnik in potresi s soljo in poprom, oblij z oljem in kisom, naloži ob robu krožnika kosčke trdo kuhanih jajc, vmes pa kolesčke čebule, na čebulo pa na rezance zrezane sardele ali sardine ter daj z gorčico na mizo.

297. **Polži nadevani.** Izlušči iz hišic polže, osnaži jih in jim prideni malo česna in peteršilja ter jih nareži s krivim nožem prav drobno. Deni v kozo malo presnega masla in drobno zrezane čebule; ko zarumeni, daj noter žlico drobtin, zrezane polže, malo soli in popra. Lehko prideneš žlico kisle smetane in par drobno sesekanih sardel; v tem slučaju ni treba soliti. Napolni s to zmesjo polževe hišice, postavi v kozo zložene za malo časa v pečico ter jih zloži na krožnik. Ob robu nadevaj šopke rdeče redkve, ali sveže, v olju ocvrte sardele ali rake ter daj z gorčico na mizo.

298. **Pečene ostrige.** Operi, obriši in odpri kakih 40 sirovih ostrig in jih izpodreži na plitvi strani, pa varno, da mokrota ne izteče in ti ostrige ostanejo v globoki strani; potem jih še na globokejši strani izpodreži pa noter pusti in postavi jih na narobe obrnjeno mrežico, da se ti ne zvrnejo. Deni na vsako malo peteršilja, drobtin, limonovega soka in olja in jih postavi na ognjišče, da zavro. Potem jih naloži na krožnik, ob robu nadevaj limonovih kolesčkov ter daj na mizo. Ostrige pa morajo biti zaprte, da jih moreš le z nožem odpreti, sicer niso sveže in torej ne za rabo.

299. **Sirove ostrige.** Obriši in odpri sirove ostrige kot prej, izpodreži jih, naloži na krožnik, obloži z limono ter daj na mizo.

300. **Školjke z limonovim sokom.** Deni kakih 30—40 dobro opranih školjk v kozico, prilij par žlic vina ter postavi pokrite na vroč štedilnik, da se odpro. Potem kani na vsako malo limonovega soka ter jih daj na mizo.

Ali pa deni vsebino dveh ali treh školjk v eno globoko lupino, potresi z drobno zrezanim peteršiljem, česnom in drobtinami, deni na vrh malo presnega masla ali olja, postavi na mrežico ter deni za nekaj minut v pečico, da zavro. Potem jih zloži na krožnik, obloži z limono ter daj na mizo.

301. **Školjke z rižem.** Operi školjke ter deni z vinom oblite v kozo, pokrij in pristavi jih k ognju, da se ti odpro. Potem segrej presnega masla, deni noter drobno zrezane čebule in peteršija, potem pa še 1/4 *l* opranega riža, malo ga obrni, postrži školjke iz lupin, deni k rižu, potem zalij riž postni dan z ribjo ali zelenjavno, mesni dan pa z govejo juho in primerno osoli; ko se skuha, daj gostega s parmezanom in čisto ribjo ali mesno juho ali samega na mizo.

302. **Karfijola s praženim rižem.** Skuhaj v slani vodi osnaženo karfijolo, t. j. odreži karfijoli zelene liste in malo štorčka. Deni potem v kozico dve žlici presnega masla; ko se speni, prideni žlico moke, prilij malo zelenjavne juhe in dve žlici smetane. Ko malo zavre, deni karfijolo v skledo ter vlij nanjo polivko. Okrog naloži praženega riža. Še bolje je pa, ako natlačiš pražen riž v vzorec, ki je v sredi votel. Stresi najprvo riž v skledo, deni karfijolo v sredo ter vlij polivke nanjo.

303. **Krompir s presnim maslom.** Olupi krompir ter skuhaj v slani vodi. Stresi ga v pogreto skledico, to postavi v lično zložen prtič ter pokrij ž njim krompir in

postavi na krožnik. Posebej pa pretlači presnega masla skoz sito na krožnik. Ali pa ga natlači z brizgalnico na krožnik. Lehko ga daš tudi v lesen vzorec, iz vzorca ga stresi na krožnik in daj s krompirjem na mizo.

Peti oddelek.

Jajčna jedila.

304. **Mavrahova jajčna jed.** Prereži mavrahe čez pol, operi, poberi na sito, da odteče voda. Medtem pa deni v kozo presnega masla; ko se segreje, deni vanj čebule in drobno zrezanega peteršilja, potem mavrahe in žlico vina. Ko so vodo, ki so jo dali iz sebe, popili, jih potresi z žlico moke, zalij z juho in prideni malo kisle smetane. Ko prevre, deni v skledo ob kraju, v sredo pa na vsako osebo 1 zakrknjeno jajce in daj po juhi na mizo.

305. **V kisli smetani zakrknjena jajca.** Razreži navadno štirivinarsko štručico na 2 prsta široke kosčke; izdolbi sredico, skorjate lončke pa ocvri v maslu. Namaži potem skledo s presnim maslom, deni vanjo malo smetane, da lehko postaviš ocvrte skorjice noter — za vsako osebo eno; vbij v vsako skorjico eno jajce, osoli, deni na vsakega malo kisle smetane in presnega masla, speci ter daj na mizo.

306. **Krompirjeva jajčna jed.** Skuhaj 3 krompirje, olupi jih in pretlači skoz sito. Vmešaj 10 *dkg* presnega masla, deni noter 3 rumenjake in ta krompir; iz beljakov naredi sneg, primešaj ga krompirju in žlico kisle smetane pa osoli. Naredi tudi postni ragú, v hladnega primešaj malo topljene smetane ali pa naredi podmet; vbij v lonec 2 jajci, prideni 3 žlice smetane, osnaži 2 sardeli, zreži ji in deni vmes, pa dobro zmešaj, da se zakrkne; potem odstavi, da se shladi. Če se strdi, pa primešaj še malo smetane. Potem namaži skledo z maslom, deni najprej krompirja, potem podmeta ali ragú, nato zopet krompirja pa speci ter daj po juhi v skledi na mizo.

307. **Krompirjeva pašteta za jajčno jed.** Naredi masleno testo, zvaljaj ga tanko ter položi v namazan model ali skledo, da ga precej visi čez. Deni noter prej omenjeno krompirjevo jajčno jed; zgoraj lepo zakrij s testom, pomaži ga z jajcem, pa speci. Potem deni na krožnik ter daj z mavrahovo ali gobovo polivko na mizo.

308. **Polževa jajčna jed.** Skuhaj 20 polžev, osnaži in zreži. Segrej potem presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule in peteršilja, malo moke in drobtin ter prepraži. Deni potem noter polže; osoli jih in zalij z zelenjavno juho, da prevro. Prideni potem še malo kisle smetane in dišave. Ko se malo prepražijo, jih odstavi, da se ohlade. Medtem pa vmešaj žlico presnega masla, primešaj 5 rumenjakov, iz beljakov sneg pa malo osoli. Namaži zdaj model, deni vanj eno vrsto tega, potem polže in tako naprej, da je vzorec poln. Speci ter daj s kako primerno polivko na mizo.

309. **Rakova jajčna jed.** Skuhaj 14 rakov in meso odberi. Iz lupin naredi rakovo maslo, vmešaj ga in primešaj 5 rumenjakov, iz beljakov sneg, pa malo osoli. Naredi praženje iz presnega masla, moke in drobtin, deni noter rakovo meso, zalij z zelenjavno juho, da se skuha. Ko odstaviš, prideni 2 žlici sladke smetane, potem vloži v namazan model 1 vrsto zgoraj omenjene zmesi, potem rakov in tako naprej; speci ter daj na mizo.

310. **Rakova jajčna jed na drugi način.** Segrej dobro žlico rakovega masla in žlico moke; ko se speni, prilij 1/4 *l* sladke smetane, da se skuha. Deni hladit, potem vmešaj in primešaj 5 rumenjakov in sneg, pa malo osoli. Rakovo meso pripravi kot prej, potem vloži v namazan model 1 vrsto zgoraj omenjene zmesi in 1 vrsto rakov, zopet zmesi itd. Speci pa daj na mizo.

311. **Rakova jajčna jed na tretji način.** Naredi 5—6 jajčnih krp. Vmešaj žlico presnega masla, 3 rumenjake, sneg, žlico sladke smetane, pa osoli. 12 kuhanih rakov izlušči in s presnim maslom prepari. Potem namaži krpe s to zmesjo, potresi z rakovim mesom, zavij ter položi v namazano skledo drugega poleg drugega. V loncu pa vmešaj 2 jajci, sladke smetane in malo soli. Vlij to v skledo, speci ter daj na mizo.

312. **Rakova jajčna jed na četrti način.** Skuhaj 15 manjših rakov; meso poberi in drobno zreži s krivim nožem; iz lupin pa naredi rakovo maslo. Žlico presnega masla segrej ter deni noter drobno zrezanega peteršilja, rakovo meso in malo dišave, zalij z juho ali s smetano, da se prepraži, potem pa odstavi. Potem vmešaj pičlo 1/2 *l* sladke smetane, 7 jajec, malo soli, segrej rakovega masla, deni noter in mešaj pri ognju, da se zakrkne. Potem odstavi, rahlo primešaj rakovega mesa pa daj na mizo.

313. **Rakovi vandeljci.** Naredi masleno testo, tenko zvaljaj in zreži na štirioglate krpe. Zmešaj 2 žlici rako-

vega masla, 2 žlici moke, 1/4 *l* sladke smetane, primešaj še 4 rumenjake, sneg in malo soli; rakovo meso pa prepraži s presnim maslom. Zdaj deni na vsako krpo malo zmesi, potresi z v presnem maslu spraženim peteršiljem, drobtinami in z rakovim mesom, primi vse 4 ogle vkup, dve in dve strani stisni, namaži, speci ter daj na mizo.

314. **Ragu-blazinice.** Naredi masleno testo, zvaljaj ga tenko in zreži na krpe, po eno ped dolge in 4 prste široke. Vmešaj 7 *dkg* presnega masla, 3 rumenjake, sneg in žlico sladke smetane, naredi ragu ter ga deni hladit. Potem deni na sredo krpe malo te zmesi, povrh deni ragu, ob kraju tudi z mazilom namaži, od dveh krajev zapogni tako, da pride v sredi navzkriž, na vsakem koncu stisni, povrh namaži z jajcem, potem speci ter daj na mizo.

315. **Ragu-bobi postni.** Naredi masleno testo, razvaljaj ga za pol prsta nadebelo ter ga izreži kakor bobe. Naredi postni ragu, primešaj vročemu 1 jajce pa ga odstavi, da se shladi. Namaži testene bobe ob kraju z mazilom, v sredo deni ragu ter jih pokrij z drugimi bobi. Ob kraju jih stisni, da se sprimejo, pomaži jih še povrh, speci jih v hudi peči pa jih daj na mizo.

316. **Ragu postni.** Osnaži 1 veliko ali 2 manjši ribi, povaljaj v moki ter ocvri v maslu, ravnotako tudi nekaj žab in ribjih jeter. Skuhaj nekaj rakov, še toplim izlušči meso, kar je nesnažnega, odstrani. Lupine deni v kozo ter prideni žlico presnega masla in na kolesčke zrezane čebule, korenja, peteršilja, vršiček majerona in zélene. Odstrani kožo in koščice ribam in žabam. Kožo deni k zelenjavi, koščice pa odstrani, zalij malo z vodo ter pusti vreti. Vse meso zreži na kocke. Skuhaj tudi malo nadrobno razcepljene karfijole in jo spraži v presnem maslu, tudi skuhaj v slani vodi malo zelenega graha. Potem olupi, operi, zreži na kocke in spraži malo gob kukmakov (šampinjonov) ali jurčkov s presnim maslom in zrezanim peteršiljem. Na gobe potresi žlico moke ter precedi nanje juho od zelenjave, prideni karfijolo, grah, meso, malo naribanega muškatnega oreščka in soli. Premešaj ter pusti, da zavre. Stresi potem v skledo in deni na vrh za vsako osebo 1 zakrknjeno jajce ali pa daj zraven majhne maslene paštetke.

317. **Pešamelj, jajčna jed.** Naredi pešamelj iz dveh obribanih žemelj, masla pa vzemi za dobro žlico. Hladnega zmešaj in primešaj 6 rumenjakov in sneg ter malo osoli. Nato vloži v namazano skledo eno vrsto tega, eno

vrsto ragu, ali rakov, ali polžev, potem zopet prejšnje in tako naprej. Speci ter daj na mizo.

318. **Nadevana jajca.** Skuhaj v trdo 3 jajca, olupi in podolgem čez sredo prereži; rumenjake vzemi vun, beljake pa ob konceh obreži, da narediš okrogle lončke. Potem namoči v sladki smetani 1/2 obribane žemlje, ožmi jo in potlači skoz sito z rumenjaki vred. Segrej potem malo presnega masla, deni noter malo drobno zrezane čebule, peteršilja in ribanega kruha. Ko se prepraži, odstavi, da se shladi. Posebej v skledi pa vmešaj 7 *dkg* presnega masla, prideni 4 rumenjake, sneg in malo soli, pa žlico smetane. Vmešaj pa tudi one rumenjake z žemljo vred, primešaj praženje iz kruha ter 2 žlici prej omenjene zmesi. Namaži skledo, deni noter malo redke zmesi, postavi lončke iz beljakov vanjo, napolni jih s trjo zmesjo, kakor bi dala rumenjake noter, čez deni zopet redke zmesi. Speci ter daj na mizo.

319. **Nadevana jajca drugače.** Ukuhaj v trdo 3 jajca; olupljena prereži podolgem čez sredo; rumenjake vzemi vun in jih stolci s polovico obribane in v smetani namočene žemlje. Segrej malo presnega masla, deni noter drobno zrezane čebule, peteršilja in drobtin ter prepraži. Zdaj vmešaj malo presnega masla, deni noter 1 sirov rumenjak, to praženje, one stolčene rumenjake, malo dišave, soli in sneg. Kuhane beljake pa še bolj izdolbi ter napolni s to zmesjo. Stisni dva in dva skupaj, da je jajce celo, potem jih povaljaj v jajcu in ribanem kruhu, pa ocvri. Ako ti ostane kaj zmesi, naredi iz nje jajcem podobne cmoke ter tudi ocvri. Potem jih daj na mizo same ali pa naloži okrog pražen grah ali gobe. Lehko jih pa daš v kozico, polij s smetano, da prevro, pa jih daj na mizo.

320. **Francoska jajca.** Naredi rakov, ribji ali žabji ragu in ga deni hladit. Potem zakrkni na vsako osebo 1 ali 2 jajci v slani vodi in jih deni na obrnjeno sito, da se odtečejo. Zdaj vzemi štirioglate kose oblata, pomoči ga na eni strani z mrzlo vodo ali z mlekom, zmešanim z jajcem, deni gor žličico ragu, potem ono odtečeno jajce, zopet ragu in oblat, stisni skupaj, povaljaj v jajcu in drobtinah pa ocvri. Taka jajca narediš tudi lehko z mesnim ragu; daj jih po juhi sama, ali na prikuhi na mizo.

321. **Trda jajca s hrenom in sardelami.** Skuhaj na 1 osebo 2 jajci v trdo, olupi in zreži na drobne krheljčke, potresi s soljo in poprom. Potem osnaži 1 sardelo, zreži jo, vlij nanjo olja in kisa; s tem polij jajci, potresi ju še z drobno naribanim hrenom ter daj na mizo.

322. **Jajčja jed s postnim ragu.** Žvrkljaj 6 rumenjakov, 1/8 *l* sladke smetane ali mleka, malo soli, belega popra in naribanega muškatnega oreščka ter primešaj rahlo še trd sneg. Potem deni v primerno kozo 2 žlici masla; ko je vroče, vlij noter testo ter pusti stati četrt ure na štedilniku, toda ne na prevročem kraju, da se zgosti in je spodaj rumeno. Stresi previdno na krožnik, da ostane celo. Potem z manjšim obodcem kot je jajčna jed izreži kolobar; na njegovo mesto deni mesnega ali postnega ragu ter pokrij z izrezanim kolobarjem. Okrog pa nadevaj kupčke zabeljenega ohrovta, karfijolne cvetke ali ocvrte žabe.

323. **Špargeljnova jajčja jed.** Skuhaj 10–15 zelenih špargeljnov v slani vodi; kuhane odcedi in zreži, kar je mehkih, na prst široke kosčke, deni jih v kozo ter prepraži v presnem maslu. Potem vmešaj 4 jajca, pičlo 1/4 *l* smetane pa malo soli. Segrej malo presnega masla, deni noter drobno zrezanega peteršilja in kar si prej vmešala ter mešaj vse skupaj na ognju, da se zakrkne. To je podmet. Potem primešaj rahlo špargeljne ter daj na mizo.

324. **Grahova jajčja jed.** Zberi 1/2 *l* zelenega graha; zreži malo peteršilja, zélene, krobuljice, pehtrana in čebule; deni skupaj v lonec, zalij in osoli pa skuhaj. Potem odcedi in vzemi zelenjavo vun. Segrej potem žlico presnega masla, prideni žlico moke in grah, zalij z juho od zelenjave ter pusti, da se praži toliko časa, da je grah mehak. Potem naredi iz 6 jajec podmet (glej podmet), primešaj ga rahlo grahu ter daj na mizo.

325. **Podmet.** V lončku žvrkljaj 6 celih jajec, 1/4 *l* sladke smetane ali mleka ter vlij v ponev ali kozico, v kateri si segrela 2 žlici masla, pa mešaj na ognju, da se zgosti.

326. **Gobova jajčja jed.** Osnaži mavrahe, jurčke ali šampinjone, zreži jih na kocke in operi v mrzli vodi. Potem segrej presnega masla, deni noter drobno zrezanega peteršilja in gobe ter pusti, da mokroto, katero dajo iz sebe, popijejo. Potem jih potresi z moko, zalij z juho ter kani nanje tudi malo vina. Kadar se osuše, prideni malo kisle smetane, pa jih odstavi. Naredi iz štirih jajec podmet, primešaj rahlo gobe ter daj na mizo.

327. **Ocvrta jajca s smetano.** Zakrkni jajca ter daj na obrnjeno sito, da se odtečejo. Potem vzemi štirioglat kosček oblata, pomaži ga na eni strani z mazilom, deni noter jajce, zavij v oblat ter povaljaj v jajcu in drobtinah, pa ocvri. Deni vsa jajca v skledo ali model, polij z gorko smetano, pristavi k ognju, da prevro, ter daj gorka na mizo.

328. **Zakrknjena jajca v kisu.** Pristavi v kozo vodo, četrti del pa kisa, zreži drobno zrezane čebule in peteršilja pa osoli. Ko se že nekaj časa kuha, zakrkni v tem za šest oseb 8 jajec; poberi jih s penovko na krožnik, segrej masla v plitvi ponvi, deni vanj malo čebule, da zarumeni, popeci jajca ter daj hitro na mizo s praženimi gobami.

329. **Zakrknjena jajca v kislični polivki.** Zberi in operi pest kislice in jo drobno zreži. Potem segrej presnega masla, prideni malo moke; ko se speni, deni noter kislico, zalij s postno juho, da prevre, pa osoli. Prideni še malo kisle smetane; ko prevre, je gotovo. Deni jo v skledo; vbij noter za šest oseb 8 jajec, deni v pečico, da prevro, ter daj na mizo. Ali pa speci jajce posebej v jajčni ponvi ter položi na polivko.

330. **Rahla jajčja jed.** Deni v lonec 3 žlice lepe moke, malo soli, dišave ali drobnjaka in $^1/_4$ *l* smetane pa dobro zmešaj. Potem primešaj 7 rumenjakov, iz beljakov pa sneg. Namaži model ali skledo z maslom, deni to zmes v model, speci ter daj na mizo z zeliščno ali toplo drobnjakovo polivko.

331. **Jajčja pokrita jed.** Naredi postni ragú, deni vanj žlico topljene smetane. Potem vmešaj 8 jajec, malo soli in 5 žlic smetane. Segrej v ponvi masla, zlij noter polovico jajec. Ko na eni strani zarumene, jih vzemi vun ter deni v skledo, da je rumena stran na dnu. Deni na vrh ragú. Ono polovico jajec zopet ocvri pa ž njo pokrij ragú, da je rumena stran zgoraj, in daj na mizo.

332. **Gobice za jajčjo jed.** Deni v lonec ali skledo $^3/_8$ *l* mleka, malo soli, 2 jajci in moke, da je testo kakor za vlite rezance; dobro ga stepi. Razbeli maslo, pomoči vanj cinasto gobico (model), potem v testo, da se je prime kroginkrog, ter drži v maslu. Ko je ocvrto, se samo loči od vzorca. Zopet pomoči gobico v maslo in testo, pa zopet ocvri ter delaj tako, dokler niso vse gotove. Potem jih naloži v skledo, da so repki kvišku obrnjeni. Napolni jih rahlo s postnim ragú, pokrij z drugimi gobicami in daj na mizo.

333. **Pražene kumare s trdimi jajci.** Olupi in zribaj 4 srednje kumare; potem jih osoli in ožmi, še malo polij s kisom pa zopet ožmi. Skuhaj 5—6 jajec v trdo, olupi in zreži jih na tanke zrezke. Segrej presnega masla ali masti, deni noter čebule, kumare in popra ter jih pokrij, da se pražijo. Potem segrej presnega masla in deni noter žlico moke; ko se speni, prideni kumaram, zalij s postno

juho, dodaj še žlico kisle smetane, lehko tudi malo kisa, vendar skrbi, da bo gosto. Potem namaži s kislo smetano skledo, deni vanjo vrsto kumar, potem jajec, zopet kumar itd., da bo vse. Povrh namaži s smetano in speci.

334. **Ljubljanska jajčja jed.** Skuhaj 4 jajca v trdo; olupi jih, vzemi iz njih rumenjake, pretlači jih skoz sito, pa še pol obribane, v mleku namočene žemlje. Potem vmešaj žlico presnega masla, 3 surove rumenjake in pretlačene kuhane rumenjake, iz beljakov sneg, malo soli, dišave, limonove lupinice, 2 žlici kisle smetane in malo drobtin. One kuhane beljake pa zreži na rezance. Zreži na rezance tudi mavrahe, prepraži jih v presnem maslu ter dodaj peteršilja in žlico vina. Zdaj namaži model ali skledo z maslom, deni noter malo prej pripravljene zmesi, potem mavrahe in beljake ter tako naprej, da bo na vrhu zmes. Potem speci ter daj na mizo.

335. **Jajčja jed iz suhih rib.** Naredi osem jajčnih krp. Skuhaj v vodi 20 *dkg* suhe ribe; kosti in kožo odstrani, meso pa zreži na zrezke. Segrej 2 žlici presnega masla, deni noter 3 peščice drobtin, da zarumene bledorjavo, potem pa odstavi ter prideni ribje meso. Namaži model ali skledo, položi vanjo jajčno krpo, potresi jo s kruhom in ribo za prst debelo. V loncu pa vmešaj pičlo $^3/_8$ *l* smetane in 8 jajec ter s tem malo zalij meso in drobtine. Potem deni zopet 1 krpo, zopet potresi itd., da je na vrhu krpa, katero namaži s kislo smetano. Potem speci ter daj na mizo. Namesto suhih rib vzameš lehko slanike ali pa sardele; te namoči v vodi, odstrani meso od kosti, razskubi ga ter primešaj med pražen kruh.

336. **Mehko kuhana jajca.** Omij jajca v topli vodi ter jih deni v vrelo vodo, kjer jih pusti tri minute, potem pa jih poberi iz vode. Ali pa jih deni v globoko ponev, nalij mrzle vode ter postavi na ognjišče. Ko zavre voda, so gotova. Zloži jih v skledo, zavij v lično zložen prtič ter postavi na mizo, zraven pa podolgem narezane žemlje, soli in poper.

337. **Napol kuhana jajca.** Omij jajca v topli vodi; deni jih v vrelo vodo, kjer naj vro šest minut. Če jih hočeš olupiti, odlij vročo vodo ter zalij z mrzlo.

338. **Trdo kuhana jajca.** Omita jajca deni v vrelo vodo, kjer naj vro osem do deset minut. Potem odlij vročo vodo, pa nalij mrzle, olupi jajca ter jih uporabi.

339. **Posajena jajca** (Ochsenaugen). V ponev z globinami deni v vsako globino malo masla ali masti. Ko je vroče, vbij v vsako 1 jajce. Potresi na rumenjak malo soli

in belega popra, lehko tudi malo drobnjaka. Kadar je beljak trd, so gotova. Poberi jih vun ter deni na kaki prikuhi na mizo.

340. **Jajčja jed kot potica.** Žvrkljaj 6 celih jajec z 1/4 *l* sladke smetane pa malo soli. Vlij v kozico, v kateri je žlica vročega masla ter pokrij za sedem minut, da se zgosti. Razreži na kosčke ter deni na prikuho. Ali pa jih zreži na krožnik ter daj s prikuho ali pa s salato na mizo.

341. **Zakrknjena jajca v školjkah.** Deni v kozico vode, malo kisa, soli in kosček čebule. Ko zavre, vlij v penovko jajce ter ga drži v vodi. Ko je beljak trd, deni jajce v školjko. Tako stori z vsemi jajci. Potem zloži školjke na krožnik ter zabeli vsako jajce s presnim maslom, v katerem si precvrla malo čebule. Če so školjke dovolj velike, lehko prideneš malo praženega graha.

342. **Jajčja jed v školjkah.** Vmešaj 7 celih jajec in 1/4 litra sladke smetane, prideni še malo soli in popra. Vlij to v vročo mast ter premešaj z vilicami, da se zgosti. S tem napolni školjke ter potresi še s prekajenim, na kocke zrezanim lososom, lehko pa tudi z drobnjakom ali s sardelami.

343. **Navadna jajčja jed.** Žvrkljaj 7 celih jajec, prideni malo soli in popra ali drobnjaka. Potem vlij v vroče maslo, zmešaj z vilicami pa daj hitro na mizo, da ne postane pretrdo. Ko jajca mešaš, lehko prideneš tudi par žlic sladke smetane ali mleka.

344. **Jajčje klobasice.** Žvrkljaj 8 jajec ter prideni malo soli in popra. Potem deni v plitvo ponev masla ali masti; ko je vroče, izlij maslo iz ponve ter vlij vanjo vmešana jajca, da je dno pokrito. Potresi potem malo drobnjaka, ali na rezance narezanih sardel, ali pa v presnem maslu prepraženega rakovega ali žabjega mesa (mesni dan pa zrezane gnjati) ter zavij. Tako delaj, dokler imaš kaj jajec. Potem prereži vsako klobasico čez pol ter daj na prikuho ali pa s salato na mizo.

345. **Jajčje klobasice druge.** Deni v lonec 6 jajec, malo soli, 3 žlice moke in malo popra, žvrkljaj, da bo gladko, in prideni še 1/4 litra dobrega mleka. V plitvi ponvi razbeli žlico masla ali masti. Potem odlij vročo mast ter vlij v mastno ponev testa, da je dno tanko pokrito, pa potrosi s v presnem maslu spraženo čebulo, zelenim peteršiljem in poprom spraženimi pa z vinom poškropljenimi šampinjoni ali mavrahi. Ko je spodaj lepo rumena, jo skuhaj in zavij pa deni na toplo ter tako nadaljuj. Ko si z vsemi gotova, jih daj na salati ali na prikuhi na mizo.

Ali pa prepraži v presnem maslu, čebuli in peteršilju ostanke drobno zrezane pečenke, prideni par žlic smetane in popra ter potrebno sol.

Ali pa drobno zreži vršičke prožiljke, krebuljice in zelenega peteršilja. Lehko tudi zrežeš kravžate mete, melise ali drobnjaka ter s tem potrosiš in zaviješ klobasice.

Šesti oddelek.

Različno goveje meso.

346. **Navadno kuhano goveje meso.** Vzemi kuhano goveje meso iz juhe, razreži ga na enake, pol prsta debele kosčke; potresi jih s soljo ter oblij z juho. Obloži ga potem z različnimi praženimi prikuhami in daj še posebe v skledici kako toplo ali mrzlo polivko. Pri večjih pojedinah se dasta topla in mrzla polivka obenem na mizo.

347. **Roastbeef.** Vzemi 2 *kg* mehke strani (šimbas ali Rostbraten), odreži spodaj kosti in na vrhu mastno kožo, rebra pa naj ostanejo notri; zdaj nasoli, potresi s poprom in pusti tri ure v soli; potem peci dve uri, toda prideni še 2 žlici juhe ter polivaj z maslom. Ko je pečeno, odlij mast; namesto te vlij v kozo malo juhe ter s tem polij pečenko pa daj na mizo; okrog nadevaj pečenega krompirja, posebej v skledici pa jabolčen ali jajčen hren.

348. **Faširano meso.** Kupi 1½ *kg* pljučne pečenke, potegni kožo z nje, mast pa pusti, sesekaj jo kakor za klobase; zreži za pest slanine na kocke, oribaj 1 žemljo in jo namoči v vodi, razgrej 14 *dkg* presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja ter ožeto žemljo in 4 žlice smetane; ko se skuha, odstavi, deni v skledo, zmešaj in še primešaj 1 rumenjak, 1 celo jajce, dišave, limonove lupinice, precejen sok ene majhne limone, zrezano slanino in meso; to dobro osoli, dodaj pol žlice moke in dobro zmešaj. Potresi desko z moko, deni to nanjo tako, da narediš obliko štruce; potem jo za 4 prste nadebelo raztlači. Deni v kozo na zrezke (šnite) zrezane slanine in kake masti, deni mesno štruco noter, polij po vrhu z mastjo ali maslom ter peci počasi dve uri; medtem večkrat odlij pa zopet polij in pazi, da se ti ne pripali. Ko je lepo rumena, zmoči papir in ga deni gor, če še ni pečena; če pa je že, jo deni na desko, prereži podolgem,

potem počez na prst debele kosčke. Mast odlij in prilij mesto nje malo juhe; to precedi na zrezano in na krožniku naloženo meso; okrog pa nadevaj pečenega krompirja, krompirjeve klobasice ali pa polento.

349. **Zvita pljučna pečenka.** Vzemi 2 *kg* pljučne pečenke, potegni kožo in žile z nje, pri tankem koncu jo za tri prste odreži, prereži jo podolgem, a ne do kraja, odpri jo na dve strani, dobro potolci in nasoli. Kar si prej odrezala in kar se drži kože in žil, dobro sesekaj, vrhutega še 7 *dkg* dobre slanine. Obribaj pol žemlje in jo namoči v vodi; razgrej za debelo jajce presnega masla, deni noter drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, nekoliko česna, žemljo in 3 žlice smetane, da se skuha, potem odstavi, hladno zmešaj in primešaj 1 jajce, dišave, limonove lupinice in ono sesekano meso pa osoli. S tem enakomerno namaži tolčeno pečenko, kar najtrdneje jo zvij kot štruklje pa poveži z vrvico; potem deni v kozo malo slanine ali masti in povezano pečenko. Po njej polij 2 žlici juhe, pokrij jo in peci poldrugo uro; medtem jo večkrat polij z mastjo, v kateri se peče. Ko je pečena, odlij mast, mesto nje prilij malo juhe. Ko prevre, jo precedi na pečenko, katero daj potem na mizo.

350. **Pljučna pečenka, na mrežici pečena.** Vzemi 2 *kg* pljučne pečenke, potegni z nje kožo in žile, prereži jo podolgem, potolci z lesenim kladivom, nasoli, potresi s poprom ter pusti, da se razsoli; potem razgrej presnega masla, položi pečenko na mrežico, namaži z raztopljenim maslom ter počasi peci na žerjavici. Ko je na eni strani lepo rumena, jo obrni na drugo, namaži z maslom, in ko je tudi na tej strani rumena, položi na krožnik, polij z juho in daj na mizo.

351. **Pljučna pečenka s smetano.** Vzemi 2 *kg* pljučne pečenke, potegni z nje kožo in žile, pretakni s slanino, nasoli in peci kakor drugo pečenko; polivaj jo tudi z maslom. Ko je lepo rumena, potresi po njej 1 žlico moke, in ko še ta zarumeni, deni nanjo 4 žlice smetane in 3 žlice juhe, da prevre; ko jo daš na mizo, precedi nanjo polivko.

352. **Pljučna pečenka s slanino pretaknjena.** Vzemi 2 *kg* pljučne pečenke, potegni z nje kožo in žile, pretakni jo s slanino, potresi z dišavo in limonovo lupinico ter nasoli; peci jo potem v slanini ali masti. Polij po njej kozarec vina ter jo pokrij, da se praži; s to polivko pa jo med praženjem polivaj. Ko zarumeni, odlij mast, ko-

likor je je preveč, pa prilij malo juhe; ko pečenko pripraviš na mizo, precedi nanjo to polivko.

353. **Pljučna pečenka z mesno polivko.** Vzemi 2 *kg* pljučne pečenke, potegni z nje kožo in žile, pretakni s slanino in nasoli; v kozo deni slanine ali masti, osnažene in natanko zrezane zelenjave, peteršilja, zélene, korenja, malo čebule, jako malo česna, dve nageljnovi žbici, dve celi zrni popra, za nožev vrh oreščka in muškatovega cveta, kožo, katero si potegnila s pečenke, ali kake drobne kosti. V tem praži pečenko; po njej polij 1/8 *l* juhe ali pa vode in malo kisa. Praži pa pokrito ter jo enkrat obrni, da se po obeh straneh enako prekuha. Ko je zelenjava lepo rumena, deni pečenko v drugo ponev; mast tudi odlij v drugo ponev; prilij zelenjavi 1/2 *l* juhe ali vode in pusti, da se zelenjava odkuha; deni v mast tri žlice moke in naredi praženje lepo rumeno, potem pa sem precedi juho od zelenjave, da se skuha; če je polivka pregosta, jo še zalij. Ko je ta polivka kuhana, deni vanjo pečenko, dokler je ne daš na mizo; na mizo pa daj pečenko posebej na krožniku, polivko pa v skledi.

354. **Pljučna pečenka po načinu divjačine.** Vzemi 2 *kg* pljučne pečenke ter jo osoli. Zdaj deni v kozico malo masti, na kolesčke narezanega korenja, zélene, peteršilja, pol lorberjevega lističa, 1 klinček, 2 zrni celega gvirca in nekaj zrn popra. Na to položi pečenko, prilij malo vode in 2 žlici kisa ter pokrij in praži približno poldrugo uro. Potem odlij mast, na zelenjavo pa potresi 1 žlico moke; premešaj in prideni 4 žlice kisle smetane in malo juhe; ko prevre, je gotovo. Ko daš pečenko na mizo, jo zreži na pol prsta debele kosčke, zloži jih na krožnik ter precedi nanje polivko.

355. **Pljučna pečenka kvašena.** Pristavi v litrski lonec majhno zrezano čebulo, pol stroka česna, peteršilja, zélene, malo korenja, dva klinčka, dve celi zrni popra, malo muškatovega cveta in oreščka, vršiček timeza, šetraja, bazilike, pol lista lorberja, štiri listke rožmarina, dva lista žajbeljna, vršiček majerona in pehtrana ter zalij z enim delom kisa in dvema deloma vode ter skuhaj, a ne osoli.

2 *kg* pljučne pečenke pripravi kot vedno ter jo pretakni s slanino; če jo precej potrebuješ, vlij nanjo vrele kvaše, če ne, pa mrzle. Kadar jo potrebuješ, jo vzemi iz kvaše in jo nasoli. Potem deni v kozo mast, poberi iz kvaše zelenjavo in vse, kar je notri, prideni tudi kožo, kosti in pečenko; namesto juhe prilij 1/8 *l* kvaše, pokrij jo in praži. Ko je zelenjava lepo rumena, vzemi pe-

čenko iz nje, odlij mast v drugo kozo ter naredi prežganje kakor pri prejšnji; zelenjavo pa zalij z juho ali z vodo, da prevre, potem jo pa precedi na praženje. Če je ta polivka pregosta, jo še zalij; ko zavre, deni vanjo 2 žlici kisle smetane; ko prevre, deni noter pečenko, dokler je ne daš na mizo. Na mizo pa daj pečenko posebej in polivko posebej.

356. **Pljučna pečenka kakor zajec.** Kvasi 2 *kg* s slanino pretaknjene pljučne pečenke; kadar jo potrebuješ, jo nasoli, potresi z dišavami in limonovo lupinico, deni jo v navadno kozo in dve žlici kvaše nanjo. Ko se osuši, jo namaži z razbeljenim maslom ali mastjo, to večkrat odlij, pa spet polij po njej; ko je rumena, potresi po njej žlico moke; ko zarumeni, polij z mastjo, ki je zraven; slednjič mast odlij ter dodeni 4 žlice smetane in par žlic juhe, da se v njej malo popeče. Potem daj pečenko na krožnik; če je polivka pregosta, ji prilij par žlic juhe ter čez pečenko precedi.

357. **Pljučna pečenka z genoveško polivko.** Vzemi 2 *kg* pljučne pečenke, potegni z nje kožo in žile, pretakni jo s slanino in sardelami, pa malo osoli. Deni v kozo masti, slanine, zelenjave, pa manj kakor pri drugih pečenkah, kožo in žile in še pečenko; polij nanjo 1/8 *l* belega vina, pokrij in pristavi k ognju, da se počasi pari.

Ko je zelenjava lepo rumena, vzemi pečenko vun in odlij mast; naredi praženje lepo rumeno, zelenjavo pa z juho zalij, da se skuha, potem urno precedi v praženje; ko to zavre, deni noter žlico debelo zrezanih kaper pa žlico smetane; ko se še malo pokuha, deni nazaj pečenko, dokler je ne daš na mizo. Potem pa daj pečenko na kolesčke narezano posebej na mizo, polivko pa posebej. Ako daš pečenko namesto govejega mesa na mizo, jo obloži s prikuhami.

358. **Beuf à la mode.** 2 *kg* govedine (cesarski kos), preplakni v vodi, malo potolkljaj, pretakni s suhim mesom in slanino ter nasoli; deni v kozo slanine, masti in zelenjave; ako imaš, deni zraven tudi kake kosti in meso; vlij gor 1/2 *l* belega vina in toliko vode, da stoji čez meso. Potem pokrij in kuhaj toliko časa, da se mokrota precej pokuha in je meso mehko; vzemi zdaj meso vun, odlij mast v drugo kozo, zalij zelenjavo s 3/4 *l* juhe ali vode; na oni masti pa naredi lepo rumeno praženje in ga zalij s precejeno juho od zelenjave. Ko prevre, deni meso nazaj in prideni 2 žlici francoske gorčice. Na mizo daj vsako posebej; meso obloži s prikuhami, polivko pa deni v skledico.

359. **Beuf à la mode po angleško.** 2 *kg* govedine (cesarski kos, od vnanjega stegna) malo potolkljaj, s slanino pretakni, osoli; deni v kozo malo slanine, masti, zelenjave manj kakor prej, dišave pa več in malo limonove lupinice, vlij gor dobrega 1/2 *l* črnega vina, potem pa še toliko vode, da stoji čez meso, pokrij in pari pri ognju, dokler ne popije vse mokrote. Navadno je treba pražiti tri ure, da je mehko.

Ko je kos mehak in je popil vso mokroto, ga deni v drugo kozo in postavi na gorko; potem odlij mast, zelenjavo pa zalij s poldrugo litrovo osminko črnega vina in z dobrim 1/2 *l* juhe. Mast, ki si jo odlila, urno razgrej, deni vanjo 3 žlice moke in naredi lepo rumeno praženje; na to precedi juho prekuhane zelenjave, deni zraven tudi 1 žlico na rezance zrezanih pinjol, če ni teh, pa olupljenih mandeljnov, 1 žlico zbranih in opranih rozin in ravnotoliko vinskih jagod (Weinbeeren) ter pusti, da se pokuha; če je prekislo, deni zraven tudi malo sladkorja. Ta polivka mora biti tako gosta kakor vsaka druga. Potem deni meso nazaj in tako naj čaka na gorkem, dokler ga ne daš na mizo.

Meso daj na krožniku na mizo, polivko pa posebej v skledici.

360. **Sočna pečenka.** Vzemi 2 *kg* govejega mesa od notranjega stegna; potolci ga z lesenim kladivom, pretakni s prekajeno slanino, osoli in trdno povij z vrvico. Deni v kozico žlico masti; ko je vroča, deni vanjo meso ter ga v njej urno povaljaj, da zakrkne; prideni malo limonove lupine, 1/2 kavne žlice celega popra, lorberjev listič, vršiček timeza, malo korenja, čebule, peteršilja in malo kisa; zdaj dobro pokrij in počasi pari kaki dve uri. Potem odlij mast, potresi na zelenjavo žličico moke, prilij malo juhe. Ko je malo prevrelo, vzemi meso vun, odvij in razreži ter polivko nanje precedi. Polivki lehko prideneš par žlic kisle smetane.

361. **Navadno pražene bržole** (Rostbraten). Vzemi 2 *kg* bržol (mehko stran), odstrani kožo na vrhu, vse kosti in rebra ter sesekaj; meso malo potolkljaj in nasoli; v kozo pa deni masti, slanine, zelenjavo in dišavo, one kosti iz bržole, vlij na to 1/2 *l* juhe ali vode, pokrij in počasi praži ter večkrat obrni, da bodo povsod mehke. Ko so mokroto posrkale in se zmehčale, jih predeni, odlij mast, zelenjavo in kosti zalij s 3/4 *l* juhe ali vode, da prevre; v ono mast pa deni 3 žlice moke, naredi praženje lepo rumeno, precedi

nanj juho od kosti in zelenjave, da prevre; potem prideni 4 žlice kisle smetane, malo pokuhaj, pa deni bržole noter. Dokler jih ne rabiš, jih pusti na gorkem. Kadar jih hočeš dati na mizo, jih deni na krožnik, polivko pa v zato namenjeno skledo. Zraven lehko daš pražen riž in zabeljene karfijole.

362. **Goveje meso po francoski šegi.** V lonec, v katerem se kuha goveje meso, prideni v šest delov razdeljeno ohrovtovo glavo; potem dve kolerabi, eno zéleno in rumenega korenja; vse to razreži v precej velike krhljičke. 2 *kg* mesa pa dobro potolci ter prilij samo toliko vode, da je vse pokrito. Ko zavre, poberi vse pene in osoli. Ko je meso kuhano, ga vzemi vun, stresi zelenjad v skledo, položi zrezano meso po vrhu ter posoli; čez vlij juho, v kateri se je kuhalo. Juha mora zelo povreti, da je bolj močna.

363. **Goveje meso po laški šegi** se ravnotako kuha, kakor po francoski, le da se pridene nekoliko paradižnikov.

364. **Angleško meso.** Potolci 2 *kg* uležanega stegna, prevleci z za mali prst debelo zrezano slanino ter vribaj s stolčenimi dišavami; nekoliko naj bo gvirca, popra, brinja, ingverja, timijana, majerona, limonovih lupinic, sardele in soli. Meso pusti v tem ležati 24 ur. Potem deni v ponev nekoliko na rezine zrezane slanine, čebule, ¼ *l* rdečega vina in meso s sokom, ki se je natekel od mesa. To dobro pokrij ter počasi pari, kaki dve uri. Ko je mehko, ga razreži in zloži na krožnik. Mast od polivke odstrani; polivko pa precedi na meso. Okrog mesa pa naloži pečen ali zabeljen krompir.

365. **Lovsko meso.** a) Odreži zrezke od mehkega govejega mesa ali pa vzemi bržole ter jih prav natanko potolci in posoli, potresi malo s poprom, povaljaj v moki ter v vroči masti in speci prav hitro. V mast deni na drobne rezine narezane čebule. Ko je ta lepo rumena, prilij dve žlici kisa in ravnotoliko juhe; pusti, da malo prevre in se pokuha ter zlij na meso. Zraven daj krompir.

b) **Lovsko meso od ostalega mesa.** Zarumeni v masti precej na rezine narezane čebule, prilij nekoliko kisa in juhe; potem deni noter na kosčke zrezano meso ter pusti, da se opraži in se mokrota posuši; prismoditi se meso ne sme. Prilij zopet nekoliko juhe in kisa, da zavre in postane polivka rumena. Prideneš lehko tudi nekoliko kisle smetane, da bo polivka boljša. Obloži meso s pirejem od krompirja, graha ali kaj takega.

366. **Sočna pečenka z zelenjavami in vinom.** 1½—2 *kg* lepega govejega mesa od križa ali notranjega stegna potolci, posoli ter prevleci s svežo slanino in kvašenimi kumarami ter trdno povij z vrvico. Deni v kozico 2 žlici masti; ko je vroča, povaljaj pečenko v njej, da okrog zarumeni in zakrkne; nato je vzemi vun. V masti pa zaruméni ½ na kolesčke zrezane čebule, ½ na kolesčke zrezane žemlje, par kolesčkov korenja, zélene, peteršilja in nekaj perutninskih ali telečjih jeter. Zdaj deni pečenko nazaj, prideni par klinčkov, gvirca, celega popra, oreščka in toliko belega vina, da je skoro meso pokrito; to dobro pokrij ter počasi pari 2½—3 ure. Medtem meso enkrat obrni. Ko je pečeno, ga zreži in zloži na krožnik. Polivko precedi, odstrani maščobo ter polij nekaj polivke po mesu, ostalo pa daj posebej v skledici na mizo.

367. **Sočna pečenka z zelenjavami.** Potolci in posoli 2 *kg* govejega mesa od križa. Potem fino nareži 2 sardeli, malo zelenega peteršilja, 1 žlico kaper, kosček čebule, kosček limonove lupine, nekaj mozga in prekajene slanine. S tem pretakni meso in ga trdo preveži z vrvico. Potem deni k ognju v kozici malo masti; ko je vroča, deni vanjo meso ter ga povaljaj, da zakrkne. Prideni kosček korenja, čebule in par žlic juhe. Meso dobro pokrij ter praži počasi 2 — 3 ure. Potem poberi mast, potresi zraven pečenke dve žlici moke, pomešaj, prilij malo juhe ter pusti, da zavre. Vzemi zdaj pečenko vun, odvij in razreži. V polivko stisni še malo limonovega soka ter je nekoliko precedi na meso. Ostalo daj v skledici poleg mesa na mizo. Meso lehko obložiš z malimi krompirčki in kakimi praženimi prikuhami.

368. **Sočna pečenka z gomoljikami.** Vzemi 2 *kg* govejega mesa od križa ali bržole; če vzameš bržole, odstrani kosti. Meso osoli in pretakni z gomoljikami in slanino. Položi potem na meso rezine slanine ter povij z vrvico. Prideni zdaj navadne zelenjave kakor za kvašo in še kosti, katere si porezala od mesa, ostanke gomoljik in malo presnega masla. Pokrij to in pari kaki dve uri. Potresi potem na zelenjavo par žlic moke, zalij z juho in vinom Madeira. Meso odvij in razreži na enake kosčke ter zloži na krožnik. Okrog mesa lehko naložiš kaj iz krompirjevega testa, makarone, kosčke žemljinih cmokov ali kake pražene prikuhe. Na meso precedi par žlic polivke, ostalo pa daj posebej v skledici poleg mesa na mizo.

369. **Sočna pečenka s paradižnicami.** Deni v kozo 2 *kg* mesa od križa ali bržole. Kosti odstrani. Meso nasoli, prevleci s slanino in potresi s poprom. Daj v kozo tudi malo

presnega masla, zélene, lorberjev listič, kolesčke čebule, par klinčkov, 2 ali 3 paradižnice, katerim si odstranila seme in sok; prideni tudi one kosti, ki si jih porezala od mesa, ter prilij ¼ litra vina, pa dobro pokrito pari približno 2—3 ure. Medtem jo enkrat obrni, pa dobro mehki odstrani maščobo ter prilij nekaj juhe in malo črnega ali belega vina ter pusti, da zavre. Potem razreži meso, zloži na krožnik ter precedi nanj polivko. Okrog naloži na kosčke zrezano in s presnim maslom zabeljeno krompirjevo polento ter kupčke praženega riža.

370. **Sočna pečenka s sardelami.** Posoli 1½—2 *kg* govejega mesa (cesarski kos). Sesekaj prav dobro zelenega peteršilja, zrno česna, eno osnaženo sardelo in malo limonove lupinice. V tem povaljaj kosčke slanine ter jih potisni v meso. Položi meso v kozico, zraven pa kosček presnega masla, par kolesčkov žemlje, čebule, koreninico peteršilja, malo celega popra in malo vina. Zdaj dobro pokrij in počasi pari. Ko je mehko, odlij maščobo, potresi 2 žlici moke, k mesu prilij malo juhe in še vina, kolikor je treba radi okusa. Ko je malo prevrelo, razreži meso ter precedi nanj malo polivke. Ostalo pa daj posebej v skledici na mizo.

371. **Sočna pečenka s čebulo.** Deni v kozico 2 žlici masti. Ko je vroča, vrzi noter pest na tanke kolesčke zrezane čebule in par kolesčkov žemlje. Ko je rumeno, položi gor kos dobro uležanega, posoljenega in gosto s slanino prevlečenega govejega mesa od notranjega stegna ali od križa. Prideni še par zrn celega popra in malo juhe ali vode, dobro pokrij ter pari počasi 2—3 ure. Zdaj odlij maščobo ter prilij malo juhe. Ko je malo prevrelo, vzemi meso, razreži, zloži na krožnik ter precedi nanj polivko. Okrog naloži kupčke krompirjevega piréja in zabeljene karfijole ali črne korenine ali špargeljne.

372. **Pljučna pečenka navadno pečena.** Od lepega kosa pljučne pečenke (1½—2 *kg*) potegni kožo in maščobo. Naribaj s soljo ter s stolčenim gvircem in poprom malo potresi. Deni v dolgo kozico nekaj masti. Ko je vroča, deni v mast pečenko ter jo v njej povaljaj, da zakrkne; prideni še malo presnega masla in juhe ter peci počasi v pečici kakor vsako drugo pečenko ¾—1 uro. Ko je pečena, prilij še malo juhe, razreži meso, zloži na krožnik in vlij sok na meso.

373. **Pljučna pečenka s slanino prevlečena.** Odstrani od pljučne pečenke kožo in maščobo; potem jo posoli in prevleci gosto s slanino. Povaljaj jo v vroči masti, da zakrkne. Prideni par kolesčkov čebule, vršiček zelenega pe-

teršilja in par žlic juhe ter peci počasi, vmes pa pridno polivaj. Ko je pečena, poberi mast, če je je preveč, prilij malo juhe in sok 1 limone. Razreži potem pečenko ter vlij nanjo sok. Gl. tabelo XII., sl. 1.

374. **Pljučna pečenka po ruskem načinu.** Sesekaj drobno eno osnaženo sardelo in nekaj mozga. S tem natlači kos pljučne pečenke. (Naredi z ozkim nožem več lukenj v pečenko ter tlači v vsako malo mozga s kuhalničnim držajem.) Pečenko osoli ter jo povaljaj v vroči masti, da zakrkne. Prideni nekaj kolesčkov čebule, korenja, peteršilja, zélene, vršiček timeza in listič lorberja. Vrh pečenke daj kosček presnega masla in prilij malo juhe. Peci jo v pečici kake ¾ ure, pa pridno polivaj. Potresi poleg pečenke par žlic moke, 2 osnaženi, z zelenim peteršiljem sesekani sardeli, kosček limonove lupine, nekaj juhe in 2 žlici kisle smetane. Ko je prevrelo, stisni noter sok ene limone. Razreži pečenko ter precedi malo polivke po njej. Ostalo pa daj posebej v skledici na mizo.

375. **Pljučna pečenka po angleško.** Od lepega kosa pljučne pečenke odstrani kožo in maščobo. Potem jo posoli, potresi s poprom in pokapljaj z limonovim sokom. Povaljaj potem pečenko v vroči masti, da zakrkne. Prideni kosček presnega masla in par žlic juhe. Peci jo pičle pol ure, pa pridno polivaj. Prideni kosček sladkorja, ⅛ *l* črnega vina in malo juhe. Ko zavre, zreži pečenko in vlij ta sok čeznjo. Pečenka naj bo sredi še rdeča.

Vino in sladkor lehko opustiš. Namesto tega pa prideni par kolesčkov čebule. Ko je rumena, prilij par žlic juhe.

Ali pa prideni pečenki par žlic francoske gorčice in par žlic juhe. Ko zavre, polij ta sok na razrezano pečenko.

376. **Parjene bržole.** Potolci 6 ali 7 bržol, posoli, povaljaj v moki ter urno v vroči masti od obeh strani malo popeci in deni v kako drugo posodo. V to mast pa deni pest drobno zrezane čebule. Ko je lepo rumena, deni noter opečene bržole, zalij jih z juho, da skoro čeznje stoji, malo premešaj, dobro pokrij in pusti, da počasi vre 1—1½ ure. Zloži bržole na krožnik, okrog naloži na kosčke narezan in v slani vodi kuhan krompir. Polivko polij čez bržole in krompir. Ali pa deni krompir posebej na krožnik in ga zabeli s presnim maslom.

377. **Pražene bržole s smetano.** Deni v kozico malo masti in navadne zelenjave. Na vrh naloži potolčene in osoljene bržole, rezino prekajene slanine in malo juhe.

Dobro pokrij in počasi praži 1 uro. Daj potem bržole v drugo kozico. Na zelenjavo pa potresi 2 žlici moke, zalij malo z juho, prideni par žlic kisle smetane ter pusti, da dobro prevre. Precedi polivko na bržole ter pusti, da še vse skupaj zavre. Kot priboljšek prideni žličico Maggijeve dišave. Daj jih potem na mizo kakor prejšnje.

378. **Bržole s čebulo in peteršiljem.** Stolci bržole, vsako posebej, zreži prav drobno čebule in zelenega peteršilja; osoljene bržole s tem potresi in v moki povaljaj. Potem razgrej masti ali masla, položi vanj bržole drugo poleg druge in jih naglo zarumeni. Potem kani nanje malo juhe in na 3 bržole žlico kisle smetane. Naglo jih daj na mizo in jih polij s polivko.

379. **Bržole s česnom.** Dobro stolčene bržole nasoli. Zreži drobno malo timeza in česna; s tem in s poprom potresi bržole ter jih povaljaj v moki. Speci jih kot prejšnje pa daj na mizo.

380. **Bržole po angleško.** Stolci bržole vsako posebej, da so prav tanke; nasoli jih in malo potresi s poprom. Razgrej masla ali masti ter vrzi vanj na rezine zrezane čebule. Ko je rumena, položi vanjo bržole posamezno drugo poleg druge ter jih naglo zaruméni po obeh straneh ter daj na mizo.

381. **Bržole s sardelami.** Osnaži na 3 bržole 3 sardele. Drobno jih sesekljaj in potresi ž njimi 3 dobro stolčene pa malo nasoljene bržole; speci jih naglo. Ko so rumene, kani nanje malo juhe in žlico kisle smetane. Daj jih na mizo pa jih polij s to polivko.

382. **Glasirano meso.** Vzemi 2 *kg* cesarskega mesa, malo ga potolkljaj in osoli. V kozo pa deni masti, slanine, zelenjavo, dišavo, limonove lupinice in meso. Na to vlij dober liter vode, pokrij in pusti, da lepo vre. Ko meso vso mokroto posrka in je mehko, ga vzemi vun, odlij mast, vlij na zelenjavo ½ *l* juhe, da prevre; precedi potem v drugo kozo, deni v njo ono meso pa žlico glasa ter pusti, da še nekaj časa vre. Potem zreži meso, naloži ga na krožnik, vlij polivko čezenj ter daj na mizo.

383. **Laške bržole.** Potolci in posoli 6—7 bržol, podrgni z drobno sesekanim česnom in peteršiljem, potresi malo z moko ter urno peci v finem namiznem olju. Zloži jih na krožnik. V ponev, v kateri si jih pekla, vlij malo juhe; ko zavre, jo vlij zraven bržol na krožnik.

Na bržole kaneš lehko limonovega soka, preden jih daš na mizo.

384. **Biftek na laški način.** Potolci kosčke pljučne pečenke, potrosi jih s soljo in poprom, pomaži z oljem, povaljaj v moki ter hitro speci v vroči masti. Odlij potem nekaj masti in zloži biftke na krožnik. V to ponev pa daj malo presnega masla, par žlic juhe in nekaj kapljic limonovega soka. Ko zavre, vlij poleg biftkov na krožnik.

385. **Sesekan biftek.** Sesekaj drobno 56 *dkg* pljučne pečenke ali mehke govedine, zraven pa tudi malo mozga in slanine; kožice in žile že prej odstrani. Potem naredi iz pol obribane žemlje pešamelj; hladnega zmešaj in mu primešaj sesekano meso, malo dišave in limonove lupinice ter osoli. Potem deni na mokro desko, zreži enakomerno, potolkljaj, da so 4 prsti dolgi in ravnotoliko široki zrezki; povaljaj jih v ribanem kruhu ali v moki ter peci v razbeljeni masti pa daj na mizo. Ako jih povaljaš v moki, prideni pečenim kosček presnega masla in malo juhe.

386. **Biftek navadni.** Potolci kosčke pljučne pečenke, potrosi jih s soljo in poprom, ožmi na vsak kosček malo čebulnega soka in raztopljenega presnega masla. Položi drugega vrh drugega ter jih pusti tako nekaj minut. Potem jih potrosi na eni strani z moko ter urno speci v vroči masti. Položi jih tako v mast, da je z moko potresena stran v masti. Pečene zloži na krožnik. Iz ponve, v kateri so se pekli, odlij mast in prilij malo juhe; ko zavre, jo vlij poleg biftka na krožnik. Okrog in navrh biftkov deni za vsako osebo po eno posajeno jajce.

387. **Angleški biftki.** Pripravi biftke kakor prej; le v vroči masti jih urno speci, pa tako, da so še v sredi rdeči in da teče rdeč sok iz njih, ako se jih prereže. Vse drugo naredi kakor prej.

388. **Biftkovi zvitki.** Zreži pljučno pečenko na prst debele kosčke, stolci jih, pa ne da bi jim naredila luknje, ter jih nasoli. Potem drobno sesekaj slanine, zelenega peteršilja in malo česna ter s tem namaži kosčke, potresi jih še z dišavo, potem pa trdo zvij. V kozo deni malo masti, potresi vanjo malo drobno zrezane čebule, v to mast položi klobasice ter speci v pečici, da bo lepo rumeno. Deni jih potem na krožnik, polij s to polivko ter daj na mizo. Telečje meso lehko ravnotako pripraviš.

389. **Ptički iz teletine.** Zreži 1¼ *kg* telečjih zarebrnic ali stegna na prst debele kosčke, ki naj bodo 3 prste dolgi in 3 prste široki. Te dobro potolci in po eni strani posekljaj, pa ne skozi, in osoli. Le en nesoljen kosček in vmes za

pol kosčka slanine prav drobno sesekaj; naredi iz pol žemlje pešamelj, hladnega zmešaj, primešaj malo dišave in limonove lupinice, sesekano meso pa malo osoli ter s tem one kosčke namaži, trdo zvij, vsakega posebej z vrvico povij in mu priveži kosček slanine in listič žajbeljna. Deni v kozo malo masti, vanjo položi ptičke redno drugega poleg drugega, potresi jih s kruhom, zabeli tudi zgoraj ter jih peci v pečici. Ko so rumeni, vlij v kozo malo juhe, poberi vrvice, polij jih s to polivko ter daj na mizo.

390. **Štajerske bržole.** Potolci in posoli 6 do 7 bržol, kani nanje čebulovega soka ter jih urno speci od obeh strani. Pečene zloži v drugo kozico drugo vrh druge, a med vsako deni kosček sardelnega masla ter jih pokrij in pusti tako par minut. V ponev, v kateri si jih pekla, vlij malo juhe. Zloži potem bržole na krožnik in polij s to polivko.

391. **Zvite bržole.** Potolci in posoli 6 bržol. Potem fino sesekaj 3 osnažene sardele, žlico kaper, malo zelenega peteršilja, dve šalotki in kos govejega mesa ali 1 bržolo, kateri si odstranila kožo, prideni še par žlic sladke smetane in 1 jajce; s tem namaži stolčene bržole, trdno jih zvij ter poveži s sukancem. Deni v kozico na dno rezine narezane slanine in pol velike na kolesčke zrezane čebule. Položi na to zvite bržole, dobro jih pokrij ter počasi pari 1 do 1½ ure. Deni potem bržole v drugo kozico. Na čebulo pa potresi žlico moke in prilij zajemalko juhe in nekaj vina. Prereži vsako bržolo čez pol, sukanec odstrani pa zloži bržole na krožnik ter precedi polivko nanje. Okrog lehko naložiš maslene ali krompirjeve krafeljce.

392. **Lovsko meso.** Potolci pol prsta debele kose govejega mesa, križa ali bržole, posoli in potresi s poprom in z moko. Speci jih hitro v vroči masti, medtem pa jim prideni pest na kolesčke narezane čebule, malo kisa in juhe ter daj z zabeljenim krompirjem na mizo.

393. **Goveji golaž, navadni.** V dveh žlicah masti zrumeni nekaj drobno sesekane prekajene slanine in žlico čebule. V to deni 1½ *kg* na kocke zrezanega govejega mesa od vratu. Prideni mesu kosček korenja, peteršilja, zélene, za nožev vrh paprike in malo soli. V platneno krpico pa zaveži ½ kavne žlice kumne, 1 lorberjev listič, 5 do 6 zrn olupljenega, strtega česna, vršiček timeza in listič žajbeljna ter daj k mesu. Zdaj dobro pokrij ter pari počasi kake ¾ ure. Nato prideni na kocke zrezanega krompirja, prilij malo juhe ter zopet pari, da se zmehča krompir. Slednjič prilij še malo vina ali kisa ter daj na mizo.

Ali pa potresi k mesu, ko se je že posušil sok, žlico moke ter prilij malo juhe in kisa. Pusti, da še malo zavre, potem pa daj s pečenim krompirjem na mizo.

394. **Golaž po ogrski šegi.** Zreži 1½ *kg* pljučne pečenke ali mehkih bržol na debele kocke; zreži za veliko žlico prekajene slanine na drobne kocke, deni oboje v kozo, posoli in potresi za nožev vrh paprike, prilij 4 žlice vina, poldrugo litrovo osminko vode ali juhe; pokrij in praži počasi, da bo mehko. Potem zrumeni na presnem maslu žlico ribanega kruha, lehko tudi malo drobno zrezanega česna, deni to k mesu, poplakni z juho in tudi zlij k mesu, še malo prevri pa daj na mizo.

395. **Golaž drugače.** Zreži ravnotoliko mesa in slanine kakor prej na kocke, pa tudi malo čebule, peteršilja, zélene, korenja, deni vse v kozo, potresi s poprom in s stolčeno dišavo, zalij do pol z juho ali vodo, pokrij in počasi pari kaki 2 uri. Ko se pari eno uro, lehko prideneš na kocke zrezanega krompirja ter pariš še eno uro ter daš na mizo. Ali pa zadnje četrt ure malo z moko potresi, dobro premešaj, zalij malo z juho pa daj na mizo.

396. **Volovski rep.** Volovski rep nasekaj po sklepih, deni ga v kvašo (Kvaša glej stran 9) in ga pusti najmanj en dan, še bolje dva dni v njej. Praži ga potem kakor koštruna (Koštrun glej št. 747), samo pri praženju prilij vode, da stoji čez, in ga praži tako dolgo, da popije vso mokroto in zarumeni, kar se zgodi v treh urah; napravi polivko, pa deni vmes žlico kisle smetane. Ko prevre, polij ga s to polivko ter daj na mizo.

397. **Volovski jezik s poljsko polivko.** Naredi bledo praženje iz presnega masla in moke, zalij s črnim vinom, prilij 2 žlici juhe, dodaj žlico zbranih in opranih rozin in žlico vamperljev, žlico olupljenih, stolčenih mandeljnov, dišave, limonovih lupinic in toliko sladkorja, da bo sladko. Ko skuhaš svež volovski jezik in ga olupiš, kuhaj ga še ¼ ure v tej polivki. Potem ga zreži, zloži na krožnik ter vlij nanj malo te polivke; ostalo pa daj posebej v skledici na mizo.

398. **Pretaknjen volovski jezik.** Svež volovski jezik operi, dobro osoli in skuhaj; kuhanega olupi, pretakni s sardelami in slanino ter speci kot kako drugo pečenko. Naposled prideni 2 do 3 žlice kisle smetane in malo juhe; potem jezik zreži, nanj precedi polivko, pa ga daj po juhi na mizo; obložiš ga lehko s praženimi gobami in krompirjevim pirejem. Smeš ga dati tudi za obaro.

399. **Goveji golaž po lovskem načinu.** Deni v kozico 2 žlici masti ter zarumeni v njej 3 žlice drobno zrezane čebule; potem prideni par žlic kisa, kavno žlico paprike, zajemalko vode in na kocke zrezano meso. Dobro ga pokrij in pari približno 1 uro. Medtem pa zreži na drobno 3 zrna česna, pol lorberjevega lističa, šopek majerona, kosček limonove lupinice ter deni k mesu. Maščobo poberi, prilij še malo juhe, če je gosto, posoli; če treba, še okisaj; ko prevre, je gotov.

Sedmi oddelek.

Polivke (zosi).

Gorke polivke.

400. **Sardelna polivka.** Vzemi za 1 jajce masti; ko se stopi, deni noter za 1 lešnik stolčenega sladkorja; ko se začne peniti, prideni 3 žlice moke ter naredi lepo rumeno prežganje. Potem deni noter 2 osnaženi in drobno zrezani sardeli; zalij to z juho, da bo, ko se skuha, približno tako gosta, kakor gorčica; slednjič prideni še žlico kisle smetane. Ko se skuha (¼ ure), jo odstavi, da bo na gorkem, če je ne potrebuješ. Na mizo jo daj v navadni skledi k mesu. Lehko jo tudi malo okisaš.

401. **Polivka iz mlade čebule.** Kuhaj v ½ litra juhe, katero si malo okisala, pest mlade, še komaj za lešnik debele čebule, pri kateri je še malo zelenega. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla, kosček sladkorja in 2 žlici moke pa mešaj. Ko je svetlorumeno, zalij z juho od čebulke; ko se malo pokuha, stresi noter še čebulko. Lehko pa preje čebulko drobno zrezeš ter daš potem v polivko.

402. **Čebulna polivka.** Deni v kozico 2 žlici masti in žlico ali kosček sladkorja. Ko se speni, prideni 3 žlice moke; ko je svetlorumena, dodaj 3 žlice drobno sesekane čebule ter mešaj. Ko je še čebula rumena, prilij par žlic kisa in toliko juhe, da bo polivka tako gosta, kot n. pr. ponadova juha. Naj vre približno še pol ure. Ako treba, prideni še malo sladkorja in soli.

403. **Gorka gorčična polivka.** K čebulni polivki, katera je pripravljena s sladkorjem in okisana z vinom, prideni nekoliko soka od pečenke, nekaj zrn popra in najgvirca, malo limonove lupinice in lorberjevih listov; to pusti, da se skuha. Primešaj potem 1 žlico francoske gorčice, nekoliko

sardelnega masla in limonovega soka, pretlači, pa ne pusti več vreti.

404. **Porova polivka.** Naredi se tako, kakor čebulova; le namesto čebule se vzame drobno zrezan por. Seveda samo kar je belega.

405. **Česnova polivka.** Zaruméni v masti kosček sladkorja, prideni 3 žlice moke; ko je svetlorumena, prilij par žlic kisa, primerno juhe in soli in 4 do 5 zrn drobno zrezanega česna. Ko malo prevre, je polivka gotova.

406. **Česnova polivka drugače.** 2½ žemlje obribaj, razreži na rezine, deni v lonec, vlij nanje malo mrzle juhe ter postavi na štedilnik, da zavre. Potem dobro zžvrkljaj, prideni 2 ali 3 drobno sesekane stroke česna in malo kisa. Razcvri žlico presnega masla ter ga prilij polivki; če je treba, jo še osoli.

407. **Kaprova polivka.** V bledorumeno prežganje deni žlico kisa in pest drobno zrezanega kapra ter zalij z juho. Ko je že malo pokuhano, prideni še par žlic kisle smetane; ko malo zavre, je gotova.

408. **Hrenova polivka.** Deni v kozico 2 žlici masti, žlico sladkorja in 2 žlici moke ter mešaj toliko časa, da bo svetlorumeno prežganje; nato prilij žlico kisa in toliko juhe, da je primerno gosto. Ko dobro prevre, prideni pest zribanega hrena in, če treba, soli. Vreti ne sme več, ko je hren notri, sicer postane grenka.

409. **Hrenova polivka z žemljami.** Obribaj in zreži na rezine 2 žemlji, vlij nanje mrzle juhe ter deni na štedilnik, da zavre. Potem dobro zžvrkljaj, prideni žlico kisa, za nožev vrh žefrana, 2 žlici pečenkinega soka ali pa žlico razcvrtega presnega masla in pest zribanega hrena. Če treba, prilij še malo juhe ter osoli. Vreti ne sme več. Če pa deneš poleg žemelj 2 ali 3 zrna stolčenega česna kuhat, imaš č e s n o v h r e n.

410. **Mandeljnov hren.** Razgrej 2 žlici presnega masla in prideni 2 žlici moke. Ko se speni, prilij pičlo ½ l dobrega mleka, prideni kosček sladkorja, malo limonove lupinice, pest olupljenih in dobro stolčenih mandeljnov. Ko je vse dobro prevrelo, prideni pest zribanega hrena, deni v skledo ter daj poleg mesa na mizo.

411. **Polivka iz korenja.** Olupi korenje, zreži ga za dobro pest na drobne kocke in skuhaj mehko v vodi; naredi lepo rumeno prežganje iz za ½ jajca presnega masla in 1 žlice moke, odcedi korenje in deni kocke v prežganje, zalij z juho, če treba, osoli, še malo prekuhaj pa daj poleg mesa na mizo.

412. **Polivka iz korenja drugače.** Olupi rumen koren in naribaj ga na krušnem strgalniku (ribežnu); razgrej za ½ jajca masla, deni noter za oreh stolčenega sladkorja. Ko se začne peniti, prideni 2 žlici moke; ko malo zarumeni, prideni korenje; malo praži, potem pa zalij z juho. Če je treba, osoli in kuhaj dalje časa nego drugo polivko. Potem daj v skledi poleg mesa na mizo.

413. **Polivka iz zélene.** Ostrgaj lepo zéleno, skuhaj jo v vodi, potem olupi še trdo kožo, kar je mehkega pa zreži na drobne kocke. Naredi iz masla in moke prežganje, deni noter zéleno, zalij z juho, osoli in deni noter še žlico kisle smetane. Ko prevre, daj v skledi na mizo k mesu.

414. **Polivka iz káper.** Razgrej za pol jajca presnega masla, deni noter 2 žlici moke in naredi bledorumeno prežganje; prideni žlico zrezanih káper, zalij z juho; slednjič dodaj še žlico kisle smetane. Ko prevre, daj v skledi k mesu na mizo.

415. **Polivka iz drobnjaka.** Naredi bledorumeno prežganje, deni noter žlico drobno zrezanega drobnjaka, zalij z juho, osoli ter prideni še žlico kisle smetane. Ko prevre, je gotovo.

416. **Polivka iz zelenega peteršilja.** Naredi bledorumeno prežganje iz 3 žlic moke ter deni noter žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja; ko se malo prepraži, zalij z juho ter prideni še žlico kisle smetane. Ko prevre, je gotovo.

417. **Polivka iz kislice.** Ko narediš bledorumeno prežganje, deni noter žlico drobno zrezane kislice; ko se malo prepraži, zalij z juho; če je treba, še osoli; deni zraven še žlico kisle smetane. Ko je kuhano, daj na mizo.

418. **Polivka iz timeza.** Ko je prežganje bledorumeno, deni noter pol žlice drobno zrezanega timeza, malo premešaj in zalij z juho; ko prevre, deni noter žlico kisle smetane. Ko se malo pokuha, daj na mizo h govedini.

419. **Polivka iz kumar.** Olupi 1 kumaro, zribaj jo na kolesčke in osoli. Potem deni v kozico 2 žlici masti, kosček sladkorja, 2 žlici moke in pol žlice drobno zrezane čebule. Ko je svetlorumeno, ožmi kumare ter jih deni v kozico; prilij še malo kisa in juhe. Ko že nekaj časa vre, prideni 2 žlici kisle smetane in malo popra; ko še malo prevre, je gotovo. Namesto sladkorja in popra daš lehko nekaj zrnec kumne in 2 zrni drobno sesekanega česna.

420. **Polivka iz kislih kumar.** Deni v kozico 2 žlici masti in kosček sladkorja; ko se speni, prideni 2 žlici moke ter mešaj, da postane svetlorumeno; potem prideni žlico drobno ali pa na tanke kolesčke zrezanih kislih kumaric;

zalij z juho ter pusti, da dobro prevre. Preden daš na mizo, prideni še žlico kisle smetane, pa naj še enkrat prevre.

421. **Polivka iz kislega fižola.** Naredi jo kakor kumarčno, le da deneš v prežganje namesto kumaric 2 žlici drobno ali pa na poševne kosčke zrezanega kislega fižolovega stročja.

422. **Kukmakova (šampinjonova) polivka.** Osnaži pest šampinjonov in jih deni v skledo, v kateri imej pripravljeno vodo in malo limonovega soka vmes; zreži jih na drobne kocke. Potem razgrej v kozi malo presnega masla, vrzi vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja in gobe; kani nanje malo limonovega soka, osoli, pokrij jih in praži; ko se posuše, potresi po njih 2 žlici moke, pa zalij z juho. Ko se skuha, daj h govedini na mizo. Lehko prideneš tudi malo popra in žlico kisle smetane.

423. **Mavrahova polivka.** Osnaži in operi gobe mavrahe ter jih zreži na drobne kocke; razgrej presnega masla, deni vanj čebule, drobno zrezanega peteršilja, pest mavrahov ter kani nanje malo vina. Ko se posuše, potresi jih z moko, zalij z juho ter osoli, če je treba. Ko se skuha, dodaj žlico kisle smetane; ko prevre, daj k mesu na mizo.

424. **Polivka iz gob jurčkov.** Zreži na kocke pest osnaženih in opranih jurčkov, razgrej za pol jajca presnega masla, prideni drobno zrezane čebule in peteršilja, pa še gobe; potem jih pokrij in praži. Ko se osuši, potresi po njih žlico moke, dobro premešaj, zalij z juho in osoli. Ko se že skuhajo, dodaj še 2 žlici kisle smetane, malo popra in česna; pusti, da prevre, pa daj k mesu na mizo.

425. **Gobova polivka iz kuhanih kislih gob.** Razgrej nekoliko masti in prideni malo moke, da je belorumeno. Gobice, ki so v jesihu, zreži na tanke rezine, prideni jih prežganju, pusti, da se še nekoliko popraži, zalij z juho ter pusti, da se dobro pokuha. Preden daš na mizo, lehko dodaš 2 žlici kisle smetane.

426. **Zeliščna polivka.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, deni noter žlico drobno zrezane šalotke; ko je bledorumeno, prideni 2 žlici moke, premešaj in zalij z juho. Ko malo prevre, prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja, pehtrana, drobnjaka in krebuljice; vsega skupaj naj bo za pest. Ko je dobro prevrelo, prideni še žlico kisle smetane ter pusti, da še enkrat zavre.

427. **Zeliščna polivka drugače.** Razreži prav drobno drobnjaka, zelenega peteršilja, pehtrana, 2 zrni česna in 4 stroke šalotke. Potem deni v kozico 2 žlici olja; ko se segreje, deni noter zrezane zelenjave, malo prepraži, zalij

potem z juho ter prilij par žlic vina. Ko je že dobro prekuhano, prideni še malo limonovega soka in popra. To polivko daš lehko k ponarejeni tonini ali k ribam.

428. **Fižolova polivka.** Zreži na drobne poševne kosčke fižol v stročju (in sicer mora biti še brez zrna) ter ga skuhaj v slani vodi. Ko je kuhan, ga odcedi ter deni v bledorumeno prežganje, h kateremu si pridejala drobno zrezane čebule in peteršilja; zalij z juho, prideni par žlic kisle smetane, malo drobno zrezanega česna, malo popra in kisa in, če treba, še osoli. Ko malo prevre, je gotova. Ta polivka se lehko da kot prikuha; takrat jo naredi bolj gosto.

429. **Krompirjeva polivka.** Deni v lonec dva olupljena krompirja, vršiček timeza, pol lorberjevega lističa, 2 zrni sesekanega česna in malo zelenega peteršilja ter nalij z juho ali vodo, da stoji čez; potem postavi na štedilnik, da se skuha. Zdaj deni v kozico 2 žlici masti; ko je vroča, deni vanjo 1½ žlice moke; ko je ista rumena, prideni še ½ kavne žlice drobno sesekane čebule; ko je že čebula rumena, prilij par žlic kisa ter skozi sito pretlačeni krompir z juho vred; prideni tudi 2 žlici kisle smetane, malo popra in, če treba, še soli. Ko še malo zavre, je gotova; daj jo poleg mesa na mizo. Ako hočeš, da bo polivka posebno okusna, dodeni ji žličico Maggijeve dišave.

430. **Krompirjeva polivka druga.** Zreži 2 olupljena krompirja na tako drobne kocke, kot koruza. Deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, deni vanj krompir, ga pokrij in praži, da bo mehak (10 minut); potem potresi nanj 2 žlici moke, premešaj in zalij z juho, prideni tudi 2 žlici kisle smetane, kosček limonove lupine ter okisaj nazadnje z limonovim sokom.

431. **Polivka pljučne pečenke.** Deni v kozico žlico masti, par kosčkov prekajene slanine in korenja, zélene, peteršilja, čebule in nadrobno sesekane goveje ali kake druge kosti. Ko se dobro prepraži, potrosi z 2 žlicama moke, zalij z juho, prilij žlico kisa; prideni še vršiček timeza, listič lorberja, malo celega popra, limonove lupine in malo muškatovega oreščka. Pusti, da nekaj časa vre; precedi potem v drugo kozico ter prideni še 2 žlici kisle smetane in žličico Maggijeve dišave. Ko zavre, je gotova.

432. **Polivka od divjačine.** Naredi jo kakor polivko pljučne pečenke, samo da vzameš namesto govejih kosti kosti od divjačine; lehko so sveže, ali pa od že pečene divjačine; prilij polivki tudi malo kvaše od divjačine in žličico Maggijeve dišave.

433. **Španska polivka.** Odpadke od mesa, posebno od telečjega, koščice od divje perutnine, starih golobov ali zajca, na rezine zrezane zelenjave in slanine deni v kozico ter pusti, da se prepraži in postane lepo rumeno. Potresi malo z moko in zalij nekoliko z belim vinom in z juho, v kateri si skuhala ostanke od pečenke. Od začetka mora biti polivka bolj čista; potem, ko si jo precedila, jo pusti hitro vreti, da postane bolj gosta; nazadnje prideni še nekoliko limonovega soka. Polivka mora biti gladka in zlatorumena.

434. **Polivka iz vranice.** Deni v kozico žlico masti; ko je vroča, deni vanjo nekaj kolesčkov čebule, korenja, peteršilja, zélene in par rezin prekajene slanine; mešaj, da lepo zarumeni, potem potresi z žlico moke in prideni 1 telečjo nastrgano vranico, celega popra, lorberjev listič, par žlic kisa in juhe ali kvaše. Ko je že nekaj časa vrelo, pretlači skozi sito in prideni 2 žlici kisle smetane. Ko zavre, je gotova.

435. **Limonova polivka.** Razgrej za pol jajca masti in ji prideni žličico sladkorja ter, ko se speni, še 3 žlice moke; ko je prežganje rumeno, vrzi noter od pol limone zrezano lupinico, zalij z juho, kolikor je treba, prideni od 3 limon sok in sladkorja po okusu. Skuhaj, pa daj v skledi h govedini na mizo.

436. **Limonova polivka drugačna.** Naredi prežganje kot pri prejšnji; deni noter lupine in sok 2 limon; namesto z juho, zalij jo z gorko vodo in gorkim vinom; prideni sladkorja po okusu. (Limonova lupinica se imenuje le rumena kožica, ki mora biti prav tanko odrezana, da se je ne drži nič belega, ki je grenko.)

437. **Polivka iz ribezlja.** Osnaži pest ribezlja, t. j. potrgaj peclje; naredi bledorumeno prežganje iz presnega masla; deni noter ribezelj, zalij z juho, kani vmes malo vina, prideni sladkorja, skuhaj pa daj z mesom na mizo.

438. **Pomarančna polivka.** Obribaj 4 majhne kosčke sladkorja ob pomarančo; razgrej za pol jajca masla, deni noter žličico sladkorja, ko se speni, še 3 žlice moke in naredi bledorumeno prežganje. Deni potem noter ob pomarančo obriban sladkor, sok od dveh pomaranč, zalij malo z vodo in vinom, prideni sladkorja; skuhaj, da je gosta kakor vsaka druga, ter jo daj v skledi h govedini na mizo.

439. **Marelična polivka.** Razgrej za pol jajca presnega masla, deni noter 3 žlice moke; ko se speni, 2 žlici marelične omake; zalij z vodo in vinom, da bo gosta kakor druge; skuhaj pa daj v skledi z mesom na mizo.

440. **Malinova polivka.** Naredi prežganje kakor pri prejšnji, deni noter žlico malinove omake, zalij z vinom in vodo, skuhaj, pa daj posebej k mesu na mizo. Če pa vzameš malinovega odcedka, deni v prežganje več moke, zalij z odcedkom, vodo in vinom pa skuhaj.

441. **Jagodova polivka.** Naredi prežganje kakor prej, deni noter žlico jagodove omake (ali pa zalij z jagodovim odcedkom), zalij z vodo in z vinom. Pri kuhi izgubi barvo; če hočeš imeti rdečo, deni vmes druge rdeče tekočine. Daj jo gorko na mizo. Če pa delaš polivko iz svežih jagod, pretlači jagode skozi sito, deni med to tekočino za 3—4 žlice sladkorja, da bo sladka; drugo vse kot prej.

442. **Breskova polivka.** Olupi 7—8 breskev, vzemi iz njih koščice, breskve pa deni v lonec, dodaj sladkorja, vode in malo vina ter jih skuhaj. Naredi prežganje kakor za druge polivke, deni noter krhljičke in tekočino, v kateri so se kuhali, zalij, če je treba, z vinom in vodo ter prideni sladkorja. Ko se skuha, daj posebej k mesu na mizo.

443. **Polivka iz češpelj.** Poberi koščice iz 15 češpelj, steri češplje, deni jih v lonček, zalij malo z vinom, prideni tudi stolčenega cimeta in limonove lupinice; ko so češplje kuhane, jih pretlači skozi sito. Razgrej za pol jajca masla, deni noter malo sladkorja; ko se speni, še 2 žlici moke in žlico ribanega kruha. Ko je prežganje lepo rumeno, deni noter pretlačene češplje, zalij z vodo in vinom ter dodaj še sladkorja, da bo sladka. Ko je kuhana, jo daj posebej k mesu na mizo.

444. **Polivka iz grozdja.** Razgrej za pol jajca masla, deni noter žličico sladkorja; ko se speni, 2 žlici moke pa žlico ribanega kruha ter naredi bledorumeno prežganje, zalij z vodo in vinom ali moštom, deni sladkorja, da bo sladko. Ko že nekaj časa vre in je primerno gosto, deni noter dve peščici grozdnih jagod; ko malo prevre, daj posebej k mesu na mizo. Jagode morajo ostati cele.

445. **Polivka iz vina.** Deni v kozico 2 žlici masti in žlico sladkorja; ko je rumeno, deni noter 3 žlice moke, ali pa 2 žlici moke in 1 žlico drobtin. Mešaj, da lepo zarumeni, potem zalij malo z vinom in z vodo, prideni kosček limonove lupinice, cimeta, par klinčkov, še osoli, če je treba, in prideni še par kosčkov sladkorja. Ko še nekaj časa vre, precedi polivko v skledico ter daj na mizo.

446. **Polivka iz močnic.** Naredi jo kakor vinsko. Ko je gotova, prideni 2 ali 3 žlice vkuhanih močnic (Preiselbeeren) ter pusti, da zavro; potem je gotova.

447. **Paradižnikova polivka.** Skuhaj 3—4 paradižnike na goveji juhi; razgrej za pol jajca masla ter deni vanj žličico stolčenega sladkorja; ko se speni, 2 žlici moke ter naredi lepo rumeno prežganje. Potem pretlači v prežganje paradižnike z juho vred, ki je zraven; če hočeš sladko, deni še sladkorja, zalij z juho, kolikor je treba. Ko je kuhana, jo daj posebej k mesu na mizo.

448. **Paradižnikova polivka drugače.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, ½ žlice drobno zrezane šalotke; ko malo zarumeni, prideni 2 žlici moke; ko se še moka malo prepraži, prideni 4 ali 5 paradižnikov, katerim si preje odstranila pečke. Prideni par žlic soka od pečenke, kolikor je treba, juhe in malo celega popra. Paradižniki naj se dobro skuhajo. Precedi potem polivko ter jo daj v za to namenjeni skledici poleg mesa na mizo.

449. **Poprova polivka.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla ali masti; ko se speni, prideni 3 žlice moke ter napravi svetlorumeno prežganje. Nato prideni 1 debelo ali 2 drobni na kolesčke zrezani čebuli, pol žlice celega popra, par žlic kisa, nekaj juhe in soli, kolikor je treba. Pusti počasi vreti, da se dobro pokuha; potem precedi ter prideni žličico Maggijeve dišave ter daj k pljučni pečenki ali govejemu mesu na mizo.

450. **Maslena polivka.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, vrzi vanj žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja in 2 žlici moke; ko tudi ta nekoliko zarumeni, prilivaj med mešanjem eno ali dve zajemalki juhe, malo soli in za nožev vrh muškatnega cveta, za nekatera jedila tudi par žlic smetane. Ko še malo prevre, je gotova. Polivka naj bode redko tekoča. Kot priboljšek lehko prideneš žličico Maggijeve dišave, ko je polivka že gotova.

Mrzle polivke.

451. **Jabolčni hren.** Olupi tri jabolka (tofeljne) ter jih zribaj na krušnem strgalniku; peške odstrani. Obribaj pet majhnih koščkov sladkorja ob pomarančo ter deni v skledo k jabolkom; prideni še sok ene pomaranče in polovice limone, malo vina in 2 žlici zribanega hrena. Dobro premešaj; če je pregosto, prilij še malo vina; če je kislo, prideni še malo sladkorja ter daj k mesu na mizo. Biti mora sladak.

452. **Jabolčni hren drugače.** Deni v skledo pičlo ¼ *l* vode in ⅛ *l* kisa, nekaj zrn soli, žlico sladkorja in dve žlici zribanega hrena. V to zribaj 2 ali 3 olupljena jabolka

(tofeljne ali kaka druga, samo zribana morajo ostati bela). Dobro premešaj, pa je gotov.

453. **Jajčni hren mrzel.** Skuhaj 4—5 jajec v trdo, olupi jih, pretlači skozi sito v skledico, pa postavi na led ali vsaj v mrzlo vodo. Vlivaj počasi par žlic olja, medtem pa mešaj vsaj kakih 7 minut; prilij tudi malo kisa, prideni 2 žlici zribanega hrena in nekaj zrn soli; prav dobro premešaj, pa je gotov.

454. **Krompirjev hren.** Pretlači skoz sito 2 olupljena in v slani vodi kuhana krompirja. Hladnima prilij med mešanjem 2 žlici olja, kisa, prideni 2 žlici zribanega hrena in, če treba, nekaj zrn soli, tudi malo fino zrezane čebule in zelenega peteršilja primešaj. Lehko prideneš tudi kosček sladkorja, če ti ugaja.

455. **Fižolov hren.** Pretlači belega kuhanega fižola skoz sito, primešaj olja, kisa in nekoliko naribanega hrena ter daj h govedini na mizo.

456. **Mrzla krompirjeva polivka.** Zribaj 3 kuhane krompirje, deni v skledo, prideni eno stlačeno sardelo, prav malo čebule, soli, olja in kisa; vse to dobro zmešaj. Lehko tudi prideneš en pasiran rumenjak. Ko deneš polivko v skledico, jo potresi z drobnjakom.

457. **Drobnjakova polivka.** Skuhaj v trdo 4—5 jajec, olupi, pretlači skoz gosto sito v skledo ter postavi na led ali vsaj v mrzlo vodo. Prilij potem med vednim mešanjem par žlic olja in kisa, žlico fino narezanega drobnjaka in malo soli; ko je vse dobro premešano, je gotova. Prideneš pa lehko še 2 osnaženi in drobno zrezani sardeli. (Jajce in olje se mora mešati vsaj 7 minut, da ne stopi gotovi polivki olje na vrh.)

458. **Polivka iz kaper.** Zreži dve žlici kaper bolj debelo s krivim nožem; pretlači skoz sito 6 rumenjakov trdo kuhanih jajec ter deni zraven; malo posoli, prilij med vednim mešanjem žlico olja in malo kisa; skleda, v kateri mešaš, naj stoji na ledu ali v mrzli vodi. Ko je dobro premešano, daj na mizo k mesu ali k velikim kuhanim ribam.

459. **Zelenjavna polivka.** Skuhaj 4 jajca v trdo, obribaj pol žemlje in namoči v vodi; oskubi tri vršičke zelenega opranega pehtrana, ravnotoliko zelenega peteršilja, krobuljice, kislice in drobnjaka, dva lista iz srca od zélene ter vse drobno zreži; ožmi žemljo, deni jo v kovnik z rumenjaki in zelenjavo ter vse skupaj dobro stolci, pretlači skoz sito, deni v skledico, prilij med vednim mešanjem dobrega olja in kisa; skledica naj stoji na ledu ali v mrzli vodi, sicer stopi pozneje olje na vrh. Prideni še malo sladkorja

in soli; primešaj še špinačnega sira, za katerega vzemi 2 pesti špinače. Vse dobro premešaj pa daj na mizo k mesu ali kuhanim velikim ribam. Gosta naj bo kot jajčni hren.

460. **Zmešana polivka.** Osnaži 3 sardele, zreži jih, pa še žlico kaper; pretlači 4 rumenjake trdo kuhanih jajec z 2 beljakoma vred skoz sito; deni vse v za to namenjeno skledo; prilij med vednim mešanjem na ledu ali v mrzli vodi žlico dobrega olja in kisa ter daj h govedini na mizo.

461. **Polivka od kavijarja.** Deni v skledo 7 *dkg* kavijarja, žličico prav drobno zrezane čebule, sok od pol limone, ravnotoliko kisa, žlico olja in 1 surov rumenjak; vse to dobro zmešaj, da bo kot polivka; če je pregosto, prilij še malo kisa. Daj h govedini ali kuhanim ribam na mizo.

462. **Sardelna polivka.** Osnaži 8 sardel, drobno zreži in pretlači skoz sito. Primešaj sok od 2 limon, postavi na led ter prav počasi prilivaj med mešanjem dobrega olja in par žlic raztopljenega, a vendar mrzlega aspika.

463. **Sardelna polivka z rumenjaki.** 8 pretlačenih sardel in 2 surova rumenjaka postavi na led; primešaj počasi dobrega olja, sok štirih limon in kisa, kolikor je treba. Ta polivka, kakor tudi prejšnja, morata biti gladki in gostljati.

464. **Fižolova polivka.** Pretlači nekoliko kuhanega (najbolje belega) fižola; primešaj malo olja, kisa in belega popra. Ako je pregosta in je že dovolj kisla, prilij še malo fižolove vode. Ali pa osnaži 2 sardeli, jih sesekaj in jima prideni žlico stlačenega fižola, pretlači skoz gosto sito ter primešaj že gotovi polivki.

465. **Tartarska polivka.** Sesekaj prav fino 3 osnažene sardele, 2 majhni kisli kumari, žlico kaper, malo zelenega peteršilja, polovico obribane, v vodi namočene in ožete žemlje in rumenjake štirih trdo kuhanih jajec. Stolci vse to še v kovniku, pretlači skoz sito, postavi na led ter primešaj pol žlice francoske gorčice in $^1/_{16}$ *l* finega namiznega olja; to pa prilivaj počasi med vednim mešanjem. Primešaj tudi 2 žlici pehtranovega kisa in par žlic raztopljenega aspika. To polivko daš lehko zraven mrzlih rib ali pečenke posebej v skledici na mizo; ali pa oblij pečenko ali ribe ž njo.

466. **Gorčična polivka.** Pretlači rumenjake 5 v trdo kuhanih jajec skoz gosto sito v skledo ter postavi na led ali v mrzlo vodo. Prideni žlico sladkorja, 3 žlice francoske gorčice, malo soli, vršiček zelenega peteršilja z dvema drobnima šalotkama, zelo fino zrezanima, in za nožev vrh belega popra; med vednim mešanjem prilivaj 4 žlice finega olja in 2 žlici kisa. Ko je gladko in gostljato, je gotova.

467. **Frikasé-polivka, mesna (frikasé-majonez).** Deni v kozico žlico masti, par rezin slanine, nekaj kolesčkov čebule, zelenega korenja, peteršilja, nekaj zrn celega popra, par klinčkov in limonove lupine. Vrh tega deni drobno sesekane noge in vratove kokoši ali pišk in še od kakih drugih dobrih kosti; prilij par žlic juhe in vina ter dobro pokrito pari počasi eno uro. Poberi potem čisto mast, v kozico pa vlij še malo juhe in vina. Ko dobro prevre, precedi in prideni temu soku sok ene limone in soli, pa postavi na stran, da se ohladi. (Soka naj bo pičlo ¼ *l*.) Hladnemu primešaj 5 rumenjakov ter žvrkljaj na štedilniku, da se zgosti; potem žvrkljaj v mrzli vodi še toliko časa, da je mrzlo. Polivko daj h kaki mrzli pečenki ali jo polij po njej.

Ali pa deni v primeren lonec ¼ *l* aspika in ⅛ *l* finega olja, malo fino stolčenega belega popra, sok ene limone, 2 osnaženi in skoz sito pretlačeni sardeli in 4 rumenjake. Mešaj na ognju, da se zgosti, potem pa še na ledu, ali vsaj v mrzli vodi.

468. **Frikasé-polivka, postna.** Mešaj v loncu 5 rumenjakov ¼ ure; potem prideni sok ene limone, žlico pehtranovega kisa, malo stolčenega belega popra, nekaj soli in ¼ *l* čiste ribje ali zelenjavne juhe. Žvrkljaj na ognju, da se zgosti, potem pa še na ledu, ali vsaj v mrzli vodi, da je mrzlo. Vlij to polivko na ribje koščke, ali pa jo daj posebej h kuhanim ribam na mizo.

Ali pa primešaj mrzli polivki dobro ¼ *l* raztopljenega, pa vendar mrzlega aspika. Vlij potem polivko v plitvo skledo ali krožnik ter pusti na ledu, da se strdi. To razrežeš lehko z različnimi vzorci, ali pa z zobčastim nožem ter obložiš s tem mrzle ribe ali kako mrzlo pečenko.

Oljnate polivke (majonezi).

469. **Ribji majonez.** Mešaj v skledi na ledu ali vsaj v mrzli vodi 5 rumenjakov; ko so dobro narasli, primešaj pišlo ½ kavne žlice soli, za nožev vrh fino stolčenega belega popra, 1 kavno žlico francoske gorčice in ⅛ *l* finega namiznega olja, pa ga prilivaj med vednim mešanjem prav počasi, da se ne usiri. Primešaj še precejeni sok ene limone, 2 žlici pehtranovega kisa in 1/16 *l* raztopljenega, a vendar mrzlega aspika. Vlij polivko na mrzle ribe ali pečenko ali piščance. Ali pa deni posebej poleg mrzlih rib ali mesa na mizo.

470. **Beli majonez.** Deni v porcelanasto skledo malo več kot 1 *l* raztopljenega, a vendar mrzlega aspika; tolci

ga na ledu ali v mrzli vodi, da se zgosti. Medtem ko tolčeš, prideni 2 žlici olja in, ako je premalo kislo, tudi malo kisa in, če treba, soli. S tem majonezom lehko okrasiš mrzle ribe ali kako drugo pečenko.

Ali pa vlij polivko na krožnik ali v plitvo skledo ter postavi na led, da se strdi. Potem razreži z zobčastim nožem ali kakimi vzorci ter porabi za okrasek.

471. **Zeliščni majonez.** Deni v vrelo in slano vodo kuhat pest zelenega peteršilja in pest krebuljice; ko malo prevre, jo odcedi, dobro ožmi ter pretlači s 3 rumenjaki trdo kuhanih jajec skoz gosto sito. K temu primešaj 2 surova rumenjaka, postavi na led ter prilivaj med vednim mešanjem pičlo $^1/_8$ *l* finega namiznega olja, par žlic raztopljenega, a mrzlega aspika, malo fino stolčenega belega popra, nekaj zrn soli in 1 ali 2 žlici pehtranovega kisa. — Ako hočeš imeti zeleni majonez, prideni malo špinačnega sira.

472. **Mrzla maslena polivka.** Deni v skledo 2 žlici presnega masla ter ga mešaj na toplem prostoru, da postane rahel in bel, pa ne raztopljen. Prideni mu potem med vednim mešanjem 3 skoz sito pretlačene rumenjake trdo kuhanih jajec, 2 surova rumenjaka, malo fino stolčenega belega popra; potem prideni žlico kaper, katere z dvema osnaženima sardelama drobno sesekaj, ter pretlači skoz sito. Potem pa med vednim mešanjem prav počasi prilivaj $^1/_8$ *l* finega namiznega olja in par žlic pehtranovega kisa. Ko je polivka gosta in gladka, je gotova. S to polivko lehko obliješ mrzle ribe, ponarejeno tunino, sploh vsako mrzlo meso. Lehko jo pa daš tudi posebej v skledici poleg rib ali mesa na mizo.

Osmi oddelek.

Prikuhe.

473. **Ohrovt.** Osnaži ohrovtove glavice (izreži štorčke), zreži jih kakor za debele rezance, speri jih v vodi, popari in skuhaj v vreli vodi; ko je kuhano, odcedi vodo, vlij gor še malo vroče vode, pa spet odcedi; potem razgrej presnega masla ali kake druge dobre masti, deni noter drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja. Ko se to že malo precvre, prideni moke in naredi bledorumeno prežganje; deni potem noter ohrovt in malo česna, premešaj, potresi malo

s poprom in zalij z juho (če je nimaš, pa s kropom), osoli in pusti, da se še nekoliko časa kuha, pa je gotov.

474. **Plavi ohrovt s kostanjem.** Osmuči liste plávega ohrovta, preplakni ga v vodi in v vrelem kropu skuhaj; kuhanega odcedi, vlij nanj vode, da ga poplakneš, potem ga ožmi in s krivim nožem zreži; razgrej masla, deni noter drobno zrezanega peteršilja, malo moke ter naredi bledorumeno prežganje; deni potem noter ohrovt, malo zalij z juho, osoli in nekoliko prepraži; potem vlij nanj poldrugo litrovo osminko mlečne kave, katera mora biti sladka kakor ponavadi za zajtrk. Opeci dve pesti kostanja toliko, da moreš kožo olupiti; olupljenega še v slani vodi skuhaj; potem ga odcedi in ga rahlo primešaj med ohrovt, preden ga daš na mizo. Ali pa naloži kostanj krog ohrovta.



475. **Sladko zelje.** Osnaži zeljnate glave, zreži jih na kosčke (štorčke odstrani), operi v vodi, popari ter kuhaj v vrelem kropu, pri kuhi pa deni vmes malo kumne; ko je kuhano, odcedi. Potem razgrej presnega masla ali masti, deni noter drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, malo moke, pa naredi bledorumeno prežganje; deni potem noter zelje in, če hočeš, tudi en kuhan in zmečkan krompir; premešaj, osoli in popraj, zalij malo z juho ali kropom pa kuhaj.

476. **Prisiljeno zelje.** Razreži dve ali tri glavice belega zelja, nekoliko debeleje kot za salato. Deni nanj žlico soli in malo kumne, premešaj in ga pusti, da stoji. Potem deni v kozico dve žlici masti; ko je vroča, malo fino zrezane čebule; ko je rumena, žlico moke. Ožmi zdaj zelje ter ga prideni prežganju, prilij malo kisa in juhe ali vode ter pusti, da še kake pol ure počasi vre.

477. **Posiljeno zelje drugače.** Iztrebi in nareži zeljnate glave kakor za salato; deni jih v kozo; če pripravljaš jed za 6 oseb, vlij gor 3 žlice kisa pa ravnotoliko dobre juhe ali vode; potem zelje osoli, potresi malo s kumno ter z mastjo ali razbeljeno slanino zabeli, potem pokrij in počasi praži pri ognju. Ko se posuši, t. j. ko vso mokroto popije, potresi malo z moko, premešaj, zalij malo z juho; ko se še malo pokuha, je gotovo.

Če hočeš, da bo zelje rumeno, deni v mastno ponev pol kavne žlice stolčenega sladkorja; ko se speni, vlij noter malo juhe pa primešaj vse zelju.

478. **Praženo zelje.** Nareži zelje kakor prej, posoli, potresi ga s kumno. Potem deni v kozico masti; ko je vroča, prideni žlico sladkorja in malo drobno zrezane čebule; ko je rumeno, ožmi zelje ter ga tudi prideni. Prilij par žlic kisa ter praži pokrito, da se osuši. Potem ga potresi z žlico moke, prilij še malo juhe ter pusti, da še malo vre.

479. **Praženo zelje sladko.** Prereži majhne trde glave na štiri dele (štore obreži), skuhaj jih v slani vodi, stresi na rešeto ter polij z mrzlo vodo. Ko se odteče, deni v kozico nekoliko soka pečenke, deni vanj zelje, tesno kos poleg kosa, pokrij ter praži, da bo mehko. Naredi prav bledorumeno prežganje, prideni k zelju, pa še nekoliko kumne in juhe ter pusti, da se še malo pokuha.

480. **Višnjevo zelje.** Nareži višnjevo zelje malo debeleje kot za salato ter popari z vodo. Potem deni v kozico 2 žlici masti; ko je vroča, vrzi vanjo malo čebule, in ko ta zarumeni, še žlico moke in odcejeno zelje, prilij še malo kisa in juhe, dodaj še nekaj zrn kumne ter osoli; potem naj vre, da se skuha.

481. **Ohrovtove in zeljnate glave pražene.** Skuhaj 2 majhni trdi ohrovtovi ali zeljnati glavi v juhi, pa ne preveč mehko. Prereži vsako glavico na štiri dele. Potem daj v kozico ½ žlice masti, malo drobno sesekane čebule, ½ kavne žlice fino sesekane prekajene slanine in prerezane glavice. Prilij še žlico soka od pečenke, pokrij pa praži še nekaj časa. Naloži zelje okrog govejega mesa in ga daj na mizo.

482. **Mali ohrovt (Schrottenkohl) zabeljen.** Osnaži mali ohrovt in ga skuhaj v slani vodi ter odcedi. Precvri v presnem maslu malo drobtin in zelenega peteršilja, s tem zabeli ohrovt pa daj na krožnik h govejemu mesu.

483. **Mali ohrovt s prežganjem.** Osnaži male glavice, operi jih ter skuhaj naglo v slani vodi; kuhane stresi na rešeto in polij s kropom, da se splaknejo. Potem razgrej presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule in peteršilja, malo moke in naredi bledorumeno prežganje, zalij z juho, osoli in popraj. Ko malo prevre, prideni ohrovt, pa ga prav rahlo premešaj, da ostane cel.

484. **Ohrovtova potica.** Skuhaj ohrovtove liste kakor za ohrovtove klobase. Tudi nadev napravi kakor tam. Namaži potem primerno kozico z mastjo, položi vanjo list ohrovta, pomaži z nadevom, zopet položi list in tako vedno, dokler ni kozica polna in vse porabljeno. Povrhu deni žlico smetane ter peci v pečici. Pečeno stresi vun, razreži ter naloži na krožnik krog mesa.

485. **Kislo zelje.** Deni zelje kuhat v vrelo vodo; ko prevre, ga odcedi. V kozico pa deni 2 žlici masti; ko je vroča, prideni malo čebule; ko je rumena, še žlico moke; malo pomešaj ter prideni k zelju. Zdaj zalij z vročo juho ali s kropom ali pa z vodo, v kateri se je kuhal olupljen krompir; potem še osoli. Ko zavre, je gotovo.

486. **Kislo zelje praženo.** Skuhaj in odcedi zelje kakor prej. Deni v kozico 2 žlici masti, malo čebule in kosček sladkorja. Ko je oboje rumeno, prideni zelje, prilij malo juhe, da bo zelje gosto, pokrij je in praži še nekaj časa.

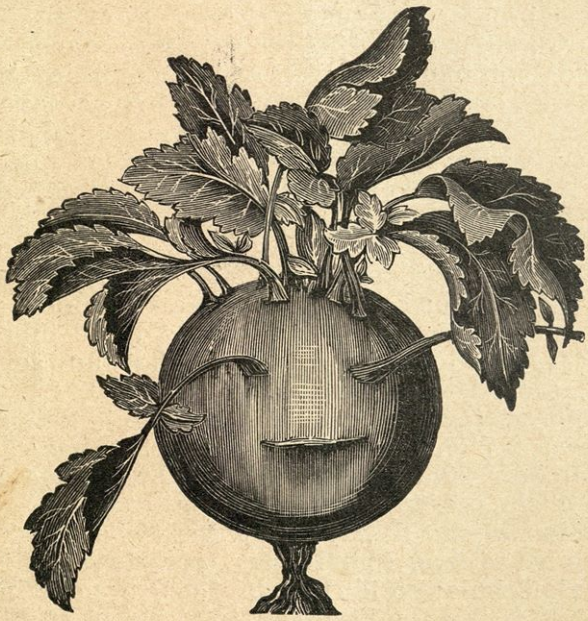
487. **Kislo zelje z oljem.** Kuhaj zelje v vreli vodi. Medtem kani v kozico nekaj finega namiznega olja. Ko je dosti vroče, prideni malo čebule; ko je rumena, še žlico moke in odcejeno zelje. Zalij z vodo, v kateri se je kuhal olupljen krompir; če je pa nimaš, pa z vrelo vodo. Slednjič osoli ter pusti, da še malo zavre, pa je gotovo.

488. **Sirovo kislo zelje z oljem.** Na drobno narezano kislo zelje deni malo soli in par žlic dobrega namiznega olja; dobro premešaj pa daj s sardelami, sardinami ali slaniki na mizo.

489. **Pečeno kislo zelje.** Skuhaj v vreli vodi veliko pest kislega zelja; ko prevre, ga odcedi. Deni v kozico malo masti; ko je vroča, prideni zelje, da se prepraži. Namaži potem primerno kozico z mastjo; nareži kuhan krompir na rezine ter obloži ž njim kozico; naloži na to 2 prsta debelo zelja; na zelje položi tanke rezine prekajenega in kuhanega bolj mastnega prašičjega mesa (cesarskega mesa, t. j. pra-

šičji vrat). Vrh zelja naloži eno vrsto krompirja, potem zopet zelja, vrh zelja meso, na meso krompir, na krompir pa 2 žlici kisle smetane. Postavi v pečico, da se malo popeče. Stresi potem na krožnik ter daj na mizo.

490. **Kolerabe.** Osmuči lepe mlade liste od kolerab, splakni jih v vodi, zreži na tanke rezance pa v slanem kropu skuhaj. Ko so kuhani, odcedi vodo in prilij mrzle vode. Kolerabe olupi pa jih skuhaj posebej; potem zreži, kar je mehkega, na rezance ali na kocke. Naredi bledorumeno prežganje kakor za ohrovt, prideni odcejene kolerabe, nazadnje tudi liste; zalij s kropom ali pa z juho, malo osoli in popraj pa skuhaj.



491. **Kolerabe okisane.** Olupi kolerabe, zribaj kakor za kislo repo ter jih skuhaj, da so mehke. Deni na štedilnik v kozici masti; ko je vroča, prideni malo čebule; kadar je rumena, malo moke, še malo kisa in odcejene kolerabe. To zalij z juho ali z vodo, prideni še malo drobno sesekanega česna in kumne. Ko dobro prevre, je gotovo.

492. **Kolerabe pražene.** Olupi in razreži kolerabe na kocke ali kako drugače. V kozico deni malo masti in žlico sladkorja. Ko je rumen, prideni kolerabe in par žlic juhe ali vode, dobro pokrij ter praži počasi, da so mehke. Potem jih naloži krog govejega mesa na krožnik.

493. **Rumene kolerabe.** Olupi in razreži rumene kolerabe na kocke ter skuhaj. Deni v kozico masti, košček sladkorja in malo moke; ko je rumeno, prideni odcejene

kolerabe, zalij z vročo vodo, še malo osoli, in ko še malo zavre, je gotovo.

494. **Korenje.** Olupi rumeno korenje, zribaj ga na rezine, skuhaj v vreli vodi; naredi potem prežganje iz presnega masla ali masti in moke, prideni zdaj odcejeno korenje, premešaj kot repo, zalij z juho, osoli pa skuhaj.



495. **Korenje drugače.** Zreži olupljeno korenje na rezance ali kocke in skuhaj, a ne premehko. Razgrej potem masla pa še malo sladkorja; ko se speni, prideni malo moke in odcejeno korenje. Premešaj, rahlo, osoli, zalij z juho in še malo prepraži.

496. **Korenjev piré.** Osnaži korenje, nareži ga na rezine, prilij nekoliko juhe, dodaj malo čebule, sladkorja in presnega masla ter praži, da bo mehko. Potem je pretlači in primešaj bledorumenemu prežganju in pusti, da se še nekoliko pokuha. Prideni tudi nekoliko popra in soli.

497. **Sladka repa.** Olupi repo in jo zreži na drobne kocke, popari t. j. polij z vrelo vodo in skuhaj v vreli vodi, med tem ji prideni malo kumne. Ko je kuhana, jo odcedi in poplakni s kropom. Naredi iz presnega masla ali dobre masti bledo prežganje brez vsake dišave, deni noter repo, premešaj, zalij z juho ali s kropom, ter skuhaj, pa tudi osoli jo.

498. **Sladka repa drugače.** Olupi repo, zreži jo na drobne kocke, popari z vrelo vodo, skuhaj v vreli vodi, pa prideni tudi malo kumne. Razgrej potem masla in prideni malo stolčenega sladkorja; ko se speni, dodaj malo moke, dobro zmešaj, prideni odcejeno repo, rahlo premešaj, malo zalij, osoli pa skuhaj.

499. **Posiljena repa.** Skrhljaj olupljeno svežo repo na strgalniku (ribežnu), prideni nekoliko kumne, soli in kisa, pokrij jo in pusti, da stoji na gorkem ognjišču eno uro. Potem prilij nekoliko vode, pusti, da vre in da se mokrota posuši. Deni v kozico masti in nekoliko moke; ko se speni, prilij malo juhe, prideni repo, pomešaj z vilicami ter pusti, da se ti nekoliko pokuha.

500. **Črne korenine zabeljene.** Ostrži črnim koreninam črno kožo ter jih devaj medtem, ko jih stržeš, v mrzlo vodo, kateri je primešan kis ali limonov sok, da ostanejo lepo bele. Zveži jih potem v šopke ter skuhaj v slani vodi. Ko so kuhane, jih vzemi iz vode, položi na krožnik, raz-

veži ter zabeli s presnim maslom, v katerem si scvrla malo drobtin.

501. **Črne korenine s prežganjem.** Ostrži črne korenine in jih devaj v vodo, kateri je primešan kis. Razreži jih na drobne poševne kosčke. Skuhaj jih v slani vodi; ko so kuhane, jih odcedi in deni v bledorumeno prežganje, pripravljeno na presnem maslu, kateremu si pridejala drobno zrezanega zelenega peteršilja; zdaj zalij malo z juho, prideni malo popra in soli; ko še malo zavre, je gotovo.

502. **Bele korenine (ovsen koren)** se napravijo ravnotako kakor črne korenine.



503. **Redkvična prikuha.** Zberi in operi v vodi zelenjavo od redkvice, skuhaj naglo v vrelem kropu, bunčice pa skuhaj posebej, da bodo mehke; ko so kuhane, jih odcedi ter zreži s krivim nožem. Razgrej masla ali masti, deni noter drobno zrezane čebule in peteršilja pa moke, naredi bledorumeno prežganje ter zalij z juho. Ko prevre, deni noter zelenjavo ali redkvico, rahlo premešaj, še malo pokuhaj in daj na mizo.

504. **Špinača.** Špinačo zberi, operi in v vrelem kropu urno skuhaj (pri kuhi je ne pokrivaj, da lepše zelena ostane). Potem jo stresi na rešeto in polij z vodo. Ko se shladi, jo ožmi in drobno zreži. Razgrej potem v kozici masti, vrzi vanjo malo drobno zrezane čebule, ko je ta rumena, še malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in nekaj moke, ko tudi ta nekoliko zrumeni, prideni špinačo, prilij nekaj juhe ali vode, postne dneve pa namesto juhe sladkega mleka, ko malo prevre, prideni malo popra, drobno sesekanega česna, soli in par žlic kisle smetane; ko še zdaj malo zavre, je gotova.

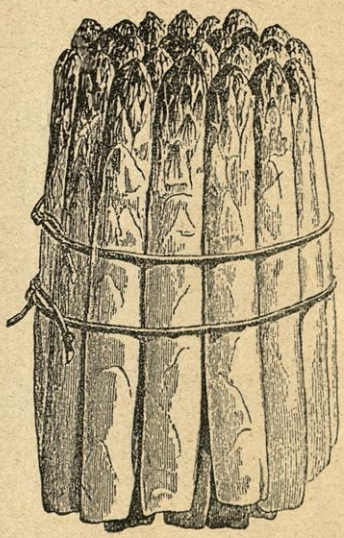
505. **Kuhana solata.** Osnaži dolgo solato (takoimenovano »štrucsolato«), t. j. vsak list preglej ter prereži podolgem in počez, operi v mrzli vodi, skuhaj v slanem vrelem kropu, kuhano stresi na rešeto pa vlij čez malo mrzle vode. Naredi potem prežganje kakor za mali ohrovt, zalij z juho in osoli; ko se malo pokuha, primešaj rahlo solato, da ostane cela, in nekoliko popraj.

506. **Kuhana solata z grahom.** Kuhaj in deni solato v prežganje kakor prej, le nekoliko drobneje jo razreži; ko je že gotova, ji primešaj nekoliko zelenega v presnem maslu praženega graha; ko še malo prevre, je gotova.

507. **Zabeljena solata.** Skuhaj solato v slani vodi, potem vodo odlij, solato pa stresi v skledo ter jo polij nekoliko s svežo smetano. Zdaj razbeli presnega masla, prideni nekoliko kruhovih drobtin, da bodo rumene, in s tem zabeli solato.

508. **Špargeljni zabeljeni.** Osnaži špargeljne in jih skuhaj v slanem kropu; kuhane deni na krožnik, potrosi z ribanim kruhom pa zabeli z razgretim presnim maslom.

509. **Špargeljni v frikasé.** Osnaži špargeljne, zveži jih v šopke in skuhaj v slani vodi; deni v lonec poldrugo šestnajstinko litra dobre juhe, 3 rumenjake, soka od pol limone in malo vina, da bo vsega skupaj poldrugo osminko litra, žvrkljaj pri ognju, da se zgosti; potem deni špargeljne na krožnik, razveži, polij s to polivko ter daj na mizo.



510. **Špargeljnova potica.** Skuhaj špargeljne v slani vodi. Namaži primerno kozico s presnim maslom, potresi z drobtinami, naloži na dno špargeljne drugega poleg drugega, potresi nanje nekoliko v presnem maslu praženih drobtin in polij z žlico kisle smetane; naloži zopet špargeljnov, potresi z drobtinami in polij z žlico smetane kakor prej. Tako nadaljuj, dokler nisi porabila vseh. Navrh deni poleg smetane tudi kosček presnega masla ter postavi v pečico, da se speče. Pečeno stresi na krožnik ter daj h govejemu mesu, postni dan pa kar po juhi na mizo.

511. **Zabeljen grah v stročju.** Osnaži grah v stročju in skuhaj v slani vodi, kuhanega odcedi in zabeli s presnim maslom ali z na kocke zrezano in ocvrto prekajeno slanino ter ga daj poleg govejega mesa na krožniku na mizo.

512. **Pražen grah.** Zberi izluščen zelen grah in ga operi v mrzli vodi. Razgrej na liter graha za jajce presnega masla in deni noter drobno zrezanega zelenega peteršilja. Ko se malo precvre, prideni grah, prilij 2 žlici juhe,

osoli ga in pokrij ter tako počasi praži; večkrat ga prepolji da se ne prime in da je povsod mehak. Kadar se posuši in je mehak, ga potresi z moko, premešaj in zalij z juho. Če še ni dosti sladak, potresi ga s sladkorjem in ga še malo praži. Preden ga daš na mizo, lehko prideneš še žlico topljene smetane; potem pa naj še malo prevre.

513. **Grah po angleško.** Malo zelenega peteršilja, krobuljice, pehtrana in list melise zveži, deni v lonec, zraven pa še 1 *l* izbranega graha; to zalij s kropom, osoli, pa naglo skuhaj; potem ga odcedi, vzemi šopek zelenjave vun, deni noter za jajce presnega masla in malo stolčenega sladkorja ter pokrij. Ko se sladkor stopi, prepolji grah dvakrat dobro ter daj na mizo.



514. **Angleški grah drugače.** Skuhaj grah z zelenjavo; potem ga odcedi in vzemi šopek vun. Razgrej presnega masla, deni noter drobno zrezanega zelenega peteršilja in malo moke, naredi bledorumeno prežganje ter zalij z juho. Ko se že pokuha (gosto ne sme biti), deni noter grah, potresi ga s sladkorjem dobro prepolji ali rahlo premešaj pa daj na mizo.

515. **Zabeljen grah v stročju.** Zelen grah v stročju (Zuckererbsen) osnaži, potegni od obeh strani niti, skuhaj ga v slani vodi in stresi na rešeto. Razgrej nekoliko presnega masla, prideni zrezanega zelenega peteršilja, stresi grah noter, lahno ga prepolji in daj za prikuho. Namesto presnega masla vzameš lehko sveže ocvrte slanine z ocvirki, katerim si pridejala malo čebule.

516. **Krebulja v masleni polivki.** Krebuljo skuhaj in osnaži kakor prej (str. 153), potem jo razreži z zobčastim ali navadnim nožem na kolesčke. Razgrej masla, deni noter drobno zrezanega zelenega peteršilja in 2 žlici moke ter naredi bledorumeno prežganje; v to daj zrezane korenine, zalij malo z juho ali vodo, primerno osoli, pa je gotovo.

517. **Krebulja s kisom in z oljem.** Osnaži in skuhaj krebuljo, razreži jo z zobčastim nožem, posoli, potresi s poprom, oblij s kisom in oljem ter daj k mesu ali pa namesto solate.



518. **Karfijola v polivki presnega masla.** Odreži karfijoli storžek, vendar tako, da ga pri rožicah za dva prsta ostane. Potem jo, kakor so šopki veliki, razcepi, tiste storžke s koničastim nožem od spodaj navzgor olupi, t. j. osnaži liste in nitke, potem pa v slani vodi skuhaj in odcedi. Nato razgrej presnega masla, deni noter malo moke in naredi redko, bledorumeno prežganje pa zalij z govejo juho. Ko se ta polivka skuha, deni vanjo karfijolo; deni jo v skledo in to polivko čez. Lehko prideneš polivki 2 žlici kavne smetane.

519. **Karfijola v frikasé.** Osnaži karfijolo in jo ravnotako skuhaj v slani vodi; ko je kuhana, jo odcedi. Deni v lonec poldrugo litrovo šestnajstinko dobre juhe, 3 rumenjake, sok od pol limone pa toliko vina, da bo za poldrugo litrovo osminko tekočine, malo osoli in žvrkljaj pri ognju, da se zgosti; deni karfijolo v skledo, vlij polivko nanjo pa daj na mizo.

520. **Karfijola s parmezanom.** Osnaži karfijolo, skuhaj v slani vodi kakor prej, kuhano odcedi, deni v skledo ali na krožnik, potresi s parmezanom in zabeli s presnim maslom.

521. **Zabeljena karfijola.** Osnaži karfijolo, skuhaj jo v slani vodi, odcedi, deni na krožnik, zabeli s presnim maslom, v katerem si precvrla malo drobtin.

522. **Buče ali cesarska repa.** Olupi še mlado zeleno bučo, zribaj jo kakor kislo repo, potresi s soljo in kumno, oblij s kisom, premešaj in pusti, da stoji. Medtem naredi bledorumeno prežganje, h kateremu si pridejala in zrumenila malo čebule. Zdaj ožmi rahlo buče, deni jih v prežganje, zalij z juho, prideni par strokov sesekanega česna in, če treba, še kisa in soli ter pusti, da še malo prevre. (Ako vre predolgo, postane zelo vodeno in neokusno.) Namesto česna lehko deneš žlico sladkorja, preden prideneš moke.

523. **Kumare s slanino.** Olupi kumare, zribaj jih na listke, potresi s soljo in kumno, premešaj ter pusti, da stoje. Deni v kozico na drobne kocke narezane prekajene slanine, žlico drobno zrezane čebule in pol žlice moke; ko je lepo rumeno, prideni ožete kumare, par žlic juhe in kisa ali vode. Ko se je že nekaj časa pražilo, prideni še nekaj na rezine zrezanega in kuhanega krompirja in malo popra, dobro premešaj pa je gotovo.

524. **Pražene kumare.** Olupi kumare, zreži jih na podolgovate kosčke, potresi s soljo in poprom ter pusti, da stoje par minut. Deni v kozico žlico masti in kosček sladkorja; ko je sladkor rumen, prideni kumare; ko so se že nekaj časa pražile, potresi po njih pol žlice moke, prilij malo kisa in juhe. Ko so zavrele in so dovolj mehke, jih daj poleg mesa na krožnik.

525. **Zeleni fižol v stročju.** Osnaži stroke, t. j. na koncih jih obreži ter niti pri strani kolikor mogoče poberi; potem prereži stroke dvakrat pošev, da dobiš iz enega stroka tri kosčke; skuhaj mehko v slanem kropu ter stresi na rešeto. Razgrej presnega masla, deni noter drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja pa malo moke ter naredi bledorumeno prežganje, zalij z juho in osoli. Ko se malo pokuha, deni noter fižol in ga rahlo premešaj, preden ga daš na mizo. Dodati smeš malo kisle smetane, popra in žlico kisa.

526. **Zeleni bob.** Popolnoma dorasli, pa vendar še mehki bob skuhaj v slani vodi, odcedi in olupi. Deni v kozico žlico presnega masla; ko se speni, prideni malo drobno sesekanega peteršilja in bob. Še malo ga prepraži ter daj poleg kislega zelja ali kisle repe na mizo.

527. **Fižol v stročju zabeljen.** Osnaži zelen ali rumen fižol v stročju in ga skuhaj v slani vodi; ko je kuhan, ga odcedi, stresi na krožnik poleg mesa ali posebej v skledo

ter zabeli s prekajeno slanino, katero si narezala na kocke in v kateri si scvrla malo čebule.

528. **Fižol v stročju s smetano zabeljen.** Skuhaj fižol v stročju, odcedi ga ter deni v skledo. Deni v kozico žlico masti ali presnega masla; ko je vroče, prideni pol žlice moke, par žlic kisle smetane, par žlic juhe ali vode, malo soli; ko zavre, vlij na fižol ter daj na mizo.

529. **Fižol v stročju s krompirjem.** Skuhaj v enem loncu v slani vodi fižol, v drugem loncu tudi v slani vodi na kocke zrezan krompir. Ko je oboje kuhano, odcedi od obojega vodo, le pri krompirju je pusti par žlic. Potem deni v skledo malo fižola ter ga zabeli z ocvrto prekajeno slanino ali s presnim maslom; vrh fižola deni malo krompirja ter zopet zabeli, potem zopet fižola in tako naprej, dokler nisi vsega zdevala. Nazadnje prilij še tisto vodo v skledo, ki si jo v loncu pri krompirju pustila.

530. **Krebulja ali lisec kot špargelj.** Rabi se šele tedaj, ko je že par tednov vzeta iz zemlje, najbolje pozimi. Operi jo in deni kuhat v mrzlo vodo; ko malo prevre, jo odcedi in ostrži kožice; nato jo kuhaj v vreli slani vodi. Ko je kuhana, jo odcedi in zabeli s presnim maslom in z drobtinami. Daj jo na mizo h govejemu mesu, k telečjim zarebrnicam ali h kaki drugi taki pečenki.

531. **Trnocelj ali stahis** se naredi kakor krebulja na več načinov, samo da se puste koreninice cele, ker so navadno drobne. Dobro jih je treba osnažiti, morda s krtačo, ker so koreninice zelo robčaste.

532. **Ocvrte karfijole.** Osnaži karfijolo, razcepi jo na posamezne cvete ter skuhaj v slani vodi, vendar ne preveč mehko. Ohlajene povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri na masti; potem naloži na krožnik poleg mesa ter daj na mizo.

533. **Ocvrte karfijole drugače.** Razcepi karfijolo na posamezne cvete ter jih skuhaj v slani vodi. Ko so kuhane, jih odcedi, povaljaj v moki in v sneg raztepenem jajčnem beljaku, ocvri v masti ter daj k mesu.

534. **Ocvrte buče.** Olupi še mlado mehko bučo, zreži jo na prst debele rezine, potem razreži z raznimi majhnimi vzorčki, n. pr. na kocke, zvezdice itd., osoli, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah, ocvri ter daj na mizo.

535. **Ocvrte gobe.** Osnaži lepo klobuk pri vsaki gobi, zreži ga na pol prsta debele rezine, posoli jih z drobno soljo, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri. Nadevaj jih potem okrog obare ali pa na prikuho ter daj na mizo.

536. **Nadevane kumare.** Olupi lepo zeleno kumaro, odreži jo pri enem koncu ter poberi vse iz nje, da ostane samo meso; potem jo osoli, naredi nadev, zreži prav drobno nekoliko telečje pečenke, namoči kosčke žemlje v mleko, ožmi jih in primešaj pečenki, prideni 1 rumenjak, polovico drobno zrezane sardele, nekoliko popra, 1 žličko kisle smetane, nekoliko presnega masla, potem osoli in dobro zmešaj. Sedaj natlačiš nadev v kumaro, nakoncu pomaži z jajcem in pritisni zraven odrezani konec kumare. Deni v kozico na rezine zrezane slanine, položi nanjo kumaro, prilij nekoliko juhe in praži, da bo mehka; posebej pa naredi nekoliko polivke, jo okisaj, prideni ji nekoliko kisle smetane ter polij po kumari. Ko je kumara že mehka, naj se še nekoliko pokuha; potem jo zreži na kosčke in jih nadevaj krog mesa.

537. **Cuke, laške buče.** Odreži cukam na koncu bunčice, kjer so se držale; ostrži rahlo staro in slabo kožo, odreži pri spodnjem koncu za prst debelo rezino, bučo izdolbi, pa pazi, da je ne prevotliš. Zreži prav drobno 14 *dkg* pečenke, deni v kozico žlico masti, malo čebule in peteršilja, primešaj zrezane pečenke, 1 jajce in 1 rumenjak, malo dišave in limonove lupinice, malo kuhane ter prav drobno zrezane gnjati in prisekaj 1 žlico tega, kar si prej iz buče izdolbla. Vse to dobro zmešaj, pa primešaj 2 žlici praženega riža, to je nadev za 8—10 cuk. Napolni jih sedaj z nadevom, pritisni zraven odrezane pokrovčke, pa jih potlači bolj noter, da lehko vtakneš klinček od ene strani buče v drugo, kakor bi jo zašpilila, da pokrovčki ostanejo notri. Namaži primerno kozico z mastjo, položi po dnu tanke kosčke slanine, položi nanje cuke drugo poleg druge, pokrij jih in počasi praži pri ognju. Ko so po eni strani malo rumene, jih varno obrni, da se ti ne razšpilijo, ko so tudi na drugi strani rumene, potresi po dnu koze malo moke in malo zalij z juho. Ko zopet prevre, prideni 2 žlici kisle smetane; potem jih deni v zato namenjeno skledo, potegni klinčke vun, pa precedi čez polivko.

Ali pa naredi masleno polivko, t. j. razgrej za jajce presnega masla, prideni žlico moke; ko se speni, zalij z govejo juho, da ni pregosto; ko prevre, vloži noter cuke, pokrij jih in počasi praži pri ognju. Če se ti osuši, pa prilij še malo juhe; ko so po eni strani pečene, obrni jih na drugo. Potem poberi klinčke, prereži cuke z ostrim nožem čez pol ter jih daj za prikuho ali pa okrog mesa na mizo.

538. **Pašteta iz kislega zelja.** Naredi testo iz presnega masla in razvaljaj je kot za debele rezance; prepraži v

masti veliko pest kislega zelja in ga deni hladit; zreži prav drobno 28 *dkg* telečje pečenke in 14 *dkg* kuhanega, prekajenega prašičevega mesa, vmešaj 14 *dkg* presnega masla, primešaj 4 rumenjake in iz beljakov narejen sneg; nazadnje primešaj rahlo zrezano pečenko. Če imaš kaka jetra in želodčke od kuretine, ali telečja jetra, jih na listke zreži in v masti s kosčki zrezane čebule malo prepraži. Če imaš priželjc, ga skuhaj, potem na listke zreži. Če imaš pa pečenko, jo pa zreži na tanke rezine. Potem namaži kozico ali model z maslom, položi vanj razvaljano testo, da bo tri prste čez viselo, deni noter prej pripravljeni nadev za prst debelo, položi nanj na listke narezano pečenko ali jetra ali priželjc, na to zelja za prst debelo, potem zopet pečenko itd. tolikokrat, da vse porabiš; navrhu pa mora biti zelje. Zgani testo tako, da pride sredi skupaj, potem ga pomaži z jajcem. Pašteto peci počasi v pečici; ko je pečena, stresi jo na krožnik in daj na mizo.

539. **Grahova pašteta.** Skuhaj liter in dobro poldrugo litrovo četrtinko drobnega svežega graha, potem ga še s presnim maslom prepraži in shladi. Nato zreži drobno 42 *dkg* telečje ali kake druge pečenke, vmešaj 5 *dkg* presnega masla, primešaj 4 rumenjake, iz beljakov sneg, nazadnje pa še pečenko prav rahlo primešaj. Potem razvaljaj tanko že prej narejeno angleško testo, položi ga v že prej namazan model ali kozico, da bo viselo kroginkrog za 3 prste čez; potem deni vanj 1 vrsto nadeva, položi nanj ocvrta in na tanke rezine zrezana jetrca ali priželjc ali kake druge pečenke. Nato vrsto graha, pa zopet pečenke itd.; na vrhu mora biti zopet grah. Zgani testo skupaj, pomaži ga z jajcem pa počasi peci v pečici.

540. **Grahova potica.** Naredi 8 jajčnih krp. Potem naredi sekanico (str. 32) iz 56 *dkg* pečenke, prepraži pičle ¾ *l* graha ter ga shladi. Jajčne krpe pomaži s sekanico; deni na vsako krpo enakomerno graha, ga lepo vzravnaj ter zavij krpe kot štruklje. Potem položi v namazan model 4 zvitke drug poleg drugega, druge 4 pa navzkriž. Nato vžvrkljaj poldrugo litrovo četrtinko dobre smetane, 4 jajca in malo soli, vlij črez, ter kuhaj na sopari, t. j. deni v večjo kozo malo vode, postavi vanjo model, deni ga v pečico ali pa naloži zgoraj in spodaj žrjavice. Tako potico kuhaj ½—¾ ure. Ko je kuhana, zvrni jo z modela na krožnik in daj na mizo. Ta prikuha zadostuje za 10 oseb.

541. **Špinačni kuh.** Naredi jajčne krpe in sekanico kakor zgoraj, špinačo pa, kakor za gosto prikuho. Krpe namaži s sekanico in špinačo ter jih zvij; potem jih deni v

namazan model, črez pa vlij žvrkljano smetano z jajci kakor zgoraj. Istega skuhaj na sopari kakor tam. Ko je kuhan, stresi ga na krožnik; lepo pristojajo okrog pražene gobe: smrčki (mavrahi) ali kake druge.

542. **Špinačne klobase.** Naredi 4 ali 5 jajčnih krp. Skuhaj v slani vodi 2 pesti špinače, potem jo odcedi, ožmi in drobno zreži; prideni ji 2 žlici kisle smetane, malo soli, popra, 1 jajce, malo fino zrezanega peteršilja in česna, vse dobro zmešaj, namaži s tem enakomerno jajčne krpe, zavij vsako posebej ter položi v namazano kozico drugo poleg druge; povrh deni 2 žlici kisle smetane, pa postavi v pečico. Ko so klobase pečene, jih naloži krog mesa na krožnik.

543. **Nadevane kolerabe.** Oberi mladim nadzemeljskim kolerabam liste, le srčeca, t. j. najmanjša 2 ali 3 listke pusti, potem jih olupi, zgoraj prav tanko rezino odreži, da ostanejo listki skupaj in položi na stran. Nato odreži še eno tanko rezino pri vrhu ter začni dolbsti tako, da ti ostane sama lupina. Tako izdolbene skuhaj v slanem kropu in še one rezine ter malo dolbine; ko so kuhane, jih položi na sito, da se odtečejo, napolni jih s sekanico (str. 32), kateri si primešala 1 jajce, malo kisle smetane in zmečkane kuhane dolbine, pa pokrij z rezinami izpod srčec. Zdaj razgrej presnega masla in prideni malo moke; ko se speni, zalij z juho, to je maslena polivka; ko prevre, postavi vanjo kolerabe; pokrite počasi pari, kake pol ure pri ognju, potem jih pa s penarico nakladaj v skledo. V polivko kani malo juhe, vlij čez kolerabe, postavi na vsako sirovo srčece ter daj na mizo. Take kolerabe se dajo pri pojedinah tudi okrog govedine na mizo.

544. **Ohrovtove in zeljnate klobase.** Naberi lepih, bolj velikih ohrovtovih ali zeljnatih listov, preplakni jih v vodi, popari z vrelim kropom, odreži storže, a ne, da bi liste izvotlila in skuhaj v slanem vrelem kropu. Vzemi vun, položi varno na sito in oblij z mrzlo vodo; ko listi odtečejo, jih razloži v pedenj dolge in široke krpe; če so listi veliki, položi dva lista drug poleg drugega, če so pa manjši, pa položi štiri, vendar morajo vsi enako ležati. Potem naredi sekanico (str. 32) za 6—7 takih krp iz 40 *dkg* pečenke, pa ji primešaj 2 jajci, 2 žlici kisle smetane; če imaš še malo drobno sesekane gnjati, jo tudi prideni. S tem namaži krpe, zavij kot štruklje, deni jih v namazano kozico ali model, zabeli z maslom ali mastjo ter deni peč. Ko se že malo speče, pomaži še s kislo smetano in tako naj se speče dodobrega; pečene poberi z modela, odlij mast,

klobase zreži na tri prste debele kosčke, naloži jih okrog mesa ali zloži same na krožnik, črez nje polij masleno polivko, okrog pa daj, kar bi imela djati na prikuho, n. pr. pražena jetra, ocvrte možgane ali pa nekaj praženega riža. Namesto sekanice lehko napraviš rižev nadev, t. j. spraži 1/8 *l* riža, primešaj mu pest kuhane, drobno zrezane gnjati, 3 žlice smetane in 2 jajci. S tem namaži že kuhane ohrovtove liste.

545. **Nadevana zeljnata glava.** Skuhaj napol, toda ne pretrdo, ampak bolj rahlo, osnaženo zeljnato glavo v slanem, vrelem kropu; nato jo postavi s štorom vred v kozo ali lonec, kakor bi rastla; kuhano vun vzemi, povezni na rešeto, poškropi z vodo in pusti, da se odteče. Vzemi 6—7 niti, katerih naj bo vsaka pol metra dolga; če je glava velika, položi potem eno podolgem, drugo počrez, potem pa vrhu teh dveh še ostale, vsako za dva prsta naprej od prejšnje. Zdaj postavi zeljnato glavo ravno v sredo, poreži storžek pri vsakem listu, pa ga pripogni nazaj na niti; nadev pripravi kakor prej za ohrovtove klobase, primešaš pa lehko tudi malo praženega riža; s tem namaži najprej srčeca, potem pa druge liste, kakor daleč moreš do štora, pa jih prikladaj k srčku; kadar je cela glava nadevana, tedaj jo zveži z nitmi, naredi masleno polivko (glej str. 138) v taki kozi, da gre vanjo cela glava. Postavi jo tako, da bo stala na štoru, pokrij jo in počasi praži pri ognju kake pol ure; potem jo deni v skledo in odstrani niti. Deni še malo juhe med polivko, premešaj, precedi jo čez zeljnato glavo ter daj na mizo.

Lehko jo pa razrežeš na krhlje, pa jo zopet zloži, da bo cela ter precedi nanjo polivko.

546. **Ohrovtova potica.** Skuhaj v juhi ali v slani vodi ohrovtove liste, pa ne preveč mehko; kuhane stresi na rešeto, da se odtečejo. Medtem pripravi nadev kakor za ohrovtove klobase. Namaži kozico z mastjo, položi na dno ohrovtov list, nanj pa žlico nadeva, zopet list in zopet nadeva itd., navrh pa deni žlico kisle smetane ter speci. Pečeno stresi na desko, razreži in naloži okrog mesa na krožnik.

547. **Ocvrte črne korenine.** Ostrži koreninam črno kožo ter jih deni v vodo, kateri si primešala nekoliko kisa. Če so dolge, jih prereži. Skuhaj jih v slani vodi. Ko so kuhane, jih odcedi, pomaži z razcvrtim presnim maslom, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah, ocvri jih in naloži okrog mesa.

548. **Mladi koruzni storži.** Skuhaj v slani vodi za dober prst dolge, še popolnoma mehke koruzne storže. Ko so kuhani, jih odcedi, deni v presno maslo, v katerem si ocvrla malo drobtin, malo jih prepolji ter daj k mesu na mizo.

549. **Ohrovtova klobasa.** Skuhaj lepe ohrovtove liste v juhi ali v slani vodi; kuhane stresi na sito, da se odtečejo. Medtem vmešaj kosček presnega masla, par žlic drobno zrezane pečenke, 2 žlici kisle smetane, pest na kocke zrezane gnjati, pest drobtin in eno ali dve jajci. Potem položi ohrovtove liste tako, da so naslonjeni eden vrh drugega, na prtič, katerega si poprej namazala s presnim maslom, namaži jih z nadevom, zvij trdo kakor štruklje ter skuhaj v slani vodi; kuhane zreži na kolesčke ter jih daj na krožnik poleg mesa. Nadevu tudi lehko primešaš malo praženega riža; takrat pa opusti drobtine.

550. **Pečeno kislo zelje z divjačino.** Praži kislo zelje, a tako, da ostane belo. Pečeno divjačino zreži na bolj tanke rezine. Nareži sveže slanine na rezine pa obloži model ž njo; na te položi vrsto lepega, prej narezanega mesa, kar je pa bolj slabega, zreži nadrobno s krivim nožem. Temu drobno zrezanemu mesu primešaj $^1/_4$ *l* kisle smetane, h kateri si pridejala tudi par jajec, potem pa žvrkljaj. Na meso, katerega si naložila v model, deni eno vrsto praženega zelja, polij s smetano, z jajci, potem naloži zopet zelje itd., nazadnje naloži slaninine rezine ter speci. Ko je pečeno, zvrni na krožnik, slaninine rezine pa odstrani.

551. **Pečeno kislo zelje s suhimi ribami.** Pripravi zelje kakor prej. Skuhaj prekajene ribe, da so mehke; od kosčkov oberi kože in koščice. Žvrkljaj 3 jajca in $1^1/_2$ osminke litra kisle smetane. Namaži model ali skledo z mastjo in potrosi z drobtinami. Vlij nekoliko z jajci zmešane smetane, potem naloži vrsto zelja, zatem ribje meso, zopet smetano, zelje in meso in tako naprej; nazadnje, prav na vrhu, mora biti zelje. Ko se speče, zvrni iz modela na krožnik; če pa si dala v skledo, pa daj kar v skledi na mizo.

552. **Karfijolna potica z rižem.** Osnaži lepo karfijolo, razcepi jo na posamezne cvetke, skuhaj jih v slani vodi in odcedi. Namaži primeren model ali kozico precej močno s presnim maslom ter potrosi kolikor mogoče nagosto z nadrobno zrezano gnjatjo (šunknom), deni na dno za pol prsta nadebelo praženega riža, vrh riža potresi drobno zrezano gnjat, vrhu tega vrsto karfijolnih cvetk, zopet riža, potem gnjat in tako naprej, dokler ni model poln;

devaj pa precej narahlo. Potem žvrkljaj 2 jajci in približno 1/8 *l* kisle smetane ter vlij počasi na potico; ko je vse noter vlezlo, deni na vrh kosček presnega masla pa deni v pečico, da se speče.

553. **Zabeljene ohrovtove glavice.** Skuhaj dve zelo trdi ohrovtovi glavici v mastni juhi. Kuhano vsako prereži na 4 dele, odstrani storž, deni k mesu na krožnik, zabeli z razcvrtim presnim maslom in drobtinami. Ali pa potresi glavice z drobno zrezano gnjatjo tako, da pride med liste, pa zabeli s presnim maslom.

554. **Pražene ohrovtove glavice.** Prereži tri drobne trde ohrovtove glavice čez pol, operi jih ter deni v kozico na mast, v kateri si precvrla malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, potresi jih malo s soljo in poprom ter praži par minut. Potem prilij malo juhe, pokrij in praži jih toliko časa, da so popolnoma mehke, ter daj h govedini ali pljučni pečenki na mizo.

555. **Nadevana karfijola.** Razcepi karfijolo na več večjih kosov ter jih skuhaj v slani vodi, pa ne premehko, da ne razpadejo. Medtem naredi iz ene obribane žemlje pešamelj (glej str. 35), hladnemu primešaj eno jajce, malo dišave, soli in 1/4 *kg* fino sesekanega ali zmletega svežega prašičevega mesa. Nato namaži primeren model s presnim maslom, odcedi karfijolo ter naloži v model tako, da so cvetke pritisnjene na model in storži proti sredi obrnjeni. V sredo naloži nadev in ga pokrij s karfijolo tako, da se nadev nikjer ne vidi; potem dobro pokrij ter kuhaj v sopari tričetrt do eno uro. Kuhano obrni na krožnik, obloži s krompirjevimi ali maslenimi rožički ter daj na mizo.

556. **Nadevana karfijola drugače.** Razcepi karfijolo na velike cvetke, skuhaj jo v slani vodi in odcedi. Namaži plitvo skledo ali krožnik s presnim maslom ter potresi z drobtinami. Naloži naokroglo na krožnik karfijolne cvetke tako, da so obrnjene cvetke vun, v sredo na storžek deni polovico pripravljenega nadeva. Za nadev zmešaj 1/8 *l* smetane, 2 jajci, 2 žlici drobtin in pest na kocke zrezane gnjati. Naloži zopet karfijole, v sredo deni ostali nadev, na vrh pa deni lepo karfijolno cvetko, da se nadev ne vidi. Zmešaj še 3 žlice smetane, 2 jajci in žlico drobtin, ter vlij na karfijolo. Vrh karfijole deneš lehko še kosček presnega masla. Potem postavi v pečico, da se lepo rumeno zapeče. Obloži potem karfijolo s kupčki praženega riža in graha, ali s samim rižem. Lehko jo pa daš tudi brez priloge na mizo.

557. **Zabeljeni hmeljevi vršički.** Ko požene hmelj prve vršičke, ki so še mehki in špargljevim podobni, jih osnaži kakor špargeljne, skuhaj v slani vodi in zabeli s presnim maslom in z drobtinami ter daj zraven mesa ali pa same po juhi na mizo.

558. **Nadevana zélena.** Skuhaj v slani vodi kakih 7 bolj drobnih in lepo gladkih zélen, pa ne dodobrega. Potem jih izdolbi ter napolni s sledečim nadevom: Spraži pest riža, primešaj mu 1 jajce, 2 žlici drobno zrezane gnjati in 2 žlici kisle smetane. Deni v kozico žlico dobre masti ali presnega masla in pol žlice moke; ko se nekoliko precvre, prilij malo juhe, postavi noter nadevane zélene, dobro pokrite praži še malo časa, pa jih daj poleg mesa na mizo.

559. **Zélena v masleni polivki.** Zéleno, katera mora biti pokrita deset dni kakor špargeljni ali pa zasuta z zemljo, da postane bela, olupi previdno, da z lupinami vred ne polomiš listov; potem zveži liste vsake zélene posebej s sukancem ter ob koncu zélene malo prireži. Polij zélene najprej z vrelo, potem z mrzlo vodo ter stresi na rešeto, da se odtečejo. Zdaj deni v primerno kozico polovico čebule, kosček korenja in zéleno ter prilij toliko juhe in pečenkinega soka, da stoji čez; dobro pokrito naj počasi vre toliko časa, da je zélena mehka. Deni v kozico žlico presnega masla; ko se speni, prideni drobno zrezanega peteršilja in žlico moke in zalij s sokom od zélene; ko je gladko zmešano, vlij na zéleno. Korenje, čebulo in sukanec odstrani ter prideni malo popra; ko zavre, je gotovo.

560. **Artičoke.** Osnaži artičoke, t. j. odreži malo na konceh liste in predolgo steblo, ter jih skuhaj v slani vodi. Potresi kozo z drobno zrezanim peteršiljem in čebulo, postavi vanjo artičoke, potresi jih še zgoraj s peteršiljem, čebulo in z drobtinami; razgrej presnega masla ali pa olja in jih zabeli s tem; potem jih pokrij in praži pri ognju četrt ure. Daj jih za prikuho ali okrog mesa na mizo.

Ali pa vzemi namesto čebule česen.

561. **Ocvrti tolipeljni.** Olupi tolipeljne, zreži jih na rezine, osoli, povaljaj v moki, jajcu in ribanem kruhu, ocvri pa daj za prikuho ali pa okrog praženih jedil na mizo.

562. **Pečene paradižnice na laški način.** Deni v kozico žlico presnega masla in žlico olja; ko se speni, prideni malo drobno zrezanega peteršilja; potem deni noter pa-

radižnice, katerim si odstranila pečke, in jih postavi v pečico. Pečene potresi z ribanim parmezanom ter daj k mesu na mizo.

563. **Nadevane paradižnice.** Odreži dobro dozorelim, pa še trdim paradižnicam zgoraj eno rezino ter jo položi na stran, potem pa odstrani pečke. Nato spraži v presnem maslu drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in drobtin pa tudi malo soli in paprike. S tem napolni paradižnice, navrh pa položi rezine, katere si prej odrezala. Deni v kozico malo presnega masla; ko se speni, deni noter



paradižnice ter jih postavi za četrt ure v pečico, da se spečejo. Potem jih daj k mesu na mizo.

564. **Nadevane paradižnice z riževim nadevom.** Vzemi kakih 6 paradižnic, odreži vsaki pri vrhu eno rezino ter jo položi na stran, iz paradižnic pa poberi pečke. Spraži v presnem maslu pest riža napol mehko, primešaj pest na drobne kocke zrezanega telečjega mesa ali kuhane enako zrezane gnjati, napolni s tem paradižnice in jih pokrij z odrezanimi rezinami. V kozico deni malo presnega masla, položi noter paradižnice in jih dobro pokrij, praži še četrt ure ter daj h govejemu mesu na mizo.

565. **Nadevana čebula.** Izdolbi kakih 6 čebul srednje velikosti in jih napolni s telečjo sekanico (str. 32). Deni v kozico žlico masti in kosček sladkorja; ko malo zarumeni, postavi noter čebule, potresi s poprom, prilij malo juhe in kisa in, če treba, še malo soli, praži, da bo mehka, ter jo daj k mesu na mizo.

566. **Pražena šalotka.** Olupi 3 pesti šalotke. Deni v kozico žlico masti in kosček sladkorja; ko se speni, deni noter šalotko, potrosi jo nekoliko s soljo ter prilij malo juhe in kisa. Nato jo praži pokrito kake pol ure, da bo mehka; medtem jo večkrat prepolji. Ko je gotova, jo daj k mesu.

567. **Pražene buče.** Olupi še mlado bučo, razreži jo z zobčastim nožem na prst dolge kosčke in jih malo posoli. Deni v kozico žlico masti, kosček sladkorja in par kolesčkov čebule; ko zarumeni, deni noter buče, žlico kisa in nekaj zrn kumne, dobro jih pokrij pa praži počasi. Ko so že mehke, potresi nanje 1/2 žlice moke, jih rahlo premešaj in prilij še par žlic juhe; ko zavro, jih daj k mesu.

568. **Pražene gobe jurčki.** Osnaži gobe jurčke; kar je mehkega odstrani; potem jih razreži na tanke rezine ali na kocke, popari ter urno odcedi, da se ne napijejo preveč vode. Deni v kozico žlico presnega masla ali masti, ko se speni, prideni malo drobno zrezane čebule. Ko je rumena, prideni gobe, malo soli, nekaj drobno zrezanega česna, zelenega peteršilja in malo popra ter praži toliko časa, da se mokrota pri gobah posuši, potresi jih malo z moko, prilij žlico kisa, par žlic kisle smetane in juhe; ko so malo zavrele, jih daj k mesu na mizo. — Enako se pripravijo lisičke ali kaka druga vrsta užitnih gob. Ako vzameš suhe gobe, jih prej skuhaj, odcedi vodo, drugo pa naredi kakor pri svežih gobah.

569. **Pražene gobe na olju.** Pripravi gobe kakor prej ter jih praži na olju; ko se je posušila mokrota, prilij žlico juhe in malo limonovega soka, prideni še malo česna, peteršilja, popra in soli. Ko so dosti mehke, jih daj k mesu na mizo.

570. **Nadevane ocvrte gobe šampinjoni, jurčki ali prusnice.** Skuhaj gobe v slani vodi, odstrani štore in jih sesekaj prav fino ter deni k pešamelju iz ene žemlje (glej str. 35), dodaj malo popra, soli in eno jajce. Deni žličico nadeva na gobe ter pokrij z drugo, povaljaj jo v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri. Tako nadaljuj, dokler niso vse gotove, ter jih daj k mesu na mizo.

571. **Pražene gobe sirovke ali prusnice.** Osnaži in operi sirovke ali prusnice. Deni v kozico žlico presnega masla ali masti, čebule in peteršilja; ko zrumeni, prideni dobro odcejene gobe ter jih praži na precej vroči masti, da se mokrota posuši; dodaj malo popra, soli, limonovega soka in par žlic juhe. Lehko potreseš tudi malo moke in prideneš par žlic smetane; ko še malo prevro, jih daj na mizo kot prilogo k mesu.

572. **Nadevane gobe pečene.** Gobam šampinjonom, jurčkom, prusnicam ali karželjem odlomi stebla, klobučke pa olupi in praži na presnem maslu, kateremu primešaj limonovega soka. Sesekaj prav fino stebla ter jih praži na presnem maslu, kateremu si pridejala čebule in zelenega peteršilja, dodaj malo soli, drobno zrezane pečenke, popra in eno ali dve jajci; dobro zmešaj ter devaj v gobne klobučke, ki si jih prej spražila in postavila na desko, toda le v vsakega drugega, ter pokrij s prazno gobo. Deni v pločevino presnega masla, postavi noter gobe drugo poleg druge, deni na vsako žličico smetane ter jih v pečici rumeno zapeci. Daj jih kot prilogo k mesu.

573. **Praženi smrčki.** Osnaži smrčke, prereži jih čez pol, dobro operi in stresi na rešeto, da se odtečejo. Deni v kozico žlico presnega masla ali masti, vroči dodaj drobno zrezane čebule; ko je čebula rumena, dodaj drobno zrezanega peteršilja in smrčke, vlij nanje par žic vina, pokrite praži, da se mokrota posuši, potresi nanje malo moke, dodaj par žlic smetane, malo popra, par žlic juhe in potrebno sol. Ko so še malo zavreli, so gotovi.

574. **Gomoljke (trifeljni).** Osnaži gomoljke, olupi jih in zreži na rezine. Praži jih kakor smrčke približno eno uro; dodaj par žlic pečenkinega soka, malo popra, malo močnega rdečega vina ali tudi še malo limonovega soka. Ko zavro, so gotove.

575. **Krompir kot polivka.** Razreži 6 olupljenih krompirjev na drobne kocke ter jih deni kuhat v slano vodo. Zveži v šopek kosček limone, lorberjev listič, vršiček timeza in par zrn česna ter prideni h krompirju. Deni v kozico 2 žlici masti, 2 žlici moke in pol žlice čebule. Naredi prežganje ter dodaj krompirju, potem pa še malo kisa in popra. Ko prevre, je gotov.

576. **Majeronov krompir.** Skuhaj kakih 6 neolupljenih krompirjev; kuhane olupi in ohladi. Potem jih razreži na listke ali rezance. Medtem naredi bledorumeno prežganje, kateremu si pridejala pol žlice drobno zrezane čebule; prilij v prežganje primerno kisa in juhe ali vode,

razmešaj, da je gladko; nato prideni krompir in drobno zrezan majhen lorberjev listič, kosček limonove lupine, 3 zrna česna in šopek majerona ali žlico majeronovih plev. Slednjič dodaj še malo stolčenega popra in soli, kolikor treba; ko prevre, je gotov.

577. **Okisan krompir.** Skuhaj kakih 6 olupljenih krompirjev v slani vodi; kuhanim odcedi vodo v snažno posodo, krompir zmečkaj z lesenim tolkačem, vodo pa prilij nazaj, zabeli z mastjo, v kateri si precvrla žlico čebule in žlico ocvirkov, prilij še primerno kisa in ko zavre, je gotovo.

Ali pa skuhaj in zmečkaj krompir kakor prej; v mast pa prideni poleg čebule tudi 2 žlici moke, prilij odcejeno vodo in malo kisa, zlij h krompirju, dobro zmešaj (ocvirke opusti). Lehko prideneš tudi par drobno zrezanih česnovih zrn in malo popra; ko prevre, je gotovo.

Ali pa skuhaj krompir in ga zmečkaj, prilij vodo nazaj ter zabeli z mastjo in precvrto čebulo.

578. **Knajpov krompir.** Skuhaj 6 olupljenih krompirjev v slani vodi; kuhanemu odcedi vodo, zmečkaj ga prav dobro s tolkačem ter prilij namesto odcejene vode sladkega mleka in smetane toliko, da je gosto tekoč; ko prevre, je gotov.

579. **Parjen krompir s presnim maslom.** Zreži olupljen krompir na kocke, debele kot lešnik, ter ga oplakni v vodi. Razgrej v kozici presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, da zrumeni, potem prideni krompir, zalij ga do polovice z juho, malo osoli ter pari pokritega, da se zmehča, pa ga daj okrog kake pražene jedi ali okoli mesa.

580. **Pražen krompir.** Skuhaj kakih 8 krompirjev, olupi in zreži jih na tanke kolesčke. V kozico pa deni 2 žlici masti in, ko je vroča, malo drobno zrezane čebule; ko je ta rumena, stresi noter krompir, potresi ga s soljo, rahlo premešaj, pokrij in praži, da lepo zarumeni; še enkrat ga prepolji, potem pa ga pusti pokritega, dokler ga ne rabiš.

Ali pa skuhaj olupljen krompir v slani vodi, kuhanega pa odcedi in zmečkaj. Deni v precej prostorno kozico 2 žlici masti; zarumeni v njej malo čebule, noter stresi krompir, ga dobro premešaj in potem zravnaj, a krompirja naj ne bo več kot za dva prsta nadebelo, pokrij ga in ne mešaj več, da se spodaj naredi lepo rumena skorja.

581. **Pražen krompir s smetano.** Naredi kot prej, samo da primešaš zmečkanemu krompirju par žlic kisle sme-

tane ali pa tudi še kosček presnega masla. Peci ga v pečici ali pa tudi na štedilniku, da lepo zrumeni.

Lehko pa primešaš smetani, preden jo vliješ na krompir, pest drobno zrezane gnjati.

582. **Pečen krompir.** Olupi kakih 10 krompirjev, zreži jih na precej velike kocke ter operi v mrzli vodi; odlij to vodo ter potresi krompir s soljo. V prostorno kozico pa deni 3 žlice masti; ko je dosti vroča, dodaj rezino čebule, in ko je ta rumena, jo vzemi vun, v mast pa stresi krompir, a vodo, ki se je natekla od krompirja, prej odlij. Pokrij krompir ter ga peci na precej vročem štedilniku. Medtem ga večkrat prepolji, da se lepo speče in zarumeni. Ne sme ga pa biti v kozici več, kot da se dobro pokrije dno. Pečen je v četrt ure; ko je gotov, ga daj urno na mizo.

583. **Prtliški krompir.** Mali, komaj pol prsta dolgi krompirčki so lep okrasek h govedini, pečenki ali kakemu drugemu mesu. Najbolje je, da kuhane olupiš ter jih daš v presno maslo, kateremu si prej pridejala zelenega peteršilja; malo še prepolji, pa je gotovo. — Male krompirčke lehko pripraviš na vse načine, kakor sploh krompir.

584. **Zabeljen krompir.** Olupi krompir, zreži ga na kocke ter skuhaj v slani vodi; ko je kuhan, ga stresi na krožnik ali v skledo. Zabeli ga ali z vročo mastjo, v kateri si ocvrla drobno zrezano čebulo, ali z ocvirki, ali z drobno zrezano in ocvrto prekajeno slanino.

Lehko pa scvreš v presnem maslu drobno zrezanega peteršilja ter s tem zabeliš krompir.

585. **Višnjev krompir** tudi lehko pripraviš na vse načine.

586. **Novi krompir.** Ostrži novemu, prvemu krompirju še mlado kožico, operi ga in deni kuhat celega v slano vodo. Prideneš lehko tudi nekaj zrn kumne; če je vmes kak debelejši, ga prereži. V kozico deni presnega masla in drobno zrezanega peteršilja, stresi noter odcejen krompir, rahlo ga prepolji ter daj urno na mizo.

587. **Mali krompirčki.** Iz debelega krompirja izdolbi z zato pripravljenim okroglim dletcem drobnih okroglih krompirčkov; skuhaj jih v slani vodi, kuhane odcedi in stresi v kozico, v kateri si scvrla v presnem maslu zelenega peteršilja, previdno prepolji ter daj k mesu na mizo. Ali pa zdolbi majhne krompirčke, jih operi, osoli, ter peci v masti. (Glej Pečen krompir.)

588. **Glasiran krompir.** Razreži krompir na enako velike kocke, ali pa pripravi majhne krompirčke ter ga

skuhaj v slani vodi. (Pazi, da se ne razkuha.) V kozico deni 2 žlici masti in kosček sladkorja; ko je sladkor rumen, stresi noter odcejen krompir, rahlo ga prepolji ter daj na mizo.

589. **Nadevan krompir.** Olupi enakomerno okroglega krompirja, operi ga, odreži vsakemu rezino, da lehko stoji, izdolbi ga kot kolerabo, skuhaj, t. j. samo prevri, v slanem kropu zdolben krompir in rezine, katere si odrezala, pa malo dolbine, katere smeš nekoliko primešati med sekanico (Sekanica glej str. 32); mrzli krompir napolni s sekanico ter ga pokrij z rezinami. V kozo deni žlico masti ali slanine, postavi vanj krompir, zabeli ga z razgretim presnim maslom in peci v pečici. Ko se je že malo pekel, vlij nanj žlico kisle smetane in tako naj se zapeče dodobrega. Potem ga deni z žlico na krožnik, polij z ostalo tekočino ter daj na mizo kot prikuho ali pa krog mesa.

Ali pa skuhaj kakih 8 neolupljenih krompirjev; kuhane olupi, spodaj in zgoraj malo odreži in izdolbi. Potem deni v kozico malo masti in čebule; ko je rumena, prideni pest drobno zrezane pečenke, malo prepraži, potem pa postavi na stran da se ohladi. Ko se ohladi, primešaj par žlic smetane in eno jajce, s tem napolni krompir ter dalje naredi kot s prvim.

590. **Krompirjev piré.** Olupi kakih 6--8 krompirjev ter jih skuhaj v slani vodi, odcedi potem vodo in stolci krompir z lesenim tolkačem kolikor mogoče fino. Prideni kosček presnega masla in par žlic kavne ali kisle smetane, dobro zmešaj in deni na krožnik, zabeli s scvrtim presnim maslom ter daj z mesom na mizo.

Ali pa napolni s krompirjem brizgalnico, pritiskaj ga k mesu kakor klobase ter zabeli s presnim maslom. Ali pa vlij v zmečkan krompir par žlic razbeljene masti, žlico mleka in malo krompirjeve vode.

591. **Glasiran krompir cel.** Skuhaj malega neolupljenega krompirja (kifelčarja, to je podolgovati droben krompir). Olupi ga kolikor mogoče vročega ter ga deni v vročo mast, v kateri si zarumenila kosček sladkorja. Krompir še malo osoli ter prepolji, da bo lepo rumen, pa ne zmečkan, ter ga daj h govedini, pečenki ali kaki prikuhi.

Ali pa stresi kuhan in olupljen krompir h kaki pečenki, ko je že pečena, ter ga v tem soku malo povaljaj in popeci pa ga naloži okrog pečenke.

592. **Ocvrt krompir.** Olupi krompir, operi ga in zreži na rezance, kakor debelo naribano kislo repo, potem ga

posoli ter stresi na cedilo, da se dobro odteče. Povaljaj ga v moki in raztepenem jajcu in ocvri v masti. Ko je lepo rumen, ga poberi s penovko zopet na cedilo, da se mast odteče, ter ga daj h govedini na mizo. Najbolje je, da ga ocvreš ravno preden ga rabiš, sicer izgubi dober okus.

Deveti oddelek.

Jedi, ki se dajejo k mesu, k prikuhi ali na prikuho.

Razne krompirjeve priloge.

593. **Krompirjevi rožički in korenje.** Skuhaj 3 olupljene krompirje v slani vodi; kuhane pretlači skoz sito ter prideni 5 *dkg* presnega masla, malo soli, 2 rumenjaka ali eno celo jajce in žlico smetane. Vse to dobro zmešaj z nožem in primešaj še 5 žlic moke ter z rokami rahlo pogneti. Odreži potem kosček testa, upodobi ga v podolgovato klobaso, razreži jo na prst dolge kosčke, povaljaj jih v drobtinah ter jih upodobi v rožičke (kifeljce), korenje, kroglice itd. in ocvri v masti. V korenčke vtakni šopke zelenega peteršilja, pa potem, ko so že ocvrti; vsak korenček drži tako v vročo mast, da se tudi peteršilj ocvre; s tem obloži kako praženo meso.

594. **Krompirjevi hlebčki.** Skuhaj in pretlači 3 krompirje; ocvri v presnem maslu malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, vlij na krompir, pa dodaj še 2 rumenjaka, 2 žlici kisle smetane, malo soli in, ko je dobro zmešano, še 3 žlice moke; to rahlo pregneti in, ko je testo gladko, je razvaljaj na prst debelo ter izkroži s krapovim obodcem hlebčke. Te polagaj na pločevino, v kateri si razbelila par žlic masti, ter jih peci v pečici. Ko so na eni strani lepo rumeni, jih obrni na drugo; pečene pa daj poleg kake prikuhe ali solate.

Mesto hlebčkov lehko izkrožiš polmesece ter jih enako pripraviš.

595. **Krompirjev štrukelj.** Naredi vlečeno testo iz pičlo ½ *l* moke, mlačne vode, kosčka presnega masla in soli ter ga pusti, da počiva. Medtem pa vmešaj 2 žlici presnega masla, dodaj 2 rumenjaka, 3 žlice kisle smetane, za 2 pesti

kuhanega in skoz sito pretlačenega krompirja in iz dveh beljakov trd sneg rahlo primešaj. Zdaj razvleci testo, namaži s tem nadevom, ga rahlo zavij, položi na pomazano pločevino, štrukelj pomaži z raztepenim jajcem ter speci. Pečenega razreži na poševne kosčke in daj poleg divjačine ali kakega drugega parjenega mesa.

596. **Krompirjevi štrukeljčki.** Pripravi testo kakor za krompirjeve polmesce (glej št. 600), ga razvaljaj kot za debele rezance, potrosi z zrezano svinjino, rahlo zavij, razreži na dva prsta dolge štrukeljčke, pomaži jih z jajcem ter speci. Pečene daj k mesu, zraven kake prikuhe ali solate na mizo.

597. **Krompirjevi cmoki veliki.** Skuhaj in pretlači 4 krompirje, dodaj kosček presnega masla, malo soli, 2 rumenjaka in 6 žlic moke ter naredi urno testo. Ko je gladko, je razvaljaj pol prsta nadebelo. V presnem maslu ocvri malo drobno zrezane čebule, peteršilja in žlico drobtin; s tem namaži testo ter je zavij. Razreži je na tri prste dolge kose, ogladi še z rokami, da dobiš podolgovate cmoke, in jih skuhaj v slani vodi. Ko so kuhani, jih poberi na krožnik, prereži vsakega čez pol ter zabeli s presnim maslom.

598. **Krompirjevi ocvrti vložki.** Skuhaj v slani vodi 3 olupljene krompirje; kuhane pretlači skoz sito v skledo, dodaj kosček presnega masla, žlico smetane, 2 rumenjaka ali 1 jajce, malo soli in 3 žlice moke, dobro premešaj ter devaj z žlico majhne vložke v vročo mast, da se ocvro; potem jih deni h kakemu praženemu mesu.

599. **Krompirjevi rezanci.** Skuhaj 3 krompirje in jih pretlači, dodaj 1 rumenjak, malo soli, kosček presnega masla in 4—5 žlic moke ter naredi urno testo. Ko je gladko, ga razreži na kosčke, iz katerih naredi podolgovate klobase; te zopet razreži na enako velike kosčke, razvaljaj jih z rokami v tri prste dolge, od obeh koncev špičaste rezance. Zakuhaj jih v slano vrelo vodo, kjer naj vro pet minut. Medtem daj v kozico 2 žlici presnega masla ali masti in par žlic drobtin, odcedi rezance ter jih polij z mrzlo vodo, dobro odtečene stresi v kozico, jih rahlo prepolji, še malo prepeci ter daj poleg kakega praženega mesa ali k prikuhi ali s solato na mizo.

600. **Krompirjevi polmesci.** Deni na rezančevo desko 15 *dkg* moke, 15 *dkg* presnega masla in 15 *dkg* kuhanega, skoz sito pretlačenega krompirja in za nožev vrh soli ter vse rahlo pogneti. (Testo naj bo gladko, a ne od rok ogreto.) Isto razvaljaj pol prsta nadebelo, izkroži s precej velikim krapovim obodcem v polmesce, zloži jih na pločevino,

pomaži povrhu z raztepenim jajcem, speci v pečici ter daj s kako obaro ali divjačino na mizo.

601. **Krompirjeve paštete.** Napravi testo kot za polmesce, razvaljaj ga za nožev rob debelo ter izkroži s krapovim obodcem okrogle kolesčke; polovico kolesčkov izkroži še z majhnim obodcem, da nastanejo obročki. Te položi na kolesčke, katere si prej namazala z jajcem, pa tudi obročke pomaži z jajcem; potem jih zloži na pločevino in deni na vsako paštetko sledečega nadeva: Razreži drobno kosček gnjati, dodaj še 2 žlici smetane, žlico drobtin in 1 jajce. Tako nadevane paštetke speci v precej vroči pečici ter jih daj k mesu ali kaki prikuhi.

Ali pa razvaljaj testo za pol prsta nadebelo, razreži z obodcem na kolesčke, pomaži jih z jajcem pa speci.

602. **Krompirjevi hlebčki s svinjino.** Mešaj 4 *dkg* presnega masla z dvema jajcema, primešaj 4 kuhane, skoz sito pretlačene krompirje, 2—3 žlice kisle smetane, pest drobno ali pa na kocke zrezane svinjine, žlico moke in potrebno sol; to dobro zmešaj, deni v jajčno ponev v vsako globočino po 1 ali 2 žlici testa ter peci na štedilniku. Ko je na prvi strani rumeno, pa obrni na drugo stran; potem je končano.

603. **Krompirjevi krapi s sekanico.** Deni na desko 10 *dkg* moke in 10 *dkg* presnega masla, sesekaj maslo z nožem drobno med moko, dodaj 10 *dkg* kuhanega, skoz sito pretlačenega krompirja, 1 rumenjak in za nožev vrh soli; pogneti v testo, razvaljaj in zloži kakor masleno testo štirikrat, a ne pusti, da počiva. Slednjič ga razvaljaj za nožev rob debelo, razreži s krapovim obodcem, deni na vsak drugi krap žlico sekanice (glej stran 32), mesne ali postne, namaži okrog sekanice z jajcem, pokrij s praznim krapom, pomaži tudi tega povrhu z jajcem, zloži na pločevino ter speci v precej vroči pečici.

604. **Krompirjev puding.** Mešaj v skledi 10 *dkg* presnega masla in 3 jajca, dodaj 6 *dkg* drobno zrezane svinjine, 25 *dkg* kuhanega, skoz sito pretlačenega krompirja, žlico drobtin in malo soli; dobro zmešaj in deni v model, katerega si prej namazala s presnim maslom in potresla z drobtinami, ter kuhaj v sopari kake pol ure. Potem zvrni na krožnik, zreži na kosčke in daj h kaki obari ali k mesu na mizo.

605. **Krompirjev puding, drugi.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla in 4 jajca, primešaj rahlo 28 *dkg* kuhanega, skoz sito pretlačenega krompirja, malo soli in žlico drobtin; deni v model, katerega si prej namazala s presnim maslom in potresla z drobtinami, ter kuhaj v sopari pol ure.

606. **Sago-puding.** V ½ *l* mleka daj 7 *dkg* presnega masla; ko zavre, skuhaj v njem 13 *dkg* sago. Ko se shladi, primešaj 5 rumenjakov, malo soli, trd sneg iz 5 beljakov in 3 *dkg* moke; deni v namazan model in kuhaj v sopari pol ure. Ko je kuhan, ga zvrni na krožnik, zreži na kosčke ter daj h golažu ali kaki polivki na mizo.

Razni zrezki in ocvrto mesovje.

607. **Dunajske zarebrnice.** Razreži 1½ *kg* telečjih zarebrnic tako, da ima vsak kos eno rebro, katero pa malo prisekaj, da bo krajše. Vsak posamezni kos potolci, odloči meso od rebra ter ga zraven prisekaj, posoli in pomaži z raztepenim jajcem in potresi z drobtinami; potem obrni ter stori ravnotako. Speci jih potem v vroči masti, da so rumeni, ter daj h kaki prikuhi ali s solato.

608. **Dunajski zrezki.** Pripravi jih kakor dunajske zarebrnice, samo da vzameš namesto telečjih zarebrnic telečje stegno ali kako drugo telečje meso.

609. **Navadne telečje zarebrnice.** Razreži 1½ *kg* telečjih zarebrnic na posamezne kose, potolci meso, postrži z rebra ter zraven prisekaj, posoli in potresi z moko in jih speci na masti, da bodo lepo rumene. Pečenim odlij nekaj masti in prilij malo juhe; ko zavre, zloži zarebrnice na krožnik, prilij sok ter daj k prikuhi ali k solati na mizo.

610. **Naravni zrezki.** Razreži 1½ *kg* telečjega stegna ali zarebrnic na prst debele kosčke, kožice kolikor mogoče odstrani, potolci jih, po eni strani malo posekaj, a ne skozi, nasoli jih, potresi z moko in speci v masti ali v presnem maslu. Nato odlij malo masti ter prilij nekoliko juhe. Ko zavre, zloži zrezke na krožnik in oblij s sokom.

611. **Navadni sesekani zrezki.** Zreži 1½ *kg* telečjega stegna ali zarebrnic na kosčke, položi kosček vrh kosčka (kožice odstrani), dobro jih sesekaj in zrezke enakomerno razdeli, potokljaj jih z nožem, da so za prst enakomerno debeli in okrogli, nasoli jih, če hočeš, jih lahko potrosiš tudi z dišavami in limonovo lupinico, povaljaj jih v drobtinah pa speci v presnem maslu; ko so na eni strani lepo rumeni, jih obrni na drugo stran. Daj jih k prikuhi ali pa zvečer kot pečenko s solato na mizo.

612. **Sesekani zrezki, drugi.** Sesekaj prav drobno telečjega mesa z mozgom ali slanino vred, naj ga bo 1 *kg*. Naredi iz cele obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj (glej str. 35), hladnega zmešaj in mu primešaj

meso, dišave, limonove lupinice in soli; daj na mokro ter snažno desko in naredi zrezke, kolikršne hočeš, povaljaj jih v drobtinah in speci v razbeljeni masti ter daj s prikuho k obedu.

613. **Sesekani zrezki, tretji.** Sesekaj 1 *kg* telečjega mesa (kožice in žile odstrani), dodaj v vodi namočeno in ožeto žemljo pa primerno soli, razbeli žlico masti ali presnega masla, v katerem ocvri malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, pa dobro zmešaj ter naredi zrezke, povaljaj jih v drobtinah in speci v masti ter daj k prikuhi ali solati.

Ali pa povaljaj zrezke v moki, speci v masti, potem odlij mast ter prilij malo juhe; ko zavre, jih zloži na krožnik, vlij sok čeznje ter daj s krompirjevim piréjem na mizo.

614. **Telečja klobasa.** Stolci tanko lep kos telečjega mesa, kakih 60 *dkg* (luknjast ne sme biti). Posebej pa sesekaj še nekaj mesa, prekajene slanine, malo šalotke ali čebule in zelenega peteršilja; s tem namaži potolčeno meso, ga trdo zavij in ovij s prekajeno slanino, poveži z motvozom ter peci v kozici. Prideni par kolesčkov čebule, kosček korenja, koreninico peteršilja in par žlic juhe. Ko je dovolj pečeno, odlij maščobo, prilij zopet par žlic juhe in žlico kisa; ko zavre, vzemi klobase, odstrani motvoz in slanino, zreži jo na kolesčke in jih zloži na krožnik, precedi sok po njih ter daj s krompirjevim piréjem na mizo.

615. **Oblečeni zrezki.** Naredi sesekane zrezke kakor prej, samo majhne, komaj 3 prste dolge in ravnotoliko široke, debele pa za tanek prst. Že prej pa razvaljaj narejeno masleno testo (glej str. 39), kakor debele rezance, potem položi štiri prste od roba prvi zrezek, vmes pusti za prst prostora in položi ravnotoliko od kraja drugega; to ponavljaj tolikokrat, da ostane še za prst praznega testa. Potem pomaži za en prst naširoko okrog zrezkov z mazilom, pokrij zrezke s praznim testom, pritisni s prstom okrog njih, zreži s kolesčkom štirikote, pomaži jih povrh z jajcem, deni na pločevino ter speci v pečici, da bodo lepo rumeni. Daj na prikuhe ali pa po juhi z gorčico na mizo.

616. **Oblečeni jagnječji zrezki.** Naredi iz 1 *kg* jagnječjega mesa majhne zrezke ravnotako kakor iz teletine (glej Sesekani zrezki štev. 612), razvaljaj tudi že prej narejeno masleno testo, položi jih nanj ter zavij in speci v pečici in daj na prikuhi ali po juhi z jajčnim hrenom k obedu.

617. **Jagnječji zrezki v oblatih.** Naredi iz 1 *kg* jagnječjega mesa ravnotolike zrezke kakor iz telečjega (glej Sesekani zrezki štev. 612), pomaži štirioglate kosčke oblata z beljakom, deni na vsakega en zrezek, ga lepo zavij, povaljaj v jajcu in ribanem kruhu, ocvri in daj na prikuhi ali po juhi na mizo s kako mrzlo polivko.

618. **Jagnječje zarebrnice nadevane.** Preplakni v vodi 1¼ *kg* jagnječjih zarebrnic, odstrani kožice in vse, kar je bolj slabega pri rebrih in pri hrbtu, samo lepo meso pusti in pa kratka rebra, od katerih pa odreži kosti (hrbet); slabše meso pa, ki si ga pri kosteh nabrala, sesekaj, vmes prisekaj tudi malo mozga ali slanine. Ko je prav drobno ter ni kožic vmes, ga postavi na stran, lepe zarebrnice pa zreži na tanke rezine, in sicer tako, da se drži pri enem kosčku rebrce, drugi kosček pa moraš odrezati od rebra proti rebru; vsakega potolci dobro z lesenim kladvecem, da je prav tenak, pa malo osoli. Razgrej malo presnega masla, vrzi vanj drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja; ko se malo precvre, dodaj 2 žlici drobtin, sesekano meso, 2 žlici kisle smetane, 2 žlici juhe, malo dišave, limonove lupinice in malo soli. Ko se prepraži, odstavi pa primešaj 1 jajce ter namaži zarebrnice s koščico in jih pokrij z drugimi, ki je nimajo, pa malo skupaj potlači. Zdaj pomaži štirioglate kosčke oblata z beljakom, v vsakega deni zarebrnico ter zavij, da se koščica vidi, povaljaj jo v jajcu in drobtinah, ocvri v masti ter daj na prikuhi ali po juhi s kako mrzlo polivko na mizo. Spečeš jih lehko tudi na mrežici.

619. **Pofeze.** Obribaj 1½ navadne žemlje, razreži jo na kolesčke, pomoči jih v mleku in pomaži kolesčke s telečjo sekanico precej debelo (Sekanica glej str. 32) ter položi drug kolesček nanj; tako delaj, dokler jih kaj imaš. Pomoči jih potem v raztepeno jajce, povaljaj v drobtinah in ocvri v masti ter daj ali cele h govedini, ali pa prerezane v juhi.

620. **Nadevani ocvrti piščanci.** Zakolji in lepo osnaži dva majhna piščanca, razreži vsakega v 4 dele, poberi jima kosti in drob ter osoli. Iz ½ obribane in v vodi namočene ter ožete žemlje naredi pešamelj (glej str. 35); hladnega zmešaj ter mu primešaj žlico na kocke zrezanega rakovega mesa, 2 žlici drobnega praženega graha, dišave, limonove lupinice in soli. Vsakemu kosčku privzdigni na eni strani kožico ter jo napolni s tem nadevom, z zobotrebcem jih zašpili, povaljaj tako pri-

pravljene kosčke v moki, jajcu in drobtinah, ocvri jih v masti ter daj na prikuhi ali s solato na mizo.

621. **Ocvrte telečje ledvice.** Odstrani 3—4 telečjim ledvicam maščobo, skuhaj jih mehko v juhi ali vodi ter jih razreži na tanke listke, potresi s soljo in poprom, povaljaj v raztepenem jajcu in drobtinah, spraži v presnem maslu ter daj poleg prikuhe na mizo.

622. **Ocvrti golobje.** Mlade golobe, pri katerih se vidi med perjem še mah, osnaži in pripravi kakor ocvrte piščance.

623. **Ocvrt kozliček ali ocvrto jagnje.** Zreži prednji del kozlička ali jagnjeta na lepe kosčke, poberi kosti iz nog in hrbta, preplakni meso v vodi ter ga posoli. Čez nekoliko časa ga povaljaj v moki, jajcu in ribanem kruhu, ocvri v maslu, da bodo kosčki lepo rumeni, ter jih daj potem na prikuhi na mizo. Cvri jih pa bolj počasi. Ali pa jih daj kot pečenko s solato na mizo.

624. **Ocvrta telečja glava.** Skuhaj telečjo glavo s kožo vred ali pa brez kože v slani vodi; kar je lepega mesa in pa jezik, zreži na lepe kosčke ter vse posoli, potresi z zelenim peteršiljem, pokapljaj z limonovim sokom, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri.

625. **Ocvrte telečje noge.** Dve lepo osnaženi telečji nogi prereži zadaj, kjer so parkeljci, podolgem ter odstrani dolgo kost; noge skuhaj mehko v slani vodi, prereži vsako na 4 dele, potresi z zelenim peteršiljem in soljo, pokapljaj z limonovim sokom, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri.

626. **Ocvrti možgani.** Vzemi možgane iz dveh telečjih glav, preplakni jih v vodi, poberi jim kožice ter jih prekuhaj v slanem kropu; kuhane daj na desko, da se odtečejo. Ko se malo ohlade, jih zreži na pol prsta debele kosčke, potrosi jih s soljo in poprom in povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri v dobro vroči masti ali maslu, da so lepo rumeni. Da se kosčki ne razlomijo, si pomagaj z lopatico, ne z vilicami.

627. **Ocvrti priželjci.** Daj dva priželjca za nekoliko časa v vodo, da potegne kri iz njih; nato jih malo pokuhaj v juhi ali slani vodi. Ko se malo ohladita, ju zreži na pol prsta debele kosčke, potrosi s soljo in poprom, čez nekoliko časa ju povaljaj v moki, jajcu in ribanem kruhu, ocvri lepo rumeno in daj na prikuhi ali s solato na mizo.

628. **Ocvrta jetra.** Namoči 60 *dkg* jeter, in sicer v mleku, če hočeš, da so mehka in dobra; potem odstrani

kožico, zreži jih na mazinec debele in tri prste dolge kosčke, osoli in povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri in daj na prikuhi ali zraven nje na mizo,

629. **Pečena jetra.** Vzemi 70 *dkg* telečjih jeter, odstrani kožico ter jih zreži, kakor se zreže meso za naravne zrezke; potem jih posoli, povaljaj v moki ter urno speci v vroči masti, medtem pa prideni tudi malo drobno sesekane čebule. Ko so od obeh strani pečena, jih zloži na krožnik; iz ponve pa, v kateri si jih pekla, odlij nekoliko masti, a prilij malo juhe; ko zavre, jo vlij čez zrezke. Daš jih lehko k praženemu krompirju ali kaki prikuhi na mizo.

630. **Pražena jetra najnavadnejša.** Razreži 1/2 *kg* telečjih jeter na tanke listke. Potem segrej v plitvi ponvi 2 žlici masti, v njej zrumeni žlico drobno zrezane čebule ter dodaj jetra; urno jih mešaj na precej vročem štedilniku, da se spečejo in ne postanejo trda; potresi jih tudi malo s soljo in poprom. Ko niso več rdeča, so gotova (v 7 minutah). Daj jih na mizo s kako prikuho.

Enako pripravi tudi gosja, jagnječja ali kaka druga jetra.

631. **Pražena srnina jetra.** Nareži srnina jetra na tanke listke. Daj v plitvo ponev žlico masti in žlico presnega masla, dodaj žlico drobno zrezane čebule, in ko je rumena, prideni še jetra, jih urno praži, potresi jih, ko niso več rdeča, s soljo in poprom ter daj s špinačo in krompirjevim pirejem na mizo. Srnina jetra veljajo kot nekaj posebno delikatnega.

632. **Polpéte.** Zreži prav drobno pečenko ali meso; razgrej presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja pa žlico moke; ko se speni, dodaj zrezano meso, malo dišave in limonove lupinice ter zalij z juho, in ko se dobro prepraži, odstavi. Ko je hladno, primešaj (če je mesa 70 *dkg*) 2 jajci in malo drobtin; tudi desko potresi z drobtinami, deni meso nanjo, povaljaj ga kot štruco ter zreži enakomerno na kosčke in jih povaljaj po obeh straneh v drobtinah. Potem deni v kozico masti; ko je vroča, položi v kozico polpéte redno drugo poleg druge ter jih speci. Ko na eni strani zrumene, jih obrni, da se speko še po drugi strani; potem jih pa daj na prikuhi ali zraven nje ali kot pečenko s solato na mizo.

633. **Polpéte, drugačne.** Zreži ostanke pečenke in govejega mesa (kakih 70 *dkg*). Daj v kozico 1 ali 2 žlici masti; ko je vroča, dodaj drobno zrezane čebule; ko je rumena,

še drobno zrezanega peteršilja in zrezano meso. Ko se je malo prepražilo, .odstavi, hladnemu dodaj 1 ali 2 jajci, par žlic kisle smetane, 1½ v vodi namočene ter ožete žemlje, malo popra, dišave in potrebno sol. Vse to dobro zmešaj, naredi zrezke, povaljaj jih v drobtinah in speci na vroči masti v pečici ter daj k prikuhi ali s solato na mizo.

634. **Hlebčki iz svinjine.** Zmešaj v lončku 3 jajca, 6 žlic kisle smetane, 3 žlice drobno zrezane gnjati in 3 žlice drobtin; potem daj v jajčno ponev v vsako globočino malo masti, in ko je ta vroča, 1 žlico zmesi ter peci na štedilniku najprej po eni strani, potem pa obrni hlebčke z dvema žlicama ter jih speci še po drugi strani. Daj jih k mesu ali kaki prikuhi.

Ali pa namaži pločevino z mastjo, namaži po njej zmes za prst nadebelo ter speci v pečici; pečeno razreži na poševne kocke.

635. **Hlebčki iz pečenke.** Pripravi jih kakor prejšnje, le namesto svinjine vzemi ostanke pečenke ali kake perutnine, dodaj limonove lupinice, malo popra in pa v presnem maslu ocvrte čebule in peteršilja; pečenka naj bo drobno zrezana.

636. **Sirovi polmesci.** Deni na desko 15 *dkg* moke, 15 *dkg* presnega masla in 15 *dkg* dobro odtečenega, zribanega sira in za nožev vrh soli. Vse to dobro pogneti. nato pa razvaljaj za pol prsta nadebelo. Izkroži s krapovim obodcem polmesce, zloži jih na pločevino, pomaži z raztepenim jajcem ter speci. Pečene daj k mesu na mizo.

Ali pa testo razvaljaj kakor poprej in razreži z raznimi majhnimi modelčki v zvezdice, srčke, kolesčke i. dr Zloži na pločevino, pomaži z jajcem ter speci. Pečeno daj k divjačini na mizo.

637. **Masleni rožički.** Razvaljaj masleno testo (str. 39) za nožev rob debelo, zreži ga na malo ped dolge in toliko široke krpice. Nato vsako krpico od ogla do ogla enkrat prereži ter deni na vsako žličico sekanice (str. 32), ob robu s pomazilom ali s samim jajcem pomaži, potem od srede, kjer si jih prerezala, proti kraju rahlo zavij kot štruklje, da pride ogelček navrh, pomaži jih z jajcem in deni na pločevino, še malo okroži kot rožičke pa speci v vroči peči.

638. **Maslen venec.** Razvaljaj kot za rožičke zgoraj masleno testo, izreži ga kakor za krape in pomaži s pomazilom povrhu. Nato povezni na pomazano pločevino v

sredo renico, okrog nje pa naloži izrezana kolesca tako, da drug na drugem leži do polovice, potem vzemi renico proč in speci testo v vroči pečici. Pečenemu, kadar ga potrebuješ, t. j. kadar je obara že v skledi ali na krožniku, podstavi krožnik ali skledo z obaro, nagni pločevino malo po strani, da zleze testenina počasi na krožnik, pločevino pa izpodmikaj. Tako z vencem obloženo obaro daj na mizo.

639. **Hašé-krapi.** Razvaljaj masleno testo (str. 39) za pol prsta nadebelo. Izreži ga kakor krape, polovico teh z majhnimi obodci v sredi izkroži, potem vse z jajcem pomaži, deni votlega na enakega celega ter tako nadaljuj vse. Položi jih skupaj z onimi malimi, ki si jih izkrožila, na pomazano pločevino in speci v precej vroči pečici. Napolni jih s sekanico (str. 32), h kateri moraš, da bo gostejša, primešati en rumenjak, dokler je še vroča; pokrij z malimi pokrovčki, katere si poprej izkrožila, in jih daj h kaki zeleni prikuhi na mizo.

640. **Ragú-krapi.** Zreži na drobne kocke, če imaš, kaj od pečenega piščanca, kuhan priželjc ali telečjo nogo, kaka jetra ali karsibodi podobnega. Potem naredi bledorumeno, bolj redko prežganje, vrzi vanje drobno zrezanega zelenega peteršilja, dišave, limonove lupinice in prej omenjeno meso, osoli in zalij malo z juho, da prevre, nato odstavi, primešaj še en rumenjak, da bo gostejše. To je ragú.

Krape naredi kakor prejšnje, samo namesto s sekanico jih napolni z ragú. Namesto krapov lehko narediš tudi jajčne krpice; zavij jih trdo vkup, povaljaj v jajcu in drobtinah pa ocvri ter daj cele ali prerezane na juhi zraven mesa ali kake prikuhe na mizo. To testenino imenujemo ragú-zvitki.

641. **Lutriš-vandeljci.** Vmešaj 7 *dkg* presnega masla, 3 rumenjake, 2 beljakov trd sneg in žlico kisle smetane — to je nadev. Razvaljaj že prej narejeno masleno testo (str. 39) kakor za debele rezance, potem zreži na štirioglate ali bolj podolgovate krpice, kakršni so vandeljčki (modelčki), pomaži jih, položi vanje krpice, deni nanje malo nadeva, potem ravnotoliko sekanice (str. 32) ali ragú, mesnega ali postnega, vrh tega spet toliko nadeva kakor spodaj, ob kraju te krpe s pomazilom pomaži, dve in dve strani skupaj stisni, da v sredi vsi štirje vogli vkup pridejo in se lepo pokrijejo, namaži jih s pomazilom, postavi na pločevino in speci v vroči peči.

Za postne dni.

642. **Ragú - zvitki.** Naredi precej gost postni ragú (str. 34), primešaj mu 1 jajce ter s tem namaži jajčne krpice (glej str. 37). Zavij jih lepo skupaj, zreži na štiri prste dolge kosčke, v moki, jajcu in drobtinah povaljaj, ocvri in daj na prikuhi ali zraven nje na mizo.

643. **Žabji zrezki.** Osnaži 30—35 žab, osoli jih, medtem naredi iz pol obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj (glej str. 35), poberi žabje meso od kosti, dobro ga sesekaj, potem zmešaj pešamelj in mu primešaj 1 jajce, žabje meso, dišave, limonove lupinice in malo soli; če je preredko, primešaj še malo drobtin, potresi desko z drobtinami, deni to zmes nanjo ter naredi 10 enakomernih zrezkov, speci jih v vročem maslu pa daj zraven prikuhe na mizo.

Lehko jih daš tudi s solato na postni dan kot pečenko.

644. **Ribji zrezki.** Vzemi namesto žabjega ribje meso, katerega moraš, ko si ga dobro sesekala, zkoz sito pretlačiti, da odstraniš ribje kosti, ko bi se ti bila katera primešala. Drugo naredi vse kakor zgoraj pri žabjih zrezkih.

645. **Ocvrte žabe.** Osnaži kakih 30 žab. Nasoli jih, čez nekoliko časa povaljaj v moki, jajcu in drobtinah, v maslu ocvri ter deni na krožnik zraven prikuhe ali s solato kot pečenko postni dan na mizo.

646. **Ocvrta želva.** Kako se želva olupi in skuha, glej Želvina juha str. 50. Kuhano povaljaj v moki, jajcu in drobtinah, ocvri v razbeljenem maslu ter daj na prikuhi ali zraven nje na mizo.

647. **Ocvrte sardele.** Odstrani svežim sardelam glave in z glavo tudi drob iz njih. Obriši jih cele, osoli, povaljaj v moki in ocvri v razbeljenem olju ali maslu.

648. **Sardele drugače.** Ocvrtim sardelam potegni ocvrto kožo, potem jih zgoraj pri hrbtu čez pol razkleni, hrbtenico odstrani, dve ali tri razklenjeni vkup stisni, potem jih v moki, raztepenem jajcu in drobtinah povaljaj, v olju ali maslu ocvri in daj zraven prikuhe na mizo.

649. **Ocvrti kapeljni.** Kapeljne nasoli, obriši jih čez nekoliko časa, ker so opolzli, povaljaj jih v moki, vodi in drobtinah, ocvri jih v maslu ali olju ter daj k prikuhi.

650. **Narastla jajčna jed.** Raztepi z žlico 4 jajca, 3 žlice mleka in malo soli; ravno preden jih daš na mizo, razbeli v bolj majhni ponvi malo masla in zlij jajca vanjo. Lepo

narastla ter na eni strani rumena obrni, da zrumene še po drugi strani, pa daj urno na prikuhi na mizo.

Če ti ugaja, lehko prideneš, kadar jajca raztepaš, malo drobno zrezanega drobnjaka ali pa drobno zrezano, prej osnaženo sardelo; takrat pa soli ni treba.

651. **Oblečena jajca.** Zakrkni v slanem vrelem kropu jajca, kolikor jih potrebuješ (za vsako osebo mora biti eno); kadar beljaki rumenjake skrijejo, jih poberi na sito, da se odtečejo. Vzemi štirioglat oblat, dobre štiri prste dolg in širok, namaži ga po eni strani z beljakom, deni vanj jajce, lepo ga od vseh strani vkup zavij, v žvrkljanem jajcu in drobtinah povaljaj, v maslu ocvri ter daj zraven prikuhe na mizo.

652. **Lečnat piré.** Lečo izberi, operi in v vodi napol skuhaj, potem to vodo odlij, zalij z drugim kropom, daj zraven zrezane zelenjave, t. j. peteršilja, zélene, korenja in čebule, malo osoli in kuhaj do mehkega; potem zelenjavo vun vzemi, lečo odcedi in skoz sito pretlači. Ako imaš $^3/_4$ *l* leče, zreži eno žemljo na drobne kocke, razgrej masti (postni dan masla), deni vanjo drobno zrezanega peteršilja in žemeljnih kock ter jih ocvri ali prepraži. Nato prideni lečnati sok, zalij na mesni dan z govejo juho, postni dan pa z lečnato, da se nekoliko pokuha, deni zraven tudi malo kisle smetane in praži še četrt ure. Biti mora gost kakor krompirjev piré. Prideva se praženim jedem ali h govedini.

653. **Grahov piré.** Naredi se kot lečnat; daje se tudi k praženim jedem ali h govedini.

654. **Fižolov piré.** Skuhaj belega fižola, kakor zgoraj leče, ter ga naredi kakor iz leče.

655. **Angleško testo.** Deni na desko 14 *dkg* lepe moke, zreži v sredo 7 *dkg* presnega masla, osoli po potrebi, daj v sredo 1 jajce, 1 rumenjak, žlico kisle smetane, nekoliko kapelj limonovega soka, drugo pa vina in naredi mehko, kakor vlečeno testo, z nožem ga pogneti in dobro udelaj, potresi z moko ter še z roko pogneti, da je prav gladko, potresi desko in testo malo z moko, pokrij in pusti, da počiva pol ure.

656. **Makaroni.** Angleško testo razgneti kot štruco in zreži na enakomerne kosčke, debele kot oreh; potem razgneti vse kosčke po vrsti, drugega za drugim, v prst debele klobase. Skuhaj jih v vrelem slanem kropu, kuhane odcedi, deni v kozico, potrosi z drobtinami ali še bolje s parmezanom, zabeli s scvrtim presnim maslom ter daj postni dan okrog postne obare na mizo. Mesni

dan jih daš lehko tudi okrog mesa; takrat jih pa potresi s prav drobno zrezanim suhim kuhanim mesom. Namesto teh so tudi prav dobre enako pripravljene ilirsko-bistriške pekatete, ki se dobe v vsaki špecerijski trgovini.

657. **Francoski omlet.** Naredi iz 6 beljakov trd sneg, h kateremu primešaj 6 rumenjakov, 2 žlici kavne smetane, malo soli, oreščka, belega popra in zelenega peteršilja. V kozico pa deni 7 *dkg* masla; ko se razbeli, vlij vanj jajca, stresi kozico in zmešaj, kar je gostega, med čisto, pusti še nekoliko, prideni spodaj malo presnega masla ter pusti, da nekoliko zrumeni. V sredi mora biti in ostati mehko kakor krem. Omlet daj na prikuho; podajo se zraven gobe, špinača, grah, kislo zelje ali lečnat piré. Lehko ga pa tudi, ko je še mehak, potreseš povrhu z drobno zrezano svinjino. Dober je tudi ragú, če ga deneš povrhu, potem hitro skupaj zaviješ kakor štruklje, zrežeš na 2 prsta široke kosčke in daš na prikuho.

658. **Dunajska jajca.** Razgrej 2 *dkg* presnega masla, prideni nekoliko drobno zrezanega peteršilja in pusti, da se v skledici shladi. Potem ga vmešaj z 2 jajcema, primešaj zraven 6 trdo kuhanih, skoz sito pretlačenih jajec, žlico kisle smetane in nekoliko drobtin. Upodobi drobna jajca, povaljaj jih v moki, v žvrkljanem jajcu in drobtinah ter ocvri v maslu. Daj jih okrog špinače ali kake druge prikuhe na mizo.

659. **Sardelno maslo z redkvijo.** Naredi sardelno maslo približno iz 1/4 *kg* presnega masla in 7 ali 8 sardel (glej stran 28). Gotovim primešaj par kapljic rdeče barve (košenilije), da je maslo bolj svetlo, ter ga postavi na hladno, da se strdi. Nato položi na globok lonec močno, ne pregosto sito, tako da je globoka stran sita na zgoraj obrnjena, deni v sredo sita maslo ter ga potisni z leseno gobo (s tako, ki se rabi za tlačenje sadja) skoz sito v lonec, a utrgati se ne sme, ampak mora obviseti na situ (zato ga tlači na hladnem prostoru). Zdaj sito previdno vzdigni in obrni, tako da je maslo vrh sita ter stoji maslena goba pokoncu. Nato pomoči pločevinasto lopatico v vročo vodo ter vzdigni z njo maslo iz sita in ga položi na steklen ali kak drug krožnik. Okrog pa daj rdeče ali bele redkvice in majhne rože iz presnega masla.

Ali pa naredi sredi krožnika gobo iz samega presnega masla, okrog pa rožice iz sardelnega masla in kupčke rdeče redkvice.

Ali pa natlači presnega masla v brizgalnico ter ga skoz brizgalnico pritiskaj na sredo krožnika, da napraviš

tako precej visok kup v podobi stolpa. Okrog pa daj na kupčke skoz sito pretlačenega sardelnega masla. K vsem tem trem maslom, prideni na tanke rezine narezanega rženega ali pšeničnega kruha.

660. **Presno maslo z jajci in sardelami.** Napravi na krožnik presnega masla v podobi gobe ali pa ga natlači v zato odločen lesen model. Potem ga stresi na krožnik, okrog naloži osnaženih, v kolobarje zvitih sardel, mednje deni kupčke trdo kuhanih ter skoz sito pretlačenih jajčnih rumenjakov, iz beljakov pa nareži listke in jih naloži okrog rumenjakov ali tudi okrog sardel. Navrh vsake sardele in kupčka rumenjaka deni po eno kapero ali tudi vršiček zelenega peteršilja. Posebej pa daj na krožniku na rezine narezan kruh.

Deseti oddelek.

Obare (ajmohti).

661. **Parjena raca z ohrovtom.** Deni v primerno, dobro pološčeno kozico drobno zrezane prekajene slanine, žlico drobno zrezane čebule in pol na kolesčke zrezane žemlje. Ko čebula in žemlje malo zrumene, položi nanje nasoljeno ter znotraj z majeronom podrgnjeno bolj staro raco, prilij še malo juhe, par žlic vina ali kisa ter kozico dobro pokrij. Pari raco počasi poldrugo do dve uri ter jo medtem enkrat obrni. Ko je že precej mehka, prideni k raci čez pol prerezanih, majhnih in trdih ohrovtovih glavic. Ali pa daj ohrovtove glavice parit posebej v kozico, vlij nanje sok od race pa pokrito počasi pari, da so mehke. Nato raco zreži, zloži na krožnik, polij s sokom ter naloži okrog ohrovtovih glavic.

662. **Parjena raca z vinom.** Deni v kozico par žlic presnega masla in par kolesčkov žemlje. Na to položi nasoljeno, z dišavami in majeronom podrgnjeno ter s slanino povito raco, vlij nanjo $^1/_4$ *l* belega vina in dobro pokrij. Pari jo počasi, da bo mehka; medtem jo enkrat obrni. Nato odlij mast v drugo kozico, zrumeni v njej žlico moke, to zalij z juho ter deni k raci. Potem raco zreži, zloži na krožnik, polij s sokom pa jo daj s kuhanim ter s presnim maslom in drobtinami zabeljenimi pekatetami na mizo.

663. **Domače race kot divje.** Mesnato domačo staro raco osnaži, podrgni jo znotraj s stlačeno sardelo in soljo, odzunaj pa jo podrgni s stolčenimi brinjevimi jagodami kakor tudi s soljo. Pusti jo tako ležati kaka dva dni na hladnem kraju. Naredi praženje, to je, razpusti v kozici malo masti, deni nekoliko korenja, zélene, peteršilja, čebule, malo celega popra, 2 klinčka, 1 lorberjev list, nekoliko limonove lupinice, malo kisa, rdečega vina in vode. Pari v tem raco, da postane mehka. Potem razgrej masti, deni vanjo malo sladkorja, da zrumeni, prideni žlico moke in 2 žlici drobtin od rženega kruha. Počakaj, da postane lepo rumeno, zalij s sokom, v katerem si poprej parila raco, in prideni vse nazaj k raci. Sedaj pridaj tudi kri, katero si v majhni množini kisa prestregla. Vse to precedi in polij čez razrezano raco.

664. **Piščanci v obari.** (Navadni način.) Razreži dva piščanca na kosčke in ju posoli. V kozici zrumeni malo čebule. Nato polagaj vanjo piščanca, kos za kosom; nekoliko prepražene potrosi malo z moko. Potem prilij malo juhe, prideni limonove lupinice, korenje, peteršilj, vršiček majerona, malo dišave in soli. Nazadnje še prilij malo kisa z limonovim sokom, a ne pusti več vreti. Ko so piščeta mehka, je gotovo.

665. **Mlade kokoške, jarčice, kopunčki ali race belo pražene.** Deni v kozico malo masti in v to rezinice, narezane iz prekajene slanine. Potem prideni peteršilja, zélene, korenja, malo čebule, zrnce dišave, 1 dišeč klinček in malo limonove lupinice. Osnaženo jarčico ali pa 1 ali 2 s slanino pretaknjena in osoljena piščanca (kadar soliš, vselej s soljo stlači peresce majerona in znotraj žival po sredi zgoraj podrgni, pri raci pa s soljo in majeronom stlači tudi 4 zrnca kumne, pa s tem raco znotraj podrgni), položi v kozico, kani nanju malo juhe, pokrij in pri ognju počasi praži, da bo kroginkrog enako opraženo, ter ju včasi obrni, da bosta bledorumena. Potem ju vzemi vun, odlij mast, naredi prežganje na njej, zelenjavo pa zalij z juho, da prevre, potem jo na prežganju precedi. Kadar zavre, deni piščanca noter; ko še malo prevre, ju vzemi vun, zreži ter povrsti na krožnik zloži, vlij polivko čez in daj na mizo. Lehko priliješ polivki par žlic kisle smetane ter pustiš vse skupaj prevreti.

666. **Kokoš v obari.** Staro kokoš razreži na kosčke ter jo pari pokrito v vroči masti, da bo mehka. Vse drugo napravi kakor pri piščancih.

667. **Piščanci v obari na drug način.** Lepo osnažena piščanca zreži na 6 kosčkov, povaljaj vsakega posebej v moki, daj povrsti kosček zraven kosčka v kozico, pokropi z razgretim presnim maslom, potresi kozico, da steče maslo k dnu, pokrij ter pri ognju praži. Ko se meso že malo speni, ga obrni, potem zalij z juho, da se lepo skuha. Pri kuhi dodaj zraven vršičke stolčenega majerona s soljo, malo limonove lupinice in potem še nekoliko soli. Ko je dovolj mehko, naloži v zato namenjeno skledo, okisaj malo z limono in postrezi z njim.

668. **Galantinova francoska obara.** Naredi galantina (glej str. 89, št. 220), samo sardele in kapere opusti; nadevanega zašij. Nato deni v veliko kozo malo masti in nekaj slanine; tem dodaj zelenjave in sesekane kosti od galantina, potem šele galantina, a ne v prtič zašitega. Čezenj vlij dobro 1/4 *l* belega vina, 1/4 *l* juhe ali vode, nato pokrij in počasi pari dve uri. Ko spodaj lepo zarumeni, vzemi galantin vun, ko je mehak, mast odlij v drugo kozo, zelenjavo in kosti pa zalij z juho, da se dobro prekuhajo. Zdaj naredi na odliti masti bledorumeno prežganje, kateremu prilij ves sok. Ko zavre, deni vanj kosček glasa (glej str. 10) in galantina in oboje pusti še malo vreti. Vzemi galantina iz soka šele kadar ga rabiš; prereži ga podolgem (niti pa že prej vun potegni), potem pa počez in nato ga razreži na tanke rezine kot nožev rob, naloži ga na dolgi krožnik ter ga polij s sokom. Okrog pa naloži maslene rožičke ali maslen venec; lehko se pa dodajo prusnice ali smrčki (mavrahi). Pri pojedini zadostuje toliko obare za 10—14 oseb.

669. **Francoska stresena obara.** Prav drobno sesekaj 1 *kg* 12 *dkg* telečjega mesa z malo mozgom ali slanino in pretlači skoz sito; ravnotako sesekaj tudi 1 *kg* 12 *dkg* srne ali zajca s slanino vred; pretlači tudi to skoz sito, pa posebej. Potem naredi iz 1 obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj (glej str. 35), deni ga v dve skledi, v vsako polovico. Hladnega zmešaj in primešaj v vsako skledo 2 rumenjaka. V eno skledo deni telečje meso, v drugo pa divjačino; dodaj tudi malo dišave v vsako skledo, limonove lupinice in kani tudi k vsakemu četrti del limonovega soka (osoliti moraš, kar je prav). Naredi iz 3 beljakov trd sneg, primešaj ga v vsako skledo polovico. rahlo primešaj žlico moke, deni v pomazan model eno vrsto telečjega mesa (potresi model, da se bolj sprime), potem pa vrsto divjačine (tako stori dvakrat) pa kuhaj na sopari poldrugo uro. Razgrej za eno jajce presnega

masla, deni vanj 2 žlici moke in premešaj; ko malo zrumeni, zalij z dobro rjavo juho, deni noter 1 žlico glasa in dobro prekuhaj. Potem gobe gomoljke olupi, razgrej malo presnega masla; deni vanj malo zrezanega zelenega peteršilja in gomoljke, kani nanje malo limonovega soka, pokrij jih in četrt ure praži; potem primešaj za 4 žlice polivke. Kuhano meso stresi, kadar ga potrebuješ, na krožnik, okrog njega deni gomoljke; če teh nimaš, so dobre tudi kake druge gobe (prusnice ali smrčki), polij polivko čez, ali če je bil model na sredi votel, pa na sredo in postrezi z njim. Pri pojedini zadostuje 10—12 osebam.

670. **Glasirane prsi.** Iz telečjih prsi lepo poberi rebra, preplakni jih v vodi in malo nasoli, deni v kozico masti, malo na zrezke zrezane slanine in zelenjavo, dišavo in prsi, kani nanje malo juhe ter jih praži lepo bledorumeno. Ko so mehka, jih vzemi vun, mast odlij, zelenjavo pa zalij z juho. V mast deni malo žličico moke in naredi bledo prežganje ter precedi nanj juho od zelenjave; ko zavre, prideni 1 žlico glasa (str. 10) in prsi in še malo pokuhaj. Preden daš na mizo, zreži na kosčke pa s to polivko polij čez.

671. **Glasirane jarice, kopuni ali race.** Praži osnažene in nasoljene živali ravnotako, kakor zgoraj prsi, tudi polivko tako naredi, deni vmes vselej nekoliko glasa; z njim zrezano in povrsti na krožnik zloženo žival polij in postrezi. Prideni, kar pridaš h kaki drugi obari, ali nič.

672. **Kopuni ali jarčice z ostrižno polivko.** Kopuna ali jarčico lepo osnaženo pretakni, nasoli in pari kakor na str. 181, štev. 665. Tudi polivko napravi kakor tam. Potem razgrej malo presnega masla, deni vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja, premešaj pa odmakni; odpri ostrige, da tekočina, če jo imajo, vanj izteče, postrži noter ostrige drugo za drugo, ožmi nanje pol limone ter malo prepraži. Če so pa ostrige suhe, kani vmes malo juhe, vzemi kopuna iz polivke, v to pa deni prepražene ostrige, da prevro; zreži kopuna, zloži ga lepo na krožnik pa polij polivko čezenj. Lehko pa daš en del polivke med pražene ostrige, da vkup prevre. Ko je kopun že naložen na krožniku, deni ostrige okrog njega in z njim postrezi.

673. **Kopuni ali jarčice v školjčni polivki.** Osnaženega, nasoljenega in pretaknjenega kopuna pari kakor mlade kokoške belo pražene. Potem operi 20 školjk (muščljnov, t. j. morskih polžev) in jih deni v kozico, prilij malo vina, pokrij in postavi jih na štedilnik ali žerjavico, da se

odpró. Razgrej malo presnega masla, dodaj drobno zrezanega zelenega peteršilja, premešaj pa odstavi; postrži vanj školjke iz lupin s tekočino vred, ki so jo dale iz sebe (lupine so za nič), ožmi vanj tudi 1/2 limone pa prav malo prepraži, vzemi od kopuna prav malo polivke, ter jo sem primešaj, ali pa deni školjke med polivko, da v njej prevró. S to polivko polij kopuna, ko si ga zrezala in primerno na krožnik naložila.

674. **Kopuni in jarčice v frikasé.** Osnaži mladega kopunčka ali jarčico in jo malo osoli; v kozo deni žlico masti, na zrezke zrezanega, že prej označenega peteršilja, korenja in zélene, malo čebule, celo zrno dišave, en klinček in nato kopuna. Nanj vlij poldrugo litrovo šestnajstinko belega vina, pokrij ga in pari, da lepo zarumeni. Ko se zmehča in posrka mokroto, ki je bila v njem, odlij mast, vlij nanj dobro 1/2 *l* juhe pa še malo pokuhaj ter to juho v snažno posodo precedi. V lonec pa deni 4 rumenjake, iz 1/2 limone čistega soka in ohlajeno juho izpod kopuna ter pri ognju žvrkljaj kot šató. Ko se zgosti, zlij na zrezanega in povrsti naloženega kopuna pa daj s kuhano in zabeljeno karfijolo na mizo.

675. **Kopuni v sardelnem frikasé.** Lepo osnaženega kopuna deni v kozo, zalij s poldrugo litrovo četrtinko juhe, prideni tudi kosček osnaženega peteršilja, korenja, zélene, čebule, celo zrno popra in en klinček; v tem kuhaj kopuna, da bo mehak. Razgrej za pol jajca presnega masla, deni vanj žličico moke, da se malo speni, potem precedi nanj juho izpod kopuna; ko zavre, prideni še kake 3 osnažene sardele in sok od polovice limone. Ko se skuha, deni v lonec 3 rumenjake, dobro jih žvrkljaj, primešaj jim počasi tudi polivko ter s tem gorkega kopuna polij preden ga daš na mizo. Lehko pa tudi z mrzlim postrežeš.

676. **Jarčica (poulard) s kislo smetano.** Debelo jarčico nasoli, zavij v zrezke slanine in jo dobro s sukancem poveži. V kozo pa deni peteršilja, korenja, zélene, tudi kakšne odpadke od govejega ali telečjega mesa, nekoliko vina, malo limonove lupinice in soka, pokrij jo in pari, da bo mehka; ostati pa mora jarčica bela. Posebej pa v kozico deni nekoliko presnega masla in žličico moke; pusti, da se speni, prilij zraven juhe kakor tudi precejeni sok izpod jarčice, nazadnje pa toliko kisle smetane, da bo polivka bela. Zreži jarčico, deni jo v polivko in jo pusti v njej, dokler je ne potrebuješ.

677. **Kokoš v brodeti.** Deni v kozico par žlic olja, česna, zelenega peteršilja, klinčkov, cele dišave, popra, limone, timeza, lorberjev listič, in sicer vsake stvari le v mali množini. Na to položi na kosčke zrezano staro kokoš, posoli jo ter dobro pokrito praži približno eno do poldrugo uro, da se zmehča. Potem daj vse skupaj z zabeljenimi pekatetami na mizo.

678. **Star petelin ali kokoš v črni polivki.** Zakolji petelina in kri prestrezi v kis; osnaži ga, prereži čez pol ter deni v dobro pološčen lonec, prideni mu pol korenja, čez pol prerezano čebulo, lorberjev listič, par klinčkov in dišave, celega popra in toliko vina, vode in kisa, da stoji čez petelina. Vsakega bodi enako. Dobro pokrij in pusti počasi vreti, približno dve uri. Medtem pa daj v drugo kozico 2 žlici presnega masla, spenjenemu prideni malo čebule; ko je rumena, 2 žlici moke in kosček sladkorja. To zalivaj s sokom od petelina, prideni tudi kis s krvjo. Ko prav dobro prevre, razreži petelina ter sok nanj precedi. Lehko prideneš tudi nekoliko limonovega soka.

679. **Pišče v papriki.** Dva osnažena piščanca zreži na kosčke, ju malo posoli, drobno zreži ali stolci malo paprike (nezrela je zelena, zrela pa rdeča), z njo potresi piščanca, deni na nju 4 žlice vina in ravnotoliko vode ali juhe pa pokrita pari. Ko sta mehka, zrumeni na presnem maslu žlico drobtin, jih dodaj zraven, ponev preplakni z malo juhe, vlij v kozico in pusti, da še nekoliko prevre. Tako daj piščanca s polivko na mizo. Ako ti pa ugaja, lehko prideneš nazadnje še žlico kisle smetane.

680. **Pišče s papriko na drug način.** Razreži 2 majhna piščanca vsakega na 4 kose, malo ju posoli in deni na stran. V primerni kozici postavi na ogenj 2 žlici masti, bledo zrumeni v njej 1/2 žlice dobro zrezane čebule, na to prideni nasoljena piščanca, malo paprike in kosček limonove lupine, pokrij ter pusti, da se tako malo popeče. Ko sta piščanca že nekoliko porumenela, potrosi v kozico zraven piščancev žlico moke, malo pomešaj, prilij par žlic kisle smetane in zajemalko juhe. Pusti, da vre vse skupaj še nekaj minut in nato postrezi. Lehko daš pražen riž, močnate vložke, žemeljne cmoke itd. zraven na mizo.

681. **Piščančeva rižota.** Zreži 2 osnažena majhna piščanca na lepe kosčke; razgrej 7 *dkg* presnega masla in nekoliko mozga, deni vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, nato zrezana piščanca, ter ju praži v

tem četrt ure. Nato prideni 10 pesti zbranega in v vodi opranega riža, še malo prepraži riž, potem pa z govejo juho zalij, da pride dobro čez; če je treba, malo posoli, premešaj in praži pičle pol ure. Ko se riž zgosti in zmehča, ga potresi s parmezanom, rahlo premešaj, piščanca daj na krožnik, pa riž naloži okrog in postrezi.

682. **Rizi-bizi.** Naredi vse tako kakor zgoraj, samo kadar daš piščance pražit, prideni še 2 pesti drobnega, mladega, izbranega in opranega graha in s piščanci vred praži, potem prideni še riž in ga praži kakor rižoto.

683. **Stara kokoš z rižem.** Razreži osnaženo staro kokoš na kosčke, kakršne hočeš, deni jih v lonec ter nalij nanje toliko vode, da stoji čez meso. Ko zavre, prideni kosček korenja, peteršilja, zélene in žlico soli. Dobro pokrij ter pusti počasi vreti približno dve uri. Ko je meso že precej mehko, prideni 1/4 *l* riža, ki naj počasi vre; ko se riž zmehča, prideni še malo žafrana ter daj vse skupaj v skledo in na mizo.

684. **Parjene telečje prsi.** 1 1/2 *kg* telečjih prsi potrosi s soljo in poprom ter prav dobro podrgni. Medtem pa deni v podolgasto ponev 2 žlici presnega masla ali masti, nekaj na kolesčke narezanega korenja, pest čebule in peteršilja. Na to položi meso ter ga počasi pari, približno pol ure, vmes ga enkrat obrni, da po obeh straneh lepo porumeni. Potem deni meso v drugo ponev ali kozico, na zelenjavo pa potrosi žlico moke, premešaj ter prilij malo vina in juhe; prideni še vršiček majerona in limonove lupine. Ko dobro prevre, precedi polivko na meso ter pusti, da še malo vkup prevre. Nato razreži prsi na kosčke, zloži na krožnik in polij s polivko. Okrog pa deni cvetke iz presnega masla, zabeljene karfijole in kupčke praženega riža.

685. **Telečje zarebrnice.** Kakim 7 telečjim zarebrnicam odreži kosti pri hrbtu, tudi rebra malo prisekaj, da so krajša, potem zarebrnice lepo zreži, vsako posebej v moki povaljaj; deni jih v kozico, pomazano s presnim maslom, redno eno poleg druge, polij jih z razgretim presnim maslom, da se pri ognju na obe strani lepo spenijo. Nato jih zalij z juho, zraven deni vršiček s soljo stlačenega majerona in radi vonja tudi malo limonove lupinice. Ko se skuhajo, jih deni na krožnik. Preden jih daš na mizo, jih lehko tudi z limonovim sokom okisaš.

686. **Telečje zarebrnice v sardelni polivki.** Nareži, potolci, nasoli, povaljaj v moki ter lepo rumeno v masti

speci kakih 10 telečjih zarebrnic. Pečene vzemi iz masti ter deni v ostalo mast žlico drobno zrezane čebule, 1/2 žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja, 1 žlico sardelnega masla in 2 žlici moke. Ko se vse to malo prepraži, zalij z juho, deni noter zarebrnice, da še malo prevro. Potem jih zloži na krožnik ali v skledo, vlij polivko čez in daj na mizo. Zraven daš lehko polento ali kaj drugega primernega.

687. **Telečje zarebrnice s smetano.** 1 1/2 *kg* telečjih zarebrnic razreži na posamezne kose tako, da je pri vsakem kosu eno rebro. Potolci jih, potrosi s soljo in moko ter lepo rumeno v masti speci. Pečenim odlij nekaj masti ter prideni par žlic kisle smetane, kosček limonove lupinice, za nožev vrh paprike in par žlic juhe. Ko dobro prevre, zloži zarebrnice na krožnik ter vlij polivko čez. Zraven daš lehko pekatete ali kako polento.

688. **Telečje zarebrnice z limonovo polivko.** Zarebrnice pripravi kakor zgoraj (št. 685). Speci jih s presnim maslom. Na pečene vlij malo juhe; ko prevre, prideni sok ene limone ter daj s pečenim krompirjem na mizo.

689. **Pretikano telečje stegno.** Od telečjega stegna odstrani maščobo. Potem naredi več lukenj; v te natlači mozga, kateremu si primešala dobro stlačenih sardel, in nasoli. Deni v kozico na rezine zrezane čebule, korenja, nekoliko limonovih lupinic in soka, dobro 1/2 *l* vina in toliko vode, potem pa stegno in ga pari. Ko je mehko, ga deni v drugo posodo in precedi čez sok. Nato prideni še zraven žlico kaper in kisle smetane; v tem naj se stegno še nekoliko pokuha. Nato ga razreži, polij s polivko in daj na mizo.

Drug način: Pretaknjeno, nasoljeno telečje stegno praži s presnim maslom, z malo juhe in kisom, prideni še nekoliko timeza, popra, ingverja in 2 klinčka.

Ko je mehko, žvrkljaj 1 žlico moke s 1/4 *l* kisle smetane, polij čez stegno in pusti, da se še nekaj časa v tem pokuha.

690. **Cesarske zarebrnice.** Kakih 7 telečjih zarebrnic potolci, osoli, povaljaj v moki in speci v presnem maslu lepo rumeno. Nato prideni par žlic smetane, malo juhe in na fine rezance zrezanih limonovih olupkov. Ko prevre, prideni še malo limonovega soka, zloži zarebrnice na zato odločen krožnik in vlij polivko čez. Ob robu krožnika naloži kupčke kaper in maslene paštetke ali rožičke.

691. **Pretaknjene telečje zarebrnice.** Pripravi 7 telečjih zarebrnic. Iste malo potolci, postrži meso od kosti ter kosti malo prisekaj. Potem jih gosto pretakni s prekajeno slanino in gnjatjo ter posoli in popraj. Medtem pa deni v prostorno plitvo kozico žlico masti in 2 žlici presnega masla. Ko se speni, položi vanj zarebrnice ter pokrite pari kakih sedem minut, potem jih obrni in pari še nekaj minut. Nato vzemi zarebrnice vun, v ponev pa deni žlico moke, malo premešaj ter prilij nekaj juhe. Deni zarebrnice nazaj pa pusti, da še malo zavro. Zdaj zloži zarebrnice na krožnik, polij s polivko, okrog pa deni kupčke krompirja in zelenega fižola, oboje zabeljeno s prekajeno slanino.

692. **Telečje srce v obari.** Skuhaj 3 dobro oprana telečja srca v slani vodi, prideni juhne zelenjave in dišave ter pusti, da se skuha. Kuhane razreži na tanke rezančke, medtem pa daj v kozico žlico masti, žlico drobno sesekane prekajene slanine in 2 žlici drobno zrezane čebule. Ko čebula zrumeni, prideni še žlico drobno zrezanega peteršilja in 2 žlici moke. Ko moka zarumeni, dodaj srca ter prilij malo kisa in malo juhe od src. Prideni tudi vršiček timeza, lorberjev listič in kosček limone. Pusti še nekaj časa vreti in daj s smetanovo ali laško polento na mizo.

693. **Parjeno telečje srce.** Prereži čez pol 3 telečja srca, jih operi, pretakni gosto s slanino ter potrosi s soljo in poprom. Medtem pa deni v kozico 2 žlici masti, na kolesčke zrezanega korenja, zélene, čebule, peteršilja, vršiček timeza in lorberjev listič. Na to položi srca, prilij malo juhe in vina ali kisa ter dobro pokrita pari približno eno uro. Potem potrosi malo moke, prilij par žlic smetane in juhe pa pusti še nekaj časa, da skupaj vre. Zdaj srca razreži na kosčke, zloži na krožnik, precedi nanje polivko in deni na mizo. Zraven daj krompirjeve ali žemeljne cmoke.

694. **Pečena telečja srca.** 3 pretaknjena in nasoljena telečja srca potresi s stolčenimi dišavami in limonovimi lupinami ter jih speci naglo in lepo rumeno kot pečenko. Nato jih malo z moko potrosi; ko ta porumeni, prideni 4 žlice kisle smetane in malo juhe. Ko prevre, daj jih s polivko na mizo.

695. **Telečja obara.** Zreži $1^1/_2$ *kg* telečjih prsi ali vratu na kosčke; v primerno kozico pa daj 2 žlici masti ter v razbeljeni zrumeni malo drobno zrezane čebule. Na to deni meso, pokrij ga ter praži. Ko je meso že nekoliko

porumenelo, potrosi ga z žlico moke, malo premešaj ter zalij z juho. Prideni še kosček korenja, peteršilja, limonove lupine, vršiček majerona, malo zribanega muškatovega oreščka in par žlic kisa ali rumenega vina. Pusti vreti, dokler se meso ne zmehča, in nato daj na mizo. Zraven daš lehko s presnim maslom zabeljene pekatete.

Telečja obara na drug način. 1½ *kg* telečjih prsi preplakni v mrzli vodi in jih daj prevret v juho h govejemu mesu. Medtem razgrej presnega masla, deni vanj žlico moke, po potrebi malo ali veliko, zmešaj in na ognju lepo speni ter zalij z govejo juho, da zavre. Vzemi prsi iz juhe, v kateri so prevrele, zreži jih na majhne kosčke in deni v polivko, da se v njej dodobra skuhajo. Pri kuhi deni vmes vršiček s soljo stlačenega majerona in limonove lupine. Ko je dobro kuhano, daj na mizo.

Lehko tudi kisaš z limonovim sokom, a kisanega več ne kuhaj.

696. **Telečja obara z zelenim grahom.** Deni v primerno kozico 2 žlici presnega masla. Ko se speni, prideni drobno zrezanega peteršilja in 1½ *kg* na kosčke zrezanega telečjega mesa od prsi ali vratu in malo soli. Ko je meso že precej prepraženo, ga potrosi z žlico moke ter zalij; ko se ista pri mesu speni, zalij z govejo ali rumeno juho in prideni še 1 *l* že prej v presnem maslu praženega zelenega graha. Rahlo premešaj, pusti še nekaj časa skupaj, da vre, pa daj s praženim rižem na mizo.

Ali pa napravi obaro kakor prej ter deni namesto graha nekaj na listke zrezanih, s presnim maslom in peteršiljem spraženih gob.

697. **Ragú-obara.** Naredi vse tako kakor juho (glej str. 46, štev. 13), le meso zreži na nekoliko večje kocke.

698. **Rjava ragú - obara.** Daj v kozico masti ali slanine, povrhu pa malo osnaženega in na tenke rezine zrezanega korenja, peteršilja, čebule in malo česna. Na to deni lepo osnažene, malo osoljene, pretaknjene 3 golobe, domače ali divje, ter pretakni kaj od srne ali zajca in deni zraven; dodaj tudi telečji priželjc in malo jeter. Pokrij ter pri ognju pari, da bo prav mehko in rumeno, a vendar ne osušeno. Potem odlij mast v drugo kozo in naredi na njej lepo rumeno prežganje, vzemi meso vun, zelenjavo pa zalij z govejo juho. Ko se skuha, precedi to juho v prežganje, da se lepo skuha, meso pa na majhne kosčke zreži in deni vmes; dodaj tudi gobe jurčke ali smrčke (mavrahe) ali prusnice, ki pa morajo biti že prej prepražene; tudi grah in špargeljne deni zraven, kakor zabeli ragú.

699. **Telečji rizi-bizi.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla ali masti in malo drobno zrezane čebule. Ko zrumeni, prideni 1¼ *kg* telečjega, na kocke zrezanega mesa ter pokritega pari četrt ure. Nato dodaj k mesu ½ *l* svežega, mladega, zelenega graha, pari še četrt ure, potem prideni še pičlo ¼ *l* riža, dobro premešaj, prilij ¾ *l* juhe, pusti še pol ure in nato postrezi.

700. **Parjeni priželjci z mavrahi.** 3 telečje ali 5 jagnječjih priželjcev dobro operi in malo posoli. Medtem deni v kozico par rezin slanine, na kolesčke narezanega korenja, zélene, peteršilja in čebule. Na to položi priželjce ter dobro pokrite pari približno pol ure. Deni v drugo kozico 2 žlici presnega masla ter spenjenemu prideni malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in pest dobro opranih, čez pol prerezanih smrčkov (mavrahov). Malo jih prepraži, potem potrosi z 2 žlicama moke; ko se malo prepražijo, prideni priželjce. Na zelenjavo pa vlij malo juhe ter jo, ko prevre, precedi na priželjce in pusti, da vre še skupaj nekaj časa. Nato zreži priželjce na kosčke, v sok pa stisni malo limonovega soka, ga vlij na priželjce ter daj s parmezanom potreseno in s presnim maslom zabeljeno polento na mizo.

701. **Parjeni priželjci s smetano.** Kake 3 priželjce dobro speri, potegni kožice z njih ter gosto pretakni s prekajeno slanino in malo posoli. Medtem deni v kozico 2 žlici presnega masla ter spenjenemu prideni malo zelenega peteršilja in priželjce. Ko se nekoliko prepražijo, prilij malo juhe, dobro pokrij in tako pari približno pol ure. Nato dodaj ⅛ *l* smetane in par žlic juhe; ko še nekaj minut skupaj vre, zloži priželjce na krožnik, prereži vsakega čez pol ter s polivko polij. (Preden daš na mizo, kisaš lehko nekoliko z limonovim sokom.) Posebej na krožniku daj s parmezanom potresene in presnim maslom zabeljene pekatete na mizo.

702. **Srbski golaž z rižem.** Deni v kozico 2 žlici masti, in ko se segreje, 2 žlici drobno zrezane čebule; ko je ista rumena, dodaj 1½ *kg* na kocke zrezanega telečjega mesa od pleč ali prsi, potrosi ga s papriko in soljo, potem pokrij, da se tako nekaj časa pari. Na že malo rumenkasto meso potrosi žlico moke, malo premešaj in prideni ⅛ *l* kisle smetane, limonove lupinice in par žlic juhe. Ko še malo prevre, odlij polivko z mesa v drugo kozico ter postavi na stran. Na meso pa daj ¼ *l* riža, dobro ga premešaj, prilij približno ¾ *l* juhe, še malo posoli, zmešaj in pusti počasi vreti še pol ure, potem pa primešaj žlico zribanega

parmezana. Zdaj natlači riž v lep, primeren model ter ga potem zvrni na krožnik; polivko, ki si jo odlila od mesa, deni v zato namenjeno skledico ter daj zraven riža na mizo.

703. **Telečje ledvice v obari.** Trem ali štirim telečjim ledvicam odstrani maščobo ter jih razreži na tanke listke. Potem deni v kozico malo masti, žlico moke in žlico drobno zrezane čebule. Ko je ista rumena, prideni ledvice, prilij malo juhe ter pusti par minut vreti, potem dodaj še malo popra, soli in kisa ter daj na mizo s praženim krompirjem.

704. **Judovska pečenka.** Sesekaj ali zmelji 1/4 *kg* telečjega mesa (kožice in žile odstrani), kosček prekajene slanine, 1 obrībano, v vodi namočeno in ožeto žemljo, prideni tudi malo popra, soli, ocvrte čebule, peteršilja, malo limonove lupine in 1 jajce. Vse to prav dobro zmešaj ter napravi podolgasto klobaso. Povaljaj jo v moki ter peci v vroči masti pol do tričetrt ure. Med pečenjem jo pridno polivaj z mastjo, v kateri se peče. Potem odlij nekaj masti, v ostalo pa potrosi 1/2 žlice moke ter prilij par žlic smetane in juhe. Ko še malo prevre, jo razreži, zloži na krožnik in polij s polivko.

705. **Telečje noge v obari.** Skuhaj 2 ali 3 lepo osnažene telečje noge s kožo (take morajo biti) v slanem kropu. Ko so mehke, razgrej presnega masla, deni vanj po potrebi več ali manj moke in pri ognju lepo speni, zalij z govejo juho, da lepo prevre, vzemi noge vun, razreži vsako na štiri kosčke (veliko kost že poprej odstrani) in jih deni v polivko. Radi prijetnega vonja dodaj vršiček s soljo stlačenega majerona in malo limonove lupinice. Ko se še malo pokuha, daj na mizo.

Lehko tudi malo okisaš z limonovim sokom, a potem naj več ne vre.

706. **Telečja glava v obari.** Skuhaj lepo osnaženo telečjo glavo v slanem kropu, potem jo zreži na lepe kosčke in deni v ravnotako polivko, kakor telečjo nogo (štev. 705), skuhaj in postrezi.

707. **Priželjci v obari.** Dva lepa telečja priželjca malo prekuhaj v slani vodi, potem ju zreži na kosčke, napravi polivko kakor za telečjo nogo (štev. 705), deni priželjca noter, da se še malo pokuhata, pa daj na mizo.

708. **Priželjci praženi.** Deni 3 ali 4 priželjce za nekoliko časa v mrzlo vodo, da kri iz njih potegne, malo jih prekuhaj v slanem kropu in jih potem pretakni s slanino. Deni v kozo malo slanine in priželjce, nasoli jih,

malo potresi z dišavami in limonovimi lupinicami pa z razgretim maslom polij, pokrij in pri ognju počasi praži; večkrat obrni, da kroginkrog lepo zarumene. Nato vzemi slanino in priželjce vun, deni v kozico malo moke, naredi lepo rumeno prežganje ter ga zalij z juho. Ko zavre, deni priželjce nazaj, da se še malo pokuhajo, pa daj vse vkup na mizo, toda v skledi.

Zraven lehko daš smetanovo ali laško polento.

709. **Telečja glava s smetanovo polivko.** Skuhaj mehko pol telečje glave s kožo v slani vodi. Kuhani odstrani kosti, jo zreži na kosčke ter zloži lepo v skledo, v kateri misliš dati na mizo; prilij malo juhe in postavi na gorko. Posebej v kozico pa daj 2 žlici presnega masla ter spenjenemu prideni malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja. Ko se nekoliko prepraži, prideni še žlico sardelnega masla, kake 4 žlice kisle smetane, nekaj goveje juhe in, če treba, soli. Ko dobro prevre, vlij polivko na meso ter daj s krompirjevim piréjem ali s pečenim krompirjem na mizo.

710. **Telečja pljuča.** Lepa telečja pljuča skuhaj v kropu ter jih zreži na drobne rezance. Razgrej masla ali kake druge dobre masti, deni vanjo drobno zrezanega peteršilja, čebule in malo moke. Ko nekoliko zarumeni, zalij z juho, deni noter pljuča, premešaj, da se še malo pokuha, in potem deni v skledo. Radi vonja dodaj dišave in limonovih lupin. Ako hočeš, jih lehko kisaš z vinom ali kisom. Dobro se podajo zraven zakrknjena jajca; za vsako osebo deni vrh pljuč eno, kadar daš na mizo. Enako se pripravijo goveja pljuča.

711. **Telečji vampi.** Osnaži, t. j. popari in z nožem lepo ostrži telečji vampek, dobro ga operi in mehko skuhaj v kropu, potem razreži na drobne rezance. Razgrej masti, deni vanjo drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule (prav dobro se tu vmes poda pol stročka zrezanega česna) pa malo moke ter zalij z govejo juho. Ko prevre, deni noter vampe, popra in limonove lupine pa še malo kuhaj ter daj na mizo. Če ti ugaja, jih okisaj; sicer jih pusti sladke, samo soliti jih moraš malo.

712. **Vampi s slanino.** Zreži na lešnik debele kocke $1\frac{1}{4}$ *kg* debelih govejih že prej osnaženih in kuhanih vampov, preplakni jih še v mlačni vodi, potem zreži žemljo na bolj drobne kocke, razgrej 14 *dkg* slanine ali zaseka, deni vanj drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja. V to deni zrezano žemljo, lepo jo zrumeni, potem

dodaj še vampe, malo jih obrni pa zalij z juho, pokrij in praži pol ure. Zaliti ne smeš preveč, ker morajo ostati gosti.

713. **Telečji vampi s sardelami.** Skuhaj dobro osnažene telečje vampe mehko ter ohlajene zreži na tanke rezance. Nato deni v primerno kozico 2 žlici masti ter zrumeni v njej žlico drobno zrezane čebule in žlico moke. Zdaj prideni zrezane vampe, malo kisa in vina, drobno zrezanega timeza, majerona, kapere, limonove lupine, malo česna in 2 sardeli. Prilij še nekaj juhe ter dobro pokuhaj. Naposled prideni še malo limonovega soka in, če treba, soli ter postavi na mizo v skledi. Ob robu sklede pa deni za vsako osebo po eno posajeno jajce.

714. **Telečji rajželjc v obari.** Dobro osnažen rajželjc mehko skuhaj ter ohlajenega razreži na rezančke. Deni v kozico žlico masti in žlico presnega masla, spenjenemu prideni žlico moke in, ko ista zrumeni, rajželjc, malo belega vina in juhe. Ko se dobro pokuha, dodaj še malo limonovega soka, muškatovega oreščka in, če treba, soli.

715. **Vampi po gosposkem načinu.** 1 *kg* debelih govejih vampov dobro operi in mehko skuhaj ter kuhane zreži na tanke rezance. Deni v kozico 3 žlice masti (dobro je zraven tudi malo prekajene slanine), in ko je vroča, pol žlice drobno zrezane čebule. Ko je ta rumena, prideni žlico drobno zrezanega peteršilja, žlico moke in 2 obribani, v vodi namočeni, ožeti žemlji. Vse prav dobro zmešaj, prilij malo juhe in par žlic vina. Nato prideni vampe, malo limonovih lupin, timeza, popra, muškatovega oreščka in potrebno sol. Prav dobro premešaj ter pusti, da se pokuha. Kadar daš na mizo, potrosiš lehko s parmezanom.

716. **Frigana jetra.** Namakaj $^1/_2$ *kg* jeter v svežem mleku eno uro; potem jih deni na desko, potegni kožice z njih in jih zreži na tanke liste. Nato zrumeni v masti drobno zrezane čebule, deni vanjo jetra, posoli jih in naglo obračaj na hudem ognju. Ko začno malo rumeneti, vlij nanje malo juhe, da prevro, ter okisaj in popraj. Ko zavro, jih daj urno na mizo.

717. **Pražena jetra.** Vzemi telečjih jeter kolikor jih potrebuješ, namakaj jih v mleku eno uro, potem potegni kože z njih ter jih pretakni z drobno narezano slanino. Deni v kozico malo masti, malo na rezinice zrezane slanine, osnaženega peteršilja, zélene, korenja in čebule. Vse to malo pri ognju prepraži, potem deni noter jetra, potrosi jih malo s stolčenimi dišavami in limonovo lupino, posoli in pokrij ter praži, dokler ne zrumeni slanina, s katero si

jetra pretaknila. Potem vzemi jetra vun, odlij mast ter naredi na njej prežganje, zelenjavo pa zalij z govejo juho, da dobro prevre in potem jo precedi na prežganje. Ko prežganje zavre, deni vanj jetra, da se še malo pokuhajo in jih daj s polivko na mizo. Zraven se dá polenta. Lehko jih malo kisaš z limonovim sokom.

718. **Pražena jetra s smetano.** Namakaj 3/4 *kg* telečjih jeter par ur v mleku. Potem potegni kožo in žile z njih ter jih pretakni s prekajeno slanino. Deni v primerno kozico žlico masti, žlico presnega masla, malo na kolesčke zrezanega korenja, peteršilja, 1/2 čebule in 1/2 žemlje, tudi na kolesčke zrezane. Na to položi jetra, ter jih večkrat obrni, da se hitro od vseh strani speko. Ko je čebula in zelenjava že malo rumenkasta, prideni 1/4 *l* kisle smetane, malo juhe, 1 lorberjev listič, limonove lupine, vršiček majerona, malo popra in soli ter pusti pokrito, da še malo prevre. Nato vzemi jetra vun, zreži jih na kosčke, zloži na krožnik, v polivko pa deni še malo kisa ali vina ali limonovega soka ter jo precedi na jetra. (Ne kuhaj jeter predolgo, da ne postanejo trda; v četrt ure so lehko gotova.) Poleg njih daj na mizo krompirjeve cmoke ali pečen krompir.

719. **Jetra na laški način.** Operi 3/4 *kg* telečjih jeter, odstrani kožico, zreži jih na tanke listke ter potrosi s poprom. V primerno kozico deni par žlic finega namiznega olja; ko je vroče, deni vanj jetra in malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in česna. Urno jih prepraži, prilij malo juhe, prideni potrebno sol ter daj na mizo. Zraven daš lehko zabeljeno karfijolo ali posajena jajca (jajčna očesa).

720. **Jetrna ragu-obara.** Operi 3/4 *kg* telečjih jeter, potegni kožico z njih ter jih zreži na pol prsta debele kocke. Potresi jih s stolčenimi brinjevimi jagodami, poprom, z malo soli in moke ter deni na vročo mast, v kateri si zrumenila žlico drobno zrezane čebule. Speci jih urno. Ko jetra malo zarumene, prilij nekoliko juhe, pusti pokrita, da še malo zavro, pa so gotova (v desetih minutah). Zraven daj krompir katerekoli vrste.

721. **Jetrna obara s smetano.** Pol telečjih jeter dobro operi ter namakaj par ur v svežem mleku. Nato jih prevleci gosto s prekajeno slanino, razreži na listke in potrosi s stolčenim poprom in dišavami. Potem speni v kozici 2 žlici presnega masla, zrumeni v njem žlico drobno zrezane čebule, prideni 1/2 žlice moke, jetra, 1/2 lorberjevega lističa in 2 brinjevi zrni. Mešaj jih na vročem, da hitro

malo zrumenijo. Zdaj prideni par žlic smetane, juho in sol, ali dodaj lorberjev listič, čebule in česna z zelenim peteršiljem, lehko tudi limonov sok. Ko še malo prevró, so gotova v desetih minutah.

722. **Jetra od divjačine.** Deni v plitvo ponev prekajene slanine in čebule; ko čebula zrumeni, prideni na liste zrezana jetra od srne, jelena ali kake druge divjačine. Dobro prepražena potrosi z moko, zalij z juho ter dodaj malo česna, timeza, popra, soli, kisa, smetane in limonove lupinice. Ko še malo zavro, jih daj s pekatetami na mizo.

723. **Zabeljeno pišče.** Zreži na kakršnekoli kosčke lepo osnaženo pišče, deni ga v lonec ali kozico, dodaj malo peteršilja, zélene, še manj korenja, malo čebule, peresce majerona, cele dišave in limonove lupinice. Nato prilij malo juhe (če nimaš juhe, opraviš tudi z vodo, a bo slabejše), okisaj s kisom, posoli in pokrito kuhaj. Kuhano poberi in redno zloži kosčke na krožnik, precedi juho nanje, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem, drobno zrezanim česnom in drobtinami ter zabeli s presnim maslom. Ali razgrej presno maslo, deni vanj malo drobtin in zelenega peteršilja, dobro premešaj, potresi s tem pišče in deni v skledo, potem na mizo.

724. **Zabeljeni golobje.** Lepo osnažene golobe zreži na kosčke, kakršnekoli hočeš, skuhaj in zabeli kot zgoraj piščance ter jih daj za obaro na mizo.

725. **Zabeljena teletina.** Zreži telečje prsi ali zarebrnice na lepe kosčke ter skuhaj in zabeli kakor pišče.

726. **Telečje stegno v frikandó.** Pretakni telečje stegno ali zarebrnice s slanino, deni v kozo na rezine narezane slanine, malo masti, na rezine narezanega osnaženega peteršilja, korenja, zélene, malo čebule, malo cele dišave in limonove lupine. Stegno ali zarebrnice poškropi malo z vinom, posoli in pokrij ter pri ognju počasi praži, da lepo zarumeni. Ko se opraži na eni strani, ga obrni, da se opraži še po drugi; potem vzemi meso vun, odlij mast in naredi na njej praženje, pa ne pregosto (1 žlica moke zadostuje). Zelenjavo zalij z juho, da prevre, potem jo na prežganje precedi, deni meso vanj, da še prevre, nato meso zreži, povrsti zloži na krožnik, vlij polivko čez in naloži krog opražene smrčke (mavrahe).

727. **Kopuni, kokoši ali race v frikandó.** Osnaži zaklane kopune, kokoši ali race, deni v kozo slanine, zelenjave, dišave, kakor za telečje stegno (štev. 726), deni vanjo žival in pari kakor stegno; tudi polivko napravi tako.

728. **Golobje v frikandó.** Golobe naredi kakor zgoraj kopune.

729. **Telečji filé v frikandó.** Vzemi kos zarebrnic (približno 1½ *kg*), odstrani kožo, spodaj odreži tudi kosti, rebra pa izpuli; lep kos mesa podolgem čez pol prereži, pa ne do kraja, dobro potolci, pa ne skoz; kar je slabega mesa, ga prav dobro sesekaj z malo mozgom ali slanino. Naredi iz obribane, v vodi namočene, ožete žemlje pešamelj (glej stran 35), hladnega zmešaj in mu primešaj 1 jajce, sesekano meso (kožice ne sme biti nič vmes), malo dišave in limonove lupinice ter osoli; s tem enakomerno namaži raztolčeno meso, ga trdo vkup zavij kot štruklje pa z debelo nitjo poveži. To klobaso spraži na zelenjavi lepo rumeno kakor stegno (stran 195, štev. 726), tudi polivko tako napravi in daj z njo vred na mizo; okrog deni praženega in zapečenega riža s parmezanom.

730. **Kako naj se pekatete kuhajo.** Deni pekatete vedno v vrelo slano vodo ter jih pusti, da vro 20—25 minut; potem jih stresi na rešeto in polij z mrzlo vodo. Ko voda odteče, jih stresi v pripravljeno kozico z zabelo ali v kako polivko ali h kaki jedi, kakor in kjer jih rabiš.

Dobe se v prodajalnah v raznih oblikah. Kot priloga k mesnim jedilom pristojajo bolj debele, bolj fine pa za močnata jedila; še posebno pripravna za močnata jedila so kratke in precej tanke katerekoli oblike

731. **Pekatete kot priloga.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla ali masti, v kateri zrumeni 2 pesti drobtin ali 2 žlici zdroba. Stresi vanj ½ *kg* kuhanih in odcejenih pekatet ter jih še malo prepraži, da so dovolj gorke. Lehko potrosiš na gotove pekatete pest naribanega parmezana. (K pekatetam z zdrobom prilij par žlic juhe ali vode.) Namesto drobtin ali zdroba lehko deneš v mast pest drobno zrezane svinjine; toda te ne praži v masti, temveč stresi takoj na svinjino pripravljene pekatete, jih še malo opraži in daj h kaki obari ali s solato.

732. **Gobe s pekatetami.** Osnaži in razreži gobe jurčke na tanke listke, popari jih z vrelo vodo ter zopet urno odcedi. Medtem deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, dodaj žličico drobno zrezane šalotke; ko ta zrumeni, prideni ravnotoliko drobno sesekanega peteršilja in gobe, potrosi jih malo s soljo in poprom ter praži na vročem prostoru toliko časa, da se vsa mokrota, ki so jo dale gobe, posuši. Zdaj potrosi na gobe žlico moke in takoj nato prideni par žlic smetane, še malo juhe ali vode in pekatete. Vse dobro zmešaj in postavi za par minut v vročo

pečico, da se malo popeče. Potem deni na krožnik in daj k obedu.

733. **Jetra s pekatetami.** Razreži 1/2 *kg* telečjih jeter na tanke rezine ter jih postavi na stran. Zrumeni v kozici na 2 žlicah masti žlico drobno ali na tanke kolesčke zrezane čebule. Zdaj dodeni jetra ter jih urno malo popraži in osoli. Nato prideni še od dveh paradižnic pretlačeni sok in že kuhane kratke pekatete, rahlo premešaj ter pusti, da še malo prevre.

734. **Pekatete s smetano.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla ter spenjenemu prideni malo drobno zrezanega peteršilja in žlico moke. Ko se tudi ta speni, prideni 1/4 *l* sveže smetane, malo soli in za nožev vrh fino stolčenega muškatovega cveta. Ko smetana malo prevre, stresi vanjo že poprej kuhane in odcejene pekatete. Vse skupaj naj še malo prevre, nato daj k obedu.

735. **Goveji rep s pekatetami.** Deni v kozico žlico masti, pol na kolesčke zrezane čebule, kosček korenja in lorberjev listič. Na to položi 2 *kg* posoljenega repa in 1/4 *kg* sirove prekajene svinjine, prilij malo juhe ter počasi pari dve do dve in pol ure. Potem prilij k repu 1/4 *l* precejenega paradižničnega soka ali 3 cele paradižnice in zajemalko juhe. Ko je vse skupaj še malo prevrelo, zreži rep in svinjino na kosčke, zloži jih na krožnik ter malo s sokom polij. Posebej v kozici imej že pripravljene pekatete, t. j. v slani vodi kuhane in odcejene. Precedi nanje ostali sok ter daj oboje k obedu. Za priboljšek lehko potrosiš na pekatete žlico naribanega parmezana.

736. **Govedina s pekatetami.** Deni v kozico 2 žlici masti in zrumeni v isti žlico drobno zrezane čebule; dodaj 1 1/2 *kg* na kosčke zrezanega govejega mesa, potrosi ga s soljo in papriko, vlij nanj malo juhe ali vode ter dobro pokrito pari eno do poldrugo uro. Ako se je morda medtem sok pri mesu posušil, prilij še malo juhe ali vode. Potem vlij na meso sok treh velikih, skoz sito pretlačenih paradižnic, ali toliko paradižnične omake, ki pa mora biti seveda brez sladkorja. Zdaj prideni še kuhanih kratkih pekatet, veliko ali malo, kolikor jih potrebuješ, in pusti, da še vse skupaj zavre. Nato deni na krožnik in k obedu.

737. **Teletina s pekatetami.** Ta se pripravi pravtako kakor govedina, samo da je treba telečje meso polovico manj časa pariti kakor goveje. Pravtako lehko pripraviš tudi prašičje ali koštrunovo meso.

738. **Piščanci s pekatetami.** Razreži 2 osnažena piščanca na kosčke in malo posoli. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla, v istem zrumeni žličico drobno zrezane šalotke ali čebule, dodaj zrezana piščanca, potrosi ju malo s papriko ter pari, da sta malo rumenkasta. Nato prilij par žlic smetane; ko v isti meso malo prevre, prilij nekoliko juhe in dodaj že kuhane kratke pekatete. Ko še vse skupaj prevre, je gotovo.

Ali pa potrosi k piščancema žlico moke in prilij malo juhe. Ko prevre, prideni že pripravljene pekatete, in ko nanovo prevre, primešaj žličico Maggijeve dišave, pa ne pusti več vreti.

739. **Stara kokoš s pekatetami.** Pripravi jo kot piščance ali teletino s tem razločkom, da pariš kokoš dalj časa in ji medtem priliješ večkrat malo juhe ali vode.

740. **Pekatete s svinjino.** Deni na žlico vroče masti žlico moke in 2 žlici kuhane in drobno zrezane svinjine in par žlic smetane. Ko malo prevre, prilij par žlic juhe; ko nanovo zavre, stresi noter kuhane in odcejene pekatete ter vse rahlo zmešaj; ko prevre, daj k obedu.

741. **Francoska obara.** Vzemi kos telečjega stegna ali zarebrnic in odberi vse kosti. Vzemi tudi kos srne ali zajca in oboje meso dobro s slanino pretakni ter malo posoli. Deni v primerno kozo masti in malo slanine, razne zelenjave kakor za telečje stegno (stran 195, štev. 726) in dišave, povrhu prav drobno sesekanih kosti, ki si jih poprej odbrala in pretaknjeno meso, vlij nanje malo črnega vina (ako nimaš črnega, pa belega), pokrij in počasi pri ognju praži, da vse zarumeni in da se meso zmehča. Obrniti ga moraš seveda, da se ti ne prismodi in je povsod rumeno. Potem vzemi meso vun, odlij mast v drugo kozo, zelenjavo in kosti zalij z juho, da se dobro prekuhajo, na prej odliti masti pa napravi lepo rumeno prežganje ter ga zalij s to juho. Ko zavre, deni vanj meso, da se še malo skuha; če imaš, deni tudi kosček glasa od divjačine (stran 10) ali govejega glasa (stran 10), da bo polivka boljša. Preden daš na mizo, zreži meso na lepe kosčke, namešaj belega in črnega mesa ter vlij polivko čez. Zraven pa daj maslen venec ali maslene rožičke.

742. **Kokošji golaž.** Zreži drobno 10 *dkg* prekajene slanine in eno čebulo ter precvri v kozici, da je čebula lepo rumena. Temu prideni na kosčke zrezano staro kokoš ali petelina, dodaj nekaj paprike, soli, kosček korenja in peteršilja, prilij zajemalko vode in pokrito pari, da se meso precej zmehča. Nato prideni na kosčke zrezanega

sirovega krompirja ter zopet pokrito pari toliko časa, da bo tudi krompir mehak, medtem včasih premešaj. Zdaj zloži kosčke mesa na krožnik, okrog mesa pa daj krompir in postrezi.

743. **Piščanci ali kokoš v aspiku.** Pripravi in skuhaj piščance ali kokoš, kakor kadar jih hočeš zabeliti (str. 195, štev. 723), zloži mrzle v model, zalij z aspikom in postavi na hladno, da se strdi. (Kosti lehko odstraniš.) Potem zvrni na krožnik, okrasi s peteršiljevimi vršički ter daj na mizo. Lehko tudi obliješ z oljem in kisom.

744. **Koštrunove zarebrnice v smetanovi polivki.** Zreži 2 *kg* koštrunovih zarebrnic na posamezne kose; ako so majhne, razreži tako, da ima vsak kos 2 kosti. Eno odreži proč, druga pa naj ostane pri mesu; potem jih potolci in potrosi s soljo in poprom. Deni v kozico narezane prekajene slanine, korenja, peteršilja, zélene in malo timeza. Na to položi zarebrnice, prilij malo kisa in juhe ter pokrite pari. Ko se mokrota posuši, potrosi na zelenjavo malo moke, prideni nekoliko smetane in juhe pa pusti, da še malo zavre. Zdaj zloži zarebrnice na krožnik in precedi zraven polivko.

745. **Koštrun s sladko repo.** Kos koštrunovih prsi ali zarebrnic malo nasekaj, deni v primeren lonec, pa tako, da ne plavajo, prideni malo peteršilja, zélene, korenja, čebule, vršiček šetraja, vršiček timeza, malo česna in na $1^1/_2$ *kg* koštruna 10 zrn kumne, zalij z vodo, osoli in skuhaj do mehkega; repo pa olupi, zribaj ali zreži na zrezke in jo skuhaj v vrelem kropu. Potem naredi na masti bledo prežganje, kuhano repo čisto odcedi in jo v prežganje deni, malo premešaj, prilij juho od koštruna, koštruna pa vzemi vun, poberi kosti, le rebra naj v njem ostanejo, zreži ga na kosčke, deni v repo in tako naj se še malo pokuha. Na mizo se da skupaj v skledi za prikuho ali obaro.

746. **Parjen koštrun.** Preplakni v mrzli vodi koštrunovo stegno, malo ga posoli, potem zreži prav drobno za eno jajce slanine, peresce majerona, vršiček timeza, 4 zrnca kumne in zrno česna. Potem naredi s koničastim nožem v stegno luknje in nabaši v vsako luknjo malo tega, ter ga pari kakor telečje stegno v frikando (stran 195, štev. 726), le vino opusti. Namesto vina ga poškropi malo z vodo; polivko naredi kakor tam.

747. **Koštrunovo stegno v kvaši.** Vzemi lepo koštrunovo stegno, odreži kosti, preplakni ga v vodi, vlij nanj, če ga precej potrebuješ, narejeno vročo kvašo, če ne, pa

mrzlo; tako si ga za dalje časa prihraniš. Kadar ga misliš pražiti, ga vzemi iz kvaše, malo nasoli, deni v kozico malo masti, na zrezke zrezane slanine, malo peteršilja, zélene, korenja, zrno dišave in 1 klinček; tudi koštrunove kosti smeš razsekati in zraven dati, toda spodaj, navrhu pa stegno. Poškropi ga malo s kvašo ter pokritega pari, da se zmehča in da lepo zarumeni kroginkrog. Potem vzemi meso vun, odlij mast v drugo kozo, zelenjavo in kosti pa zalij z dobro govejo juho. Ko prevre, naredi na odliti masti redko, lepo rumeno prežganje, precedi juho od zelenjave; ko zavré, deni stegno zopet noter, da se še v tem malo prepraži. Polivka mora biti precej rjava. Malo prej, preden daš na mizo, deni zraven 1 žlico kisle smetane; ko prevre, vzemi stegno vun, zreži ga, zloži povrsti na krožnik, polij polivko čez in daj kot obaro na mizo.

748. **Pršut v kvaši.** Ako imaš svežega neprekajenega pršuta, ga prekvasi kakor koštruna (stran 199, štev. 747), tudi praži ga ravnotako ter ga daj s slično polivko na mizo za obaro.

749. **Koštrunovo stegno s paradižnicami.** Koštrunovemu stegnu odstrani kosti pa ga nadrgni s soljo in stolčenim česnom. Nato deni v primerno kozico 2 žlici masti, malo korenja, peteršilja, zélene, timeza, celega popra in par paradižnic; ako nimaš svežih, deni omako. Vrh tega položi stegno, dobro ga pokrij in počasi praži dve do tri ure. Medtem ga enkrat obrni. Ko je dovolj mehko, ga vzemi vun, odlij nekoliko masti ter potrosi na zelenjavo žlico moke, dodaj par žlic smetane in juhe pa pusti, da dobro prevre. Potem meso zreži, precedi polivko nanj ter daj z zabeljenimi pekatetami na mizo.

750. **Koštrunov golaž.** Razreži $1^1/_2$ *kg* koštrunovega mesa od plečeta na kosčke. Medtem pa deni v vročo mast žlico drobno zrezane čebule. Ko je rumena, prideni meso, malo timeza, lorberjev listič, koreninico peteršilja, korenja, 2 zrni česna in za nožev vrh stolčene ali kosček cele paprike. Na to prilij juhe ali vode ter pusti pokrito, da se počasi praži. Ko se mokrota posuši in meso zmehča, ga potrosi z žlico moke, dobro premešaj, zalij z juho in malo okisaj ter pusti, da še malo prevre. Gotovega daj z žemeljnimi cmoki na mizo.

751. **Zabeljen koštrun.** V kozico deni žlico masti, v njej zrumeni žlico na kolesčke zrezane čebule ter prideni $1^1/_2$ *kg* na kosčke zrezanega koštrunovega mesa, listič lorberja, vršiček timeza, nekaj zrn celega popra, 3 zrna dišave

in eno pest na rezance narezane zelenjave, namreč korenja, peteršilja, zélene, krompirja, kolerabe, in ako imaš, karfijolno steblo. Zalij z juho ter pusti, da pokrito počasi vre. Ko je dovolj mehko, prideni kisa in potrebno sol; ko prevre še enkrat, deni v skledo. Zreži drobno malo česna in zelenega peteršilja, zmešaj ga z drobtinami, potrosi na meso v skledi ter zabeli povrh z vročo mastjo ali maslom.

752. **Koštrun navadno kuhan.** 2 *kg* koštrunovega mesa od pleč razreži na kosčke ter ga popari. Nato ga deni v lonec ali kozico in prilij toliko vode, da stoji čez meso. Napol kuhanemu prideni na kocke zrezane, poparjene repe, malo na kocke zrezanega korenja, vršiček šetraja, par zrn česna in potrebno sol. Pusti vse skupaj toliko časa vreti, da se juha precej ukuha in da se vse zmehča. Potem stresi vse skupaj v skledo.

753. **Parjen koštrun s krompirjem.** Popari 2 *kg* koštrunovega stegna ali pleč, podrgni s soljo, stolčeno čebulo in poprom ter deni parit na vročo mast. Ko je meso krog-inkrog nekoliko zarumenelo, prilij malo juhe ali vode, prideni vršiček šetraja in par zrn kumne. Dobro pokrij in tako počasi pari. Ko je že precej mehko, prideni na precej velike kocke narezanega krompirja ter še toliko časa pari, da bo tudi ta mehak. Potem vzemi meso vun, zreži ga na kosčke, zloži povrsti na krožnik, okrog pa naloži krompir. S soka poberi maščobo, sok pa precedi na pečenko ter daj na mizo s solato ali samo.

754. **Parjen koštrun z zelenjavami.** 2 *kg* koštrunovega stegna nasoli, pretakni s prekajeno slanino ter ga daj v kozico, v kateri si že prej pripravila 2 žlici masti, nekaj na kolesčke narezanega korenja, peteršilja, lorberjev listič, nekaj zrn celega popra, vršiček timeza, 2 zrni česna in kozarec vina ali kisa. Na to položi meso, prilij malo juhe ali vode, pokrij ter počasi pari dve do poltretjo uro. Medtem meso enkrat obrni. Ko je dovolj mehko, ga razreži, precedi polivko nanj (ako je pregosta in mastna, odlij mast proč in prilij juhe) ter daj na mizo s pečenim krompirjem.

755. **Parjen koštrun na drug način.** Od 2 *kg* koštrunovega stegna odstrani kosti, meso prereži in potolci s kladivom kolikor mogoče tanko, a strgati ga ne smeš. Nato sesekaj prav fino vršiček timeza, 2 zrni česna, šopek zelenega peteršilja in nekaj prekajene slanine; dodaj še malo soli in s tem nadrgni meso. Zavij ga trdo kakor štrukelj, položi na to klobaso rezine prekajene slanine,

dobro z nitjo ali motvozom povij in pari s prej omenjeno zelenjavo, mastjo, juho in malo kisom dobro pokrito dve do poltretjo uro. Potem mast odstrani, prilij še malo juhe, meso pa vzemi vun, ga odvij, razreži na kosčke in precedi nanj polivko.

756. **Koštrunove zarebrnice na navadni način.** Razreži 2 *kg* koštrunovih zarebrnic tako, da imaš pri vsakem kosu po 2 rebri. Dobro jih potolci, potem odreži od vsakega kosa eno koščico proč, meso pa prav lepo posekljaj, potrosi s soljo in moko ter speci v presnem maslu ali masti; med pečenjem prideni malo čebule. Ko čebula nekoliko zarumeni, prilij juhe, ter ko zavre, zloži zarebrnice na krožnik in polij s polivko. Okrog naloži kupčke praženega riža, zelenega graha ali s presnim maslom zabeljeno karfijolo. (Gl. tabelo XII., sl. 3.)

757. **Parjen koštrun z ohrovtom.** V primerno kozico deni žlico masti, žlico drobno sesekane prekajene slanine in žlico drobno zrezane čebule. Ko čebula zarumeni, prideni 2 *kg* posoljenega koštrunovega stegna ali zarebrnic in obrni parkrat meso v vroči masti, da se zakrkne. Nato prilij nekaj juhe, prideni drobno sesekanega zelenega peteršilja in česna, dobro pokrij in počasi pari. Ko je meso že precej mehko, prideni čez pol prerezanih ohrovtovih glavic in pari še toliko časa, da se ohrovt zmehča. Potem zreži meso na kosčke in ga zloži na krožnik, okrog pa naloži ohrovtovih glavic. Lehko tudi posebej s pečenkinim sokom spečeš krompirja ter ga daš z ohrovtom okrog pečenke na mizo.

758. **Parjen koštrun s sladko repo na navaden način.** Posoli 2 *kg* koštrunovega stegna ali zarebrnic, položi v vročo mast ter obračaj, da se hitro od vseh strani malo zakrkne. Potem prilij toliko juhe ali vode, da skoro čez meso stoji, dodaj še šopek timeza in par zrn česna, dobro pokrij ter počasi pari približno dve uri ali še več, če je meso od bolj stare živali. Med tem časom pa skuhaj kake 3 ali 4 olupljene ter na kolesce zrezane repe. Ko je meso dovolj mehko, ga vzemi vun, zreži na kosčke in zloži na krožnik; v koštrunov sok pa deni odcejeno repo, jo malo premešaj, naloži na krožnik okoli repe in postrezi.

759. **Tržiške koštrunove bržole.** Koštrunove bržole popari z vrelo vodo ter nasoli. V kozo pa deni koštrunovega precejenega loja, na rezinice narezane čebule, nekoliko brinjevih jagod in precej šetraja, navrh deni bržole, prilij vode ali juhe in pokrij, da se pari. Če bi se mokrota posušila in bi meso bilo še trdo, prilij vode

in pazi, da se ti ne prismodi. Ko meso mehko postaja, olupi enakomernega, bolj drobnega sirovega krompirja, deni ga v kozico k mesu ter večkrat obrni, da postane lepo rumen in mehak. Ko je vse gotovo, zreži bržole in jih položi na pogret krožnik, naloži krompir okrog, precedi polivko čez in hitro daj na mizo, dokler je jed še vroča.

760. **Koštrunove ledice pražene.** Razreži 3 ali 4 koštrunove ledice na tanke listke. Potem deni v plitvo ponev 2 žlici presnega masla in žlico na kolesčke zrezane čebule. Ko je rumena, prideni ledice, malo prepraženim dodaj še pest na listke zrezranih gob, šampinjonov ali jurčkov, potrosi malo s soljo in poprom, prilij par žlic močnega vina, dobro premešaj in daj na krožnik. Okrog pa deni praženega riža in zelenega graha ali samega riža.

761. **Koštrunova jetra frigana.** Deni v kozico drobno narezane prekajene slanine ali masti ter vroči prideni žlico moke. Ko je ista rumena, dodaj žlico drobno narezane čebule, ko zrumeni, pa na listke narezana koštrunova jetra. (Dobro je, ako jetra poprej par ur namakaš v mleku in potegneš kožice proč.) Urno jih prepraži, prilij malo juhe in kisa, prideni kosček limonove lupinice ter potrosi s soljo in poprom. Ko zavró, so gotova. Zraven daj pečenega ali zabeljenega krompirja.

762. **Koštrunova močenica.** Razreži na kosčke 1½ *kg* koštrunovih pleč ter jih malo posoli. Medtem pa deni v kozico žlico masti, vroči prideni žlico drobno zrezane čebule, kadar je bledorumena, pa meso, kosček zélene, peteršilja, korenja, limonove lupine, timeza in lorberjev listič, prilij tudi malo juhe in vina ali kisa, pokrij in počasi pari približno poldrugo do dve uri. V drugo kozico pa deni 2 žlici presnega masla in za lešnik sladkorja; ko je sladkor rumen, dodaj 2 žlici fino stolčenih drobtin od črnega kruha in žlico moke. Ko je vse dobro rumeno, prilij malo juhe pa deni k mesu in pusti še skupaj zavreti. Zelenjave odstrani in dodaj še malo vina ali kisa ter daj na mizo z žemeljnimi cmoki ali žganci.

763. **Jagnje v papriki.** Deni v kozico 2 žlici masti ter v njej zrumeni ½ žlice drobno zrezane čebule. K temu prideni 1½ *kg* na kosčke zrezanega jagnječjega ali kozličkovega mesa od pleč ali prsi, malo posoli in potrosi s papriko (nožev vrh zadostuje) ter praži precej hitro, da meso hitro malo zrumeni, pri tem pa ne postane preveč mehko. Ko je meso že rumenkasto, postrži ga v kozici

na eno stran, na prazno stran pa potrosi žlico moke, malo premešaj pa prideni 3 ali 4 žlice smetane, malo juhe in limonove lupine. Ko še malo prevre, prideni od pol limone sok; potem ga deni v skledo. Zraven daš lehko močnate vložke s smetanovo polento ali pražen riž. (V pol do tričetrt ure si ž njim lehko gotova.)

764. **Jagnje v obari.** Pripravi ga tako kakor v papriki, le papriko in smetano opusti; zato pa prideni vršiček majerona, koreninico peteršilja in kosček korenja. Zraven lehko daš žemljeve ali krompirjeve cmoke.

765. **Jagnječja obara s šampinjoni.** Napravi kakor jagnječjo obaro. Ko je že skoro gotova, prideni na listke zrezanih ter s presnim maslom in peteršiljem spraženih šampinjonov. Poleg daj na mizo pražen riž in s presnim maslom zabeljeno karfijolo.

766. **Jagnječja jetra pražena.** Deni v kozico 2 žlici drobno sesekane prekajene slanine in žlico drobno zrezane čebule. Ko je ista rumena, prideni dvoje na listke zrezanih jagnječjih jeter. Urno jih prepraži (v petih minutah so dobra), potrosi malo s soljo in poprom ter stresi na krožnik. Zraven daj na mizo mavrahovo ali kako drugo tej podobno polivko.

767. **Jagnje z zelenim grahom.** $1^1/_2$ *kg* jagnječjega mesa od pleč ali hrbta razreži na kosčke. V primerno kozico deni 2 žlici presnega masla in žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja. Nato prideni meso, ga malo posoli ter praži tako nekaj minut in dodaj žlico moke in 1 *l* zelenega graha. Zalij z juho, rahlo premešaj ter pusti še nekaj časa vreti. Potem daj na mizo.

768. **Zabeljeno jagnje.** Deni v kozico žlico presnega masla, nekaj na kosčke narezane čebule, peteršilja, vršiček timeza in pol lorberjevega lističa. K temu dodaj $2^1/_2$ *kg* na kosčke zrezanega jagnječjega mesa od hrbta ali pleč, potresenega s soljo in poprom; prilij še malo kisa, juhe ali vode ter pokrito pari pol ure. Nato stresi v skledo, potrosi z drobtinami, drobno zrezanim zelenim peteršiljem in česnom ter zabeli z razcvrtim presnim maslom. (Timez in lorberjev list poprej odstrani.)

769. **Zabeljen domači zajec.** Domačega zajca odri, dobro operi in pusti nekaj časa v vodi. Potem ga napravi kakor zabeljeno jagnje.

770. **Domači zajec v obari.** Napravi ga enako kakor telečjo ali kako drugo obaro. (Vzame se za to navadno bolj star zajec, mladi pa se cvro.)

771. **Domači zajec v papriki.** Napravi ga kakor pišče s papriko (glej str. 185, štev. 680).

772. **Jetra domačega zajca.** Napravijo se na vse načine kakor telečja jetra.

773. **Kuhana svinjina s hrenom.** Razreži 2 *kg* prašičjega mesa od vratu ali reber na kosčke, posoli ga in daj v dobro pološčen lonec; prideni tudi kosček korenja, peteršilja, zélene, pol čebule, 2 zrni česna, lorberjev listič, vršiček timeza, limonove lupine, nekaj zrn celega popra in cele dišave (gvirca). Nato prilij toliko vode in kisa, da je meso pokrito, pokr j ga in pusti počasi vreti približno poldrugo do dve uri. (Meso starega prašiča potrebuje za kuho še več časa.) Ko je meso že precej mehko, ga odkrij ter pusti še nekaj časa odkritega vreti, da se sok bolj vkuha. Deni ga v skledo ter potrosi povrh z nastrganim hrenom ali drobno zrezanim drobnjakom.

Ali pa napravi malo bledorumenega prežganja ter ga prideni k mesu; vse drugo napravi kakor prej.

774. **Parjena svinjina.** Potolci kos prašičjega mesa od pleč (2 *kg*) kolikor natanko moreš, a ga ne smeš strgati. Nato ga posoli, trdo vkup zavij, z vrvico poveži in deni v primerno kozico. Prideni vršiček timeza, lorberjev in žajbeljnov listič, malo celega popra, dišave, limonove lupine, kosček korenja, peteršilja, zélene in pol čebule, prilij tudi malo juhe in belega vina, pokrij ter pokrito pari približno poldrugo do dve uri. Medtem enkrat obrni. Ko je že precej mehko, poberi maščobo, ako je je preveč na soku, na zelenjavo pa potrosi žlico moke ter zalij malo z juho in vinom. Ko še malo prevre, vzemi meso vun, odvij ga, razreži na kosčke, zloži na krožnik ter polivko nanj precedi. Okrog pa naloži kupčke krompirjevega piréja.

Ali pa vzemi prašičjega vratu, izreži kosti, meso nasoli ter ga pari kakor prej. Kosti, ki si jih iz mesa izrezala, deni parit zraven k mesu. Vse drugo napravi kakor prej.

775. **Pražene svinjske zarebrnice.** Prav drobno zreži nekoliko zrn kumne, malo lorberjevega lističa, česna in limonove lupine. S tem in s stolčenim poprom podrgni kos prašičjih zarebrnic (2 *kg*). Ko jih nasoliš, deni v kozico malo masti, slanine in zelenjave, kakor za drugo parjeno meso. Vrh zelenjave deni zarebrnice, poškropi jih nekoliko s kisom, vodo ali juho in pokrite pari. Ko je meso mehko, potrosi na zelenjavo žlico moke ter prilij

nekoliko juhe in par žlic smetane. Preden daš na mizo, jih zreži, vsako posebej zloži na krožnik ter vlij nanje polivko.

776. **Prašičje zarebrnice, bolj hitro.** Razreži prašičeve zarebrnice vsako posebej, malo jih potolci, podrgni vsako s sesekano kumno, rožmarinom, lorberjevim lističem, limonovimi lupinami, nekoliko česnom pa s stolčenim poprom. Potem deni v kozico malo masti, prideni drobno zrezanega peteršilja in čebule, daj zarebrnice drugo vrh druge, poškropi nekoliko z vinom ali kisom pa malo z juho, pokrij in tako pari. Ko so mokroto popile, odlij mast, na njej zrumeni malo drobtin, vlij nanje malo juhe in deni k zarebrnicam, da se meso še v tem popraži, potem pa s tem daj na mizo.

777. **Prašičje zarebrnice z limonovim sokom.** Zarebrnice dobro potolci, nasoli, potresi z nekoliko poprom, z drobno zrezano čebulo in peteršiljem ter speci v vroči masti. Ko so rumene, odlij mast, prilij malo juhe in nekoliko limonovega soka pa pusti, da se v tem prepražijo in zmehčajo.

778. **Kuhana svinjska glava.** Pol prašičje glave dobro osnaži in operi ter jo kuhaj v slani vodi toliko časa, da moreš odstraniti kosti, približno pol ure. Potem meso razreži na kosčke, deni jih v kozico ter prideni pol čebule, v katero si vtaknila 5 klinčkov, par lorberjevih lističev, šopek pehtrana in par zrn česna. Nato prilij nekaj kisa in juhe, v kateri si poprej kuhala prašičevo glavo, toliko, da stoji čez meso. Pusti vreti še toliko časa, da se meso zmehča in se juha precej vkuha. Končno zloži meso povrsti na krožnik, polij s sokom in potresi z drobno zrezanim drobnjakom. Okrog pa naloži napol prerezane žemeljne cmoke ali kosčke krompirja.

Ali pa vzemi namesto prašičje glave prašičje noge; vse drugo napravi kakor prej.

779. **Golaž iz svinjine.** Razreži $1^1/_2$ *kg* prašičjega mesa od flama ali reber na kosčke. Medtem pa deni v kozico žlico masti in žlico drobno zrezane čebule. Ko je ta rumena, prideni meso, vršiček rožmarina, $^1/_2$ žlice kumne, lorberjev listič, nekaj paprike, 3 žlice kisa in potrebno sol, dobro pokrij ter pari približno eno uro; medtem pa večkrat obrni, da se ti ne prismodi. Ko je meso že mehko in se je mokrota posušila, poberi z žlico nekaj maščobe, ako je je pri mesu mnogo, pa potresi pri kraju v kozico 2 žlici moke, malo pomešaj, zalij z juho, če treba tudi

malo okisaj, ter pusti še nekaj časa vreti. Ko je gotovo, daj v skledo in s krompirjevim pirejem na mizo.

780. **Svinjski golaž s kislim zeljem.** Deni v kozo žlico masti, v isti zrumeni žlico drobno zrezane čebule, dodaj 1 1/2 *kg* na kocke narezanega prašičjega mesa od vratu. Dobro ga pokrij ter počasi pari, da se meso zmehča; potem ga potrosi s papriko, soljo in žlico moke, malo premešaj ter prideni že prej v vreli vodi prevreto kislo zelje, par žlic smetane in nekaj juhe. Pusti še nekaj časa, da skupaj vre, in nato deni v skledo. Posebej pa daj zraven na krožniku pečen krompir na mizo.

781. **Svinjina razsoljena.** Kuhaj v 1/2 *l* vode 9 *dkg* soli, 1/2 žlice sladkorja in za lešnikovo zrno solitra. Medtem pa podrgni 2 *kg* prašičjega mesa od vratu ali reber z 9 *dkg* soli, z 1 zrezano čebulo in 5 strtimi brinjevimi jagodami. Deni meso v prsteno ali leseno skledo ter ga z mrzlo slanico polij, pokrij z leseno deščico in obteži ter pusti v tem šest do osem dni. Medtem ga vsak dan obrni pa zopet pokrij. Razsoljeno meso kuhaj poldrugo do dve uri, nato ga razreži ter daj s posiljenim ali kislim zeljem na mizo.

782. **Parjena svinjina s kašo.** 1 1/2 *kg* prašičjega mesa od flama ali reber razreži na kosčke. Iste deni v kozico ter dodaj kosček korenja, peteršilja, zélene, čebule, vršiček majerona, soli in malo vode. Dobro pokrij ter počasi pari približno eno uro. Medtem pa večkrat premešaj, in ako se je sok posušil, prilij še malo vode. Ko je meso že precej mehko, ga poberi v drugo kozico, prilij mu malo juhe in ga pusti pokritega stati na gorkem; sok pa precedi v lonec ali kozico, ki drži 1 1/2 *l*, deni vanj 1/4 *l* prav dobro v vroči vodi večkrat oprane kaše, prilij še toliko vode, da bo lonec ali kozica skoro polna, ter pusti počasi vreti pol do tričetrt ure. Med kuhanjem jo včasih premešaj in, ako treba, tudi osoli. Kuhano deni na dolg krožnik ali v skledo, okrog pa naloži mesa.

783. **Prašičevo meso z rižem.** Bolj mastno prašičevo meso od pleč ali trebuha zreži na večje kocke, ga nasoli in pusti pokritega eno uro. Nato ga praži, da nekoliko zrumeni, dodaj malo zrezane čebule, prilivati mu pa nikar. Ko čebula zrumeni, prideni 1/4 *l* riža, pomešaj ga in pusti, da se nekoliko napne. Potem ga zalij s 3/4 *l* juhe ali kropa; v pol ure je gotov.

784. **Riž po turški šegi.** Operi 3/8 *l* riža ter ga skuhaj v 3/4 *l* vrele vode. Lonec dobro pokrij in pusti, da se voda

čisto pokuha, nakar postavi lonec malo na stran. Prilij 4 žlice masti, najbolje od kuretine; če je pa nimaš, vzemi presnega masla, katerega pa poprej razgrej, pomešaj riž z vilicami, pokrij ga in pusti tako stati pol ure. Potem ga zopet z vilicami nadrobi v skledo, vrh riža pa naloži pečeno kuretino ali pečeno meso, ki naj se dobro s sokom polije.

785. **Riž po laški šegi.** Vzemi od kuretine masti, če je nimaš, pa presno maslo. Zrumeni čebulo pa jo vzemi iz masti, prilij mast k rižu, katerega si deset minut kuhala v vrelem kropu, ter ga precej pripravi za na mizo, ker mora biti še precej trd, a vendar gost. Zraven lehko daš zabeljeno teletino, piščance ali golobe.

786. **Golobje v črni polivki.** Zakolji 4 golobe in prestrezi kri v kaplje kisa, oskubi gorke, vzemi drob iz njih, dobro jih splakni v mrzli vodi pa malo posoli. Ko se nekoliko odteko, deni v primerno kozico malo masti, zrezke slanine, na zrezke narezane zelenjave, t. j. peteršilja, korenja, zélene, čebule, peresce majerona, malo lorberjevega lističa, peresce rožmarina, timeza, cele dišave, limonove lupinice in golobe. Poškropi jih s 4 žlicami juhe ali vode in ravnotoliko vina, pokrij jih in počasi pri ognju praži, da se zmehčajo in vso mokroto popijejo ter da zelenjava zarumeni. Potem mast odlij, zelenjavo pa zalij z govejo juho, da se odkuha, na odliti masti pa naredi lepo rumeno prežganje iz polovice moke in polovice drobtin, precedi juho od zelenjave nanj in daj tudi kri vmes. Ko zavre, deni tudi golobe noter, da se še malo v polivki prepražijo. Preden daš na mizo, golobe zreži, zloži na krožnik in vlij polivko nanje.

787. **Golobje s salmi-polivko.** Zakolji golobe, kri prestrezi v kaplje kisa, osnaži in praži kot za črno polivko (glej štev. 786), zraven pa tudi želodčke ali če imaš kaj divjačine. Ko so mehki in lepo rumeni, odlij mast, golobe vzemi vun, odreži jim vratove in peruti, daj jih k zelenjavi nazaj, slanino pa vzemi vun, zalij zelenjavo in golobe z govejo juho, da se malo skuha, od vratov in perutnic pa poberi meso, kolikor je mogoče čisto, in ga drobno sesekaj s slanino, želodčki in divjačino, če si je kaj pražila. Naredi iz pol obribane, v vodi namočene in ožete žemlje pešamelj (glej stran 35), dodaj ga k sesekanemu mesu pa vse skupaj v možnarju stolci; sirova jetrca in malo telečje vranice z nožem ostrži pa zraven deni. Na masti pa naredi rumeno prežganje iz žlice moke

in žlice drobtin, deni vanje sesekano in stolčeno meso, premešaj in precedi nanj juho od zelenjave in kri, kani noter še malo črnega vina in sok od polovice limone. (Vendar pazi, da ostane gosto.) Potem deni noter golobe, da se vse skupaj še malo prepraži. Preden postrežeš z njimi, zreži golobe na lepe kosčke in vlij čeznje polivko.

788. **Golobje v obari.** 4 ali 5 golobov oskubi, operi, čez pol prereži in potresi s soljo in poprom. Medtem deni v kozico 2 žlici presnega masla in žlico drobno zrezane čebule. Ko ista zrumeni, prideni golobe, kosček korenja, peteršilja, majerona, limonove lupinice in malo juhe. Dobro pokrij ter počasi pari pol ure, ako so golobje stari, pa poldrugo do dve uri. Nato potrosi zraven golobov žlico moke, prilij nekaj juhe ter pusti, da še nekaj časa vre. Kadar daš na mizo, prideni še malo limonovega soka ter priloži zabeljene pekatete.

789. **Drozgi in brinovke s polento.** Drozge ali brinovke oskubi, izkroži jim oči, odreži spodnjo čeljust, noge in bunčico nad repkom, jih v vodi splakni in nasoli; potem deni v kozo malo na zrezke zrezane slanine, malo presnega masla, potrosi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in čebulo, stlači peresce žavbeljna in tudi z njim potresi. Nato zloži ptičke v kozo tako, da glave h kraju mole, in sicer čim tesneje, tem bolje, potresi jih tudi zgoraj tako kot spodaj s peteršiljem, čebulo, žajbeljnom in nekoliko z drobtinami. Prideni tudi malo presnega masla, položi po vrhu na zrezke narezane slanine, deni jih v pečico ter urno speci. Ko slanina zarumeni, kani nanje nekoliko žlic juhe in jih daj urno na mizo s polento in polivko, na vsako osebo najmanj dva ptiča.

790. **Zabeljeni golobje.** 4 ali 5 mladih golobov osnaži, operi, ter čez pol prereži. Nato deni v kozico kosček korenja, peteršilja, čebule, nekaj zrn celega popra, vršiček timeza, lorberjev listič in za koruzno zrno limbergerja. Na to položi golobe ter vlij nanje nekaj juhe ali vode in toliko belega vina in kisa, da je prijetno kislo in okusno, pa da stoji čez golobe. Dobro jih pokrij ter počasi pari kake tričetrt ure. Potem zloži meso v skledo ali na dolg krožnik, precedi sok nanje, po mesu pa zabeli z drobtinami, spraženimi v presnem maslu ter daj s krompirjevimi rožički na mizo.

791. **Parjene golobje prsi s salmi.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla in vse zelenjave, katere se denejo v kvašo. Na to položi 5 ali 6 osnaženih, s slanino pretaknjenih in čez pol prerezanih ter osoljenih mladih golobov.

Dobro jih pokrij in počasi pari tričetrt ure. Potem vzemi golobe vun, prsa odreži ter položi v drugo kozico (ostalo meso od kosti prav čisto odberi in postavi vstran), prsi polij malo s sokom ter pusti stati pokrita na toplem, na zelenjavo pa vlij nekoliko juhe, da se malo odkuha. Medtem prilij od zelenjave maščobo, dodaj ji žlico presnega masla, pol na kolesčke zrezane žemlje, golobja jetra in srca ter malo prepraženim prideni natrgani sok ene telečje vranice in meso, ki si ga nabrala pri golobjih kosteh. Nato vse to dobro v kovniku stolci, deni v skledo in primešaj od zelenjave precejeni sok, 2 majhni ali 1 veliko jajce, malo stolčenega timeza, 1/4 lorberjevega lističa, zrno česna, zelenega peteršilja in malo popra. Primešaj tudi 10 *dkg* na kocke zrezane slanine (cela zmes naj bo gosta kakor kak nadev), natlači v s presnim maslom pomazan model ter v sopari kuhaj pol ure. Kuhano obrni na krožnik, naloži golobja prsa okrog pa daj na mizo.

792. **Parjeni golobje.** Osnaži, operi in podrgni 5 ali 6 golobov odznotraj s soljo in majeronom, odzunaj pa položi na vsakega listič žavbeljna in tanko rezino slanine ter povij z nitjo. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla, pol na kosčke zrezane čebule in pol enako zrezane žemlje ter kosček korenja in peteršilja. Na to položi golobe, prilij malo vina ali kisa in par žlic juhe ter pokrito pari tričetrt ure. Potem vzemi golobe vun, odstrani slanino, prereži vsakega čez pol in zloži na krožnik. Od soka pa poberi maščobo, prilij še malo juhe in precedi na golobe. Na mizo daš lehko zraven krompirjeve ali maslene paštetke.

793. **Golob z rižem.** 3 ali 4 osnažene mlade golobe prereži čez pol ter posoli. V kozico pa daj 3 žlice presnega masla; ko se speni, dodaj malo drobno zrezane čebule ter rumeni prideni golobe, katere pokrite pari pol ure; medtem jih enkrat obrni in prilij malo juhe. Nato prideni 1/4 *l* izbranega riža, malo premešaj in prilij 3/4 *l* juhe, premešaj ter pusti počasi še pokrito vreti pol ure. Potem vzemi golobe vun, v riž pa primešaj žlico zribanega parmezana ter ga deni na krožnik. Vrh riža položi golobe pa daj na mizo.

794. **Jerebice in prepelice v rižu.** Oskubenim jerebicam ali prepelicam poberi drob, izkroži oči in odstrani vse, kar je nečednega; v vodi jih splakni in nasoli, jeterca in srce pa deni nazaj. Nato deni v kozo na zrezke zrezane slanine, potrosi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in čebulo, deni vanjo živalice, potresi jih s peter-

šiljem in čebulo, položi nanje tudi slanino, polij jih z razgretim maslom ter speci napol. Potem tudi riž v presnem maslu napol prepraži, deni sredi riža prepečene jerebice in tudi slanino, v kateri si jih pekla, poplakni z juho kozico in zraven zlij ter še četrt ure praži; potem deni jerebice ali prepelice v sredo sklede, riž pa naloži krog in krog ter daj na mizo. V pol ure je vse gotovo.

795. **Jerebice in prepelice po lovski šegi.** Deni 12 osnaženih jerebic ali prepelic na 10 *dkg* presnega masla z lorberjevim lističem in prusnicami ali šampinjoni ter jih praži osem minut. Potem zreži ½ žlice čebule in ½ žlice zelenega peteršilja prav drobno, potresi jih s tem in dve minuti praži; nato potresi po njih žlico moke, spet dve minuti praži, potem vlij nanje 1½ kozarca belega vina; tako naj se še nekaj minut pražijo in so gotove.

796. **Divji petelin.** Divjega petelina oskubi, vzemi drob iz njega, lepo operi in kvasi v kvaši (glej str. 9) najmanj dva dni (če se ti pa mudi, pa dvakrat kvašo prevri in čez vlij). Potem mu spodaj kožo prereži od konca do konca in jo oderi do vrha na obe strani, vrh hrbta naj se pa drži. Nato petelina osoli, pretakni ga prav dobro s slanino, kožo nazaj zagrni, pa zalij z juho (glavo, katera ne sme biti oskubena, odreži in položi vstran, da se posuši), ter pari s slanino, zelenjavo, dišavami in črnim vinom do mehkega. Ko je mehak in lepo zarumeni, odlij mast, zelenjavo še malo zalij z vinom in juho, da še malo prevre. Na masti, še bolje na presnem maslu, naredi lepo rumeno prežganje, precedi od zelenjave juho nanj, petelinu kožo sleci, ter ga deni v polivko, da še tam malo vre; kadar ga potrebuješ, deni ga na desko, zreži kot kopuna, povrsti zloži na krožnik, da vznak leži. Vzemi glavo, ovij okrog vratu zrezljan papir ter jo položi spredaj k petelinu tako, da nazaj po sebi gleda, ter pricedi polivko nanj.

797. **Divja raca, ruševec** (Birkhahn) **in škarjevec** se pripravljajo ravnotako.

798. **Kljunač v rižu.** Kljunača oskubi, izkroži mu oči, prereži ga in vzemi drob iz njega, potem še z drobtinami kri iz njega izdrgni, naglo ga v vodi preplakni tako, da ga v sredi ne boš zmočila; če je svež, nasoli ga in s slanino pretakni, na prsi mu položi zrezek slanine. Čreva, jetrca (želodec ni za rabo), malo drobtin in malo slanine, pa če imaš še kaj drugih jeter (če nimaš jeter pa vranico) drobno sesekaj, potem razgrej presnega masla, deni vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule in malo

moke, potem sekanje, malo dišave in limonove lupinice, malo kisle smetane in juhe, osoli, malo vkup prepraži, pa je dobro. To je sekanica. — Prepraži 6 pesti riža, kljunača speci, pa ne dodobrega, potem z juho poplakni kozo, v kateri si ga pekla, ter zalij s to juho ono sekanico. Prepečenega kljunača zreži na lepe kosčke, namaži skledo ali model s presnim maslom, potem pa še s kislo smetano, deni vanjo eno vrsto riža, povrhu kosčke kljunača, potem sekanico, pa zopet riž itd., da bo vse; riž mora biti navrhu. Potem pomaži povrhu s kislo smetano pa zapeci; toliko zadostuje za štiri osebe.

799. **Kljunačeva sekanica.** Lepo osnaženemu kljunaču poberi drob (želodec vrzi proč), črevica, jetra, malo telečjih jeter ali malo kuretine ali strgane vranice ter malo slanine drobno sesekaj. Potem razgrej presnega masla, deni vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, pol žlice moke in pol žlice drobtin, malo zarumeni, potem dodaj sesekana črevica in jetra, malo premešaj pa z juho nekoliko zalij, dodaj malo stolčene dišave in limonove lupinice ter osoli. Končno dodaj še malo kisle smetane in praži dve minuti.

800. **Francoski kljunač.** Oskubenega in osnaženega kljunača nasoli, s slanino pretakni, na prsi mu položi kosček slanine in ga napol speci; iz črev, jeter in še kakih drugih jeter ali vranice naredi sekanico. Obribaj skorjo ene žemlje, sredico pa zreži na za nožev rob tanke rezine, ocvri jih v presnem maslu bledorumeno, deni na vsako rezino žlico sekanice in jih lepo namaži. Kljunačeve prsi in bederca zreži na tanke zrezke, kosti pa vse vun poberi; ostrgaj iz vseh udov, kar se drži mesa, drobnega potresi po s sekanico namazanih žemljevih zrezkih, drugo meso pa položi na te zrezke tako, da pride na vsak zrezek kosček mesa ter da tako sekanico pokriješ. — Namaži plitvo skledo s presnim maslom, polagaj povrsti te zrezke vanjo tako, da se drug na drugega opira kakor stopnice, glavo pa čez pol prereži ter deni pri kraju tako, da sta polovici obrnjeni druga proti drugi. V tisto posodo, v kateri si kljunača pekla, kani 2 žlici juhe, da jo poplakneš, pa po zrezkih polij. Nato dobro žvrkljaj $^1/_8$ *l* kavne smetane, da se speni, z žlico jo čez polivaj pa zapeci. V četrt ure je kljunač zapečen. V tej posodi ga daj na mizo 4—5 osebam. Če več potrebuješ, pripeci pretaknjenega goloba, deni za sekanico več vranice ali jeter in več žemljevih zrezkov ocvri; vse drugo napravi z golobom kakor s kljunačem.

801. **Pišče kot kljunač.** Zaklano pišče lepo oskubi, drob iz njega poberi, v vodi oplakni, nasoli in pretakni s slanino, položi mu na prsi zrezek slanine, podrgni ga znotraj s perescem peteršilja in majerona ter speci. Jetrca, srce in malo slanine prav drobno razsekaj, nastrgaj tudi k temu malo vranice in naredi iz tega kljunačevo sekanico. Ocvri bledorumeno rezine kruha, pomaži jih vse, kolikor moreš na debelo s sekanico, deni jih drugo zraven druge v posamezno posodo, na vsako rezino malo kisle ali dobre sladke smetane ter jih zapeci. Ko je pišče pečeno, pomaži ga še nekoliko s kislo smetano, deni še malo peči, potem pa zreži, zloži povrsti na krožnik, polij s to polivko, zapečene zrezke pa vzemi vun in deni okrog piščanca.

802. **Kokoš v rižu.** Osnaženo kokoš zreži na kosčke, kakršne hočeš imeti, deni jih v kozico, prideni malo masti, kosček peteršilja, zélene, korenja in čebule, to zalij z vodo in kuhaj do mehkega. Nato vzemi zelenjavo vun, deni v kozico h kokoši za vsako osebo 2 pesti izbranega in opranega riža; če je premalo mokrote, še malo zalij, osoli pa skuhaj, toda ne premehko; riž mora biti gost kot pražen. V pol ure se skuha. Zraven daš lehko na mizo zribanega parmezana.

803. **Riž s teletino.** $1\frac{1}{2}$ *kg* telečjega mesa razreži na kosčke ter ga kuhaj z zelenjavo kakor zgoraj kokoš. Ko je mehko, vzemi zelenjavo iz kozice pa daj vanjo na vsako osebo 2 pesti izbranega in opranega riža ter kuhaj pol ure. Riž mora biti gost kakor pražen.

Divjačina.

804. **Kako se kvasi divjačina.** Od dobro uležane srne vzemi hrbta ali stegna, kolikor ga potrebuješ, dobro ga operi in prekvasi, t. j. deni meso v prsteno ali leseno posodo ter polij s kvašo, da stoji čez meso. (Kvaša glej stran 9.) Ako rabiš meso hitro, vlij nanj vrelo kvašo, toliko, da stoji čez meso. Če je meso z vrelo kvašo polito, zadostuje, da je le en dan v kvaši; ako ga pa ne rabiš hitro, tedaj vlij nanj mrzlo kvašo, pa pusti meso dva do tri dni v njej. Medtem kvašo enkrat prevri in hladno zopet vlij na meso. Ako je pa v toplem poletnem času, tedaj kvašo vsak dan prevri ali morda celo drugo skuhaj, da ne dobi meso v kvaši slabega duha. (Kvaše ne soli nikdar, tudi mesa ne, da ne postane rdeče.) Meso se soli malo prej, preden se dene peč.

Enako kvasi tudi jelena, divjega kozla, prašiča, zajca, divjega petelina, race in drugo tem podobno divjačino. Mlade divjačine in mlade divje perutnine ne kvasi, ker izgubijo pri tem precej svojega naravnega okusa in redilnih snovi.

805. **Jelenovo meso.** Jelenovo stegno ali pleče ali hrbet dobro s slanino pretakni in ga deni v kvašo. (Ako ga naglo potrebuješ, vlij dvakrat nanj vroče kvaše, ako ne, pa le mrzlo.) Kadar ga potrebuješ, ga vzemi iz kvaše, malo posoli, medtem pa deni v kozico masti, slanine in zelenjave, k divjačini prideni vselej tudi malo limonovih olupkov, deni spodaj kosti, če jih imaš, navrh pa meso ter pri ognju pokrito pari. Ako je meso trje, t. j. starejše, vlij nanj več soka pri praženju. Da postane mehko, rabi dve do tri ure. Ko je rumeno, potrosi nanj 2 žlici moke ter ga postavi v pečico, da moka malo zarumeni, potem polij s kislo smetano; ko tudi ta malo prevre, prilij še zajemalko kvaše ali juhe, pusti še malo vreti, nato meso razreži ter deni na krožnik. Zraven daj zabeljene pekatete.

806. **Jelenov hrbet z ribezljevo ali hečapečno polivko.** Prekvasi jelenov hrbet; kadar ga potrebuješ, ga vzemi iz kvaše pa malo posoli in pretakni s slanino. Deni v kozico malo masti, slanine in zelenjave; kosti, če jih kaj imaš, drobno sesekaj in deni vrh zelenjave, pa tudi limonove lupine in dišave ne pozabi. Na kosti in zelenjavo položi hrbet ter namesto kvaše vlij nanj dobrega $^1/_2$ *l* črnega vina, pokrij in počasi pari, da vso mokroto popije in povsod zrumeni. Potem mast odlij, vlij nanj še poldrugo litrovo osminko črnega vina in malo juhe, da prav dobro še v tem prevre in se tudi v tej mokroti še malo pokuha. Zdaj vzemi hrbet vun, zreži ga na lepe kosčke, precedi nanj to polivko in daj na mizo, posebej v skledi pa ribezljevo ali hečapečno polivko, katera se ravnotako naredi iz omake kakor ribezljeva.

807. **Jelenov hrbet s cesarsko skorjo.** Pretaknjen, prekvašen jelenov hrbet praži v podolgasti kozici, kot zgoraj z vinom (št. 806), tudi kratko polivko tako naredi. Ko ga potrebuješ, ga vzemi vun, deni na desko, prereži meso podolgem ravno pri križu zraven grebena noter do kosti, potem pa meso še od strani ravno ob kosteh gor do vrha odloči od kosti in ga položi v kraj; ravnotako stori na drugi strani. Nato deni kosti, kakor se vkup drže, v podolgasto, za to namenjeno skledo, meso razreži poševno na prst debele kosčke, izpodlezi z nožem in deni na kosti, kakor se jih je prej držalo, da je hrbet videti cel. Potem

precedi nanj polivko ter ga postavi na vroče, dokler ne deneš nanj cesarske skorje.

808. **Cesarska skorja.** Prepraži 2 pesti drobtin v presnem maslu lepo rumeno, potem vlij nanje poldrugo osminko litra črnega vina, dodaj drobno zrezane limonove lupinice, stolčene dišave in sladkorja ter skuhaj, da je prav gosto. Potem maslo, ki je navrhu, čisto poberi, stresi na desko, potlači z nožem, da je za prst debelo, zreži na kosčke in gorko pokladaj na vroč hrbet; pri tem pritiskaj malo z nožem, da se sprime in je hrbet povsod pokrit. Potresi ga še s stolčenim sladkorjem pa z razbeljeno lopatico zapeci, da je lepo rumeno, in daj urno na mizo. Posebej v skledi pa daj hečapečno ali kako drugo sladko polivko.

809. **Jelenovo pleče parjeno.** Deni v kozico 2 žlici drobno sesekane slanine, na kolesčke zrezanega korenja, peteršilja, zélene, 1 čebulo, lorberjev listič, šopek timeza, kosček limonove lupine, 1/2 žlice celega popra, par klinčkov in za koruzno zrno limbergerja. Na to položi prekvašeno ali samo vležano in nasoljeno jelenovo pleče, prilij malo kisa, kozarec črnega vina in malo juhe ali vode, pokrij in počasi pari približno dve do dve in pol uri. Medtem ga enkrat obrni, ter, ako se je mokrota posušila, prilij še malo juhe. Ko je meso mehko, ga deni v drugo kozico, na zelenjavo pa potresi žlico moke, malo premešaj in prilij še zajemalko juhe ter pusti, da dobro prevre; potem pa precedi na meso, da še z mesom vkup zavre. Zdaj zreži meso na kosčke, zloži jih na krožnik, v polivko pa stisni malo limonovega soka ter ga zlij na meso. Zraven daj krompirjeve ali žemljeve cmoke.

810. **Parjeno srnino pleče ali zajčja plečeta.** Napravi tako kakor jelenovo pleče, z razločkom, da srne ali zajca ni treba pariti toliko časa.

811. **Srna ali zajec v obari.** Deni v kozico 2 žlici prekajene, drobno sesekane slanine ali masti. Ko zrumeni, prideni žlico drobno zrezane čebule; ko še ta zrumeni, pa na kosčke zrezano meso od srninega ali zajčjega plečeta. Potem meso posoli, potresi s poprom in ribanim muškatovim oreščkom, dobro pokrij ter pari, da se meso zmebča. Ko je meso že mehko in se je mokrota posušila, potrosi pri kraju v kozico 2 žlici moke ali pa žlico moke in žlico drobtin. Ko se moka malo prepraži, prilij zajemalko juhe in malo kisa, prideni tudi lorberjev listič, malo limonove lupinice in za nožev vrh zribanega lim-

bergarja. Pusti še nekaj časa skupaj vreti, potem pa daj na mizo s krompirjevimi rezanci.

Ali pa prilij že k mehkemu in z moko potresenemu mesu namesto juhe zajemalko kvaše in 1/4 *l* kisle smetane. Ko še malo prevre, deni v skledo. Zraven daš lehko tudi krompirjeve rezance ali pekatete.

812. **Mlad zajec v sekanici.** Prednji konec prekvašenega zajca pari z zelenjavami. Kadar je mehak in porumeni, odlij mast, vzemi ga vun in oberi meso čisto od kosti; kosti deni k zelenjavi nazaj, zalij z juho, da se skuha, slanino pa vzemi vun in jo sesekaj z zajčjim mesom, katero si odbrala od kosti, sesekano pa še v kovniku stolci. Sesekaj tudi prav drobno 14 *dkg* sirovega svežega prašičjega mesa ali pljučne pečenke, naredi iz pol obribane, namočene in ožete žemlje pešamelj (glej str. 35), hladnega zmešaj in mu primešaj 2 jajci, stolčeno zajčje in sesekano prašičje meso (ali pljučno pečenko), 2 žlici na kocke zrezane slanine, dišave in limonove lupinice, od pol majhne limone sok, primerno osoli pa dodaj žlico moke ali 1 jajce, dobro premešaj in deni na z moko potreseno desko. Tam upodobi kakor zajca, deni v pomazano podolgasto ponev, polij tudi zgoraj s presnim maslom ter speci kakor drugo pečenko, le nazadnje ga namaži s kislo smetano, kakor navadnega zajca. Mast, ki si jo bila odlila, razgrej, deni vanjo žlico moke ter naredi lepo rumeno prežganje, precedi od zelenjave in kosti juho sem, pa malo pokuhaj in, če treba, osoli. Potem zreži zajca na lepe kosčke, ga izpodlezi z nožem in deni v podolgasto skledo, da je kakor cel, polij ga s to polivko pa daj na mizo. Priloži pražen riž.

813. **Medvedove tace.** Naredi navadno kvašo (samo namesto kisa deni vina in več dišave) in jo vlij vrelo na medvedove tace ter jih pusti dva dni v njej. Deni v kozo malo masti in slanine; če kvaša ne diši, deni iz nje zelenjavo, če pa diši, napravi drugo in jo daj v kozo, prideni medvedove tace, malo posoli in zalij, če kvaša ne diši, s kvašo, če pa diši, z vodo in vinom, da čez stoji; nato pokrij in praži toliko časa, da vso mokroto popije in zalij z juho, da se lepo odkuha, naredi lepo rumeno praženje s presnim maslom in z moko, precedi nanj zelenjavno juho, noge pa zreži po sklepih in deni v polivko, da se še v njej prepražijo. Kadar daš na mizo, zloži meso (tace) na krožnik, nanje zlij polivko, okrog pa daj masleni venec. Pravtako se pripravi tudi vsak drug kos medvedine.

814. **Divji prašič kvašen.** Stegno divjega prašiča dobro očedi in operi, potem ga kvasi in napravi kakor kvašeno srno s smetano (glej štev. 817). (Le pariti ga moraš dalje nego srno.) Pari ga prav počasi tri do štiri ure, medtem pa včasih prilij malo kvaše ali vina. Potem skončaj kakor srno, zreži in daj na mizo s krompirjevimi rezanci.

815. **Divji prašič parjen.** Kos dobro osnaženega in opranega ter nasoljenega hrbtišča ali stegna od divjega prašiča deni v primerno dobro pološčeno kozico ter vlij nanj 1 *l* črnega z 1 *l* vode zmešanega vrelega vina. Prideni še kos korenja, pol zélene, eno veliko čebulo, 2 korenini peteršilja, 1/2 žlice brinjevih jagod, par lorberjevih lističev, 4 klinčke, nekaj zrn cele dišave in nekaj zrn celega popra. Dobro pokrij in počasi pari približno tri do štiri ure. Medtem ga enkrat obrni. Potem vzemi vun, ga zreži na kosčke ter zloži na krožnik, iz soka pa poberi maščobo in ga precedi na meso. Okrog naloži kolesčke limone in vršičke zelenega peteršilja. Posebej v skledici daj na mizo polivko iz močnic ali mrzle vkuhane močnice.

816. **Divji prašič z zeljem.** Slabše meso od divjega prašiča mehko skuhaj v slani vodi, zmešani z vinom, kisom in zelenjavami, kar traja tri ure ali še več. Potem ga zreži, zloži na krožnik ter malo s sokom, v katerem se je kuhal, oblij. Posebej daj v skledici kislo zelje zraven na mizo.

817. **Kvašena srna s smetano.** Vzemi lep kos prekvašene srne (1 1/2 *kg*) od hrbta ali stegna, odstrani kožice ter ga podrgni s soljo in nato prav gosto pretakni s prekajeno slanino. Medtem deni v kozico vse zelenjave in dišave, katere se dajo v kvašo, na to položi kos srne, polij ga z razbeljno mastjo, prilij malo kvaše ter ga v pečici počasi peci, približno eno uro. (Ako pečeš cel hrbet, ga je treba peči dalje časa.) Med pečenjem polivaj meso pridno s kvašo in sokom, ki se nateče od srne. Ko je že dovolj mehko in se je sok posušil, potrosi meso z dvema žlicama moke, in ko ista zrumeni, ga polij s 1/4 *l* kisle smetane ter pari še malo v pečici, da smetana zavre. Potem prilij še par žlic kvaše ali juhe. Ko skupaj še malo prevre, zreži srno na kosčke, zloži na krožnik ter precedi nanjo polivko. Okrog pa daj maslenih ali krompirjevih rožičkov.

818. **Kvašen divji zajec s smetano.** Napravi ga popolnoma enako srni, le peči ga ni treba tako dolgo; zadostuje mu pol do tričetrt ure.

Postne obare.

819. **Vidra kvašena.** Naredi kvašo kakor za divjega zajca, le namesto kisa deni vina; če jed brž potrebuješ, zlij na vidro, ki mora biti seveda odrta in osnažena, vročo kvašo, če ne, pa mrzlo, ter jo kvasi en do dva dni. Kadar jo boš parila, deni v kozico malo masla, vrh masla pa zelenjavo iz kvaše (če diši, vzemi drugo), na to položi vidro, dodaj, da skoro čez stoji, kvaše (če diši, pa vina in vode), osoli, pokrij in praži, da vso mokroto popije in zelenjava zrumeni. Potem maslo odlij, zelenjavo zalij z ribjo juho ali vodo, da se lepo odkuha, na odlitem maslu pa naredi lepo rumeno prežganje, precedi od zelenjave juho nanje in deni vidro v polivko. Preden jo daš na mizo, jo lepo zreži, vloži v skledo ter vlij nanjo polivko.

820. **Vidra v obari.** Razreži vidro na kosčke ter prav dobro operi. Medtem deni v kozico 3 žlice presnega masla, drobno zrezane čebule in pol na kolesčke zrezane žemlje. Ko čebula in žemlja zrumeni, prideni meso, malo ga posoli, prideni lorberjev listič, limonove lupine, vršiček timeza, malo oreščka, limbergerja in cele dišave. Nato prilij par žlic vina in kisa ter prav dobro pokrito pari. Ko se mokrota posuši, potrosi malo z moko, prilij zajemalko zelenjavne juhe, ter pusti, da še malo prevre. Preden daš na mizo, dodaj še malo limonovega soka ali smetane. Zraven daj pečen krompir.

821. **Bober kvašen.** Pripravi ga v vsem enako prekvašeni vidri.

822. **Bober parjen.** Kos prekvašenega bobra dobro posoli in podrgni s sardelnim maslom in limonovim sokom. Medtem deni v primerno kozico 2 žlici presnega masla, par kolesčkov čebule in žemlje. Ko je oboje rumeno, položi nanj meso in počasi pari. Ko je meso že mehko in se je mokrota posušila, potrosi pol žlice moke, nato prilij še malo kvaše ali zelenjavne juhe, dodaj tudi dišav, limonove lupine in kozarec vina. Ko dobro prevre, zreži meso in ga zloži na krožnik ter oblij s sokom, zraven pa daj smetanovo ali koruzno polento.

823. **Bobrov rep parjen.** Bobrov rep dobro ostrži, operi in prekvasi. Nadalje ga napravi kakor parjenega bobra. (Bobrov rep velja kot delikatesa.)

824. **Postna račica.** Oskubi ali oderi račico, poberi iz nje drob, lepo jo operi in kvasi kakor vidro. Za parjenje deni v kozico malo masla, malo peteršilja, zélene, korenja, čebule, malo dišave, limonove lupinice, malo lorberjevega

lističa, vršiček timeza in vršiček pehtrana. Na to položi kvašeno ali koj tako osnaženo svežo račico, vlij malo vina in vode, osoli in pokrito pari do mehkega. Potem maslo odlij, račico vzemi iz koze, zelenjavo zalij z vodo ali z ribjo juho, da zavre. Naredi na presnem maslu lepo rumeno prežganje, precedi nanj juho od zelenjave, račico pa zreži na lepe kosčke ter deni v polivko, da se še tam malo popraži. Četrt ure preden jo daš na mizo pridaj še žlico kisle smetane; opraviš pa tudi brez nje.

825. **Ranger ali liska, ali postne race brez razločka.** Iste se pripravijo kot postna račica (štev. 824).

826. **Postne race v črni polivki.** Postne race oskubi ali oderi, poberi drob iz njih ter jih prav dobro operi; nato jih kvasi ali pa posoli in položi par ur v sveže mleko. Ako si jih močila v mleku, tedaj jih prav dobro operi, preden jih pariš; medtem pa deni v kozico malo vode, kisa, čebule, korenja, peteršilja, zélene, lorberjev listič, limonove lupine, vršiček timeza in majerona. V to položi postne račice katerekoli vrste, dobro pokrij ter počasi pari, da se zmehčajo. Nato deni v kozico kosček presnega masla ter dodaj spenjenemu pol kavne žlice sladkorja, žlico moke in par žlic drobtin od skorij črnega kruha. Ko dobro zrumeni, precedi zraven račji sok, malo črnega vina in, če je pregosto, še malo vode. Ko še nekoliko prevro, so gotove.

827. **Ribji brodet.** Prereži ribo, iz nje poberi drob, čreva in vse, kar je neporabnega, operi jo ter zreži na tri prste dolge kosce. Potem razgrej dobrega olja, deni vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule, malo česna, vršiček timeza in malo lorberjevega lističa, malo popra, malo limonove lupine, nekoliko kisa in vode; v to deni ribo, osoli in pusti, da se počasi kuha, in daj s tem na mizo.

(Kis se lehko opusti.) Če nimaš dobrega olja, vzameš lehko presnega masla.

828. **Ribe v brodetu na drug način.** Dobre domače ali morske sveže ribe osnaži, zreži na poljubne kosčke, deni jih v kozico, zraven pa malo prav drobno sesekane čebule, česna, zelenega peteršilja, dva listka rožmarina, malo lorberjevega lističa in limonove lupinice, prideni tudi nekoliko stolčene dišave, zalij malo z vodo in z vinskim kisom, dodaj malo limonovega soka, osoli in skuhaj. (V pol ure se skuha.) Potem prepraži žlico drobtin lepo rumeno ali po domače na presnem maslu, ali po laško na olju in jih prideni ribi, da še vkup zavre. Preden daš na

mizo, zloži kosčke povrsti v skledo in zlij to polivko nanje. Ne sme pa biti tako redko, da bi plavalo.

829. **Ribji golaž.** Vzemi ribe (še bolje je, če jih je več vrst), osnaži jih in odstrani, kar je nečednega; oprati jih ne smeš. Zreži jih na kosčke, osoli in potresi nekoliko s papriko. Deni v kozico malo masla in drobno zrezane čebule ter rumeni dodaj na kosčke zrezane ribe in jih pusti prav malo, da se prepražijo; premešati jih ne smeš. Nato prilij toliko vode, da so kosčki pokriti in pusti, da malo prevre. Lehko prideneš kosček limonove lupine, žlico kisle smetane ter okisaš z limonovim sokom ali kisom.

830. **Riba s krompirjem.** Lepo osnaženo ščuko ali tudi kako drugo dobro ribo skuhaj v slani vodi, kateri si pridala navadnih dišav, ki se dajejo h kuhanim ribam. Kuhani odstrani kožo in kosčice. Skuhaj tudi istočasno 3 ali 4 neolupljene krompirje in ko se nekoliko ohlade, jih olupi in zreži na kolesčke. Potem deni kosčke mesa v skledo, v kateri jih boš dala na mizo, in sicer tako: na dnu vrsto mesa, potem krompirja, pa zopet mesa in tako naprej, dokler se skleda ne napolni; gornja vrsta bodi meso. Posebej v kozici pa zrumeni v presnem maslu 2 žlici drobno zrezane šalotke ali čebule ter stresi na meso. Prilij tudi zajemalko juhe od ribe, postavi za četrt ure v pečico, da se malo popeče, in nato daj k obedu.

831. **Karp v črni polivki.** Karpa zakolji, osnaži, odreži glavo in plavute, zreži ga na tri prste dolge kosčke, potem pa še vsak kosček po sredi prereži. V kozo deni masla, po vrhu malo peteršilja, zélene, korenja, čebule, malo česna, malo lorberjevega lističa, 2 listka rožmarina, peresce žajbeljna, bazilike in pehtrana, limonove lupinice, zrno dišave in 1 klinček. Glavo razsekaj ter jo položi navrh, tako tudi plavute, potem šele kosčke ribe tako, da so kosti proti zelenjavi obrnjene; prilij 4 žlice vina, pokrij in pari pri ognju. Ko se je parilo že četrt ure in so se kosti pri mesu pokazale, obrni kosčke, da se preparijo še po drugi strani. Potem jih pa vzemi vun, kosti kar moreš lepo odberi, zelenjavo še lepo zarumeni, nato maslo odlij, zelenjavo pa zalij z ribjo juho ali kropom. Na maslu ali olju naredi lepo rumeno prežganje iz žlice moke, nanj precedi juhe iz zelenjave, da zavre, iztrži jetra z nožem ter jih prideni polivki, pa tudi kri in kavno žlico medenjaka. Če je premalo kislo, okisaj z limonovim sokom, vinom ali s kisom ter osoli. Ko je polivka že gotova, šele potem deni vanjo kosčke mesa za toliko časa, da dobro prevre, potem jih deni v

skledo in vlij nanjo polivko. Obložiš lehko z žemljevimi cmoki, močnatimi vložki, s polento ali pekatetami.

Ali daj cmoke itd. posebej, karpa pa posebej na mizo.

832. **Ščuka v obari po laškem načinu.** 1 približno 1 *kg* težko ali 2 manjši ščuki osnaži, razreži na kosčke ter podrgni s soljo in poprom. Medtem pa deni v primerno kozico 3 žlice presnega masla ali toliko dobrega namiznega olja; ko je vroče, prideni žlico drobno sesekane čebule, zelenega peteršilja in žlico moke. Na to položi kosčke ribe, dobro jih pokrij in počasi pari približno četrt ure. Potem dodaj 3 osnažene ter skoz sito pretlačene sardele, malo limonove lupine in sok cele limone; prilij tudi malo juhe od zelenjave ali pa vode. Ko prevre, zloži kosčke na krožnik, polij s sokom, obloži s polento, katero povrh zabeli s presnim maslom, ter daj na mizo.

Ali pa daj polento posebej na krožniku zraven obare na mizo.

833. **Riba z vinsko marinado.** Osnaženo ščuko ali kako drugo ribo razreži na kose ter je posoli. Dobro razsoljeno polij z limonovim sokom ali belim vinom ter jo pusti, da stoji vsaj četrt ure. Potem jo speci s presnim maslom. K pečeni potrosi žlico moke in prilij zajemalko zelenjavne juhe, prideni tudi ostalo marinado, malo popra, fino zrezanih gob šampinjonov ali jurčkov in, če treba, malo soli. Ko prevre, zloži kosčke na krožnik ter oblij s polivko. Zraven daš lehko pečenega krompirja.

Enajsti oddelek.

Paštete.

Paštete pripraviš lehko v testenih, porcelanastih, pločevinastih ali steklenih modelih. Te posode napolni potem z mesnim ali postnim ragu ali nadevom in jih daj koj na mizo, ko si jih napolnila, ali pa jih še peci ali kuhaj, kakor ti bo povedano v receptu. Paštete imajo ime po tvarini, iz katere obstoji nadev.

834. **Testeni model prvi.** Naredi iz 14 *dkg* presnega masla masleno testo in je razvaljaj za nožev rob debelo. Potem pomeri z nalašč za to namenjenim pločevinastim modelom in odreži testo krog in krog dva prsta širje. Testne odrezke zloži in še tanje razvaljaj. Potem odreži zopet ravno tako veliko krpo kakor prej, namaži model,

vanj deni tanjšo krpo in pomaži ob kraju z jajcem. Nato zmečkaj rahlo polo papirja, naredi jo enako klobukovi štuli in jo rahlo postavi na sredo modela, obloženega s testom tako, da je gladka stran zgoraj. Na debeleje zvaljano testo položi valjar, čezenj zavihaj testo, vzdigni ga in položi čez model. Potem zravnaj ob kraju, da se oboje testo sprime (nič ne de če je zgornje testo v sredi nagubančeno), nato ga pomaži, obrobi ob kraju z nožem in okrasi pokrov s testenimi zrezki. Pomaži tudi ta okras in peci v vroči pečici kakor beli kruh. Ob kraju, kjer se drži pokrov testenega modela, odloči z nožem in vzemi pokrov s papirjem vred vun ter ga deni na pločevino; spodnji testeni model še malo opeci, potem ga vzdigni iz pločevinastega modela ter deni v skledo, v kateri misliš dati pašteto na mizo. Iz toliko testa se naredi pašteta za osem ali deset oseb.

835. **Testeni model drugi.** Naredi masleno testo iz 14 *dkg* presnega masla. (Malo trše naj bo kakor za maslene krape, glej str. 39.) Ali pa naredi krhko ali angleško testo iz 14 *dkg* moke in 7 *dkg* presnega masla. Vse drugo glej spredaj str. 38. Potem razvaljaj masleno, krhko ali angleško testo kakor za precej debel nožev rob. Vzemi pločevinast, precej visok in gladek model, ki drži $^1/_2$ *l*, in ga zavij kolikor mogoče gladko v tanek pergamentni papir. Od razvaljanega testa odreži dva prsta večjo krpo (kolač) kakor je model širok. Ostalo testo zopet zloži in razvaljaj kakor prej, a ne pretanko. Odrezano krpo položi na s papirjem obloženo pločevino ter povezni nanjo s papirjem oviti model in pomaži okrog modela po testu z raztepenim jajcem. Na model položi drugo krpo, ki naj bo tako velika, da pokrije ves model in je še spodaj toliko čez, kolikor se vidi prve krpe izpod modela. Kar je odveč, odreži. Testo pritisni dobro na model in spodaj okrog modela. Ostalo testo zopet zloži ter razvaljaj. Potem odreži s kolesčkom dva enaka po dva prsta široka traka, pomaži ju z raztepenimi jajci ter pritisni na s testom obložen model, enega spodaj, drugega zgoraj, in sicer zgoraj ravno ob robu, kjer boš pozneje odrezala pokrov, spodaj pa okoli modela. Na vrh v sredo napravi iz ostalega testa gumb ter ga prilepi z jajcem, okrog pa okrasi s kosčki ostalega testa, katerega tudi z jajcem prilepi. Sedaj namaži celo pašteto z raztepenim jajcem ter jo speci lepo rumeno v precej vroči peči ali pečici. Ko je pečena, odreži testo krog in krog po modelu ravno tam, kjer si prej pritisnila zgornji trak, da tako dobiš pokrov, ki ga potem, ko je

pašteta nekoliko ohlajena, previdno vzdigni ter položi vstran. Potem vzdigni še model iz testene skorje. Pašteto pa postavi na toplo, ako jo misliš takoj napolniti, sicer pa na mrzlo. Preden jo napolniš, jo postavi za par minut v toplo pečico. Napolnjeno pokrij s testenim pokrovom.

836. **Testeni model tretji.** Razvaljaj masleno testo iz 14 *dkg* presnega masla (glej str. 39) ali pa krhko testo (glej štev. 2) kakor za debel nožev rob ter ga položi na gladek ploščnat model, ki je ovit s tankim papirjem in povezn jem na pločevino. Okrog modela naj bo še za dva prsta naširoko testa. Ostalo testo se zloži in razvalja. Potem ovij pločevinasto skledico ali globok krožnik modelu primerne velikosti s pergamentnim papirjem ter ga povezni na pločevino. Nanj položi razvaljano testo tako, da je testo dva prsta širje kakor krožnik. Testo dobro pritisni na krožnik ali skledico. Ostalo testo odreži proč, zloži in zopet razvaljaj. Zdaj odreži od razvaljanega testa dva za prst široka traka, pomaži ju z jajcem in ovij okrog modela spodaj in okrog krožnika ob robu. Kjer se traka stikata, ju pritisni navzkriž ter ju zlepi z jajcem. Vrh krožnika okrasi z ostanki testa, ki jih lepo zreži ter na krožnik ali skledico pritisni. Zdaj vse z jajcem namaži in lepo rumeno speci. Ko je pečeno, odvzemi previdno model in krožnik. Potem postavi na topel prostor, dokler ne rabiš.

Skorja, ki se je spekla na krožniku ali skledici, naj služi kot pokrov oni skorji, ki se je pekla na modelu. Tako je gotov ves model za pašteto.

837. **Testeni model četrti.** Masleno ali krhko testo zvaljaj kakor prej, ne pretanko. Potem povezni na pločevino s papirjem ovit gladek model ter položi na razvaljano masleno testo tako, da je okrog modela še za dober prst testa. Kar ga je odveč, ga odreži s kolesčkom proč. Ostalo testo zloži in zopet razvaljaj. Potem odreži dva enaka, za dva prsta široka traka, pomaži ju z raztepenim jajcem in ovij okrog modela. Enega zgoraj prav ob robu, drugega spodaj. Tam, kjer se konca traka sprimeta, prav dobro pritisni. Iz ostalega testa razreži zvezdice ali kaj drugega ter pritisni na vrh modela, da krase vrh. Potem pomaži celo pašteto z raztepenim jajcem ter jo speci v precej vroči pečici. Nato odreži na modelu zgoraj testeno skorjo z nožem naokroglo ravno nad zgornjim trakom. Ko se pašteta nekoliko ohladi, vzdigni previdno odrezani pokrov in potem še model iz skorje. Skorjo brez dna postavi v skledo ali krožnik, v katerem misliš dati pašteto na mizo. Napolni ga s kakim gostim že kuhanim nadevom,

n. pr. z možganovim nadevom, mesnim ali postnim ragu ali zelenim grahom. Zdaj pokrij s pokrovom, postavi še malo v pečico, da se segreje, in daj na mizo.

838. **Male maslene paštete.** Razvaljaj masleno testo 1/2 *cm* nadebelo. Potem izkroži s krapovim obodcem kolesčke, polovico teh izkroži še z manjšim obodcem. Nato pomaži prve z raztepenimi jajci ter položi druge zvotljene kolesčke nanje. Zloži jih za prst narazen na s papirjem obloženo pločevino in jih pomaži še povrhu z jajcem. Ne pomaži jih pa po straneh, ker bi se drugače paštete ne vzdignile enako. Potem jih speci v precej vroči peči ali pečici. Pečene nadevaj s kakim toplim nadevom iz divjačine ali perutnine, ali jih pa daj prazne okrog kake parjene divjačine.

839. **Male skledice iz krhkega testa.** Naredi krhko testo (glej str. 38, št. 2) in ga razvaljaj za debel nožev rob. Potem ovij s tankim pergamentnim papirjem majhne, precej visoke pločevinaste modelčke (najboljši so taki, ki drže 1/16 *l*. Izkroži s primerno velikim obodcem okrogle krpe iz testa in jih polagaj na modelčke, pa jih dobro pritisni. Ako je preveč testa okrog modelčka, ga odreži s primernim obodcem lepo naokroglo. Testa mora biti okrog vsakega modelčka vsaj za pol prsta, ker testo pri peki malo skupaj zleze. Nato jih pomaži z raztepenim jajcem ter lepo rumeno speci v precej vroči pečici. Pečenim previdno snemi modelčke s papirjem vred iz skledic. Skledice napolni s kakim ragu ter daj same na lično zloženem ter na krožnik položenem prtiču na mizo. Ako ne rabiš skledic takoj, jih pa shrani na hladnem ter jih segrej na kaki pločevini v pečici, preden jih rabiš. Skledice napolniš tudi lehko s praženim zelenim grahom, s praženim rižem, rižotom, gobami ali s čim drugim in jih deneš okrog pečenke na mizo.

840. **Skledice iz krhkega testa s pokrovom.** Naredi in razvaljaj krhko testo kakor prej, le 1/3 naj ga bo več. Skledice napravi popolnoma enako kakor prej. Za pokrove moraš imeti prejšnjim modelčkom primerne, precej visoke pokrove, brez gumba na vrhu. Biti morajo čisto gladki. Zavij vsak pokrov v tanek pergamentni papir ter ga deni na s papirjem pokrito pločevino. Na vsakega položi primerno okroglo krpo in jo dobro pritisni. Malo testa naj bo čez pokrov. Ako je preveč testa, ga odreži proč, zloži in razvaljaj. Iz njega izkroži z dvema obodcema manjše in večje kolobarčke, pomaži jih z jajcem ter jih prilepi na pokrovčke, ki naj služijo za okrasek. Na sredo vsakega pokrovčka prilepi iz testa napravljen gumb. Sedaj pomaži



1. Maslena pašteta. — 2. Zajčja pašteta. — 3. Brioš. — 4. Pašteta Vole-au-Vent. — 5. Puding. — 6. Votla testena pašteta. — 7. Oblat.

vse z jajcem ter speci lepo rumeno v precej vroči pečici. Pečenim odstrani prav previdno pločevinasti pokrov s papirjem vred. Skledice napolni s kakim finim ragu, gobami ali zelenim grahom. Pokrij jih ter daj na mizo na lično zloženem prtiču.

841. **Maslena pašteta s telečjim ragu.** Pari s presnim maslom pol ure 20 *dkg* telečjega mesa in 1 priželjc, ki naj ostane prav bel. Nadalje pari 15 *dkg* telečjih jeter s poprom potresenih, tudi s presnim maslom in čebulo, pa le kratek čas, da ne postanejo trda; dovolj je, ako so toliko poparjena, da niso več krvava. Skuhaj še 30 *dkg* prekajenega prašičjega ali govejega jezika. Pari s presnim maslom in peteršiljem 1/4 *l* zelenega graha. V kozico deni 2 žlici presnega masla, malo drobno razsekane čebule in zelenega peteršilja. Ko je čebula rumena, prideni eno pest olupljenih in na drobne kocke zrezanih gob, prusnic, mavrahov ali jurčkov; ko se malo prepražijo, jih potrosi z žlico moke, premešaj in prilij par žlic močne juhe. Prideni zelen grah in vse prej omenjeno meso, jezik in jetra, kar pa poprej zreži na drobne kocke. Prideni tudi drobno razsekanega majerona, dišav, približno 1/8 *l* vina Madeire, par žlic konjaka in potrebno sol. Ko zdaj še malo prevre, ga napolni v testeni, na krožnik ali v skledo postavljeni model drugi (glej štev. 835), pokrij s pokrovom ter daj po juhi na mizo desetim osebam.

842. **Maslena pašteta z možgani.** Deni v kozico 10 *dkg* presnega masla. Ko se speni, prideni eno drobno zrezano, strokasto čebulico (šalotko). Ko je rumena, prideni pol žlice drobno sesekanega zelenega peteršilja in dvoje osnaženih telečjih možgan, potrosi jih malo s poprom, soljo in za nožev vrh stolčenim muškatovim cvetom, dobro premešaj, da se možgani prepražijo in razpuste. Zdaj prideni 4 raztepena jajca, še malo zmešaj, da se jajca nekoliko strdijo. Potem napolni ta nadev v vroč in na krožnik postavljen testeni model četrte vrste (glej štev. 837), pokrij in daj na mizo.

843. **Maslena pašteta s postnim ragu.** Postavi testen model (glej štev. 834 ali 835) v zato namenjeno skledo ali na krožnik in ga napolni s postnim ragu (glej str. 34). Pokrij in daj na mizo.

844. **Maslena pašteta s telečjimi jeziki.** Operi dobro 4 telečje jezike ter jih deni v lonec in vlij nanje toliko vode, da stoji čez nje. Ko zavro, poberi pene ter prideni malo soli, kosček korenja, koreninice, peteršilja, zélene pol lorberjevega lističa, 2 klinčka, 2 zrni dišave, malo

muškatovega cveta, 1 šalotko, prav malo celega žefrana, nekaj celega popra in malo limbergerja (Ingver). Medtem pa deni v kozico 3 žlice presnega masla, 1/4 žlice drobno zrezane čebule; ko je rumena, še malo zelenega peteršilja, pest drobno zrezanih šampinjonov, 2 žlici moke in nekaj juhe od jezikov. Zdaj olupi jezike, razreži jih na kolesčke ter deni v polivko; prideni še nekaj limonovega soka in pol kozarca Madeire ali kakega drugega močnega vina. Posebej, v tisti juhi, kjer so se kuhali jeziki, skuhaj nekaj za lešnik velikih, jetrnih ali vraničnih cmokov ter jih prideni k jezikom. Nato deni jezike s cmoki in polivko vred v vroč testeni model tretje vrste (glej štev. 836), ki naj stoji v skledi. Ali pa prideni v polivko 1/4 *l* dobre smetane (tedaj vino opusti) in skuhaj fine drobtinove cmoke namesto jetrnih ter jih prideni k jezikom. Vse drugo napravi kakor prej.

845. **Divji petelin ali divja raca v pašteti.** Naredi divjega petelina, kateregakoli plemena, ali raco kakor štev. 796. Na lepe kosčke zrezanega zloži v testeni model (glej štev. 834), ki stoji v skledi; polij ga s polivko in ga pokrij z gorkim maslenim pokrovom, ki si ga bila dala prej na pločevino, potem pa daj na mizo.

846. **Golobje v črni polivki v pašteti.** Golobe naredi kakor štev. 786. Ko so gotovi, t. j., ko je obara narejena (testeni model, prvi, moraš imeti že prej pečen, glej št. 834), deni obaro v model, ki ga imaš v skledi, pokrij ga z maslenim pokrovom, ki ga imaš na pločevini, pa daj na mizo.

847. **Golobja salm-pašteta.** Pašteto iz presnega masla naredi in speci kakor zgoraj štev. 836, golobe v salmu pa naredi kakor štev. 787, potem deni v model, ki stoji v skledi, golobje meso, polij ga s polivko, pokrij s pečenim maslenim pokrovom pa daj na mizo.

848. **Volovski rep v pašteti.** Iz maslenega testa naredi in speci pašteto kakor štev. 835, volovski rep pa prepraži kakor štev. 396; potem deni to obaro v model, ki stoji v skledi, pokrij s pokrovom maslenega testa in daj na mizo.

849. **Pašteta iz vampov s slanino.** Pašteto naredi kakor štev. 834, vampe pa kakor štev. 712; tako narejene deni v model, ki stoji v skledi, pokrij s pečenim pokrovom maslenega testa pa daj na mizo.

850. **Lutriš pašteta.** Naredi masleno testo iz 1/4 *kg* presnega masla; potem zreži, če imaš, puranova jetra (ali gosja ali kopunova) na precej debele kocke; če jih ni dosti, prideni malo priželjca; potem razgrej presno

maslo, deni noter drobno zrezanega zelenega peteršilja in malo moke; ko se speni, deni noter jetra, limonove lupinice in dišave pa malo soli in zalij nekoliko z juho, da se malo prekuha; potem odstavi in v hladno primešaj 1 žlico topljene smetane. Zdaj razgrej 14 *dkg* presnega masla in deni noter 3 žlice lepe moke; ko se malo speni, prilij $^3/_{16}$ *l* dobre kavne smetane in malo soli, da se skuha. Kuhano deni v skledo hladit; hladno zmešaj in primešaj 6 rumenjakov ter sneg 5 beljakov; to je nadev. Zdaj razvaljaj testo, debelo za nožev rob, potem pomeri skledo ali model, v katerem misliš peči, in odreži testo kroginkrog dva prsta širje kakor je posoda; kar ti testa okrog ostane, imej za obroč pri modelu ali skledi, zreži ga s kolescem na dva prsta široke ploščice, položi jih ob kraju v že prej pomazano skledo ali model, da za prst široko čez visijo. Zatem deni v obloženo posodo eno vrsto nadeva, drugo vrsto jetrnega ragú in potem spet nadeva. Zdaj šele pokrij to s tisto krpo, ki je večja kakor posoda, zarobi ob kraju z narobe obrnjenim nožem, da bo zobčasto, povrhu pomaži z jajcem, iz ostalega testa pa izreži kake podobice in jih položi na ta pokrov rahlo, pomaži tudi te in jih speci v hudi peči. To imaš za deset oseb.

851. **Pašteta z vanilijo.** Naredi in zreži testo kakor pri prejšnji, samo v nadev primešaj vanilije in 19 *dkg* sladkorja. Sneg naredi namesto iz petih, iz šestih beljakov, ragú zdaj ni potreben; v model ali skledo deni nadev kakor prej, pokrij s testom in speci kakor prejšnjo.

852. **Cipina pašteta.** Naredi iz $^1/_8$ *kg* presnega masla masleno testo (glej str. 39), zvaljaj ga ponavadi in odreži okroglo krpo, oskubi čisto cipe ali majhne ptiče, operi in nasoli jih, potem nareži na vsaka dva ptiča en listek slanine, katero ocvri v presnem maslu in deni hladit; polovico masla, v katerem si cvrla, odlij v drugo ponev ali kozo in prepraži v polovici ribanega kruha; drugo polovico razgrej, noter pa deni drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule, lističe dobro zdrobljenega žajbeljna in cipe ter jih nekoliko prepraži. Nato jih zloži na dno nizke, komaj dva prsta visoke sklede, zlij nanje tisto mokroto, ki je pri njih, poplakni z dvema žlicama juhe in jo prilij, položi še na vrh scvrto slanino, potresi s prepraženim kruhom in pokrij s tistim pokrovom, t. j. testom, ki si ga odrezala; okrasi ga z ostanki testa in pomaži z jajcem. Speci jo, pa daj na mizo.

853. **Pljučna pašteta.** Deni v kozico 3 žlice presnega masla; ko se speni, prideni drobno zrezane čebule, in ko

ta porumeni, prideni pol žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja in pol telečjih, drobno zrezanih pljuč. Dobro jih prepraži in potem postavi na stran, da se ohlade. Hladnim primešaj 2 celi jajci, 1/8 *l* kisle smetane, malo popra, limonove lupine, drobno zrezanega majerona, soli in 1/8 *l* finih drobtin. Vse to dobro zmešaj ter napolni z maslenim testom obloženo skledo. Ko je polna, jo pokrij s testom in okrasi vrh z ostanki testa, vse pomaži z jajcem in lepo rumeno speci.

854. **Pljučna pašteta druga.** Mešaj 6 *dkg* presnega masla, 2 celi jajci in 1 rumenjak, h kateremu primešaj ohlajeni pešamelj od ene žemlje (glej str. 35), pol že prej kuhanih in — ko so še topli — skoz sito pretlačenih ali fino zrezanih telečjih pljuč, malo popra, soli in majerona. Zdaj namaži primeren model s presnim maslom ali ga obloži s tankimi rezinami slanine ter natlači v model za prst debelo nadeva; nanj položi na listke ali na kocke narezan, že prej prevret telečji priželjc ali možgane, potem zopet nadev, pa zopet priželjc; zgoraj naj bo nadev. Pokrij s rezinami slanine, potem še s pokrovom ter kuhaj pol do tri četrt ure v sopari. (Ako si namazala model s presnim maslom, tedaj opusti slanino tudi povrhu.) Kuhano stresi na krožnik ali v skledo, obloži s praženim zelenim grahom ali karfijolo ali s kako drugo fino prikuho.

855. **Ribja pašteta.** Osnaži 1 ali 2 ribi (ščuki), razreži na kosčke ter potrosi s soljo in papriko. Potem deni v kozico 3 žlice presnega masla. Ko se speni, prideni fino sesekane čebule; ko je ta rumena, deni noter ribo, malo jo premešaj ter postavi v pečico. Ko se malo popeče, jo oblij z dobro kislo smetano; ko se še v tej popeče, prilij 2 žlici raztopljenega, z dvema rumenjakoma in z limonovim sokom zmešanega presnega masla, par žlic vode in nekaj kapljic Maggijeve dišave. S tem napolni vroč testeni model tretje ali četrte vrste in daj na mizo.

856. **Ribja pašteta s šampinjoni ali gomoljikami.** Ribo, menka, osnaži, potegni z njega kožo, posoli ga, pretakni s sardelami in razreži na kosčke. Te prepraži s presnim maslom, čebulo in peteršiljem. Potem opraži na listke razrezane šampinjone s presnim maslom, čebulo in peteršiljem ter postavi na stran. (Ako vzameš gomoljike, jih zreži na listke ter prevri v dobrem vinu.) Nato vzemi ribo (ščuko ali kako drugo), ki tehta približno 90 *dkg*, osnaži in oderi jo, odstrani kolikor mogoče koščice, potem jo prav fino razreži in stolci, prideni tudi ribja jetra ter pretlači skoz sito. K temu primešaj 24 *dkg* presnega masla,

iz treh obribanih žemelj narejen in ohlajen pešamelj, 2 rumenjaka, 2 celi jajci, 3 žlice kisle smetane, malo zribanega muškatovega oreščka in popra, žlico sardelnega masla in potrebno sol. Potem namaži gladek pločevinast model ali porcelanasto skledo s presnim maslom, obloži s tanko zvaljanim angleškim testom (glej str. 38) ali maslenim testom (glej str. 39). Zdaj natlači v model ali skledo za prst visoko nadeva, nanj položi kosčke rib, malo gob, potem zopet nadev in tako naprej. Na vrhu naj bo nadev. Potem pokrij s testom in okrasi z ostanki testa, pomaži z jajcem, malo napikaj ter peci eno uro. Pečeno stresi iz modela na krožnik. Ako si pa pekla v skledi, jo daš lehko v isti na mizo.

857. **Pašteta iz divjačine.** Naredi angleško testo kakor str. 38, pokrij ga in pusti, da nekaj časa stoji. Potem osoli in pretakni prednji konec mladega zajca ali kvašeno pleče srne in praži kakor koštrunovo stegno. Ko je meso mehko in rumeno, ga vzemi vun, zelenjavo pa še zrumeni. Potem odlij mast in zalij zelenjavo z govejo juho, da dobro prevre. Kar je lepega mesa, zreži na tanke kosčke ter postavi na stran; drobno meso pa zreži s krivim nožem prav nadrobno. Potem naredi na presnem maslu lepo rumeno praženje, vanj precedi juho od zelenjave, primešaj s krivim nožem zrezano meso, prideni tudi malo mešane dišave in limonove lupinice, če je treba, soli in malo popraži. Nato odstavi, da se nekoliko ohladi in prideni dve žlici kisle smetane in dve jajci; to je nadev. Prepraži tudi malo kurjih ali telečjih jeter ali priželjc in zreži tudi to na lepe kosčke, potem pa postavi na stran. Če imaš suhe gobe te ali one vrste, jih skuhaj in prepraži, sveže moraš pa še prej oprati. Potem razvaljaj angleško testo za nožev rob debelo, deni ga v primerno, pomazano kozico tako, da črez visi okrog za dva prsta; deni noter vrsto nadeva, potem lepo zrezane kosčke mesa, pa jih položi drugega poleg drugega. Na vrh potresi malo gob, na te položi jetra, spet gobe, nadev in tako dalje, dokler kaj imaš; zgoraj naj bo nadev. Potem zagrni testo, pomaži z jajcem in speci; pečeno stresi v skledo, pa daj za obaro šest do osmim osebam. Okrog lehko naložiš maslene ali krompirjeve rožičke.

858. **Pašteta z divjimi golobi.** Naredi angleško testo str. 38. Potem potegni kožo s prsi dveh ali treh oskubenih, osnaženih in kvašenih divjih golobov. Golobe pa pretakni po prsih s slanino, zagrni kožo nazaj in pari jih kakor divjega petelina, št. 796. Kar zraven pari tudi jetrca in

želodčke; ko so rumeni in mehki, jih vzemi iz koze. Potem zrumeni še malo zelenjave, odlij mast in zalij zelenjavo z govejo juho, da se skuha; vzemi golobom kožo s prsi in zreži prsi na zrezke. Oberi meso od vseh kosti in ga drobno zreži s krivim nožem. Zreži tudi jetrca in želodčke. Potem naredi iz žlice moke na presnem maslu lepo rumeno praženje, precedi vanj od zelenjave juho, prideni drobno zrezano meso, dišave in limonove lupinice, prepraži pa odstavi, da se ohladi; potem prideni še 2 žlici kisle smetane in 2 jajci. Nazadnje ta nadev še dobro premešaj. Če imaš dobre sveže gobe, jih izberi, operi in prepraži s presnim maslom (suhe pa skuhaj). Potem razvaljaj angleško testo, deni ga v primerno, namazano kozico, da visi črez okrog za dva prsta; nanj deni eno vrsto nadeva; nato zrezke mesa, potem gobe, pa zopet nadev. Na vrhu naj bo nadev. Potem zagrni testo, pokrij lepo, pomaži z jajcem, pa speci.

Pečeno stresi v skledo in daj na mizo. Okrog lehko naložiš sirove polmesce.

859. **Pašteta z divjimi golobi ali racami na drug način.** Naredi angleško testo (gl. str. 38). Če narediš masleno testo (str. 39), je še bolje. Prepraži kvašene golobe ali race ravnotako kot zgoraj, zreži kakor tam prsi na zrezke, naredi tudi polivko. Iz slabšega mesa in polivke naredi nadev z onimi dišavami kakor tam, samo jajca in smetano opusti. Potem vmešaj 14 *dkg* presnega masla, primešaj 4 rumenjake, 2 žlici kisle smetane; iz beljakov naredi sneg pa osoli primerno; tudi gobe prepraži, ako jih imaš, kakor zgoraj. Potem razvaljaj testo, deni ga v pomazano kozico, da visi čez za dva prsta, noter pa deni eno vrsto tega, kar si mešala; potem položi zrezke mesa (iz prsi narezane) na nadev, potem gobe, pa zopet mešanje, dokler kaj imaš; na vrh mora priti mešanje. Pokrij lepo s testom in speci, potem stresi v skledo pa daj na mizo.

860. **Ruska pašteta s kljunačem.** Dva osnažena kljunača (kako se snažita, glej str. 13) nasoli, pretakni s slanino in speci napol; potem zreži meso s prsi in nog na lepe tanke zrezke, drugo meso pa odberi čisto od kosti in zreži drobno s krivim nožem; iz črev, jeter in če imaš kaj vranice, naredi kljunačev nadev kakor št. 799. Da nadev zaliješ, poplakni posodo z juho, v kateri si kljunače pekla, nadevu pa primešaj tudi drobno zrezano meso, da ga je več. Potem razgrej 14 *dkg* presnega masla, deni noter 3 žlice moke, ko se speni, vlij $^3/_8$ *l* dobrega mleka, da se skuha kakor testo, odstavi in prideni žlico

kisle smetane. Deni v skledo, hladno zmešaj in primešaj pet rumenjakov in od vseh petih beljakov sneg ter primerno osoli. Tanko razvaljaj iz 14 *dkg* presnega masla narejeno testo, kakor str. 39, deni ga v kozico, da visi čez za dva prsta, potem eno vrsto mešanja, nanj položi zrezke kljunačevega mesa, potem eno vrsto kljunačevega nadeva, in tako delaj, dokler kaj imaš; vendar mora biti mešanje na vrhu. Testo pokrij, lepo pomaži z jajcem in ga speci. Preden daš na mizo, stresi v skledo. Posebej v skledici daš lehko zeliščno ali gobovo polivko.

861. **Ruski kuh.** Naredi vse kakor zgoraj, samo v mešanje primešaj žlico ribanega kruha, maslenega testa pa ni treba. S kljunačem in nadevom ravnaj tako kakor zgoraj. Pomaži model z maslom, potresi z ribanim kruhom, vloži noter vse kakor prej v testo in speci, stresi pečenega v skledo pa daj na mizo; toliko ga je za deset oseb.

862. **Jetrni puding.** Iztrzi in pretlači skoz sito $^1/_2$ *kg* gosjih ali telečjih jeter, dodeni 4 cela jajca ter tolci to z metlico v snažnem kotliču pol ure. Potem prideni 4 žlice vina Madeire, 1 fino sesekano gobo, gomoljiko in malo soli. Vse to dobro zmešaj, deni v model in kuhaj v sopari pol ure. Daj toplo z Madeira polivko na mizo.

863. **Mrzla pašteta iz divjačine.** Prepraži približno 1 *kg* divjačine (že prej prekvašene), to je srnino pleče ali pleče divjega kozla (gamza) ali prednji konec zajca (kakor št. 747), koštrunovo stegno. Potem vzemi meso vun, zelenjavo pa še lepo zrumeni; nato odlij čisto mast in zalij zelenjavo z govejo juho, da se skuha; kar je lepega mesa, zreži na tanke zrezke, drugo pa odberi čisto od kosti in deni posebej. Praži tudi gosja in puranova jetra v presnem maslu z zelenim peteršiljem; pri jetrih pa prepraži tudi gobe prusnice ali gomoljike. Vzemi jetra vun, zreži jih na tanke zrezke, gobe pa postavi na stran. Speci tudi dve kvašeni in s slanino pretikani jerebici; če imaš samo eno, vzemi enega goloba in ga ravnotako pretakni in peci. Ko je to pečeno, zreži meso prsi in nog na tanke zrezke, drugo meso pa odberi čisto od kosti in prideni k zajčjemu (divjačinemu) drobnemu mesu ter zreži prav nadrobno s krivim nožem. Potem razgrej za jajce presnega masla, deni noter žlico moke in naredi lepo rumeno praženje. Noter deni drobno zrezano meso, dobro premešaj in precedi noter juho od zelenjave, prideni tudi malo mešane dišave in limonove lupinice, če imaš, tudi pol žlice glasa (gl. str. 10) ali Maggijeve dišave. Zdaj razvaljaj angleško testo (gl. str. 38), samo malo trje naj bo kakor je

tam. Potem pomeri, če imaš tak model, da se mu lehko obroč proč vzame, če ne, pa obarno skledo, v kakršno misliš, da boš mogla vse to spraviti, in odreži pokrov iz testa ter izkroži v sredi luknjo z majhnim krapovim obodcem. Iz ostalega testa pa naredi večji pokrovček, da boš z njim potem zakrila luknjo. Kar je okrog testa ostalo, porabi za okras, drugo pa zloži vkup in spet razvaljaj tako, da je, ko pride v pomazan model ali skledo, za prst čez posodo. Potem deni v s testom obloženo posodo eno vrsto nadeva, nanj položi zrezke mesa, potem vrsto gob, nanje jetra in tako dalje, dokler imaš kaj, za na vrh odberi prej najlepše kosčke mesa, da z njimi lepo pokriješ. Pomaži testo ob kraju z jajcem, pokrij s testenim pokrovom, ki si ga bila prej izkrožila, ob kraju lepo zravnaj, da pride ravno stikoma, pomaži pokrov z jajcem, pokrij s pokrovčkom luknjo, ki je v sredi; položi povrhu tudi okras, ob kraju obrobi z nožem, pomaži tudi okras pa peci v ne prevroči peči eno uro. Ko je pečena in se shladi, vzemi s špičastim nožem pokrovček v sredi proč in zalij skoz to luknjo nekoliko s čistim aspikom (gl. str. 94); pusti nekoliko časa, in ko se strdi, zalij nanovo, spet pusti, zadnjič pa zalij do pokrova ter pusti, da se strdi. Preden daš na mizo, odloči s špičastim nožem pokrov ob kraju, kjer se drži, vendar pa naj ostane pokrov gori, in daj na mizo v skledi. Če jo imaš v modelu, vzemi obroč proč pa daj na mizo.

864. **Telečja pašteta.** V mesnem stroju zmelji $^3/_4$ *kg* telečje pečenke in $^3/_4$ *kg* prašičjega svežega mesa od vratu. V žlici presnega masla zrumeni $^1/_2$ žlice fino zrezane šalotke ali čebule, malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, eno pest svežih ali žlico suhih fino zrezanih mavrahov ali šampinjonov ter eno v vodi namočeno in ožeto žemljo, prideni še paštetove dišave, žlico soli in 3 jajca. Zdaj pokrij in kuhaj v sopari dve uri. Mrzlo obloži s hladetino (aspikom) ter daj z jajčnim hrenom na mizo.

865. **Pašteta iz gnjati.** Nareži tanke rezine iz $^1/_2$ *kg* napol kuhane gnjati od mladega prašiča, slanino pa poreži stran. Potem zreži prav fino ali pa zmelji v mesnem stroju $^1/_2$ *kg* sveže prašičje ribice, 14 *dkg* gnjati in slanino, kar je je bilo pri gnjati. Ako je je malo, prideni še sveže slanine, da bo vsega skup vsaj 14 *dkg*. Posebej pa prepraži s presnim maslom žlico drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in nekaj fino zrezanih šampinjonov. K tem prideni eno v juhi namočeno in rahlo ožmeto žemljo, nekaj popra in potrebno sol. Ko je prav gladko, primešaj še

zmleto meso. Zdaj obloži porcelanast lonec (terino) s tankimi rezinami slanine, natlači noter za prst debelo nadeva, nato položi rezine gnjati, potem zopet nadev in tako naprej, da je vse v loncu; na vrhu naj bo nadev. Pokrij z rezinami slanine in s pokrovom ter kuhaj v sopari ali peci v pečici $1\frac{1}{2}$—2 uri. Ko je kuhana ali pečena, vliješ lehko $\frac{1}{2}$ kozarca vina Madeire. (Sicer pa vino tudi lehko opustiš.) Ko je ohlajena, jo pomoči v vročo vodo, stresi na krožnik, razreži na kosčke in daj na mizo. Ali pa odstrani pašteti slanino in maščobo ter jo deni nazaj v model in jo zalij do vrha z raztopljenim aspikom. Ko je aspik strjen, jo pomoči v vročo vodo ter stresi na krožnik, okrasi z aspikom in peteršiljem ter daj na mizo.

866. **Pašteta iz gosjih jeter prva.** Razreži prav drobno ali pa zmelji v stroju $\frac{3}{4}$ *kg* pustega prasičjega mesa, s hrbtišča in $\frac{1}{2}$ *kg* sveže slanine; zmelji ga v stroju dvakrat ali trikrat, da bo prav fino, in če še ni dovolj, tedaj ga stolci v možnarju (kovniku). Potem vzemi dvoje ali troje gosjih jeter (dobro je, ako si jih prej namakala par ur v mleku), izperi jih dobro, odreži, kar je zelenega, na mestu, kjer je bil žolč, odstrani tudi kožico, potem jih prereži čez pol in jih pretakni prav gosto z na tanke rezančke narezanimi gomoljikami, potrosi jih z belim poprom in s soljo ter postavi na stran. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla, ko se peni, prideni malo na kosčke zrezane čebule; ko ta zarumeni, prideni malo zelenega peteršilja, ena na listke zrezana kurja jetra ali pa toliko telečjih jeter, potem obreznine od gomoljik in pa nekaj celih gomoljik. Ko se malo prepraži, vzemi cele gomoljike vun, zreži jih na tanke listke in postavi na stran. Obrezke gomoljik, jetra in čebulo pa stolci prav fino ter prideni k že prej zmletemu svinjskemu mesu in slanini, prideni še malo fino stolčene prežiljke, timeza, popra in nekaj soli. Vse to dobro zmešaj. Ta nadev natlači zdaj za prst debelo v s slanino obložen porcelanast lonec (terino), na to položi par polovic jeter, na te nekaj listkov gomoljik, potem zopet nadev, pa nanovo jetra in tako naprej, da je vse v loncu. Na vrhu naj bo nadev, ki ga pa lepo zravnaj; nanj položi rezine slanine in pokrij s pokrovom. Ob robu pokrova, kjer se stika z loncem, zamaži s testom slabe moke, tudi vrh pokrova lehko daš testo, da se pokrov preveč ne žge. Potem postavi pašteto v primerno kozico, prilij toliko vrele vode, da je polovica lonca v vodi, ter postavi v pečico, da se obenem kuha in peče. To se godi $1\frac{1}{2}$—2 uri. Potem postavi na hladno, da se ohladi. Ko je

popolnoma hladna (najbolje je, če jo rabiš šele drugi dan), jo stresi vun, zreži jo na kosčke, okrasi jo z aspikom in zelenim peteršiljem ter daj na mizo. Ali pa odlij pečeni pašteti maščobo ter vlij vanjo z Madeiro ali kakim drugim vinom zmešan glas ali 1/2 žlice Maggijeve dišave, nakar jo zopet zakrij. Ako ne rabiš paštete hitro, tedaj jo zalij z raztopljeno svinjsko mastjo, jo dobro pokrij in postavi na hladen prostor. Kadar jo rabiš, odstrani mast, pašteto pa razreži na kosčke in daj na mizo. Tudi jo lehko zaliješ z mastjo. Ako ti ostane le polovica, jo postavi še za nekaj časa na hladen prostor.

867. **Pašteta z gosjih jeter druga.** Od dvojih ali trojih gosjih jeter poreži, kar je zelenega pod žolčem, potem prereži jetra črez pol, pretakni jih gosto z gomoljikami, potresi s soljo ter deni na stran. Posebej v kozico pa deni 3 žlice presnega masla in 2 majhni šalotki, na kolesčke zrezani. Ko je rumena, prideni zelenega peteršilja, kake 3 kolesčke žemlje, par na listke zrezanih šampinjonov, nekaj celih osnaženih gomoljik in par žlic Madeire ali kakega drugega močnega vina. To praži sedaj počasi kakih deset minut, vzemi potem gomoljike vun, zreži jih na listke in postavi na stran. Ostalo pa v kovniku prav fino stolci. Potem še zreži in stolci drobno 1/2 *kg* pustega svinjskega mesa s hrbtišča, 1/4 *kg* puste gnjati in 1/2 *kg* sveže slanine. Temu primešaj že prej stolčene šampinjone, malo popra, potrebno sol in za nožev vrh stolčenega muškatovega cveta. Tudi par žlic Madeire lehko prideneš. Vse to dobro zmešaj in deni za dva prsta debelo v s slanino obložen porcelanast lonec (terino). Na to položi par kosčkov jeter, na te listke gomoljik, potem zopet nadev, pa zopet jetra in gomoljike. Ko je vse vloženo, pokrij s slanino in pokrovom, s slabim testom pa zamaši. Potem postavi v primeren lonec in kuhaj v sopari dve uri. Ko je kuhano, naj se v vodi ohladi. Stresi potem pašteto previdno vun, odstrani slanino in deni pašteto nazaj v model ter jo zalij z raztopljenim, pa ohlajenim glasom ali aspikom ali zavretim, pa zopet ohlajenim vinom, ki si mu primešala Maggijeve dišave. Ako jo hočeš dalje časa ohraniti, tedaj položi nanjo, ko si jo že polila z glasom, slanino, ki si jo prej proč pobrala. Kadar je popolnoma ohlajena, jo zalij še z raztopljeno svinjsko mastjo, pokrij s pokrovom in postavi na hladen prostor. Kadar pa pašteto kmalu rabiš, tedaj jo drugi dan, ko si jo zgotovila, pomoči v vročo vodo (pa samo par trenotkov), stresi na krožnik, razreži na lepe rezine, obloži z aspikom in daj na mizo.

Ali pa reži s srebrno žlico majhne vložke iz paštete, naloži jih na krožnik in obloži z aspikom in zelenim peteršiljem.

Ali pa napolni s paštetnim nadevom in jetri stekleno posodo, ki je zato pripravljena, in jo dobro zapri ter kuhaj v sopari 1—1½ ure. Tako kuhana pašteta ostane zelo dolgo dobra, in če je treba, se tudi lehko odpošlje. Kako se kuha v steklenicah glej pri vkuhovanju.

868. **Pašteta iz gosjih jeter, tretja.** Prireži trem gosjim jetrom konice ter jih stolci v kovniku. Ostala debela jetra pa pretakni z gomoljikami in potresi s poprom. Potem zmelji ter še v kovniku stolci ½ *kg* svežega prašičjega mesa in ½ *kg* sveže slanine. Obrezke gomoljik prav fino zreži, spraži s presnim maslom in oblij z ⅛ *l* Madeire. Vse, razen jeter, zmešaj, primerno osoli, popopraj in prideni paštetne dišave (glej str. 32). Obloži porcelanast lonec (terino) s tankimi rezinami slanine. Vanj deni najprej za dva prsta visoko nadeva, potem 2 kosčka jeter, potem zopet nadeva, nato jetra in tako naprej; na vrhu naj bo nadev. Zdaj pokrij z rezinami slanine in s pokrovom pa kuhaj v pečici v sopari dve uri. Kuhani pašteti odlij mast ter prilij 2 žlici vina Madeire, potem jo pa postavi na hladno. Dobro je, če narediš to pašteto tri ali štiri dni prej, kot jo rabiš, ker je okusnejša in se da lepše rezati. Če hočeš pašteto dalje časa ohraniti, tedaj jo zalij urno iz peči vzeto z raztopljeno svinjsko mastjo. Ko jo potem rabiš, odstrani mast, zvrni pašteto na krožnik ter jo zreži z ostrim tankim nožem na kosčke; ali pa pusti pašteto v modelu, reži s kavno žlico majhne vložke, katere devaj na krožnik.

869. **Pašteta iz perutninskih jeter.** Zmelji prav fino v mesnem stroju 42 *dkg* svežega prašičjega mesa in 28 *dkg* perutninskih jeter, zrumeni v žlici masti 2 žlici fino zrezane šalotke in čebule, zreži na drobne kocke 10 *dkg* sveže slanine, prideni majerona, prežiljke, popra, žlico soli in 2 veliki ali 3 majhna jajca. Vse to prav dobro zmešaj, natlači v s slanino obloženo pločevinasto ali porcelanasto posodo. Tudi na vrh položi rezine slanine, dobro pokrij in kuhaj v sopari poldrugo uro. Ko je pašteta kuhana, naj se v vodi ohladi. Kadar jo rabiš, jo stresi na krožnik, razreži, obloži s hladetino (aspikom) ter daj z jajčno ali kako drugo mrzlo polivko na mizo.

870. **Pašteta iz razne divjačine.** Speci s presnim maslom ½ *kg* mesa od divjačine, od prednjega konca zajca, srne ali divje perutnine. Pri pečenju prilij večkrat

malo juhe. Pečeno meso in še ½ *kg* svežega prašičjega mesa od vratu zmelji v mesnem stroju. V 5 *dkg* presnega masla ocvri žlico prav fino zrezane čebule in žlico drobno zrezanih gob, šampinjonov, gomoljik ali jurčkov, ter deni k mesu; prideni tudi paštetne dišave, popra, soli, 2 celi jajci in ostali sok od pečenja. Vse to prav dobro zmešaj, natlači v terino ali pločevinast, s slanino obložen model, pokrij prav dobro in kuhaj v sopari 1½—2 uri. Gotova pašteta naj se v vodi ohladi.

871. **Pašteta iz srne ali zajca.** Razreži na tanke rezine ½ *kg* s srninega hrbtišča, kateremu si že prej odstranila kožice in kosti, in potrosi rezine s soljo in poprom. Potem deni v plitvo široko ponev 3 žlice presnega masla, v njem spraži žlico drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in pest osnaženih pa drobno zrezanih šampinjonov. V tem prepraži že prej narezane srnine rezine. Posebej v kozo deni ½ *kg* srninega mesa brez kož in žilic, 14 *dkg* sveže slanine, pol na kolesčke zrezane žemlje in par listov čebule; ko se je že nekaj časa peklo, prideni še 10 *dkg* na listke zrezanih perutninskih ali telečjih jeter in praži še kakih pet minut. Vse to zmelji zdaj v mesnem stroju, stolci, potem pa primešaj 2 jajci, par žlic glasa ali dobre juhe, popra, soli, paštetne dišave in sok od srninih rezin. Potem obloži porcelanast lonec (terino) s tankimi rezinami slanine, natlači za prst debelo nadeva, na to položi rezine srne, pa zopet nadev in tako naprej, da je vse v loncu; na vrhu naj bo nadev. Zdaj pokrij s pokrovom in kuhaj v sopari eno uro ali pa peci v pečici. Tedaj pa moraš postaviti lonec v kozico, v kateri je za dva prsta visoko vode, na pokrov pa deni ploščo testa iz slabe moke.

872. **Priželjčeva pašteta.** Prav fino sesekaj ali zmelji v mesnem stroju 40 *dkg* telečjega mesa brez kožic, 14 *dkg* prašičje ribice in 14 *dkg* slanine. V kozico deni 2 žlici presnega masla in žlico fino sesekane čebule; ko je ta rumena, prideni še drobno zrezanega peteršilja, prežiljke, eno obribano, v juhi namočeno ter rahlo ožeto žemljo in že prej zmleto meso; dobro premešaj in nekoliko prepraži. Potem postavi vstran, da se ohladi. Ko se shladi, primešaj 2 celi jajci, malo popra, soli, muškatovega cveta, dišave in nekaj kapljic Maggijeve dišave.

Potem operi v slani vodi dvoje telečjih priželjcev, prevri ju in zreži na kolesčke. V kozico deni žlico presnega masla, drobno sesekane čebule ali šalotke, zelenega peteršilja in malo prav fino sesekanih šampinjonov. V tem prepraži priželjce. Zdaj namaži globoko porcelanasto skledo

ali tortni model s presnim maslom in ga obloži s tanko razvaljenim maslenim testom. Deni vanj za prst visoko nadeva, nanj položi nekaj kolesčkov priželjca, nanj spet nadev in tako naprej, da je vse v skledi; na vrhu naj bo nadev. Iz testa naredi trake, položi jih navzkriž čez skledo, pomaži z jajcem in speci. Na mizo lehko daš zraven paštete sardelno ali kaprno polivko.

873. **Priželjčeva pašteta, druga.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla, par kolesčkov čebule, 1 obribano ter na kolesčke zrezano žemljo, ¾ *kg* enako zrezanega prašičjega mesa od vratu, popra, limonove lupinice in pest svežih ali suhih mavrahov. Peci to med vednim mešanjem na precej hudem ognju kakih deset minut. Vlij potem par žlic juhe, pokrij in postavi vstran. Posebej pa kuhaj kake četrt ure ¾ *kg* osnaženega priželjca. Polovico tega deni potem k pečenemu mesu, drugo polovico pa razreži na kocke in postavi vstran. Meso in kar je zraven, zmelji, primešaj 2 jajci, paštetne dišave (glej str. 32) in ves sok pečenke. Vse dobro zmešaj in primešaj še rahlo na kocke zrezani priželjc. Natlači v namazano ali s slanino obloženo terino in kuhaj dve uri v sopari.

874. **Nadevana prašičja glava.** Vzemi bolj majhno, osnaženo prašičjo glavo, potegni z nje kožo, in sicer od vrata proti rilcu; ušes naj se koža drži, pa jih moraš prav dobro osnažiti. Rilec, ki je preklan, in luknje, kjer so bile oči, zašij, obreži, kar le moreš mesa od kosti ter ga kakor za klobase drobno sesekaj. Ravnotako sesekaj tudi 1 *kg* 68 *dkg* drugega prašičjega mesa in malo slanine (če ni meso dosti mastno). Potem razkolji koščeno glavo, vzemi iz nje možgane in jih skuhaj v slani vodi. Glavo pa deni v lonec zraven zelenjave, kakor za juho, zalij nekoliko z vinom, nekoliko z vodo in jo mehko skuhaj. Potem odberi vse meso čisto od kosti, razreži drobno ali sesekaj, juho pa shrani. — Iz pol obribane in v vodi namočene žemlje naredi pešamelj, t. j. razgrej za jajce presnega masla, deni noter žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja in ravno toliko drobno zrezane čebule, strok s soljo drobno stlačenega česna, listič majerona, vršiček bazilike in drobno zrezanega timeza. Ko se malo v maslu prepraži, ožmi žemljo in jo prideni, malo prepraži in prilij 3 žlice dobrega mleka, da se malo pokuha, potem deni v skledo; ko se shladi, zmešaj in primešaj eno jajce, malo mešane dišave (glej str. 32) in limonove lupinice ter sok od polovice limone. Pol tega prideni v drugo skledo, primešaj k eni

polovici 28 *dkg* telečjih, z nožem nastrganih jeter in zrezano kuhano meso, pa osoli; k drugi polovici primešaj sesekano sirovo meso, pa tudi osoli. Zdaj zreži 14 *dkg* sveže slanine na grah debele kocke, primešaj jo k vsaki polovici pol, ravnotako in toliko zreži tudi suhega kuhanega govejega jezika, če ga imaš, če ne pa prekajenega kuhanega prašičjega mesa; tudi tega deni k vsaki polovici pol. Dodaj tudi približno toliko prepraženih, na kocke zrezanih gob, prusnic ali mavrahov, in dobro premešaj. Zdaj položi kožo glave na desko tako, da so oči doli, t. j. vznak, deni noter eno vrsto, t. j. pol mešanice sirovega mesa in jeter; jezik, ki si ga bila pri glavi skuhala in olupila, zreži na tanke zrezke in položi zrezke povrsti v rilec, da bo kakor cel. Zreži tudi možgane na zrezke in jih deni tja, kjer in kakor jih ima žival v resnici, nanje pa mešanico kuhanega mesa, spet v rilec malo potlači, potem pa kar imaš še mešanice sirovega mesa upodobi, kakor je bila prej cela. Tako napolnjeno glavo zašij z močno nitjo na koncu skup, potem zašij še celo glavo v močno ruto, ušesi pa zašij vsako posebej v ruto. Deni glavo v juho, v kateri si prej kuhala koščeno glavo, prideni še malo vina, malo kisa in vode tako, da čez stoji, osoli in kuhaj dve uri. Shladiti se mora v tej juhi. Hladno vzemi iz juhe, poberi rute proč, potegni niti, deni glavo na krožnik, krog pa okrasi s peteršiljem ali s karfijolo, z belim in rdečim nastrganim hrenom; če imaš aspik, tudi z aspikom (glej tabelo XII., št. 2). Če pa ne daš cele na mizo, jo zreži z ostrim nožem na tanke koščke. Daj jo za prednjo jed, t. j. po juhi ali pa pred obaro na mizo.

875. **Prašičeva glava na drug način.** Vzemi glavo mladega prašiča, presekaj jo po sredi, osnaži jo, vzemi iz nje možgane in jo pusti nekoliko časa v vodi, da postane bela. Potem jo daj kuhat, prilij vodi nekoliko vina in kisa ter osoli; deni kuhat tudi vso drugo zelenjavo kakor za aspik. Kuhana naj bo dobro, vendar pa ne sme biti razkuhana. Ko je skuhana, jo vzemi ven (pa mora biti vroča), odberi ji vse kosti, položi jo s stranjo, ki ima kožo, na desko, deni povrh prst debele rezance prekajenega in kuhanega jezika, kakor tudi prekajene slanine in kisle kumarice. Zmešano in na rezance zrezano položi vse drugo zraven drugega. Zdaj pokrij dve polovici prašičeve glave, ki pa mora biti tudi vroča, zavij jo v moker prtič, deni jo med dve deski, obloži s kamnom in pusti tako do drugega dne; potem jo odvij, zreži na rezine, naloži redno na skledo in prilij olja in kisa. Juho, v kateri si kuhala glavo, sčisti kakor aspik.

876. **Prašičev galantin.** Sesekaj prav fino ali pa zmelji z mesnim strojem ½ *kg* prašičje ribice, ½ *kg* telečjega stegna, seveda brez kožic in žil. Potem razreži na kocke 14 *dkg* sveže slanine, 14 *dkg* prekajenega kuhanega jezika, 10 *dkg* perutninskih jeter; malo gomoljik in pištacij. (Gomoljike in pištacije lehko tudi opustiš.) Zdaj deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, dodaj ½ žlice prav fino sesekane čebule; ko je ta rumena, prideni sesekanega zelenega peteršilja, 1 obribano, v juhi namočeno in rahlo ožeto žemljo, malo fino stolčenega muškatnega cveta in popra. Ko se malo ohladi, primešaj 2 celi jajci in vse že prej pripravljeno meso. Potem sešij kos kože od sveže slanine v malo debelejšo cev kakor so goveja črevа. V to natlači nadev in zašij na koncu. Zavij to klobaso v snažen prtič ter deni kuhat v vrelo slano vodo. Ko je že 1¼ ure vrela, jo vzemi vun, jo malo obteži, ko se ohladi, jo oblij z glasom, razreži na tanke kolesčke, zloži jih na krožnik ter obloži z aspikom, limonovimi kolesčki in zelenim peteršiljem. Lehko obliješ narezan galantin tudi z oljem in kisom.

Dvanajsti oddelek.

Mesne pečenke.

877. **Navadna telečja pečenka.** Vzemi 2 *kg* nekoliko uležane telečje ledvične pečenke in jo podrgni s soljo par minut prej, kot jo deneš v peč. Deni jo v vročo mast, obrni jo v isti, da se hitro zakrkne, ali pa jo polij z vročo mastjo ter jo počasi peci približno ¾—1 uro. Medtem jo večkrat polij z mastjo, vmes še včasih z juho ali vodo in jo enkrat obrni. Ko je že skoro pečena, pusti lepšo stran na vrhu, da lepo zarumeni. Ako prideneš pečenki kosček presnega masla, skorjo kruha, kolesček čebule, bo pečenka in sok prav okusen. (Seveda se ta dodatek ne sme sežgati, ampak mora samo zarumeneti in se v pečenkinem soku, kateremu si prilila par žlic juhe, pokuhati.) Potem zreži pečenko na lepe kosčke, zloži jih na krožnik in precedi nanje sok. Zraven daj kislo in sladko solato.

878. **Pečeno telečje stegno.** Nadrgni dobro uležano stegno s soljo vsaj eno uro prej, kot ga daš peč. Ako pa izkrožiš kosti, tedaj ga lehko tudi znotraj nadrgneš s soljo. V tem slučaju zadostuje, če ga le četrt ure prej nasoliš,

preden ga daš peč. Vendar pa je pečenka manj okusna, ako se prej odstranijo kosti. Razsoljeno stegno položi v podolgovato ponev, polij ga z razbeljeno mastjo (dobro je, ako prideneš k masti malo masla), kar tudi med pečenjem večkrat ponavljaj, prilij tudi včasih par žlic juhe ali vode ter ga enkrat obrni. Peci ga približno dve uri. Nazadnje naj bo pečica precej vroča, da pečenka lepo zrumeni. Lehko natakneš pečenko tudi na za to pripravljeno dolgo iglo. Temu primerna mora biti tudi ponev, da se lehko igla s pečenko nanjo nasloni. Tudi na prostem lehko spečeš stegno, če imaš raženj, in še prav okusna bo. Pa to se je v sedanjem času že zelo opustilo, ker so že skoraj povsod vpeljani štedilniki namesto nekdanjih odprtih ognjišč in ker se tudi v pečici pri štedilniku prav dobra pečenka speče, ako se pazi, da je prava vročina in se jo pridno poliva.

Pečeno stegno razreži na prav lepe kosčke, zloži jih na krožnik tako, da bo videti kakor celo stegno, precedi nanj sok in daj s kislo in sladko solato pri kaki pojedini na mizo.

879. **Telečje stegno pretaknjeno s slanino.** Operi celo ali samo en kos telečjega stegna, potegni z njega kožice ter ga pretakni prav gosto s prekajeno slanino, nadrgni ga s soljo in limonovim sokom, pa ga pusti ležati nekaj časa, da se razsoli. Potem ga deni v dolgo ponev, polij ga z vročo s presnim maslom zmešano mastjo. Tudi med pečenjem ga večkrat polij, včasih prilij tudi malo juhe, prideni tudi kosček korenja, kolesček čebule, par kolesčkov žemlje in par listov gob, jurčkov ali šampinjonov. Ko je pečenka že lepo rumena, poberi malo masti proč, prilij nekoliko juhe in raztopi in precedi na razrezano pečenko kosček glasa. Namesto glasa prideneš lehko pol žlice Maggijeve dišave.

880. **Telečje stegno na cesarski način.** Pripravi stegno in ga pretakni s slanino kakor prej. Ko je že skoraj pečeno, prideni kosček korenja, peteršilja, malo čebule in par listov suhih gob. Ko se je to že malo prepražilo, potresi v sok 2 žlici moke, ako imaš celo stegno. Ako je pa mesa manj, vzemi po previdnosti tudi vsega drugega manj. Potem prilij ¼ *l* kisle smetane in malo juhe. Ko prevre, zreži meso, zloži ga na krožnik in precedi nanj malo soka. Ostali sok pa precedi v majhno kozico, prideni mu žlico celih in za nožev vrh na fine rezančke zrezanih limonovih lupinic, pusti, da zavre, potem pa daj posebej v skledici zraven pečenke na mizo.

881. **Nizozemsko stegno.** Nadrgni telečje stegno s soljo. Potem zreži prav fino kosček prekajene slanine, malo mozga, limonove lupine, kosček lorberjevega lističa, vršiček majerona in timeza in kosček čebule. Zdaj nabodi z ozkim in prav špičastim nožem v meso luknje ter porini v iste vso sekanico. Potem deni stegno peč. Kakor ponavadi, prilij večkrat malo kisle smetane, rumenega vina in malo juhe. Potem prideni še malo glasa ali eno kavno žlico Maggijeve dišave. Meso razreži, zloži na krožnik in precedi nanj sok.

882. **Telečje stegno s sardelami.** Naredi z bolj ozkim, pa špičastim nožem luknje v telečje stegno in ga osoli. Potem zreži na drobno mozeg, sardele, malo čebule in zelenega peteršilja in napolni s tem luknje, katere si naredila z nožem v stegno. Potem ga deni v pečico, polivaj ga z juho, mastjo in presnim maslom. Nazadnje pa prideni še kislo smetano in pusti, da še malo prevre.

883. **Marinirano telečje stegno.** Pretakni celo ali en kos telečjega stegna (kolikor pač potrebuješ) s slanino. Potem zreži prav fino in še stolci sledeče dišave: vršiček timeza, prožiljko, šalotko, zeleni peteršilj, pol lorberjevega lističa in muškatovega oreščeka. K temu primešaj popra, potrebno sol in par žlic prav finega namiznega olja. Ko si vse to dobro premešala, nadrgni s tem stegno in ga pusti čez noč ali vsaj par ur ležati. Medtem ga parkrat obrni. Peci ga pa kakor vsako drugo pečenko. Ko je že skoro pečena, speni posebej v kozici kosček presnega masla in polij z njim pečenko. V sok pa deni žlico prav fino stolčenih drobtin, opečene žemlje, prilij še malo juhe in par žlic vina. Potem razreži meso in precedi nanj sok.

884. **Telečje stegno kot galantin.** Vzemi 2 *kg* telečjega stegna od tanke strani ter ga prereži in stolci kolikor mogoče tanko z lesenim kladivom. V vodi namoči in dobro ožmi dve obribani žemlji, deni v kozico 2 žlici presnega masla ali kake druge dobre masti, malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja. Ko je čebula rumena, prideni ožeti žemlji in mešaj na ognju, da bo prav gladko. Nato odstavi in k hladnemu primešaj 2 rumenjaka, 1 celo jajce, malo drobno sesekanega majerona, 2 žlici kavne smetane, par žlic kuhanega in na kocke zrezanega prekajenega jezika, 2 žlici enako zrezane prekajene slanine, nekaj tudi na kocke zrezanih in s presnim maslom prepraženih gomoljik, mavrahov ali jurčkov in potrebno sol. Vse to prav dobro zmešaj in namaži enakomerno na potolčeno meso. Potem ga zavij prav trdo skupaj, poveži ga

z motvozom in deni v kozico, v kateri je vroča mast, da se urno zakrkne, prideni košček korenja, peteršilja, zèlene, čebule, nekaj kosčkov opečene žemlje, par kosčkov sirove gnjati, malo listov suhih gob, šampinjonov ali jurčkov, malo dišave in kozarec belega vina. Potem pečenko pokrij, pari jo približno pol ure, deni jo potem v pečico za toliko časa, da zarumeni. Nato poberi maščobo od pečenke, prilij malo juhe in pusti, da nekoliko zavre; potem vzemi pečenko vun, odvij jo, zreži na lepe kosčke in precedi nanjo sok.

885. **Telečje stegno kot hamburško stegno.** Pretakni celo ali en kos telečjega stegna s prekajeno slanino in ga nadrgni s soljo in presnim maslom. Ko se razsoli, ga ponavadi speci. Pečenemu odstrani maščobo, prideni žlico sardelnega masla, žlico glasa in malo juhe. Pečenko zreži in zlij nanjo sok.

886. **Zvito stegno.** Potolci prav dobro 2 *kg* telečjega stegna od tanke strani ali pleče od debele strani. V kozico deni žlico presnega masla. Ko se speni, prideni žlico prav fino sesekane čebule; ko ta malo zarumeni, dodaj še malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, krebulje, 2 osnaženi in fino zrezani sardeli, pol žlice fino zrezanih kapar in malo popra. Vse to dobro premešaj in namaži na stolčeno meso. Potem ga zavij trdno skupaj, poveži z motvozom, deni v kozico v vročo mast, prideni juhinih zelenjav in jo pari nekaj časa pokrito. Ko je pečenka že precej mehka, jo zarumeni še v pečici. Nato poberi mast, prideni par žlic smetane in malo juhe. Ko prevre, razreži in precedi nanjo polivko.

887. **Zvita ledvična pečenka.** Vzemi 2 *kg* ledvične pečenke, odstrani ledvico, potegni kosti, položi jih v ponev ali kozico, v kateri boš pekla pečenko. Meso nadrgni s soljo in ga deni vstran za nekaj časa. Medtem pa sesekaj drobno kosček čebule, zelenega peteršilja, kosček prekajene slanine, 2 osnaženi sardeli in 3—4 osnažene šampijone ali mavrahe. Vse to deni v kozico, ko se je v njej spenila žlica presnega masla, da se malo prepraži. Zdaj vzemi meso, ga še malo prereži in potolci, namaži ga po notranji strani s pripravljeno zmesjo, povij ga trdo skupaj, poveži ga z motvozom, položi na kosti, polij z vročo mastjo in peci kakor vsako drugo pečenko. Ko je že skoraj pečeno, prideni košček presnega masla in, če treba, malo juhe. Zrezano pečenko polij s sokom.

888. **Telečje stegno ali ledvična pečenka s paradižnicami.** Nadrgni 2 *kg* telečjega stegna ali ledvične pe-

čenke s soljo in presnim maslom in položi v kozico v vročo mast, v kateri ga povaljaj, da malo zakrkne. Prideni potem par kolesčkov čebule, malo peteršilja in par paradižnic. To pari nekaj časa pokrito, potem pa še v pečici, da meso malo zarumeni. Potem poberi mast, prilij malo juhe, lehko tudi malo vina. Nato zreži pečenko in jo polij s sokom.

889. **Navadno nadevane telečje prsi.** Potegni iz telečjih prsi rebra in jih položi v dolgo ponev, v kateri boš pekla pečenko. Meso pa nadrgni s soljo. Potem razreži 2 žemlji na drobne kocke in jih zabeli z v masti precvrto drobno razrezano čebulo, zelenim peteršiljem in majeronom. Posebej v lončku pa žvrkljaj 2 jajci, par žlic smetane in malo mleka. S tem polij žemlje, dobro premešaj in osoli. Zdaj prereži prsi pri debelem koncu, potrgaj mrenice s prstom in natlači v luknjo, ki se je naredila, pripravljeni nadev. Potem zašij ali zašpili luknjo z dolgo, nalašč zato pripravljeno iglo, položi prsi v ponev na rebra, polij jih z vročo mastjo in speci. Pečenim odstrani iglo ali nit, jih razreži in polij s sokom.

890. **Nadevane telečje prsi po nemškem načinu.** Pripravi telečje prsi kakor prej. Potem naredi pešamelj iz dveh obribanih žemelj, k hladnemu primešaj 2 jajci, 1 rumenjak, za 3 žlice kuhanega in na kocke zrezanega prekajenega jezika, 1 žlico s presnim maslom prepraženih in na kocke zrezanih gomoljik ali mavrahov, enako pripravljena kurja ali malo telečjih jeter in primerno soli. Vse to dobro zmešaj in natlači v že nasoljene prsi, zašpili ali zašij luknjo in peci kakor drugo pečenko.

891. **Nadevane telečje prsi z rižem.** Pripravi in nasoli telečje prsi kakor prej. Potem spraži s presnim maslom 1½ osminke *l* riža. Ko se nekoliko ohladi, primešaj par žlic na drobne kocke zrezane kuhane gnjati in 2 rumenjaka ter napolni s tem prsi. Zdaj jih peci kakor drugo pečenko.

892. **Nadevane prsi na francoski način.** Potegni iz telečjih prsi rebra, prsi pa prereži malo pri strani. Potem raztegni kožo od mesa, t. j. naredi luknjo in nasoli. Naredi iz ene obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj str. 35, hladnega zmešaj in mu primešaj 2 celi jajci, 1 rumenjak, iz štirih pesti špinače narejeni špinačni sir (gl. str. 29), malo ribanega kruha in 2 žlici sladke smetane. Potem osoli, napolni prsi s tem nadevom, zašij jih in speci kakor druge pečenke. Pri pečenju jih polivaj z mastjo, kateri si primešala presnega masla. Če pa hočeš imeti bolj krepek nadev,

potem mu primešaj sirovega, drobno sesekanega telečjega mesa.

893. **Nadevane prsi na angleški način.** Poberi telečjim prsim kosti, prereži jih pri strani z nožem in odloči kožo od mesa do konca ter nasoli. Naredi pešamelj iz 2 obribanih in v vodi namočenih žemelj; ko je hladen, zmešaj in mu primešaj 1 rumenjak, 2 celi jajci, 2 žlici sladke smetane, 1 žlico iztrebljenih in opranih rozin, ravno toliko vinskih jagod, malo ribanega kruha in soli. S tem prsi nadevaj, zašij in peci kakor drugo pečenko.

894. **Nadevane prsi po domače.** V mrzli vodi preplaknjenim prsim odloči kožo od mesa, nasoli jih, kosti pa pusti v mesu. Nadev naredi kakor poprej, samo rozine in vinske jagode opusti. Za duh pa primešaj par lističev s soljo stlačenega majerona, malo limonovih lupinic in malo dišave. Potem pa jih peci kakor vsako drugo pečenko.

895. **Ocvrte telečje prsi.** Skuhaj v neslani vodi telečje prsi s peteršiljem, zéleno, korenjem in čebulo, toda ne premehko. Potem jih vzemi iz vode in potegni iz njih vsa rebra. Nato jih prereži poprek čez pol, potem pa še kakor so bila rebra, na kosčke za prst debele; te nasoli, povaljaj v moki, vodi in ribanem kruhu ter jih ocvri.

Koštrunove pečenke.

896. **Pečeno koštrunovo stegno.** Operi dobro koštrunovo stegno, odstrani mu maščobo in ga nadrgni s soljo. Potem stolci prav drobno vršiček timeza, majerona, 2 zrni česna in kumne za nožev vrh. V tem povaljaj na rezančke narezano prekajeno slanino ter pretakni stegno z njo prav na gosto. Nato ga položi v dolgo ponev, polij z vročo, z maslom zmešano mastjo, prideni še kosček korenja, zélene, peteršilja in malo popra. Peci ga približno dve do tri ure. Med tem ga pa pridno polivaj z juho. Ko je dosti pečeno, poberi maščobo in prilij malo juhe. Potem zreži in precedi nanj sok.

897. **Koštrunova ledvična pečenka.** Sesekaj prav drobno kosček slanine, malo majerona, timeza, peteršilja in 1 zrno česna. S tem nadrgni kos ledvične koštrunove pečenke in ga položi v kozico v vročo mast, prideni kosček korenja, zelenega peteršilja, čebule, prekajene slanine in žlico kisa. Zdaj jo dobro pokrij in pari počasi. Ko je že precej mehka, jo deni še malo v pečico, da zrumeni. Potem poberi maščobo in prilij zajemalko juhe. Ko še malo prevre, zreži pečenko in precedi nanjo sok.

898. **Marinirano koštrunovo stegno.** Stolci prav fino v možnarju vršiček timeza, šetraja, zrno česna, nekaj zrn kumne, malo popra, listič lorberja in kosček čebule. S tem nadrgni prav dobro koštrunovo stegno, zavij ga v prtič, ki je bil namočen v vinskem kisu ali vinu in ga pusti tako ležati en ali dva dni. Potem ga lehko pretakneš s slanino, nadrgni ga s soljo in ga pari nekaj časa pokritega, nato pa še v pečici, da zrumeni. Pri pečenju ga polivaj z mastjo in juho ali s presnim maslom. Peci ga dve do tri ure. Pečenemu poberi mast in mu prilij malo juhe. Zrezano stegno polij s sokom.

899. **Marinirano koštrunovo stegno na drug način.** Pripravi in peci stegno kakor prej. Ko je že precej mehko, prideni par kolesčkov dobro prepečene žemlje, za nožev vrh stolčenega muškatovega cveta, kosček limonove lupine, par žlic smetane in juhe. Ko prevre, zreži stegno in precedi nanj polivko.

900. **Zvita koštrunova pečenka.** Vzemi od koštruna pleče ali kak drug del. Odstrani vso maščobo in kosti, meso pa prereži tako, da je mesena plošča kolikor mogoče široka, potem pa jo dobro potolci, potresi s soljo in poprom in pusti zavito ležati. Medtem pa pripravi iz dveh obribanih žemelj pešamelj (gl. str. 35), primešaj mu 2 jajci in 3 ali 4 žlice na kocke zrezane gnjati. Zdaj odvij meso in ga enakomerno namaži s tem nadevom. Potem ga zavij trdo skupaj ter poveži z motvozom, položi v kozico in pari nekaj časa. Da bo pa pečenka lepo rumena in mehka, jo peci še v pečici. Mast poberi proč, prilij malo juhe; ko zavre, precedi sok na razrezano pečenko.

901. **Ocvrt kozliček.** Splakni v vodi prednji del kozlička, ga zreži na kosčke, nasoli in čez nekaj časa povaljaj kosčke v moki, vodi in ribanem kruhu. Potem jih pa ocvri v razbeljenem maslu. Ali pa prekuhaj kozlička v slani vodi toliko, da dobro zavre, potem pa ravnotako povaljaj in ocvri.

Jagnječje pečenke.

902. **Navadno pečeno jagnje ali kozliček.** Pet ali šest tednov staro jagnje ali kozliček je najboljši. Nadrgni hrbet in stegna ali posamezne kose s soljo, potem pa peci precej hitro v pečici. Med pečenjem polivaj s presnim maslom. Ko je meso že lepo rumeno, ga razreži in prilij v sok malo juhe; tudi malo limonovega soka lehko stisneš vanj.

903. **Kraški koštrunček.** Splakni v vodi zadnji konec kozlička, ga nasoli in peci. Da bo lepo rumen, ga med pečenjem polivaj z razbeljenim maslom.

904. **S slanino pretaknjeno jagnje.** Operi in nasoli jagnječji hrbet ali stegna ter pretakni s slanino. Potem deni meso v dolgo ponev, prideni kolesček čebule in par listov kakih gob; najboljši so šampinjoni. Nato polij z vročo mastjo in s smetano. To stori tudi večkrat med pečenjem. Pečeno je v ½—¾ ure.

905. **Pečeno celo jagnje.** Splakni v vodi odrto in lepo osnaženo jagnje, posebno dobro operi gobček, potem pa nasoli. Pljučica skuhaj in drobno zreži. Nato naredi pešamelj (glej str. 35) iz ene obribane in v vodi namočene žemlje; hladnega zmešaj in mu primešaj dve jajci, zrezana pljučica, malo dišave, limonove lupinice, vršiček s soljo stlačenega majerona, žlico kisle smetane in pest ribanega kruha. To deni v vampek in zašij, nožice pa poravnaj, kakor bi jagnje ležalo, potem pa peci celega. Da se skozinskoz prepeče, ga peci počasi in ga medtem polivaj z razgretim maslom; ko je meso lepo rumeno, je tudi pečeno. Tako se peče jagnje po imenitnejših hišah veliko soboto za žegen.

906. **Pečen kozliček.** Splakni v vodi zadnji konec kozlička, ga nasoli in speci. Da bo lepo rumen, ga pri pečenju polivaj z razbeljenim maslom.

907. **Nadevane jagnječje prsi.** Pripravi jagnječje prsi kakor telečje. Raztegni in napolni jih z nadevom ene ali druge vrste. Potem jih nadrgni s soljo in hitro peci. Pri pečenju jih polivaj s presnim maslom, le nazadnje prilij še malo juhe, v sok pa deni vršiček majerona in prožiljke. Ko je jagnje zrezano, ga polij s sokom.

Prašičje pečenke.

908. **Navadna prašičja pečenka.** Nadrgni s soljo, v kateri je tudi nekaj zrn kumne, prašičje hrbtišče in ga pusti ležati par ur, da se razsoli. Potem ga deni v dolgo ponev, prideni kosček limone, malo vode in par žlic kisa. Tako deni v peč. Peče naj se počasi, približno dve do tri ure. Medtem pa večkrat polij s pečenkinim sokom, v katerega prilij večkrat malo vode.

909. **Marinirana svinjina.** Stolci prav fino v možnarju malo kumne, vršiček timeza, kosček limonove lupine, kosček lorberjevega lističa in zrno česna. S tem nadrgni kos svinjine (2 *kg*) s hrbtišča ali vratu. Potem ga zavij v z vinskim kisom namočen prtič in ga pusti tako ležati en dan.

Zdaj odvij prtič, nadrgni meso s soljo in počasi peci. Ko je že skoro pečeno, odstrani maščobo, prilij par žlic vina, za lešnik sladkorja in par žlic juhe. S tem sokom polij razrezano pečenko.

910. **Marinirana svinjina s smetano.** Pripravi in speci svinjsko meso kakor prej. Le nazadnje prideni namesto vina par žlic smetane in malo juhe. Ko prevre, zlij polivko na razrezano pečenko.

911. **Prašičja pečenka s čebulo.** Kos prašičjih zarebrnic podrgni s soljo, poprom in z zribano čebulo, zavij jih v tanek pergamentni papir in pusti ležati čez noč ali vsaj par ur. Nato jih peci približno 1½—2 uri. Medtem pa prav pridno polivaj s pečenkinim sokom in z juho. Pečeno razreži in oblij s sokom.

912. **Svinjina s kožo.** Deni v kozico, v kateri je vrela slana voda, 2 *kg* prašičjega hrbtišča ali zarebrnic od nepremastnega, bolj mladega prašiča, pa tako, da je kožnata stran spodaj, in pusti vreti, da se koža malo prekuha. Potem vzemi pečenko iz kozice ter nareži kožo z ostrim nožem navzkriž tako, da nastanejo poševni četverokotniki. Zdaj pečenko posoli, deni v podolgovato ponev, tako da je narezana stran zgoraj, in jo polij z razbeljeno mastjo. To stori tudi med pečenjem, da bo lepo rumena in krhka. Zraven lehko daš pečen krompir ali samo zelno solato.

913. **Pečen pršut.** Prekuhaj pršut ali prašičeve zarebrnice s kožo vred toliko, da je koža mehka. Pri kuhanju pa prideni malo majerona, malo česna in kumne. Potem vzemi kos iz piskra in načni kožo s špičastim nožem za prst na široko podolgem in ravnotako široko povprek, da je koža kakor na kocke razrezana. Potem posoli kroginkrog, potresi malo s poprom pa speci. Pri pečenju ga polivaj s presnim maslom; ko zarumeni, tedaj je pečen in ga lehko daš na mizo.

914. **Prašičja pečenka po načinu divjačine.** V kovniku stolci par klinčkov, en lorberjev listič, malo popra, limonove lupine in malo kumne. K temu prilij ¼ *l* črnega vina in sok od pol čebule ter zmešaj. S tem podrgni 1½ *kg* prašičjih zarebrnic in jih zavij v prtič ter deni v leseno ali porcelanasto skledo. Potem jih polij z ostalo marinado in pusti ležati dva do tri dni; medtem pa jih večkrat obrni. Preden jih deneš peč, jih podrgni s soljo, prideni kolesčke čebule in žlico presnega masla. Peče naj se počasi. Pri pečenju polij večkrat z juho in marinado. Končno potresi žlico moke, odstrani maščobo, prilij malo juhe in, če treba, še malo kisa. Pečenko razreži ter polij s sokom.

915. **Prašičja ribica.** Prašičja ribica, hrbtenica ali prašičja pljučna pečenka je to, kar je pri govedini pljučna pečenka; ima prav mehko in bolj temnordeče meso. Lehko se uporablja za bifteke kakor navadna goveja pljučna pečenka. Potem se zavije v mrežico z raznimi dišavami in se speče. Ali pa se nasoli in zavije v prašičjo mrežico in posuši v dimu in potem še v zraku. Na mizo se da sirova ali mrzla kuhana z nastrganim hrenom.

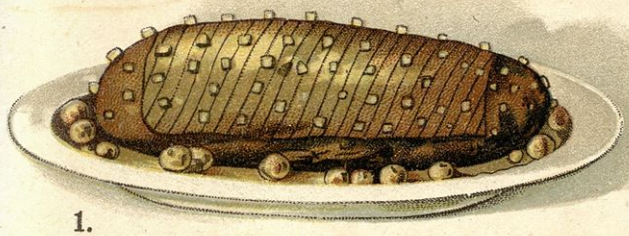
916. **Prašičji bifteki.** Razreži prašičjo pljučno pečenko, takozvano ribico, v zrezke. Te potolci, potresi s soljo in poprom, pokapaj jih s čebulovim sokom in pomoči v moko ter urno speci v masti. Pečenim odlij mast, prideni kosček presnega masla; ko se speni, vzemi biftek vun, v ponev vlij malo juhe ter zlij k bifteku.

917. **Prašičja ribica v mrežici.** Dve veliki prašičji ribici ali 2 *kg* mesa od zarebrnic nadrgni s soljo in dišavami, katerim dodaj tudi nekaj kolesčkov limone in par vršičkov peteršilja. Nato zavij pečenko v prašičjo mrežo (pečico) ter jo peci kakor druge pečenke. Ali pa jo natakni na za to pripravljeno dolgo iglo. Med pečenjem jo zalij večkrat s pečenkinim sokom ali s smetano. Pečenka naj bo lepo rumena in dobro prepečena. Mreža se ne sme sežgati, tudi je ne smeš proč vzeti. Ko je pečena, odstrani maščobo od soka, prilij malo juhe in malo smetane ter pusti, da zavre. Potem razreži pečenko in polij s sokom.

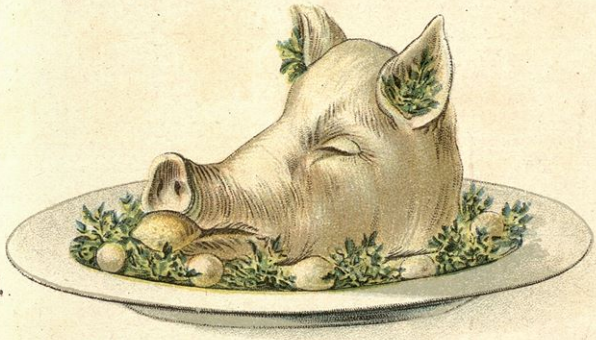
918. **Prašičja ribica z drugimi dišavami.** Iz kosa prašičjih zarebrnic poberi kosti. Potem stolci prav fino pol kavne žlice kumne, pol lističa loberja, vršiček prežiljke, malo majerona in prav malo limonove lupine. S temi dišavami in s soljo nadrgni zarebrnice, zavij jih v mrežo (pečico) ter jih počasi in lepo speci. Pečeno razreži na kosčke. Soku odstrani maščobo, potem pa dolij malo juhe in limonov sok in vlij na pečenko. Pečenki lehko prilješ med pečenjem tudi par žlic vina.

919. **Prašičje zarebrnice.** Razreži 6 zarebrnic od bolj mladega, ne mastnega prašiča. Potem jih prav dobro potolci, potresi s soljo in poprom, pomaži z žvrkljanim jajcem, potresi z drobtinami in speci od obeh strani v s presnim maslom zmešani masti. Zraven daj zelno in krompirjevo solato.

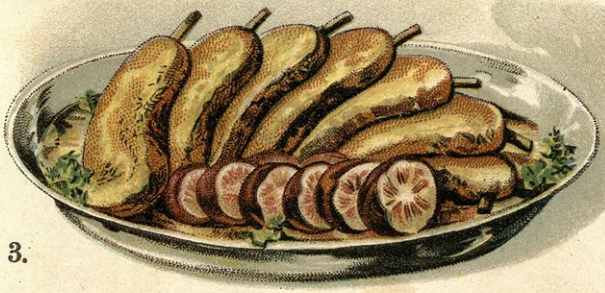
920. **Prašiček z jabolki ali krompirjem.** Lepo osnaženega prašička (najboljši je v starosti dva do štiri tednov) nasoli prav dobro zunaj in znotraj. Znotraj ga še nadrgni s stolčeno kumno in z zdrobljenim majeronom. Potem ga pa pusti v soli štiri do pet ur, najbolje čez noč. Nato mu



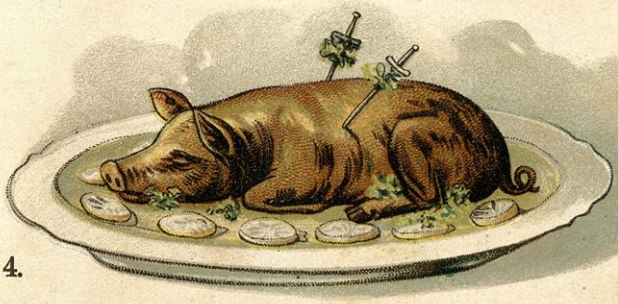
1.



2.



3.



4.

1. Pljučna pečenka. — 2. Nadevana prašičja glava. — 3. Koštrunove zarebernice. — 4. Mlad prašiček, pečen.

deni v vamp olupljenega in opranega krompirja ali jabolk. Ko je poln, ga zašij in deni v dolgo ponev, ali pa ga natakni na raženj, samo nožice mu moraš prej prišpiliti, kakor bi ležal. Potem ga peci 2½—3 ure. Od začetka ga polivaj z juho, potem pa ga pomaži s svežo slanino. Ko je že skoraj pečen, odlij mast, prašička pa še namaži s presnim maslom, da se še malo popeče. Pečenemu potegni niti, zreži ga in zloži, da je kakor cel, potem ga deni v dolgo skledo (krožnik); krompir ali jabolka, ki si jih vzela iz njega, naloži okrog njega, okrasi ga še z na zrezke narezano limono in zelenim peteršiljem, v rilček pa mu daj drobno limonico. (Glej tabelo XII., sl. št. 4)

921. **Mladi prašiček nadevan z rižem.** Lepo osnaženega, svežega, ne uležanega, kake tri tedne starega prašička nadrgni s soljo od zunaj in znotraj ter ga pusti, da se razsoli. Medtem pa spraži, a ne celo do mehkega, ³/₈ *l* riža; nekoliko ohlajenemu primešaj za en mali krožnik na kocke narezane gnjati, 2 žlici smetane, par zrn soli in, če imaš, tudi malo spraženega zelenega graha. S tem napolni prašička, zašij ga, noge mu prišpili ter ga položi v dolgo ponev na navzkriž položene klinčke tako, da ima noge pod seboj; ušesa zavij v masten papir. Od začetka ga polivaj z juho, potem ga namaži s slanino, nazadnje še s presnim maslom. Med pečenjem ga včasih prebodi z iglo, da se ne delajo mehurji. Ko je pečen, ga razreži na kosčke, katere pa zloži zopet, da je kakor cel, in ga obloži z rižem. Ali pa skuhaj pljuča, srce in osnaženi želodček od prašička. Potem to drobno sesekaj, jetra pa sirova izstrži. Njim prideni pešamelj, pripravljen iz 2 žemelj (glej str. 35), malo sesekanega majerona, malo dišave, par žlic juhe, 2 jajci in malo soli. Ko si vse to dobro premešala, napolni s tem prašička, potem ga zašij in speci kakor prej. Lehko mu narežeš tudi kožo prav plitvo in ozko navzkriž, kakor pri pršutu. Ali pa spraži ¼ *l* riža ter ga primešaj k sesekani drobnjavi namesto pešamelja. Vse drugo napravi kakor prej.

922. **Navadni mladi prašiček.** Podrgni osnaženega in svežega prašička znotraj s soljo in kumno, zunaj samo s soljo ali pa z zelo slano vodo. Tako nasoljenega pusti par ur. Medtem pa položi v dolgo ponev snažne klinčke (ne smejo biti od kakega dišečega lesa) navzkriž in podolgem. Na te položi prašička tako, da ima noge pod seboj in hrbet zgoraj. Ako noge ne ostanejo tako, jih pa prišpili. Ušesa zavij v masten papir. Tako naj ostane prašiček ves čas, ko se peče. Ko ga daš v pečico, ga pusti nekaj časa suhega,

potem ga pa polivaj z juho; ko je napol pečen, ga pomaži s svežo slanino, potem vlij nanj mast, namaži ga s presnim maslom in ga še malo popeci. Pečenega razreži, potem pa zopet skupaj zloži in ga daj z gorčico, jabolčnim ali jajčnim hrenom ali s solato na mizo.

Divjačina.

923. **Navadno pečen jelenov hrbet ali pleče.** Za to pečenko vzemi dobro uležano meso bolj mlade živali. Nadrgni hrbet (ali pleča), ko si že potegnila z njega kožico, s soljo, ter ga prav gosto pretakni s prekajeno slanino. Potem ga položi v dolgo ponev, polij z mastjo in pokrij s papirjem, pomazanim s presnim maslom. Med pečenjem ga pridno polivaj s sokom, včasih prilij malo juhe; ko je že skoraj pečen, ga pomaži s presnim maslom in oblij parkrat s smetano. V ponev pa potresi žličico moke in zalij malo z juho. Ko prevre, zreži pečenko in oblij s sokom.

924. **Marinirano jelenovo meso.** Potegni z jelenovega hrbta kožice. Potem ga pa podrgni z limonovim sokom in finim namiznim oljem, zavij v tanek pergamentni papir in v snažen prtič ter ga pusti tako nekaj dni. Medtem ga enkrat odvij ter zopet nadrgni z oljem in limonovim sokom, pa zopet zavij. Potem ga podrgni s soljo, pretakni s slanino in počasi peci. Med pečenjem ga polivaj s presnim maslom in z juho. Ko je lepo rumen in skoz prepečen, ga razreži, kosčke zloži na krožnik in jih polij s sokom. Zraven lehko daš pražene gobe, jurčke ali mavrahe.

925. **Jelenov hrbet.** Speci kvašen in s slanino pretaknjen jelenov hrbet (kako se kvasi, glej str. 9) kakor vsako drugo pečenko; polivaj ga nekaj časa s kvašo, potem pa z maslom; ko je pečen, odlij mast, na hrbet deni malo kisle smetane in ga pusti v njej nekaj časa. Potem ga zreži, polij s smetano, h kateri si kanila malo juhe. Ali pa ga polivaj pri pečenju s presnim maslom in naposled prilij še malo juhe.

926. **Jelenovi zrezki.** Ostanke jelenovega mesa ali kaj mesa od vratu dobro zmelji v mesnem stroju. Namoči v mrzli vodi eno žemljo, jo ožmi in deni k mesu, ocvri v masti žlico čebule in jo dodaj; sesekaj tudi nekaj prekajene slanine. Vse to zmešaj, primerno osoli in popraj, naredi zrezke, povaljaj jih v moki in speci. Pečene zloži na krožnik ter jih pokapaj z limonovim sokom in daj s solato na mizo.

927. **Jelenov golaž.** Slabše meso prednjega konca jelena zreži na kosčke. Pripravi potem tako kot goveji golaž po ogrski šegi (glej št. 394).

928. **Jelenov hrbet ali stegno z zelenjavami.** Podrgni s soljo dobro uležan jelenov hrbet ali stegno in ga pretakni prav gosto s slanino. V primerno kozo deni navadne zelenjave in nekaj dišave; na to položi meso, polij ga z razbeljeno mastjo, prilij kozarec črnega vina, dobro pokrij in praži približno dve do tri ure. Vmes ga enkrat obrni. Ko je meso mehko, ga vzemi iz koze, razreži na lepe kosčke, mednje pa lehko vtakneš kolesčke limone kot okrasek. Na zelenjavo potresi žličico moke, poberi maščobo, prilij še malo vina, nekaj kapljic ruma in malo juhe. Ko prevre, precedi na meso.

929. **Srnino stegno ali hrbet kot pečenka.** Z dobro uležanega stegna ali hrbta bolj mlade srne potegni tanke kožice. Potem ga nadrgni dobro s soljo in pretakni prav gosto s slanino. Nato ga daj v dolgo ponev, polij z vročo mastjo, prideni par kosčkov čebule, korenja, timeza, tudi par žlic vina ali kisa, limonove lupine in nekaj dišave. Med pečenjem polivaj pridno s sokom, ki je pri pečenki. Nazadnje odstrani maščobo, polij pečenko s presnim maslom, prilij še par žlic vina in juhe in vlij ta sok črez zrezano meso. (Peče naj se približno 2—2½ ure.)

930. **Srnino stegno s paradižnicami.** Dobro uležano stegno ali hrbet srne pretakni s slanino, podrgni s soljo ter ga položi v primerno kozico. Prideni navadne zelenjave in dišave ter oblij meso z razbeljeno mastjo. Zdaj dodaj še par paradižnic. Dobro pokrito praži toliko časa, da je meso popolnoma mehko. Potem odstrani maščobo, potresi na zelenjavo žlico moke in prilij malo juhe. Ko prevre, razreži meso in precedi nanj polivko.

931. **Marinirano srnino meso.** Napravi ga kakor marinirano jelenovo meso. Ko je gotovo, ga lehko obložiš s sladkorjem, praženo repo in pečenim krompirjem. (Glej tabelo XIII., sl. št. 2.)

932. **Srna kot pečenka s smetano.** Hrbet ali stegno mlade srne prekvasi v neslani kvaši in poberi z njega kožice. Nasoli ga, pretakni in peci. Pri pečenju ga polivaj nekaj časa s kvašo, potem s presnim maslom, nazadnje še s smetano. Potem kani zraven malo juhe. S to polivko polij zrezano meso. Ako je srna mlada, tedaj je nič ne prekvasi, ampak prideni malo zelenjave in med pečenjem polivaj s presnim maslom.

933. **Srnine zarebrnice.** Razdeli podolgem hrbet srne. Potem nareži posamezne zarebrnice, potolci in pretakni jih s slanino, posoli in povaljaj v moki, potem pa jih speci precej hitro v vroči masti. Nato odlij maščobo, prideni par žlic presnega masla, in ko malo prevre, prilij še par žlic črnega vina in malo juhe. (Lehko prideneš tudi malo dišave.) Potem zloži zarebrnice na krožnik, vlij nanje sok in daj zraven limonove kolesčke.

934. **Divji kozel parjen s smetano.** Prekvasi hrbet in stegno divjega kozla, in ko si odstranila vse tanke kožice, ga nasoli, pretakni in peci. Pri pečenju ga polivaj nekaj časa s kvašo, potem z maslom, nazadnje še malo s kislo smetano, da je polivka redka. S to polivko polij zrezano meso, preden ga daš na mizo. Če pa hočeš imeti več polivke, tedaj potresi meso z moko in prilij več juhe, preden ga poliješ s smetano.

935. **Divji kozel parjen z vinom.** Hrbet ali stegno dobro uležanega divjega kozla nadrgni, ko si mu potegnila tanke kožice, dobro s soljo, stolčenim timezom, lorberjevimi lističi in brinovimi jagodami. V kozico daj na vročo mast eno na lističe zrezano čebulo, par kolesčkov korenja, nekaj peteršilja, zélene in pol enako zrezane žemlje. Ko so zelenjave in žemlja lepo rumene, položi nanje meso, prilij kozarec belega vina, malo kisa in vode toliko, da stoji črez meso. Potem prideni še nekaj zrn celega popra, malo limbergerja in vršiček prožiljke. Nato dobro pokrij in pari počasi, približno dve do tri ure. Medtem meso enkrat obrni. Ko je pečeno, odstrani maščobo, potresi žlico moke in prilij še malo juhe. Meso razreži in precedi nanj polivko. Divjega kozla pripraviš lehko na vse načine kakor srno.

936. **Navadno pečeni zajčji hrbet.** Ko si odrla zajca in mu odrezala plečeta in rebra, mu dobro operi zadnji konec, t. j. hrbet in stegno, potegni z njega vse kožice, pretakni ga gosto s prekajeno slanino, podrgni ga s soljo in dišavami ter ga položi v dolgo ponev. Potem prideni par kolesčkov korenja, čebule in kosček opečene žemlje. Sedaj polij meso z vročo mastjo. To stori tudi večkrat med pečenjem, včasih prilij tudi malo juhe. Ko je pečeno, odstrani maščobo, meso pa polij s presnim maslom. Ko je rumeno in mehko, kar se zgodi v ½—¾ ure, ga razreži na lepe kosčke, pa jih potem zopet lepo skupaj zloži, da je videti, kakor bi zajec bil cel. V ponev pa kani še malo limonovega soka in juhe ali pa samo juhe. Zlij jo na zajca, preden ga daš na mizo. Zraven lehko daš zelno in krompirjevo solato ali samo močnice. (Glej tabelo XIII., sl. št. 1.)

937. **Pečeni zajčji hrbet s smetano.** Oderi bolj mladega zajca. S hrbta potegni kožice, podrgni ga s soljo in pretakni prav gosto s prekajeno slanino. Potem ga položi v dolgo ponev in prideni vršiček timeza, nekaj zrn celega popra, lorberjev listič, malo korenja, zélene, peteršilja in čebule; vse naj bo na kolesčke zrezano. Na to položi hrbet in ga polij z razbeljeno mastjo. Na zelenjavo pa vlij par žlic kisa in juhe ter ga med pečenjem večkrat s tem polivaj. Ko je že skoro pečen, poberi maščobo in ga polij parkrat s par žlicami smetane in nazadnje še malo z juho. Nato precedi sok na razrezani in na krožnik zloženi hrbet.

Domača perutnina.

938. **Navadno pečen kopun, poulard ali jarčica.** Nadrgni s soljo osnaženega in nekoliko uležanega kopuna, poularda ali jarčico. Položi ga potem v dolgo ponev in nato v pečico peč. Ko je bil nekaj časa v pečici, odlij vodo, ki se je natekla od živali, in ga polij z vročo mastjo ali maslom ali pa zmešaj mast s kuhanim ali presnim maslom, prilij še malo juhe in s tem polivaj kopuna. Ko si odlila vodo, daš lehko v sredo kopuna kosček limone in malo presnega masla. Ko je pečen, poberi maščobo, ako je je veliko, sicer jo pa lehko že med pečenjem proč vzameš. Potem prilij par žlic juhe. Pečenega razreži na 6—10 kosčkov, katere zloži na krožnik zopet tako, da je videti kakor bi bil kopun cel, polij ga s sokom, ki se je nabral pri pečenju, in ga daj s solato na mizo. Kopuna peci 1—1¼ ure, mlado jarčico ali poularda pa ¾—1 uro. (Glej tabelo XII., sl. št. 5.)

939. **S slanino pretaknjen kopun.** Osnaženega kopuna nasoli. Potem zdrobi soli, listič majerona in malo zelenega peteršilja ter s tem podrgni kopuna zgoraj in znotraj. Potem ga pretakni s slanino in peci. Pri pečenju ga polivaj z maslom; ko je pečen, odstrani preobilno maščobo, prilij par žlic juhe, potem ga zreži, polij s sokom in daj s solato na mizo.

940. **Kopun kot divjačina.** Ko si zaklala kopuna, ga ne popari, ampak osnaži suhega, ko je še gorak, potem mu nadeni prsi kakor pri piščancu. Nadev pa naredi tako: Deni v skledico malo črnega vina in ujemi vanjo kri kopuna, ko ga zakolješ; potem vzemi 10 *dkg* telečjih jeter, eno majhno čebulo, tri jagode brinja, nekoliko dišave, popra in timijana ter sestrgaj dve sardeli. Vse to dobro zreži in stolci; potem primešaj kopunovo kri in postavi na ognjišče, da se neko-

liko strdi. S tem napolni kopunove prsi in jih zašij. Potem ga daj za en dan v kvašo, pripravljeno z rdečim vinom namesto s kisom. Preden ga deneš v peč, ga nasoli odznotraj in podrgni s stolčenimi brinovimi jagodami. Potem pretakni prsi in bedra. Pri pečenju ga polivaj s kvašo, mastjo in kislo smetano.

941. **Oblečen kopun.** Podrgni dobro s soljo osnaženega kopuna in ga deni v kozico ali lonec, prilij par žlic vode, dobro pokrij in pari počasi, da se popolnoma zmehča, pa da vendar ostane bel. Nato ga razreži in postavi na toplo. Potem pretlači skoz sito 7 ali 8 pečenih ali kuhanih, še vročih krompirjev, tem primešaj 4 cela jajca, 10 *dkg* presnega masla, ¼ *l* prav dobre kisle smetane in potrebno sol. Nato dobro namaži s presnim maslom dolgi krožnik, položi nanj razrezanega kopuna, da je kakor cel, pokrij ga s krompirjem ter ga lepo rumeno zapeci v pečici. Pečenega daj ali samega ali s solato na mizo, seveda na istem krožniku, na katerem se je pekel. Namesto kopuna vzameš lehko kokoš in ravnaš z njo ravnotako.

942. **Parjena kokoš.** Dobro osnaženo kokoš podrgni s soljo in majeronom in jo deni v kozico, prilij par žlic vode, dobro pokrij in pari počasi 1½—2 uri. Potem jo postavi v vročo pečico, polij z razbeljeno mastjo ali maslom ter peci še nekaj časa. Nato jo razreži, oblij s sokom in daj na mizo.

943. **Parjena kokoš na drug način.** Osnaženo ter dobro sprano, če mogoče malo uležano kokoš podrgni od zunaj in znotraj s soljo in stolčenim majeronom ter jo pretakni prav gosto s slanino. Potem jo daj v kozico, prideni kosček presnega masla in nekaj kolesčkov čebule. Nato jo dobro pokrij ter tako pari toliko časa, da se precej zmehča. Potem jo deni v pečico, da se speče do dobrega, in jo polivaj s smetano, da lepo zrumeni. Nazadnje poberi preobilno maščobo, pa prilij malo juhe. Kokoš razreži in oblij s sokom. Zraven na mizo lehko daš s presnim maslom zabeljene male krompirčke in solato.

944. **Nadevana kokoš.** Osnaži in dobro operi mlado kokoš ali jarčico, pa pazi, da ji ne strgaš kože. Potem jo podrgni s soljo. Zdaj si pripravi nadev. Pomešaj fino sesekana jetra dveh kokoši, tem dodaj malo slanine, popra, soli, 1 jajce, fino sesekanega peteršilja, majerona in 2 žlici drobtin. Potem naredi pri kuri s prstom luknjo tam, kjer si ji vzela krof. V njo natlači pripravljeni nadev, potem jo zašij ali zašpili. Nato položi kokoš v dolgo ponev pa tako, da je hrbet obrnjen navzgor, in jo polij z vročo mastjo. Polivaj jo pridno tudi pri pečenju. Med pečenjem jo obrni.

Nazadnje odstrani malo masti, pa prideni žlico presnega masla. Ko se v tem malo popeče, prilij še malo juhe. Potem razreži kokoš in jo oblij s sokom. (Glej tabelo XIII., sl. št. 5.)

945. **Star petelin ali kokoš kakor divjačina.** Osnaži in dobro operi starega petelina, položi ga v prostorno posodo in vlij nanj vrelo kvašo (gl. spredaj stran 9), h kateri si prilila malo vina. V njej ga pusti dva dni. Nato ga nasoli in prav gosto pretakni s prekajeno slanino. Potem ga položi v globoko kozico ali lonec (prav dober je za tako ali temu enako meso papinski lonec, ker se dobro zapre), prideni mu žlico masti ter malo zelenjave in dišave, kakršne se devajo h kvaši. V kozico prilij še malo kvaše, potem pa dobro pokrij. Pari naj se približno dve uri. Nato deni petelina v dolgo ponev in ga postavi za nekaj časa v pečico. Ko je rumen, ga potresi z moko, in ko ta malo zarumeni, ga polij s smetano, čez nekaj časa še z juho ali tudi s kvašo. Ko dobro prevre, razreži petelina, kosčke pa lepo nazaj zloži, da je kakor cel, in precedi nanj polivko. Okrog naloži krompirjeve rožičke ali pečenega krompirja.

946. **Navadno pečeni piščanci.** Podrgni s soljo 2 ali 3 dobro osnažene piščance in jih položi v dolgo ponev. Potem jih peci par minut brez masti. Vodo, ki se je natekla od piščancev, odlij in polij piščance z vročo mastjo ali maslom. V sredo piščanca lehko daš kosček limone in malo presnega masla. Peci jih približno pol ure. Vmes pa jih večkrat polij z vročo mastjo ali maslom. Pečene razreži, oblij s sokom in daj s solato na mizo.

947. **Nadevani piščanci.** Na 3 osnažene piščance naredi pešamelj (str. 35) iz 1 obribane žemlje. Ko je hladen, ga zmešaj in mu primešaj dve jajci, nekaj lističev majerona, zdrobljenega s soljo, malo ribanega kruha, jetrca vseh treh piščancev, katere si pa prej sestrgala z nožem in posolila. To vse dobro premešaj in napolni s tem nadevam luknje pri vratu in na prsih, ki si jih naredila, ko si s prsti odločila kožo od mesa. Potem zašij luknjo in speci piščance lepo rumeno. Preden jih deneš peč, stlači s soljo lističe majerona in zelenega peteršilja in podrgni s tem piščanca znotraj.

Ravnotako nadevaj in peci golobe.

948. **Nadevani piščanci z grahovim nadevom.** Nasoli 2 bolj velika ali 3 majhne, osnažene in dobro sprane piščance in jim privzdigni s prstom kožo na obeh straneh prsi tam, kjer si vzela pri snaženju krof. Potem naredi pešamelj iz ene obribane žemlje. K hladnemu primešaj

eno žlico na drobne kocke zrezanega ter s presnim maslom in dvema žlicama zelenega graha spraženega telečjega mesa, malo soli in dišave. S tem nadevaj pripravljene piščance in jim potem kožice zašij ali zašpili. Potem jih položi v dolgo ponev ter jih peci par minut suhe, potem jih polivaj z vročo mastjo, s presnim maslom in z juho in peci počasi, približno ½—¾ ure. Ko so pečeni, jih razreži, manjše na 4, večje na 6 kosov. Te zloži redno na krožnik, oblij jih s sokom in daj s solato na mizo. (Za nadev lehko vzameš namesto telečje pečenke par žlic praženega riža.)

949. **Nadevani piščanci z žemeljnim nadevom.** Pripravi in nasoli 2 ali 3 piščance kakor prej. Potem vmešaj žlico masla in eno jajce, da naraste. K temu primešaj 2 žlici smetane, drobno sesekanega zelenega peteršilja in majerona, 3 žlice drobtin in malo soli. S tem nadevaj piščance, jih zašij in peci kakor prej.

950. **Ocvrti piščanci.** Oskubi piščance, jih osnaži in dobro splakni v mrzli vodi. Potem jih zreži na lepe kosčke, in jih nasoli. Nato jih povaljaj v moki, jajcu in ribanem kruhu in ocvri v razbeljenem maslu. Ocvri tudi šopek osnaženega zelenega peteršilja in ga deni na vrh piščancev, ko si jih že zložila na krožnik.

951. **Navadno pečeni golobje.** Posoli lepo osnažene golobe in položi na vsakega listič žajbeljna in tanko rezino prekajene slanine, poveži z nitjo ter deni v kozico. Prideni še kosček korenja, čebule, peteršilja in žlico vroče masti. Potem jih peci počasi ½—¾ ure. Ko so pečeni, prereži vsakega čez pol in jih oblij s sokom.

952. **Nadevani golobje.** Osnaži in podrgni s soljo 3 ali 4 mlade golobe. Potem vmešaj 1 žlico presnega masla in 1 jajce. K temu prideni drobno sesekana golobja jetra, malo majerona, ocvrto čebulo, prav malo peteršilja, popra in oreščka (od vsake dišave prav malo) ter še 2 žlici mleka in pest drobtin. S tem nadevaj golobe kakor piške ter jih peci kakor prej. Ali pa pretakni nasoljene golobe s slanino, jih potem nadevaj z žemeljnim nadevom kakor piščance ter jih speci.

953. **Navadno pečen puran.** Odreži osnaženemu puranu vrat, noge in polovico perutnic. Potem ga podrgni zunaj in znotraj s soljo ter ga pusti par ur ležati, da se razsoli. Nato ga namaži s presnim maslom in pokrij s papirjem, ako je mlad; starega pa zavij v tanke rezine slanine in ga poveži z nitjo ter peci prav počasi 1½ do 3 ure. Medtem ga pridno polivaj. Malo prej, preden je že

Tabela XIII. **Divjačina in perutnina.**



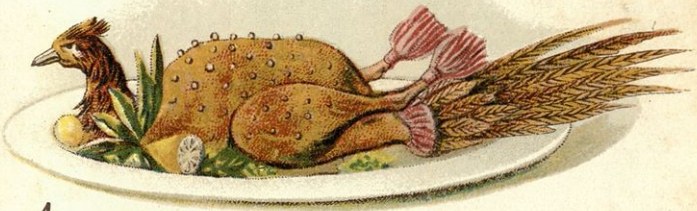
1.



2.



3.



4.



5.



6.

1. Zajec. — 2. Srnjakov hrbet. — 3. Kljunači. — 4. Fazan. — 5. Pitana kokoš. — 6. Jetrna pašteta z gomoljkami.

čisto pečen, odstrani papir ali slanino ter ga lepo zrumeni v precej vroči pečici. Nato ga razreži in lepo zloži na krožnik. Od soka odstrani preobilno maščobo, prilij še malo juhe in s tem oblij razrezano meso. Ako je puran že precej star, tedaj ga dobro pokritega pari v kozici, in ko je mehak, ga šele peci.

954. **Nadevan puran.** Lepo osnaženega purana nasoli. S soljo zdrobi lističe majerona in zelenega peteršilja in podrgni s tem purana znotraj in zgoraj; če ni prav debel, ga pretakni tudi s slanino, v krof mu pa daj pečenega olupljenega kostanja ali pa sirovih jabolk, mošančkov, potem pa zašij. Peci ga in pri pečenju polivaj z maslom. Kostanj ali jabolka deni krog purmana na mizo.

955. **Nadevan puran na drug način.** Pripravi in nasoli purana ter ga pretakni s slanino. Potem sesekaj prav fino puranov mehko kuhani želodec in srce, sestrži telečja jetra in eno vranico. Nato vmešaj žlico presnega masla in 2 jajci, prideni vse pripravljeno ter še malo drobno sesekanega majerona, malo v maslu ocvrte drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja, popra in oreščka; osoli, prideni 5 žlic mleka in približno 1/3 *l* drobtin. S tem napolni krof, potem ga zašij in peci purana kakor prej. Ko si razrezala pečenega purana, razreži tudi nadev na lepe rezine in jih naloži okrog mesa. Lehko primešaš nadevu 10 *dkg* na kocke narezane sveže slanine ali napol kuhanega, enako narezanega krompirja.

956. **Pečena gos.** Oskubi in lepo osnaži gos. Potem ji odreži peroti in vrat, pa ne popolnoma, in jo nasoli. Nato zdrobi listič majerona, malo zelenega peteršilja in nekaj zrn kumne. S tem podrgni gos znotraj. Če ni dosti debela, jo dobro pretakni s slanino, potem pa jo peci kakor navadno. Mlado gos peci pol do eno uro, staro pa dve uri. Ako je gos več kot eno leto stara, potem jo, preden jo pečeš, v kozici dobro pokrito nekaj časa pari.

957. **Nadevana gos.** Osnaži in podrgni s soljo, kumno in majeronom gosko. Potem skuhaj ali speci kostanj, ga olupi in deni v goskin krof. Zdaj zašij krof, gosko pa peci kakor prej. Ali pa zdolbi male krompirčke, jih malo prevri in deni potem v krof. Ali pa olupi za mlado gosko droben krompir, poleti kar celega, ga malo prevri in deni v krof. Peci jo približno eno uro in jo medtem pridno polivaj s presnim maslom ali mastjo in z juho. Nazadnje odstrani preobilno maščobo in prilij še malo juhe. Nato razreži gosko, kosčke zloži lepo na krožnik, okrog teh pa krompir. Posebej daj še glavnato solato.

958. **Pečena raca.** Oskubi raco, pripravi in peci jo kakor gosko. Če imaš mlado raco meseca julija, avgusta ali septembra, tedaj jo pri pečenju polivaj s presnim maslom. Staro raco pa deni v kozico, dobro pokrij, jo nekaj časa pari, potem šele peci. Stare race so namreč precej trde in se pri dolgem pečenju preveč posuše.

959. **Nadevane race.** Nasoli 2 osnaženi raci in ji nadevaj kakor gosko z zdolbenim, malim, malo prevretim krompirjem, v jeseni lehko s pečenim ali kuhanim pa olupljenim kostanjem. Potem pa peci kakor gos. Ako raca ni debela, tedaj ji priveži na prsi rezine slanine ali pa jo pretakni s slanino. Pri mladih in debelih racah ni treba tega. Pečeno razreži in naloži na krožnik, okrog pa deni krompirja ali kostanja. Potem daj na mizo, zraven pa sladko ali kislo solato. Lehko nadevaš race kakor telečje prsi tudi z žemeljnim nadevom. (Glej Navadno nadevane telečje prsi, štev. 889.)

Divja perutnina.

960. **Mariniran divji petelin.** Divji petelin mora biti dobro uležan; zato ga obesi, ako je še precej svež, neoskubenega za kakih osem dni ali še za dalje časa na hladen zračen prostor. Potem ga oskubi ali pa potegni kožo s perjem vred z njega, glavo mu odreži in jo daj na hladen prostor. Nato poberi iz njega drob in speri petelina najprej z vodo, potem še s kisom. V možnarju pa stolci lorberjev listič, vršiček timeza, liste žajbeljna, malo rožmarina, 3 zrna brinja, malo limonovih lupin, malo popra in potrebno sol. S tem nadrgni petelina, potem ga pa položi v prsteno skledo, pokapaj z limonovim sokom, položi nanj kolesčke korenja, par lorberjevih lističev in eno na kolesčke zrezano čebulo. Potem ga zavij v z vinom namočen prtič in ga pusti tako pet do šest dni. Medtem ga pa vsak dan obrni in oblij malo z vinom. Ko si ga odvila, mu gosto pretakni prsi s prekanjeno slanino in ga potem položi v kozo. Prideni mu žlico masti, kozarec vina in vse, kar je bilo že prej pri petelinu. Zdaj ga dobro pokrij in dobro pari $2^1/_2$—3 ure. Medtem ga parkrat obrni. Nazadnje ga še popeci v pečici, odstrani maščobo, pa prideni žlico presnega masla. Na zelenjavo potrosi žlico moke, ko zrumeni, prilij malo juhe, ko prevre, prideni še nekaj kapljic Maggijeve dišave. Pečenega petelina razreži, zloži kosčke na krožnik tako, da je kakor cel. Glavo zavij v lepo narezljan papir ali v nalašč zato pripravljeno manšeto ter

jo položi na petelina. V kljun mu daj vršiček zelenega peteršilja.

961. **Divji petelin s salmi-rezinami.** Oskubi dobro uležanega petelina ali pa potegni kožo s perjem vred z njega. Potem ga prereži, odstrani črева; jetra in osnažen želodec pa položi vstran. Petelina nato splakni v vodi, potem še v kisu in ga mariniraj kakor prej (št. 960). Pusti ga nekaj dni v marinadi, medtem ga pa večkrat obrni in malo oblij z vinom in limonovim sokom. Potem ga pretakni po prsih prav gosto s slanino in zavij v rezine slanine. Položi ga v kozico in prideni srce, želodec, kosček korenja, peteršilj, zéleno, par kolesčkov čebule, limonove lupine, dišave, poper, malo masti in marinado. Zdaj dobro pokrij in pari počasi približno $2^1/_2$—3 ure. Nato ga vzemi iz kozice in odstrani slanino, prsi pa odreži s kostjo vred proč in jih peci nekaj časa posebej v drugi kozici. Polivaj jih s presnim maslom in smetano, nazadnje prilij tudi malo juhe. Potem poberi meso od kosti in ga deni vstran. Kosti stolci in jih deni nazaj v kozico. Na zelenjavo potrosi žlico moke in vlij nanjo malo juhe in vina in pusti, da malo prevre. Posebej v majhno kozico pa deni žlico presnega masla, kolesček čebule, pol na kolesčke zrezane žemlje in petelinova jetra. Ko se to malo prepraži, prideni še malo slanine in od kosti porezano meso. Zdaj vse to prav fino zreži in stolci in prilij malo soka od zelenjave. K ostali zelenjavi pa prilij 2 žlici smetane, žlico vina, malo limonovega soka, poper in dišave in jo pretlači skoz sito. Ko potem prevre in je precej gosto, namaži na tanke rezine od pšenične štruce, te položi v plitvo ponev na raztopljeno presno maslo in postavi v pečico, da se malo popeče. Potem razreži petelinove prsi na tanke rezine. Prsno kost pa deni na krožnik, nanjo položi zrezano meso in ga oblij s sokom od prsi. Okrog pa naloži salmi-rezine. Polivko od zelenjave in kosti precedi in daj posebej v skledici zraven mesa na mizo.

962. **Divji petelin s smetano.** Oskubi dobro uležanega divjega petelina, ga osnaži, vzemi iz njega drob in ga kvasi (kvašo glej stran 9). Glavo pa odreži in deni vstran. Potem mu prereži kožo po celih prsih, odloči jo, kar najbolj moreš, na obe strani. Nato petelina dobro pretakni in nasoli, kožo zagrni nazaj in ga zašij z velikimi vbodi. Potem ga potrosi z dišavami in limonovimi lupinami. Peci ga počasi dve do tri ure. Medtem ga polivaj nekaj časa s kvašo, potem še z maslom. Ko je lepo pečen, potegni z njega kožo, polij ga s kislo smetano, da se še v

njej popeče, potem pa ga razreži. Ko si petelina redno zložila na krožnik, položi nanj glavo tako, da gleda po sebi nazaj. Nazadnje precedi nanj polivko.

Tako pripravljaj tudi druge bolj stare divje peteline.

963. **Mlad divji petelin.** Oskubenega, dobro uležanega in osnaženega mladega divjega petelina katerekoli vrste podrgni s soljo, ga potrosi od znotraj s poprom in ga po prsih in stegnih prav gosto pretakni s prekajeno slanino. Glavo mu takoj odreži in jo položi neoskubeno vstran. Petelina peci počasi, približno $1\frac{1}{4}$—$1\frac{3}{4}$ ure. Medtem ga pridno polivaj s presnim maslom in juho. Pečenega razreži na krožnik, da je kakor cel. Glavo zavij okrog vratu v narezljan papir ali manšeto in jo položi na petelina tako, da gleda nazaj po sebi.

964. **Navadno pečene divje race.** Oskubi in osnaži nekoliko uležane divje in bolj mlade race; podrgni jih od znotraj s soljo, poprom in limonovim sokom ter jih pretakni s slanino, potem pa peci počasi $\frac{3}{4}$—1 uro. Pri tem jih polivaj s presnim maslom in juho. Pečene razreži in zloži na krožnik. V sok pa kani malo limonovega soka in ga potem polij po racah. Zelo mlade race posoli, ovij s slanino in jih peci s presnim maslom komaj pol ure, ker so zelo mehke in bi se pri dolgem pečenju preveč posušile.

965. **Divja raca s smetano.** Oskubi in osnaži bolj staro divjo raco. Potem jo polij z vrelo kvašo (glej stran 9) ter jo pusti v njej dva dni. Nato jo podrgni s soljo, pretakni s slanino, prideni ji zelenjavo in žlico masti, jo pari nekaj časa v kozici, potem pa peci. Medtem jo pridno polivaj s kvašo in z mastjo. Na zelenjavo potrosi žlico moke. Čez nekaj časa oblij raco s smetano, in ko se v njej malo popeče, prilij malo juhe in kvaše. Ko v tem prevre, jo razreži in precedi nanjo sok.

966. **Parjena divja raca.** Oskubi in osnaži divjo raco. Potem jo podrgni s soljo, zmešano s trdimi brinjevimi jagodami in poprom, pretakni s slanino, položi jo v kozico in ji prideni na kolesčke zrezane čebule, malo korenja, lorberjev listič, limonove lupine, dišave, žlico presnega masla, malo kisa in kozarec vina. Zdaj dobro pokrij in pari počasi poldrugo do dve uri. Nato položi raco v drugo kozico, jo pokrij in postavi na gorko. Na zelenjavo pa potrosi žlico moke, in ko malo prevre, prilij nekoliko vina in juhe ter prideni kosček sladkorja. Zdaj zreži raco in precedi nanjo polivko.

967. **Divja raca s salmi-rezinami.** Pripravi in pari raco kakor zgoraj (štev. 966). Salmi pa naredi kakor pri divjem petelinu (štev. 961).

968. **Divje gosi** se lehko pripravijo kakor divje race. Za pečenje vzemi bolj mlade. Mlado gos oskubi in osnaži, noge, vrat in polovico perutnic ji odreži proč; potem jo oblij z vročo vodo; podrgni s soljo in poprom, pretakni s slanino ali pa jo zavij v slanino in jo potem počasi peci približno dve uri. Medtem jo pridno polivaj s presnim maslom in z juho. Nazadnje prideni še vršiček timeza, lorberjev listič, nekaj poprovih in brinjevih jagod in limonov sok. Ko je gos dovolj mehka, jo zreži in oblij s sokom. Če misliš peči staro gos, tedaj jo moraš več dni kvasiti. Najprej jo pripravljaj kakor raco, le dalje časa jo moraš pariti, približno tri do štiri ure, ker je zelo trda. V jeseni so gosi najboljše, ker so debele.

969. **Pečen fazan.** Več dni uležanega fazana čisto oskubi (izvzemši glavo in rep, katera odreži, malo posuši ter položi vstran) in ga malo operi. Najbolje je pa, ako ga samo s snažnim prtičem obrišeš. Potem ga nasoli in z drobno zrezano slanino pretakni. Prsi mu obloži z zrezki slanine. Fazana peci tričetrt do eno uro. Polivaj ga z maslom. Potem odlij mast in ga pomaži s presnim maslom ter še malo popeci. Ko ga zrežeš, ga polij s tem sokom. Prideni tudi v zrezljan papir ovito glavo in rep. (Glej tabelo XII., sl. št. 4.) (Mehke živali ne devaj zgodaj peč, da predolgo ne čakajo in se preveč ne posuše.)

970. **Parjen fazan.** Pripravi fazana kakor poprej. Potem ga pretakni s slanino, podrgni s soljo, limonovim sokom in dišavami. Nato ga položi v kozico, prilij kozarec dobrega vina in prideni kosček presnega masla in kosček opečene žemlje. Ko je mehek, kar se zgodi v približno eni do poldrugi uri, ga razreži in polij s precejenim sokom. Za parjenje se vzame navadno bolj star fazan. Star fazan ima trde noge in zadaj na vsaki nogi en dolg, špičast in trd krempelj. Mlad fazan pa ima lepo okrogle in mehke noge, zadnji kremplji so tudi okrogli in mehki ter čisto kratki. Pri prav mladih se še komaj vidijo. Na tem lehko spoznaš, ali je fazan star ali mlad.

971. **Fazan s salmi-rezinami.** Bolj starega fazana pripravi in pari kakor prej, prideni le še nekaj zelenjav, ki se rabijo navadno za juho. Ko je dovolj mehek, ga vzemi iz kozice, mu odreži prsi in stegna, jih položi v drugo kozico, oblij s sokom, pokrij in postavi na toplo. V drugo kozico deni žlico presnega masla, malo čebule,

1/2 na kolesčke zrezane žemlje, fazanova jetra ali še kaka druga perutninska jetra ali pa kosček telečjih jeter, katere zreži na listke in malo prepraži. Potem pa vzemi od fazanovih kosti vse meso in ga deni k jetrom in zdaj oboje prav fino zreži in stolci. Tudi kosti potolci in jih deni nazaj v kozico k zelenjavi. Na zelenjavo potrosi žlico moke in prideni tudi par žlic smetane in juhe. Ko dobro prevre, precedi k stolčenemu mesu in pusti, da zopet zavre. Potem namaži ta salm na kolesčke bele štruce ali žemlje, te položi v s presnim maslom namazano plitvo ponev in postavi za par trenotkov v pečico, da rezine malo zarumene. Medtem pa razreži fazanove prsi in stegno na več kosov ter jih zloži na krožnik in oblij s sokom, ki je bil pri prsih, in obloži s salmi-rezinami in daj s solato na mizo.

972. **Fazan s smetano.** Podrgni uležanega in oskubenega fazana znotraj s soljo in poprom in ga gosto pretakni s slanino. V kozico deni par kolesčkov čebule, korenja in peteršilja. Na to položi fazana, polij ga s presnim maslom in juho. Nazadnje stresi v kozico na korenje žlico moke, na fazana pa daj 1/4 *l* prav dobre smetane, in ko se še v njej malo prepraži, prilij nekoliko juhe. Potem zreži fazana, zloži ga lepo na krožnik in mu prideni prej odrezano glavo in rep pa precedi nanj malo polivke. Ostalo polivko daj posebej v skledici zraven fazana na mizo.

973. **Pegatke (Perlhennen).** Pegatke oskubi, osnaži, pretakni in peci kakor fazane (glej štev. 969).

974. **Navadno pečene jerebice, leščarke in kotorne.** Osnaži še bolj mlade jerebice, leščarke in kotorne, nasoli in pretakni jih s slanino in jim naveži slanine tudi na prsi. Potem jih potrosi z dišavami in limonovimi lupinicami, glave pa jim zavij v moker papir; pri pečenju jih polivaj nekaj časa z juho, potem pa s presnim ali kuhanim maslom. Pečene zreži čez polovico in zloži na krožnik kakor vsako drugo perutnino. Mast, v kateri so se pekle, odlij, pa kani vanjo malo juhe, če imaš pa glas (glej str. 10), ga vzemi za eno žlico, raztopi ga in z njim polij. Potem daj na mizo s solato ali s sladkorjem vkuhanimi močnicami.

975. **Kvašene jerebice.** Oskubi bolj stare jerebice, samo glav ne; osnaži jih in kvasi. Ko jih potrebuješ, jih nasoli, pretakni s slanino, potrosi z dišavami in limonovimi lupinicami; glave jim zveži v moker papir, na prsi pa jim priveži kosčke slanine. Potem jih peci in polivaj

nekaj časa s kvašo, nato z maslom. Ko so lepo pečene, jih zreži, glave razveži in jih daj razčesane tako, da po sebi gledajo. Iz posode, v kateri si jih pekla, zlij mast pa prilij malo juhe, zmešaj, potem precedi po jerebicah in daj s solato na mizo.

976. **Parjene jerebice, leščarke in kotorne.** Oskubi in lepo osnaži jerebice, leščarke ali kotorne. Potem jih podrgni s soljo, znotraj tudi s poprom, in jih zavij v rezine prekajene slanine. Nato jih položi v kozico, prideni vse zelenjave in dišave, kakor za v kvašo, in žlico masti. Dobro jih pokrij in pari počasi, približno eno do poldrugo uro. Zdaj poberi preobilno maščobo in slanino od ptic, na zelenjavo potrosi malo moke in sladkorja za nožev vrh, prilij malo juhe in par žlic vina. Ko malo prevre, razreži ptice čez pol, zloži na krožnik, oblij s sokom in daj s sladko ali kislo solato na mizo.

977. **Kvašene leščarke.** Osnaži in kvasi bolj stare leščarke. Potem pa delaj tako kakor z jerebicami.

978. **Jerebične prsi s salmi-paštetami.** Osnaži, nasoli in ovij s slanino 3 ali 4 jerebice. Daj jih v kozico, prideni kosček presnega masla, malo korenja, peteršilja, zélene, celega popra, limonove lupine, dišave in žlico vina. Potem jih dobro pokrij in počasi pari toliko časa, da so prav mehke. Zdaj odreži jerebicam prsi, daj jih v drugo kozico, polij s sokom in postavi na toplo. Na zelenjavo vlij malo juhe in pusti, da prevre. Medtem pa poberi od kosti in beder meso in ga s slanino in z v presnem maslu spraženimi jetri in par kolesčki enako spražene žemlje vred prav fino zreži in stolci. K temu precedi malo soka od zelenjave in prideni 1 ali 2 žlici dobre smetane. Ko dobro prevre, napolni s tem salmom že prej pečene, a še tople male maslene paštete (glej štev. 838). Nato zloži prsi na krožnik, oblij jih še z ostalim sokom, naloži okrog paštete in daj na mizo.

Ali pa ocvri v masti ali maslu nekaj rezin bele štruce, pomoči jih za trenotek v vročo juho in jih daj na krožnik; nanje namaži salm in jih naloži potem okrog jerebičnih prsi.

979. **Kljunač, obložen z rezinami.** Oskubi in osnaži že nekoliko uležanega kljunača (samo glave ne). Izdolbi mu oči. V luknjo, kjer so bile oči, deni s presnim maslom zmešan in pretlačen krompir, v sredo pa vtakni eno brinjevo jagodo ali klinček ali poprovo zrno; nato odreži glavo in jo položi vstran. Potem nasoli kljunača in ga pretakni; na prsi mu priveži rezine slanine, nato ga peci

in večkrat polij z maslom. Iz droba in telečje vranice ali jeter naredi nadev. V žlici masti scvri malo čebule in zelenega peteršilja, dodeni 2 žlici drobtin, sesekano kljunačevo drobovino in eno nastrgano telečjo vranico. Ko se malo prepraži, dodaj 2 žlici kisle smetane, malo dišave, popra in limonove lupine in še 1 ali 2 žlici juhe. — Ocvri v maslu lepo rumeno žemeljne rezine in jih pomaži precej nadebelo z nadevom; potem pomaži kozico s presnim maslom, po dnu pa polij redko topljeno smetano. Nato daj v kozico rezine drugo poleg druge, pa tako, da je nadev zgoraj, na vsako pa daj malo topljene smetane; potem zapeci. Ali pa žvrkljaj malo kavne smetane in jo devaj ali z njo polivaj rezine ter jih zapeci. Ali pa pomoči ocvrte rezine v dobro govejo juho, pomaži z nadevom in jih daj okrog zrezanega in lepo na krožnik zloženega kljunača. Prideni tudi glavo. (Glej tabelo XIII., sl. št. 3.)

980. **Kljunač s salmi.** Napravi kljunača kakor jerebice (glej štev. 978).

981. **Pečeni drozgi ali brinovke.** Najprej jih lepo oskubi in v vodi splakni. Iz njih poberi čreva in želodec, srce in jetra pa pusti. Potem jih nasoli in potrosi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem. Na železno ali leseno špilo natakni zrezek slanine, pol peresca žajbeljna, potem enega ptiča črez sredo, potem zopet žajbeljna, slanine in drugega ptiča in to tako naprej, dokler je kaj. Tako nataknjene peci in polivaj s presnim maslom. Pečene so zelo hitro. Ko so že precej pečene, jih potrosi z ribanim kruhom in jih še polij. Zrumenele položi s špilo vred na krožnik. Zdaj odstrani špilo. S tem, kar se je nacedilo od njih, jih oblij in daj na mizo.

982. **Cipe.** Cipe oskubi, poberi iz njih drob, splakni jih v vodi, natakni jih kakor brinovke s slanino in žajbeljnom na špilo ter jih tako peci.

983. **Telečji ptički.** Odreži od telečjega stegna ali od zarebrnic kosčke kakor za zrezke, jih dobro potolci, da so tenki, pa ne preluknjani, in vsakega malo posoli. Kar je slabejšega mesa, razsekaj prav drobno z malo mozgom ali slanino, ga posoli in mu prideni malo dišave in limonove lupinice. S tem pomaži stolčene kosčke in zavij vsakega posebej kakor cmoke, poveži z nitjo, potrosi jih z drobno zrezanim zelenim peteršiljem ter jih natakni s slanino in žajbeljnom vred na špilo. Pečenim poberi nitke, zloži jih s slanino vred na podolgast krožnik, kani v posodo, v kateri si pekla, malo juhe in polij s tem ptičke.

984. **Prašičevi ptički.** Zreži meso od zarebrnic na pol prsta debele kosčke, jih dobro potolci in nasoli. Drugo meso pa poberi čisto proč in ga drobno razsekaj. Razsekaj tudi malo slanine in jo dodaj mesu, potem pa posoli. Zdaj prideni še malo dišave, limonove lupinice, malo popra, malo s soljo stlačenega česna in 8 zrn stolčene kumne na 56 *dkg* zarebrnic. S tem pomaži stolčene kosčke, jih trdo zavij, poveži z nitjo, potrosi z zelenim peteršiljem, natakni jih s slanino in z žajbeljnom vred na špilo ter jih peci kakor prave ptičke (glej štev. 982).

985. **Jerebice, fazani, pegatke in kopuni ali piške s kislim zeljem.** Te se prav dobro podajo v praženem kislem zelju (glej štev. 436). Pečene popraži še malo v kislem zelju in jih daj z zeljem vred na mizo.

986. **Mazorine, morske race.** Lepo osnažene in oskubene mazorine kvasi en dan v vinski kvaši (glej štev. 813). Potem jih nasoli in peci kakor vsako drugo pečenko. Polivaj jih nekaj časa z vinsko kvašo, potem pa z maslom, da zrumene; nato jih potrosi malo z moko in še polij. Nazadnje odlij mast, vlij pa malo juhe. S to polivko jih polij, preden jih daš na mizo. Če se pa mudi, tedaj jih polij z vročo kvašo in peci kakor prej.

Postne pečenke.

987. **Pečen menek.** Prereži menka spodaj po sredi, poberi iz njega čisto drob, prereži mu z ostrim nožem kožo prav ob glavi in jo potegni z njega. Potem ga nasoli in pretakni z na rezančke zrezanimi sardelami in z beljaki trdo kuhanih jajec, ki so tudi na rezančke zrezani. Nato ga peci in polivaj s presnim maslom. Ko spodaj zrumeni, ga polij s kislo smetano, še malo popeci in daj s to polivko na mizo.

988. **Pečen menek na drug način.** Menka osnaži, podrgni s soljo in pusti eno uro, da se razsoli. Medtem pa drobno zreži par šalotk, zelenega peteršilja in pest svežih, vkuhanih ali suhih gob, šampinjonov ali jurčkov. Temu primešaj kosček presnega masla. Vse to deni v ribo in jo zašij. Nato jo položi, kakor bi plavala, v dolgo ponev, pokapaj jo z limonovim sokom, polij z raztopljenim presnim maslom, prideni tudi par kolesčkov čebule in peci med večkratnim polivanjem približno pol ure. Nazadnje prilij še malo limonovega soka in par žlic vode. Ko prevre, deni ribo na krožnik, potegni iz nje nit, nareži jo, pa čisto malo, da je kakor cela. Potem jo polij s

sokom, obloži z limonovimi kolesčki in zelenim peteršiljem ter daj na mizo.

989. **Pečen menek kot ptički.** Lepo osnaženega, pa ne odrtega menka zreži na dva prsta dolge kosčke, nasoli ga in natakni kakor ptičke na špilo. Med kosčke deni lističe žajbeljna. Potem potrosi menka z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in nekoliko z ribanim kruhom, peci ga in pri pečenju polivaj še s presnim maslom ter ga daj z mokroto, ki se je spodaj natekla, na mizo.

990. **Nadevana pečena riba.** Osnaži bolj veliko ribo. A ne prereži je po celem trebuhu, ampak samo toliko, da se odstrani drob in se riba opere. Potem jo dobro podrgni s soljo in pusti eno uro, da se razsoli. Medtem naredi žemeljni pešamelj (glej str. 35) iz dveh žemelj, primešaj mu 2 rumenjaka, malo drobno zrezanega ribjega mesa, soli in popra. S tem napolni ribo, jo zašij in peci. Pri tem jo polivaj s presnim maslom in limonovim sokom. Prideni tudi kolesčke čebule in prilij par žlic zelenjavne juhe ali vode.

991. **Cela pečena riba ali pečeni kosčki ribe.** Lepo osnaženo ribo prereži po sredi od glave do repa, ali pa jo zreži na kosčke in jih nasoli. Potem namaži dobro s presnim maslom polo papirja in potrosi nanj drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in limonovih lupinic. Na to položi ribo ali kosčke in jo zavij tako, da je zgoraj in spodaj ovita s papirjem. Daj jo potem v namazano ponev in jo počasi peci. Ko je papir rumen, je riba pečena; papir odstrani. Posebej v kozici pa naredi iz kosčka presnega masla in ene žlice moke masleno polivko. Vanjo kani malo limonovega soka in polij z njo ribo, preden jo daš na mizo. Ako pa hočeš rumeno frikasé-polivko, tedaj ji prižvrkljaj en rumenjak, preden z njo ribo poliješ.

992. **Pečena jegulja.** Potegni jegulji kožo ali jo pa daj za par trenotkov v vroč pepel in ji potem postrži kožo. Majhni jegulji ni treba odstraniti kože, ampak jo podrgni s soljo in jo dobro speri, da se odstrani sluz. Dobro osnaženo ribo razreži, podrgni s soljo in jo pusti eno uro v razsolu. Potem jo zloži v kozico, polij z limonovim sokom ali vinom, prideni zelenega peteršilja, dobro pokrij in počasi peci. Maščobe ji ni treba pridati. Pečeno oblij s sokom in jo daj z limonovimi kolesčki na mizo. Posebej v skledici lehko daš toplo gorčično polivko.

993. **Pečena jegulja na drug način.** Ta riba se kakor menek osnaži, zreže, nasoli, natakne z žajbeljnom in ze-

lenim peteršiljem vred na špilo, potrosi z ribanim kruhom in peče s presnim maslom. Na pečeno kani malo limonovega soka in jo daj na mizo.

994. **Pečen lipan.** Lepo osnaženega lipana prereži po sredi od glave do repa podolgem, nasoli, potrosi z limonovo lupinico, povaljaj v ribanem kruhu, presnem ali kuhanem maslu in rumenkasto zapeci. Potem kani na ribo malo limonovega soka. Ko se še v tem malo popeče, jo daj na mizo.

995. **Pečen sulec.** Osnaženega sulca podrgni s soljo eno uro prej, preden ga daš peč. Potem ga prereži po celem hrbtu, pa ne pregloboko, ampak samo toliko, da je koža dobro načeta. V ta prerez natlači sardelnega masla. Nato daj ribo peč, polivaj jo s presnim maslom in vodo, le nazadnje jo pokapaj z limonovim sokom.

996. **Pečen sulec s smetano.** Osnaženega sulca prereži spodaj in poberi iz njega drob. Potem mu potegni s hrbta kožo, ga nasoli in pretakni z beljakom trdo kuhanih jajec in s sardelami. Peci ga kakor drugo pečenko. Pri pečenju ga polivaj z maslom; ko nekoliko zarumeni, odlij malo masla in ga še polij s kislo smetano, da se tudi v njej malo popeče. S to polivko ga polij, preden ga daš na mizo.

997. **Mariniran sulec.** Podrgni s soljo osnaženega sulca. Drobno sesekaj peščico zelenega peteršilja in par šalotk. Temu primešaj sok ene limone in par žlic olja ter s tem podrgni nasoljeno ribo. Nato jo speci, vmes pa večkrat pomaži z ostalo marinado. Malo prej, kot jo daš na mizo, jo prereži po hrbtu podolgem in počez ter pomaži z zeliščnim maslom (glej str. 29). Nazadnje prilij še malo vode in jo daj s tem sokom polito na mizo. Zraven daš lehko zeliščno polivko ali solato.

998. **Navadno pečena ščuka.** Podrgni osnaženo ribo s soljo in jo pusti ležati vsaj pol ure, da se razsoli. Potem jo pomaži z limonovim sokom in jo daj peč. Pri tem jo polivaj s presnim maslom. Malo prej, kot jo daš na mizo, prilij malo vode in kavno žličico Maggijeve dišave.

999. **Pečena ščuka s smetano.** Ščuko osnaži, oderi, pretakni in speci kakor sulca.

1000. **Pečene ribe po laškem načinu.** Ribo katerekoli vrste (sulca, ščuko, lipana, postrv ali pečenico) osnaži, podrgni s soljo in česnom ter pusti ležati, da se razsoli. Medtem daj v dolgo ponev par žlic olja, eno na kolesčke zrezano čebulo, par listkov peteršilja in kosček korenja. Ko se to malo popeče, deni gor ribo in jo oblij s tem

oljem. Tudi pri pečenju jo pridno polivaj z oljem. Nazadnje jo še pomaži s sardelnim sokom in prilij par žlic vode. Zdaj precedi sok na ribo in jo daj na mizo. A ne peci je predolgo in tudi ne pri slabem ognju, da ne razpade. V pičli pol uri je pečena vsaka riba, ki ne tehta čez 1—1½ *kg*; manjše ribe so pečene v četrt ure.

1001. **Pečene male postrvi.** Lepo osnažene postrvi nasoli, pokapaj s čebulnim sokom in pusti ležati kake pol ure, da se razsole. Potem jih povaljaj v moki ter urno speci s presnim maslom v plitvi ponvi, kakor se pečejo zrezki. Ko so od obeh strani pečene, jih zloži na krožnik, V ponev pa daj kosček limonove lupine, malo popra, muškatovega cveta, kosček sardelnega masla in par žlic vode. Ko dobro prevre, pridaj še par kapljic limonovega soka, in ko zopet prevre, vlij na ribe. Obložiš jih lehko z malim, s presnim maslom zabeljenim krompirjem ali s krompirjevo polento. Ali pa vzemi namesto presnega masla olja. Vse drugo pridaj kakor prej, samo da prideni tudi malo česna.

1002. **Ocvrte domače ribe.** Osnažene ribe, katerekoli vrste, zreži na lepe koščke, nasoli in povaljaj jih v moki, vodi in ribanem kruhu, potem jih pa ocvri na maslu. Ocvrte zloži na krožnik, na vrh pa deni ocvrtega peteršilja.

1003. **Ocvrte žabe in želve.** Žabe lepo osnaži, operi in osoli, želve pa skuhaj (kakor štev. 50). Potem jih povaljaj, naj bodo žabe ali želve, v moki, žvrkljaj en rumenjak in malo vode ter pomoči v to žabe ali želve. Potem jih še povaljaj v ribanem kruhu in ocvri v masti.

1004. **Pečena tunina.** Osnaži tunino, podrgni jo s soljo in pusti eno uro, da se razsoli. Ako je velika, jo prekolji podolgem. Ko se razsoli, jo povaljaj v moki, vodi in ribanem kruhu in jo speci v presnem maslu. Potem jo pokapaj z dvema žlicama vode, v kateri je sok ene limone. Po laški šegi se pečejo v dobrem olju.

1005. **Pečen brancin** (Seebarsch). Osnaženega nasoli in ga pusti eno uro, da se razsoli. Potem ga polij s presnim maslom, v posodo pa daj par kolesčkov čebule in malo peteršilja. Polij ga večkrat z limonovim sokom, ki je pri njem. Peče naj se pol ure.

1006. **Pečene male morske ribe.** Majhne vretenice, majhni jeziki, platice, sardele, sardine in še druge. Te ribice se osnažijo, posole in puste v razsolu pol ure. Nato se povaljajo v moki in pečejo v olju. Zraven se lehko da kislo zelje ali pa samo limonovi kolesčki in solata.

1007. **Viza** (Hausen). Ako imaš svežo vizo, tedaj jo osnaži, zreži na lepe kosčke in nasoli. Ako pa dobiš že slano, jo daj v mrzlo vodo (da voda malo sol iz nje potegne, sicer je preslana). Potem jo potrosi z limonovo lupinico, povaljaj v moki in peci v presnem maslu. Ko je pečena, kani nanjo malo limonovega soka, da se še v njem malo popeče. Nato jo daj na mizo, polito s polivko, ki je pod njo.

Trinajsti oddelek.

Kaj se da za solato.

1008. **Navadna solata berivka.** Še prav mlado solato z gladkimi listi (še boljša je z zvitimi listi, takoimenovana »ledena solata«) lepo otrebi, t. j. poreži ji repke, odstrani vse gnile liste, jo dobro operi ter daj v rešeto, da se odteče. Potem jo deni v prsteno skledo, posoli z drobno soljo, polij z oljem pa zmešaj. Nato vlij še primerno kisa ter še rahlo zmešaj, da se solata ne zmečka.

1009. **Ljubljanska ledenka.** Od lepe glavne solate odstrani zunanje zelene liste. Belim listom izreži stebelca ter še vsak list po dvakrat prereži, srce pa razdeli na štiri dele. Nato solato dobro operi ter daj v rešeto, da se odteče in osuši. Potem jo potrosi s soljo, zabeli z oljem in kisom ter rahlo zmešaj. Lehko primešaš tudi svežega, drobno zrezanega česna. Trdo ali napol kuhana jajca se k solati tudi prav dobro podajo.

1010. **Solata ledenka s smetano.** Pripravi solato kakor poprej. Medtem pa deni v kozico $^1/_4$ *l* dobre kisle smetane. Ko zavre, dodaj še $^1/_2$ žlice soli in par žlic vinskega kisa ter vlij na dve veliki, strebljeni in oprani solati, dobro zmešaj in daj urno na mizo.

1011. **Solata ledenka s slanino.** Strebi in operi solato, kakor prej. Medtem pa daj v kozico 3 žlice na drobne kocke zrezane slanine, jo ocvri, prilij primerno kisa ter vrelega vlij na pripravljeno in s soljo potreseno solato. Rahlo jo zmešaj in v pregreti skledi urno daj na mizo.

1012. **Pariška solata.** Pariška solata z velikimi, gladkimi glavami in krhkimi listi se pripravi na vse načine kakor ledenka.

1013. **Solata štrucarica (dolga)** se osnaži ter pripravi na vse načine kakor solata ledenka.

1014. **Holandska, majniška maslenka in zimska glavna solata.** Vse te glavne solate se strebijo, operejo in zabelijo s soljo, oljem in kisom. Tudi malo česna se k vsem lehko prida.

1015. **Motovilec.** Motovilec, ki naj bo še prav nežen, ravnotako osnaži in zabeli kakor solato.

1016. **Radič in cikorija.** Ta solata je dobra le pozimi in spomladi, dokler je še hladno, ker postane v vročini pusta in trda. Odreži štorček, posamezne liste prekolji, čez pol prereži, dobro operi ter zabeli kakor prej. Primešaš lehko tudi na listke zrezanega krompirja; če je solata že precej trda, je prav dobro, primešati gorkega krompirja.

1017. **Endivija.** Pri endiviji odstrani par zunanjih zelenih listov. Rumenim debelejšim izreži štorčke, prereži liste na dva dela podolgem in še navzkriž, tanjše pa samo prekolji. Zabeli s soljo, oljem in kisom ter dobro zmešaj. Tudi k tej solati lehko primešaš nekaj krompirja.

1018. **Regrat.** Regrat je prav zdrava in okusna solata. Posebno izvrsten je oni, ki je rastel v peščeni zemlji ali sploh v pesku, ki je tudi bolj rumen kakor travniški. Lepo ga strebi, čezpol prereži, dobro operi in odcedi. Zabeli ga s soljo, oljem in kisom, primešaj gorkega na listke zrezanega krompirja, fižola ali leče.

1019. **Repna cima.** Pozimske repne izrastke dobro operi, zabeli s soljo, oljem in kisom ter primešaj vročega, na listke zrezanega krompirja.

Ali jo pa polij parkrat z vrelo vodo ter jo še z mrzlo oplakni, zabeli ter primešaj krompirja.

Ali jo pa v prostornem loncu skuhaj v slani vodi. Kuhano oplakni z mrzlo vodo ter zabeli s soljo, oljem in kisom.

1020. **Vodna kreša.** Od vodne kreše naberi liste iz stebelc, jih operi, zabeli s soljo, oljem in kisom, rahlo zmešaj ter primešaj malo krompirja.

1021. **Vrtna kreša.** Vrtna kreša je tudi prav zgodnja pomladanska ali celo zimska solata, ako se naseje v zaboje in postavi v kuhinjo, kjer zelo hitro raste. Ko je visoka kakih 10 *cm*, se lehko poreže. Osnaženo zabeli s soljo, oljem in kisom.

1022. **Zelna solata.** Od zelne glave olupi posamezne liste, izreži stebelca ter več listov skupaj trdno zavij in nareži na kolikor mogoče tanke rezance. Iste potrosi s soljo in kumno ter zabeli z oljem in kisom. Lehko ji pridaš tudi na listke zrezanega toplega krompirja ali fižola.

1023. **Rdeče zelje kot solata.** Rdeče zelje pripravi in nareži kakor prej. Potem ga potrosi s soljo; čez nekaj časa ga ožmi, potrosi s kumno ter zabeli z oljem in kisom.

1024. **Ohrovt kot solata.** Lepo rumene in trde ohrovtove glave prereži čezpol, izkroži štorčke, nareži kolikor mogoče tanke rezance ter jih potrosi s soljo. Čez nekaj časa solato ožmi in zabeli z oljem in kisom.

1025. **Kislo zelje kot solata.** Dobro kislo zelje zabeli s soljo, poprom in oljem. Dobro ga zmešaj ter daj z osnaženimi slaniki na mizo.

1026. **Georgina kot solata.** Natrgaj mlade listke od vrtne cvetlice georgine, jih operi, zabeli s soljo, oljem in kisom ter rahlo zmešaj.

1027. **Špargeljni ali beluši.** Ostrži špargeljnom trdo kožo, jih operi, malo prireži in zveži v ne prevelike šopke, katere kuhaj v slani vodi približno pol ure. Kuhane vzemi iz vode, jih položi na podolgovat krožnik tako, da so sredi krožnika glave skupaj obrnjene. Potrosi jih z drobno zrezanim drobnjakom in belim poprom ter oblij z oljem in kisom.

1028. **Karfijola kot solata.** Skuhaj karfijolo v slani vodi, v kateri naj se tudi ohladi. Nato jo potrosi z belim poprom ter oblij z oljem in kisom.

Ali pa zmešaj v porcelanasti skledici soli, olja, kisa, drobno zrezanega peteršilja in belega popra z leseno metlico ali vilicami ter oblij s tem lepo naloženo karfijolo.

1029. **Rabarbarno cvetje.** Še ne popolnoma razcvelo cvetje rabarbare se kuha in pripravlja povsem kakor karfijola.

1030. **Karfijola z jajci in sardelami.** Lepo, veliko, v slani vodi kuhano ter na okrogli krožnik postavljeno karfijolo potrosi z drobno zrezanim drobnjakom in belim poprom. Okrog pa naloži trdo kuhana ter na kolesčke zrezana jajca. Med vsako jajce deni par osnaženih sardel in na rumenjak vsakega jajca eno zvito sardelo. (Dobiš jih v prodajalni v majhnih škatlicah.) K vsakemu jajcu vtakni tudi vršiček zelene. Končno oblij karfijolo z raztepenim oljem in kisom ter daj na mizo.

1031. **Ohrovtova solata.** Skuhaj par prav trdih in bolj majhnih ohrovtovih glavic v slani vodi. Skuhaj tudi za dobro pest na rezance zrezanega ohrovta, a ne premehko. Kuhanega odcedi ter polij z vodo. Ko se dobro odteče in ohladi, deni vsako posebej v skledo. Glave prereži vsako na štiri dele, pa štorčke odstrani. Potrosi vsako s poprom, oblij z oljem in kisom ter prav rahlo premešaj. Zdaj jih

naloži v skledo, v kateri jih daš na mizo. Naokrog naloži razrezane glavice, v sredo pa kupček narezanega ohrovta.

1032. **Hmeljeva solata.** Še prav mlade vršičke hmelja kuhaj v slani vodi. Kuhane odcedi ter še malo oblij z mrzlo vodo. Ko se dobro odtečejo, jih oblij z oljem in kisom.

1033. **Fižol v stročju kot solata.** Obreži fižolove stroke na obeh koncih. Ako so zelo dolgi, jih razreži čezpol, ali na poševne kosčke ter deni kuhat v slano vodo, ki naj neprenehoma vre toliko časa, da je fižol mehak. Nato ga odcedi, poplakni z mrzlo vodo, in ko dobro odteče, potrosi z drobno sesekanim česnom, zelenim peteršiljem in poprom. Polij ga z oljem in kisom ter rahlo zmešaj.

1034. **Kolerabe kot solata.** Kolerabe olupi in zribaj v rezance na répnem strgalniku. Skuhaj jih v slani vodi. Kuhane odcedi ter poplakni z mrzlo vodo. Dobro odcejene potrosi s poprom in drobno zrezanim česnom. Polij z oljem in kisom ter rahlo zmešaj.

1035. **Črni koren.** Črne korenine lepo ostrži, razreži na poševne kosčke in deni vsako korenino, ki je osnažena, sproti v vodo, kateri si primešala par kapljic limonovega soka ali kisa, da ne postanejo rjave. Nato jih deni v slano vrelo vodo. Kuhane odcedi, potrosi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in poprom ter zabeli z oljem in kisom.

1036. **Beli ovseni in sladkorni koren.** Beli ovseni in sladkorni koren se pripravita enako črnemu korenu. Enako se pripravi tudi pastinaka.

1037. **Svetlin ali rapantika.** Svetlin se ostrže, opere, razreže na poševne kosčke ter kuha v prostornem loncu v slabo slani vodi. Kuhanega odcedi, potrosi s poprom in drobno zrezanim peteršiljem ter zabeli z oljem in kisom. Te okusne korenine obložiš lehko s krompirjevo, kako zeleno in slanikovo solato.

Deni n. pr. v plitvo, široko skledo kup zabeljenega svetlina, naokrog ob robu sklede pa kupčke zabeljenega motovilca, krompirja ali na rezance zrezanega slanika ali sardel.

1038. **Obeljene španske artičoke.** Ta zelenjava je za rabo šele potem, ko je že obeljena. Zato se dorastle sadike povežejo v slamo ter zasujejo z zemljo. Odstrani zunanja zelena in bodeča stebelca, bela pa razreži na kosčke ter jih kuhaj v slani in okisani vodi. Kuhanim ostrži nitkaste kožice in jih oplakni z mrzlo vodo. Odtečene potrosi z drobno zrezanim peteršiljem in poprom, oblij z oljem in kisom ter zmešaj.

1039. **Podzemeljske hruške.** Te krompirju podobne korenine skuhaj, potem olupi in razreži kakor krompir na liste ali kocke. Nato jih potrosi z drobno zrezanim peteršiljem in poprom, zabeli z oljem in kisom ter zmešaj.

1040. **Zélena kot solata.** Lepe, kot jabolko debele korene od zélene operi, kocine poreži ter skuhaj. Skuhane olupi, še tople na listke razreži, potrosi s soljo in poprom ter zabeli z oljem in kisom. Obenem pripravi tudi krompirjeve in kake sveže solate. Zabeli vsako posebej. Naloži jo v kupčkih v skledo. Vmes ali na vrh deneš lehko kosčke trdo kuhanih jajec.

1041. **Pesa kot solata.** Za jabolko debelo peso operi ter deni kuhat, ne da bi odrezala koreninice proč, in pusti, da se ohladi v isti vodi. Nato jo olupi z zobčastim nožem, razreži na listke, potrosi s soljo, kumno in nastrganim hrenom ter zabeli z oljem in kisom. Kisa bodi toliko, da stoji čez peso.

1042. **Krompirjeva solata.** Krompir operi in skuhaj. Kuhanega olupi, razreži na liste ter potrosi s soljo, poprom in drobno zrezanim česnom. Zabeli z oljem in kisom pa rahlo zmešaj. Ako misliš pridejati še sveže solate, tedaj opusti poper in česen.

1043. **Fižolova solata.** Namoči fižol že zvečer pred dnevom, ko ga misliš kuhati. Naslednji dan vodo odlij, še z eno splakni ter z vročo zalij. Ko nekaj časa vre, mu vodo odlij ter drugo vročo dolij in osoli. Vreti ga pusti neprenehoma toliko časa, da je mehak. Potem ga odcedi in zabeli z oljem in kisom. Lehko mu prideneš na kolesčke zrezane čebule ali nastrgane redkve.

Ali pa prideni k fižolovi še sveže solate, n. pr. berivko, motovilec, endivijo, regrat i. dr.

1044. **Bobova solata.** Bob skuhaj in pripravi v vsem enako fižolovi solati. Ako ga olupiš, bo še posebno dober.

1045. **Lečna solata.** Lečo izberi, operi ter daj kuhat v mrzlo vodo, ne da bi je prej namakala. Ko nekaj časa vre, odlij prvo vodo, zalij z drugo vrelo ter osoli. Pusti jo počasi vreti toliko časa, da je mehka. Potem jo odcedi, zabeli z oljem in kisom ter daj s kako svežo solato ali s slanikom obloženo na mizo.

1046. **Redkev v solati.** Črno redkev olupi, nastrži na strgalniku ali skrhljaj na krhljaču. Potrosi jo s soljo in oblij z oljem. Daj jo z rženim kruhom na mizo.

1047. **Kumare v solati.** Popolnoma dorastle, pa še zelene kumare olupi. Pri tem vsako poizkusi na istem koncu, ki se je držal trte, če ni grenka. Ako je, tedaj jo

odreži toliko, kolikor je grenke. Potem jih skrhljaj, potrosi s soljo ter pusti v razsolu približno pol do eno uro. Nato jih rahlo ožmi, da se preveč ne zmečkajo, potem potrosi s poprom in na kolesčke zrezano čebulo, polij z oljem in kisom ter dobro zmešaj.

1048. **Kumare v solati s smetano.** Naredi vse kakor prej, le da že popolnoma pripravljenim kumaram prideneš par žlic kisle smetane.

1049. **Kumare s smetano na drug način.** Kumare pripravi, osoli, ožmi, kakor prej. Potem jih potrosi z drobno sesekanim česnom, kumno in poprom. Polij jih z oljem in kisom ter dobro zmešaj.

1050. **Francoska solata.** Že zabeljeno glavnato solato nakopiči v skledo. Vrh te deni v obliki zvezde na kocke zrezane sardine, skoz redko sito pretlačene rumenjake trdo kuhanih jajec in na rezančke zrezanih beljakov. Vrh in med zvezdo naloži zluščenih rakovih repkov ali škarij. (Ako vzameš svežih rakov, tedaj jih potem, ko jih izluščiš, potrosi s soljo in belim poprom ter polij z oljem in kisom.

1051. **Kumare v solati s slanino.** Pripravi kumare, t. j. olupi, skrhljaj, osoli in ožmi jih. Prideni jim tudi na kolesčke zrezane čebule in popra. V kozico pa deni 3 žlice na kocke zrezane prekajene slanine. Ko je ocvrta, ji prideni primerno kisa, lehko tudi par žlic smetane. Vrelo vlij na kumare ter zmešaj. Prideneš tudi lehko nekaj na listke zrezanega toplega krompirja.

1052. **Kumarna in krompirjeva solata.** Deni v skledo kolikor mogoče visok kup katerekoli vrste tu označenih kumar. Ob robu sklede pa deni v kupčkih krompirjeve solate ter med vsak kupček kosček kake mrzle ribe.

1053. **Mešana solata.** Pripravi različne solate ter zabeli vsako posebej, n. pr. endivijo, motovilec, radič, zeleno, krompirjevo ali pesno solato in jih naloži v široko ter plitvo skledo. V sredo sklede deni v precej visok kupček krompirjeve in zélenine solate, koj zraven deni malo pese, potem naloži vse druge solate v podobi zvezde. Pri tem menjavaj z barvami.

1054. **Laška solata.** Strebi lepe solate cikorije, endivije, regrata, motovilca in navadne solate, kolikor je potrebuješ. Skuhaj tudi karfijole, zélene, pese, krompirja, fižola v stročju in fižolice. Zéleno olupi, zreži na tanke zrezke in izrezljaj iz najlepših kake podobe. Vzemi slanika, odreži mu glavo in rep, rep precepi, vtakni ga v oči (polovico v eno, polovico v drugo oko), život pa osnaži, čez pol precepi, poberi iz njega vse koščice, kolikor mogoče

čisto, ter ga zreži na rezance. Osnaži tudi nekoliko sardel, izberi jim koščice in zreži tudi te na rezance. Jeguljo pa zreži na zrezke. — Nadalje skuhaj dve jajci v trdo ter pretlači rumenjake posebej in beljake posebej skoz sito. Zdaj deni vse te zelene solate, oprane in odcejene, v precej veliko skledo, pridaj tudi kuhane solate, zélene, pese, krompirja, fižola in fižolice, posoli, dobro zabeli z oljem in kisom pa rahlo zmešaj. Karfijolo in kar si izrezljala, zabeli vsako posebej, zmešano solato deni v zato pripravljeno skledo ter jo nakopiči stolpu podobno. S tem, kar si izrezala, s karfijolo, s sardelami, slanikom in jeguljo (ki mora biti tudi zabeljena), okrasi, kar najlepše moreš, vmes deni semtertja kako kapero in olivo ter pretlačenih jajec, zdaj bel, zdaj rumen kupček, na vrh pa slanikovo glavo, da gleda pokonci. Solato zabeli in tako napravi ravno, preden jo daš na mizo.

1055. **Laška solata na drug način.** Pripravi vse prej omenjene sveže in kuhane solate. Zabeli vsako posebej s soljo, oljem in kisom, in sicer kuhane najprej, ter naloži v skledo kolikor mogoče visok kup, menjajoč z barvami. Osnaži 2 slanika, 6 sardel in kos marinirane jegulje, par jajec ter postavi vstran. Nato zabeli in zmešaj še sveže solate vsako posebej ter jih naloži okrog kuhanih solat, kolikor mogoče ob robu sklede, menjajoč z barvami. Vmes pa deni osnažene ribe in jajca. Razreži n. pr. jajca na kolesčke, enako tudi jeguljo, slanike nareži na rezance, sardele pa zavij v kolobarčke, vrh vsakega kolobarčka položi eno kapero, na jajce pa olivo.

Sladke solate, kompot.

1056. **Jabolka kot sladka solata ali kompot.** Žlahtna kisla jabolka, n. pr. ranete, gambovce, tafeljne ali kake druge, ki pri kuhi ne razpadejo, olupi in prereži čezpol ali na štiri dele, izreži jim ježice ter jih polagaj v mrzlo vodo. Medtem deni v primerno veliko prsteno ali dobro pološčeno železno kozico za dva prsta visoko vode, v katero deni kosček sladkorja in kosček cimeta. Ko že voda par minut vre, odstrani cimet ter deni noter jabolka, pa le toliko, da je voda pokrita. Pokrij ter pusti, da počasi vre. Čez par minut obrni posamezne krhljičke ter jih pusti še malo vreti, nakar poberi posamezne krhlje iz vode in deni kuhat druge. Ko je vse kuhano, pusti sok, ako ga je veliko, še malo vreti, sicer ga vlij koj na jabolka. Ko so popolnoma mrzla, jih daj na mizo, sama ali prideni še ka-

kega drugega kompota. Ali pa deni k jabolkom nekaj belega vina, limonovega soka, limonovih ali pomarančnih olupkov ali klinčkov.

1057. **Nadevana jabolka.** Olupi prav dobra, a drobna kisla jabolka. Celim iz srede izkroži ježice z ozkim malim nožem. Potem jih kuhaj v sladki vreli vodi s par klinčki. Kuhana polagaj v skledo, drugo poleg drugega. Ko so vsa kuhana, jih pusti, da se shlade. Hladna nadevaj, to je, vsakemu jabolku daj v sredo, kjer je votlo, kosček ribezljevega močničnega (brusničnega) gele ali žličico močnične omake.

1058. **Jabolčna čežana, mrzla.** Deni v kozico nekaj vode, par žlic vina, kosček cimeta in limonove lupine. Ko nekaj časa vre, odstrani cimet in limono ter deni noter olupljena in čezpol prerezana kisla jabolka. Ko so mehka, jih pretlači skoz sito; ako je kaj soka ostalo, ga pokuhaj ter zraven precedi. Ko si čežano še malo premešala, jo deni v skledo, še malo uravnaj in daj na mizo.

Ali pa potrosi povrh sladkorja ter zapeci z razbeljeno lopatico.

1059. **Jabolčna čežana, topla.** Deni v kozico opranih in osnaženih, neolupljenih, čezpol prerezanih jabolk. Nalij nanje toliko vrele vode, da se ne smode; prideni kosček sladkorja in malo celega cimeta ter pusti, da vre. Medtem pa zrumeni v presnem ali kuhanem maslu kosček sladkorja in malo moke, prilij mrzle vode, razmešaj ter daj k jabolkom. Nato dobro zmešaj, pretlači skozi sito, in ko še enkrat prevre, deni čežano v skledo ter daj na mizo.

1060. **Parjena jabolka.** Deni v kozico kosček presnega ali dobrega kuhanega masla in kosček sladkorja. Ko se speni, prideni malo belega vina, kosček cimeta in na krhljičke ali na polovico razrezana olupljena jabolka. Pokrij jih dobro ter počasi pari približno četrt ure, da se zmehčajo. Potem jih pazljivo zloži v skledo, da ostanejo krhlji kolikor mogoče celi. Cimet odstrani ter daj jabolka gorka na mizo h kaki močnati jedi ali pečenki.

1061. **Pečena jabolka.** Lepim kislim jabolkom, mošančkom ali kakim drugim, izreži muho. Postavi jih v prsteno ali dobro pološčeno železno kozico tesno drugo poleg drugega. Potrosi jih s sladkorjem, poškropi z belim vinom ali vodo, postavi v pečico ter počasi peci. Pečena jabolka zloži na krožnik, v kozico pa vlij par žlic vode ali vina, malo pomešaj in vlij na jabolka. Tako pripravljena daj h kaki pečenki ali sama na mizo.

1062. **Pečena jabolka z medom.** Lepa gladka jabolka operi. Potem izkroži pri peclju precej veliko luknjo. Deni v vsako luknjo za pol kavne žlice medu. S tem, kar si izrezala, luknjo zopet pokrij, jabolka zloži v kozico drugo zraven drugega ter peci kakor poprej. Pečena zloži na krožnik in daj sama na mizo. Ali pa deni v izkrožena jabolka marelične ali kake druge omake ter peci kakor poprej.

1063. **Nadevana pečena jabolka.** Gladka jabolka srednje velikosti, gambovce, operi ter jim izreži muho. Pri peclju izreži s pecljem vred okrogle pokrovčke ter jih polagaj vstran; le peclje odstrani. Iz jabolk pa izdolbi z ozkim nožem ali okroglim stružcem vse ježice s peškami vred. Namesto teh deni v vsako jabolko pol kavne žlice marelične, jagodne ali kake druge omake. Jabolka postavi tesno drugo poleg drugega v prsteno ali dobro pološčeno železno kozico. Potrosi jih s sladkorjem, poškropi z vodo, pokrij s pokrovko ter peci počasi v pečici. Prideneš lehko tudi kosček presnega masla. Pečena zloži na krožnik. V kozico pa vlij par žlic vode; ko zavre, jo vlij na jabolka.

1064. **Hruške kot kompot.** V kozico deni malo sladkorja in za dva prsta vode. Ko zavre, deni noter olupljene ter čezpol prerezane hruške. (Prav lepe bodo hruške, ako že olupljene z zobčastim nožem malo porežeš.) Kuhaj jih, da bodo mehke, potem jih zloži v skledo in oblij s sokom. Lehko prideneš še kakega drugega kompota, kakor: jabolk, češpelj ali breskev. Vse prav okusno naloži, hruške v sredo, drugo naokoli v posameznih kupčkih ali pa nasprotno.

1065. **Parjene hruške.** Olupi in čezpol prereži dobre hruške ter jih zloži v kozico. Prideni jim kosček sladkorja, kosček presnega masla in en klinček. Nato jih dobro pokrij in počasi pari, da se lepo zmehčajo. Medtem jih enkrat obrni. Gotove zloži na krožnik ter daj h kaki pečenki tople na mizo.

1066. **Kuhane hruške.** Hruške, še zelene in trde, ki so morda padle z drevesa, posebno če so žlahtne vrste, so prav dobre za kuho. Deni cele oprane hruške v lonec, zalij jih z vodo ter deni kuhat. Kuhane olupi, čezpol prereži jih zloži v skledo ali na krožnik. Potrosi jih s sladkorjem ter postavi v pečico, da se še malo prepečejo. Nato daj tople ali mrzle na mizo.

1067. **Kutine kot kompot.** Dobro uležane, že rumene kutine olupi, razreži na štiri dele ter daj v vrelo vodo. Ko par minut vro, odcedi vodo ter nalij z drugo, toliko,

da so krhljički v vodi. Prideni kosček sladkorja, par žlic vina in majhen kosček limonove lupine. Dobro jih pokrij ter kuhaj, da se zmehčajo, kar traja pol do eno uro. Gotove zloži v skledo ter oblij z ostalim sokom.

1068. **Breskve kot kompot.** Dobro zrele, pa še trde breskve olupi, čez pol prereži, koščice odstrani ter daj kuhat v vrelo vodo, kateri si pridejala kosček sladkorja. Dobro jih pokrij ter pusti počasi vreti par minut. Kuhane zloži v skledo, sok še malo pokuhaj ter vlij na krhljičke. Soku prideneš lehko tudi par kapljic limonovega soka.

1069. **Marelice kot kompot.** V kozico deni kosček sladkorja in za dva prsta visoko vode. Ko zavre, vloži vanjo prav drobne cele, debelejše čez pol prerezane, olupljene marelice, pokrij jih ter kuhaj počasi par minut. Nato jih previdno zloži v skledo, polij s sokom in daj mrzle na mizo.

1070. **Češplje kot kompot.** Dobro zrele češplje deni v kozico, prideni kosček cimeta, par klinčkov, kosček sladkorja in toliko vode, da so češplje do polovice v vodi. Dobro jih pokrij ter pusti počasi vreti par minut. Kuhane deni v skledo, oblij s sokom, cimet in klinčke pa odstrani ter daj hladne na mizo. Ali pa deni k češpljam malo več vode ter vlij kuhane na kocke pečenega kruha ali žemelj. Na oba načina lehko pripraviš vsakovrstne češplje. Samoobsebi je umevno, da se da h kislim češpljam več sladkorja, k sladkim pa manj, ali včasi celo nič, ako si parila prav zrele češplje v njih lastnem soku.

1071. **Olupljene češplje kot kompot.** Dobro zrele češplje polij z vrelo vodo. Potem jemlji posamezne iz vode ter jih olupi. Medtem pa deni v kozico kosček sladkorja, malo vode, kosček cimeta in par klinčkov. Ko zavre, prideni češplje, pokrij ter kuhaj počasi par minut. Kuhane zloži v skledo, s sokom oblij ter daj mrzle na mizo.

1072. **Črešnje kot kompot.** Lepim, dobro zrelim črešnjam potrgaj peclje, operi in izberi jih, ter daj v kozico. Prideni kosček sladkorja, cimeta, klinčkov in toliko vode, da jih je polovica v vodi. Dobro jih pokrij ter pusti počasi vreti par minut. Kuhane deni v skledo, oblij s sokom ter daj mrzle na mizo.

1073. **Višnje kot kompot.** Višnje se pripravijo enako črešnjam; le nekoliko več sladkorja je treba pridejati, ker so zelo kisle.

1074. **Fige kot kompot.** Popolnoma dorastle, a še trde fige nabodi vsako posamezno z ozkim ter ostrim nožem. Potem jih polij z vrelo vodo in čez par minut odcedi.

Medtem pa kuhaj malo sladkorja, z vodo zmešanega, prideni mu odcejene fige, par klinčkov ali vanilije ter pusti, da zavre. Nato odstavi, da se ohladi. Fige poberi v skledo, sok pa pusti, da se še malo pokuha, potem ga vlij na fige. Hladne daj na mizo.

1075. **Pomarančna solata.** Olupi kolikor mogoče čisto dobro zrele pomaranče. Razdeli jih na posamezne krhljičke, pečke odstrani ter jih zloži v skledo. Nato jih polij s posladkorjenim belim vinom. (Politi jih smeš malo prej, preden jih daš na mizo, ker sicer postanejo grenke.) Ali pa razreži olupljene pomaranče na kolesčke, pečke odstrani, zloži jih v skledo ter potrosi s sladkorjem, okrasi z vkuhanimi češnjami in polij s sokom. Ali polij pomaranče z jagodovim, malinovim ali ribezljevim odcedkom.

Ali pa potrosi narezane kolesčke samo s sladkorjem ter daj za sladko solato na mizo. Posebno dobre so na ta način rdeče pomaranče.

1076. **Pomarančna solata z lupinami.** Pomaranče olupi, razdeli jih na krhljičke, potegni kolikor moreš z njih kožico, potrosi jih s sladkorjem in pusti nekoliko časa tako, da se pod njimi nabere mokrota. Skuhaj zopet nekoliko sladkorja, v katerega deni na rezance zrezane pomarančne lupine, krhljičke naloži lepo redno v skledo in zlij sladkorno vodo z lupinami čez nje. Okrasi kompot z višnjevim mesom ali s čim drugim.

1077. **Kostanj kot kompot.** Deni kuhat olupljene kostanje; ko zavro, odlij vodo ter zalij z drugo in pusti, da počasi vro in se zmehčajo. Potem jih odcedi, stresi v mrzlo vodo ter še tanko kožico olupi. V kozico pa deni kosček sladkorja, malo vode, pomarančnega soka, lupine ali vanilije. Dodeni kostanj ter pusti, da še enkrat prevre. Zloži ga v skledo, polij s sokom, okrasi z gelejem ter daj mrzlega na mizo.

1078. **Korenje kot kompot.** Osnaži par lepo rumenih korenov ter jih zreži na rezance ali kocke. Prevri jih v vodi par minut, ako imaš kocke, malo dalj. Medtem pa kuhaj 10 *dkg* sladkorja z limonovimi ali pomarančnimi lupinami. Ko je že precej gosto, prideni odcejeno korenje, in ko malo prevre, ga deni v skledo. Hladnega obloži s pomarančnimi kolesi ter daj na mizo.

1079. **Melone kot kompot.** Olupi dobro dorastlo, a še bolj trdo melono. Odstrani pečke ter postrži meloni z žlico od znotraj vse mehko proč. Potem jo razreži na kocke ali na podolgovate kosčke. Medtem pokuhaj za 3/4 *kg* melone 1/4 *kg* sladkorja s 1/4 *l* vode ter malo limonovega

soka in lupin. Ko je že precej gosto, stresi melone noter, jih dobro pokrij ter počasi kuhaj nekaj minut. Nato poberi kosčke v skledo, sok še malo pokuhaj ter ohlajenega vlij na melone. Popolnoma mrzle daj na mizo.

1080. **Rabarbara kot kompot.** Še prav mlada stebelca rabarbare olupi, razreži na kosčke, jih prevri in potem odcedi. Medtem pa deni v kozico za 1 *kg* stebelc, 40 *dkg* sladkorja, kosček cimeta, malo limonove lupine, 1/6 litra belega vina in 1/4 litra vode. Ko že sladkor nekoliko časa vre, odstrani cimet in limono ter prideni stebelca. Ko zavro, jih poberi v skledo, sok pa še malo pokuhaj, potem ga vlij na stebelca ter daj mrzlo na mizo.

1081. **Močnice (brusnice).** Deni v kozico 15—20 *dkg* sladkorja, 1/8 litra vina in ravnotoliko vode, kosček cimeta in 2 klinčka. Ko zavre, prideni 1 liter izbranih in opranih močnic. Dobro jih pokrij ter pusti na kraju štedilnika stati pol ure, da se počasi skuhajo, a vendar ne razpadejo. Hladne daj v skledo ter h kaki pečenki na mizo.

1082. **Maline kot kompot.** Potrosi na 1 liter izbranih malin 20 *dkg* stolčenega sladkorja ter jih pusti stati par ur. Potem odcedi sok od njih in ga zavri; pene poberi proč in stresi maline v sok. Dobro jih pokrij ter daj vstran. Hladne deni v skledo in potem na mizo.

1083. **Robidnice (črne maline)** pripraviš ravnotako.

1084. **Borovnice, črnice.** Deni v kozico 15 *dkg* sladkorja, 1/4 litra vode in kosček cimeta. Ko zavre, stresi noter 1 liter izbranih borovnic; pusti jih nekaj časa, da počasi vro, potem daj hladne na mizo.

1085. **Borovnice na drug način.** Deni v kozico 20 *dkg* sladkorja, kosček cimeta, 1/8 *l* vina in ravnotoliko vode. Ko zavre, stresi noter 1 *l* izbranih borovnic ter jih pusti, da počasi vro. Kuhane stresi na kocke opečenega kruha ali žemelj ter daj tople ali mrzle na mizo.

1086. **Bezgove jagode kot kompot.** Natrgaj samo lepih, dobro zrelih jagod ter jih pripravi popolnoma kakor borovnice.

1087. **Ribezelj kot kompot.** Ribezelj je različen, namreč: najbolj navadni rdeči, beli in črni. Nekaj ga je z debelimi, največ pa z drobnimi jagodami. Vsaka vrsta se pripravlja enako, a lepši za kompot je oni z debelimi jagodami.

Deni v kozico 1/4 *kg* sladkorja, 1/4 *l* vode, kosček celega cimeta in par klinčkov ter pusti, da počasi vre. Ko je že precej gosto, odstrani dišave ter prideni 1 *l* zbranih ribezljevih jagod. Dobro jih pokrij ter postavi na kraj štedil-

nika 7—10 minut, da se počasi zmehčajo. Potem poberi jagode s penovko v skledo, sok pa še malo pokuhaj, vlij na jagode ter daj mrzlo na mizo.

1088. **Rdeče gozdne jagode kot kompot.** Kuhaj ¼ *kg* sladkorja in ¼ *l* vode, da je precej gosto. Potem stresi noter 1 *kg* izbranih jagod. Dobro jih pokrij ter postavi vstran, da se ohlade. (Dobro je, ako jih postaviš na led ali vsaj v mrzlo vodo.)

1089. **Žlahtne vrtne jagode kot kompot.** Debele vrtne jagode natrgaj, odstrani jim peclje in z njimi tudi cvetne liste, ki se drže jagod. Rahlo jih operi ter stresi na rešeto, da se osuše. Vse drugo kakor pri gozdnih jagodah.

1090. **Kosmulje kot kompot.** Kosmulje so različne, namreč: bele, zelene, rumene in rdeče. Za kompot se pripravljajo vse enako. Naberi v skledo 1 *l* popolnoma dorastlih, a še trdih kosmulj katerekoli vrste. Popari jih z vrelo vodo ter pusti, da se v njej ohlade. Medtem pa kuhaj 20 *dkg* sladkorja s ½ *l* vode, kosčkom limonove lupine in cimeta. Ko sladkor par minut vre, odstrani lupine in cimet ter stresi noter odcejene jagode. Dobro jih pokrij ter pusti na toplem pol ure. Nato jih deni s sokom vred v skledo ter daj mrzle na mizo. Ali pa poberi jagode s penovko v skledo, sok še malo pokuhaj in vlij hladnega na jagode.

1091. **Trijet kot sladka solata.** Zreži 3 okrogle ali navadne žemlje na pol prsta debele zrezke ter jih lepo rumeno opeci v pečici. Potem jih zloži v skledo, potrosi s cimetom ter polij z dobrim ½ *l* zavretega, precej posladkorjenega in ohlajenega vina. Ko priteče vino na dno sklede, ga odcedi ter zopet polij po žemljah. To ponovi parkrat. Ko so žemlje dobro napojene, je gotovo.

Ali pa vlij v lonec 2 dela vina, 1 del vode, kosček cimeta, limonove lupine in sladkorja. Ko prevre in se zopet ohladi, vlij na opečene žemlje ali suhar (Zwieback). Dišave odstrani.

Ali pa zmešaj sladkor, nekaj vode in vina. Ko je sladkor popolnoma raztopljen, vlij tekočino na opečene, s cimetom potresene žemlje. Dobro jih pokrij, čez nekaj časa odlij vino ter zopet vlij na žemlje. Ko so mehke, jih lehko daš na mizo.

1092. **Malinov trijet.** Razreži in opeci 3 žemlje ter jih zloži v skledo. V lončku zmešaj ⅜ *l* malinovega odcedka, ⅛ *l* vode in od ½ limone soka. S tem polivaj žemlje, da se dobro napoje.

Ali pa zmečkaj sveže maline ter daj na 1/4 *l* soka 1/8 *l* vode in 20 *dkg* sladkorja. Vse skupaj zavri ter vlij na opečene žemlje ali suhar (Zwieback).

1093. **Jagodni trijet.** Razreži na pol prsta debele rezine 3 žemlje in jih lepo rumeno opeci. Ali pa vzemi toliko suharja (Zwieback). Posebej v lončku zmešaj 1/4 *l* jagodovega odcedka, 1/4 *l* vode in sok od pol limone. S tem polivaj žemlje.

Ali pa kuhaj 20 *dkg* sladkorja, politega s 1/4 *l* vode. Vlij vrelo tekočino na 1/2 *l* izbranih jagod ter pusti pokrito eno uro. Potem precedi jagode na snažen prtič. K soku prideni še sok od 1/2 limone ter ga vlij na opečene žemlje. (Ostale jagode lehko porabiš h kakemu preprostemu nadevu.)

1094. **Močnični, brusnični trijet.** Zmečkaj 1/2 *l* svežih močnic ter jih stisni skoz osnažen prtič v prsten lonček in jih pusti stati, da se sok očisti. Nato ga še enkrat precedi ter mu prilij 1/16 *l* vode, kateri si primešala 7—10 *dkg* sladkorja. Vse to še malo pomešaj in vlij na tri na kolesčke zrezane in opečene žemlje ali toliko suharja. Ko so žemlje dobro namočene, daj na mizo.

Ali pa prideni precejenemu soku sok ene limone in še kosček sladkorja. Ali pa prevri s sladkorjem in vodo zmešani sok ter vlij popolnoma mrzlega na žemlje ali suhar.

Pozimi vzemi kuhan ali sirov, z vodo zmešan odcedek.

1095. **Suho sadje kot kompot.** Suho sadje, n. pr. olupljene češplje, olupljena jabolka, hruške, breskve, marelice i. dr., lepo operi z gorko vodo, potem ga deni kuhat v vročo vodo, ali kar je še boljše, ga zvečer namoči. Zjutraj pa deni sadje z isto vodo kuhat. Kompot je lepši, ako se odlije voda, v kateri se je sadje namakalo, proč, a s tem se seveda izgubi tudi veliko sadnega okusa.

1096. **Suha jabolka.** Olupljena, na kolesčke zrezana ali neolupljena, na krhljičke zrezana jabolka operi z vročo vodo. Potem jih deni kuhat ter tudi zalij z vročo vodo, in sicer toliko, da se lehko napnejo. Če je krhljev 1/4 lonca, nalij vode do polovice, več pa ne, ker rado kipi. Prideni kosček sladkorja in cimeta. Kuhana jabolka daj v skledo ter hladna na mizo.

1097. **Suhe češplje.** Suhe češplje operi, nalij z vodo, prideni kosček sladkorja, cimeta in par klinčkov ter jih pusti, da počasi vro pol do eno uro. Kuhane daj v skledo ter mrzle na mizo.

1098. **Suhe češplje olupljene.** Olupljene češplje operi ter kuhaj kakor neolupljene; le nekoliko manj časa smejo vreti, da se ne razkuhajo.

1099. **Suhe hruške.** Suhe hruške namakaj in kuhaj kakor češplje; le sladkorja deni malo ali nič, ker so hruške itak sladke.

1100. **Suhe marelice kot kompot.** Suhe marelice operi, potem jih deni v prsteno kozico. Nalij jih z vodo ter pusti v namaki čez noč ali vsaj par ur. Potem prideni kosček sladkorja ter kuhaj, da se zmehčajo. Nato jih deni v skledo, polij s sokom ter daj mrzle na mizo.

1101. **Suhe breskve.** Suhe breskve namoči in kuhaj kakor marelice. Kuhanim krhljičkom lehko potegneš z vilicami kožico proč.

1102. **Suhe črešnje in dren.** Suhe črešnje in dren namoči in kuhaj kakor češplje. Prideni tudi par klinčkov in kosček cimeta. Ta kompot se rabi bolj kot pijača.

1103. **Češpljevec iz suhih češpelj.** Skuhaj prav mehko $^1/_2$ *l* češpelj, prideni jim kosček cimeta, par klinčkov in kosček sladkorja. Kuhane odcedi ter postavi vodo vstran; češpljam odstrani pečke, meso pa prav drobno razreži. V kozico deni žlico kuhanega ali presnega masla in žlico sladkorja; ko zarumeni, prideni žlico moke in 2 žlici drobtin. Naposled, ko je rumeno, prideni češplje, sok in malo vina ter gladko razmešaj. Končno prideni še nekaj zrn soli. Ko dobro prevre, daj v skledo ter h kaki močnati jedi gorko na mizo.

1104. **Jabolčnik iz suhih krhljev.** Naredi vse, kakor češpljevec. Le krhlje lehko skoz sito pretlačiš, namesto da bi jih rezala; na ta način odstraniš krhljem lupine, ako niso bila jabolka poprej olupljena.

1105. **Nadevana strjena jabolka.** Operi in olupi kakih 12 ranet ali mošančkov ter jim izdolbi iz srede ježice z ozkim nožem. Lupine, kosček cimeta in kar si izdolbla deni v dobro pološčeno kozico ter prilij toliko vode, da so olupki skoro pokriti. Pusti jih počasi vreti, da se zmehčajo. Potem odcedi, lupine odstrani, v vodo pa deni 25 *dkg* sladkorja in jabolka, pokrij jih ter počasi kuhaj, da se zmehčajo, a ne razkuhajo. Kuhane zloži v rešeto, da se odtečejo. Nato jih deni v skledo; v sredo vsakega jabolka pa daj za pol kavne žlice kake omake. Sok pokuhaj na močnem ognju toliko, da se, ako pomočiš žlico (kuhalnico) vanj ter jo vun vzameš, kapljica, ki je obvisela, strdi. Tako kuhan sok vlij k jabolkom; potem postavi jabolka na hladno za en dan, da se sok strdi.

Na ta način se pripravijo jabolka najlažje v jeseni, dokler še niso uležana in se sadni slez (pektin), ki ga je največ pod lupinami, ni še izpremenil v sladkor.

Ako hočeš jabolka tako pripraviti pozimi, tedaj pokuhaj sok malo manj, zato pa raztopi v njem 1 *dkg* gelatina.

1106. **Strjena jabolka na drug način** Prej omenjena jabolka olupi, razreži čez pol, ježice izkroži ter jih skuhaj in odcedi kakor prej. Krhlje zloži v globoko skledo ali v dobro pološčen model tako, da je prerezana stran krhlja obrnjena navzgor. Vmes pa deni v sladkorju kuhanih ter dobro odtečenih češenj ali višenj. Vse drugo napravi kakor prej. Skledo ali model s strjenimi jabolki pomoči v vročo vodo ter obrni na krožnik. Okrog pa naloži kakega drugega sadja.

1107. **Strjeno mešano sadje.** Vlij v globoko skledo ali v dobro pološčen model za prst visoko jabolčne ali jagodove hladetine. Ko je strjena, naloži nanjo v sladkorju kuhanega ter dobro odtečenega sadja. Na jabolčno hladetino naloži črešenj, drena in marelic, na jagodovo breskev in hrušek ter zalij do vrha s popolnoma mrzlo hladetino. Postavi jo na mrzlo, da se strdi; nato pomoči posodo v toplo vodo ter jo obrni na krožnik.

1108. **Strjena jabolka na tretji način.** Olupi 14 jabolk mošančkov ter jih položi v mrzlo vodo. Potem deni v dobro pološčeno kozico $^3/_8$ vina in $^2/_8$ vode, malo limonove lupine, kosček cimeta in približno 15 *dkg* sladkorja. Zdaj izkroži jabolkom ježice ter jih kuhaj v pripravljenem soku. Kuhana zloži v skledo, v sok pa vlij 1 *dkg* v par žlicah raztopljenega gelatina ter ga precedi na jabolka. Lehko ga tudi barvaš s par kapljicami košenilije. Postavi jih potem na mrzlo, da se strdijo. Kadar jih daš na mizo, jih lehko okrasiš še s kakim drugim sadjem. Hladna pomoči v vročo vodo ter stresi na krožnik.

1109. **Pečena jabolka s snegom.** Drobna jabolka, gambovce, olupi, pri peclju izreži kosček jabolka ter jih pokladaj vstran; iz srede pa izkroži pečke in jih odstrani. Potem malo prevri jabolka in izrezane kosčke v vodi s sladkorjem, cimetom in limonovo lupino, nakar jih odcedi. Nato jih nadevaj z marelično omako ter jih zamaši z izrezanimi kosčki. Pomoči jih v s sladkorjem zmešan sneg in jih visoko naloži v skledo, v kateri jih boš dala na mizo. Potem jih še bledorumeno speci v ohlajeni pečici ter daj s sladkorjem potresena na mizo.

Štirinajsti oddelek.

Preproste močnate jedi.

1110. **Zabeljeni rezanci.** Zamesi testo iz dobrega 1/2 *l* moke, 2 jajec in nekaj vode. Razvaljaj ga za nožev rob debelo. Ko se malo osuši, ga zreži na prst dolge in pol prsta široke rezance. Skuhaj jih v slani vodi, nato odcedi, polij še z mrzlo vodo ter stresi v kozico, v kateri si zrumenila v presnem maslu 2 žlici drobtin. Malo jih prepolji, če treba, še posoli in postavi za par trenutkov v pečico, da se dodobra segrejejo.

Ali pa skuhaj rezance kakor prej, jih odcedi, stresi na krožnik, potrosi s parmezanom ter s cvrtim presnim maslom in z drobtinami zabeli.

1111. **Rezanci s sirom.** Skuhaj in odcedi rezance kakor prej; v kozico pa deni 3 žlice presnega masla ali masti in 3 žlice drobtin. Ko so drobtine rumene, stresi noter rezance in poln majhen krožnik zdrobljenega sira od kislega mleka. Nato dobro zmešaj, postavi v pečico, da se segreje, nakar daj na mizo.

1112. **Zabeljeni rezanci z zdrobom.** Deni v kozico 3 žlice presnega masla, v katerem zrumeni 3 žlice pšeničnega zdroba. Stresi noter v slani vodi skuhane ter rahlo odcejene rezance, jih dobro premešaj ter postavi za par minut v pečico, da se zdrob napne.

1113. **Zapečeni sirovi rezanci.** Skuhaj v slani vodi rezance ter jih odcedi. Nato jih zabeli z v presnem maslu scvrtimi drobtinami ter jih postavi na gorko. Poslej zmešaj 1/4 *l* smetane, 2 jajci in majhen krožnik drobno zdrobljenega sira in nekaj zrn soli. Potem deni v namazano in z drobtinami potreseno kozico 3 žlice rezancev, potem par žlic nadeva itd. naprej menjavaj, dokler ni vse v kozici. Zgornja vrsta naj bo nadev. Nato deni v pečico, da se zapeče.

1114. **Rezanci z orehi.** Deni v kozico 3 žlice presnega masla in žlico sladkorja. Ko zrumeni, dodaj 1/2 *l* debelo zrezanih orehov, malo stolčenih klinčkov in cimeta. K temu stresi iz dobre 1/2 *l* moke, 2 jajec in malo vode narejene ter v slani vodi kuhane in odcejene rezance. Dobro premešaj ter postavi za par minut v pečico ali daj koj na mizo. Ali pa razreži rezance na štirivoglate krpice, vse drugo pa pripravi kakor za rezance.

1115. **Rezanci s paradižnicami.** Skuhaj debele rezance v slani vodi ter kuhane odcedi. V kozico deni 2 žlici masti in 3 žlice drobtin; ko so rumene, stresi noter odcejene rezance. Prideni par s presnim maslom parjenih ter skoz sito pretlačenih paradižnic ali 2 žlici paradižnične omake brez sladkorja ter dobro zmešaj. Nato naloži na krožnik ter potrosi s parmezanom.

1116. **Rezanci s svinjino.** Deni v kozico 2 žlici masti; v vročo deni poln krožnik na drobne kocke zrezane, prekajene in kuhane svinjine. K temu stresi v slani vodi skuhane ter odcejene široke rezance, pripravljene iz 1/2 *l* moke, 2 jajec in malo vode. Dobro jih premešaj ter daj na mizo ali pa postavi na toplo.

1117. **Rezanci s svinjino na drug način.** Skuhaj široke rezance iz 2 jajec, 1/2 *l* moke in vode. Kuhane odcedi; medtem pa zmešaj 1/4 *l* kisle smetane, 3 jajca, 2 žlici drobtin in majhen krožnik ali 1 pest kuhane in drobno zrezane svinjine. Zdaj dodeni še rezance, vse še enkrat premešaj ter deni v s presnim maslom ali mastjo namazano in z drobtinami potreseno kozico. Vrh pogladi, prideni še en košček presnega masla ter lepo rumeno zapeci.

1118. **Rezančeva potica.** Zamesi testo za rezance iz 1/2 *l* moke, 2 jajec in malo vode. Napravi iz testa za debel oreh velike kroglice ter jih razvaljaj, da dobiš majhne okrogle krpe. Kuhaj jih vsako posebej v slani vodi ter devaj kuhane v mrzlo vodo. Iz vode jemaje jih polagaj na mokro desko, pa narazen, da se ne sprimejo. Potem zmešaj 1/4 *l* kisle smetane, 3 žlice drobtin, 3 jajca in veliko pest drobno zrezane svinjine. Zdaj namaži kozico z mastjo, potrosi z drobtinami ter položi vanjo rezančevo krpo in namaži z nadevom, nato zopet krpo in tako naprej. Zgoraj naj bo krpa, katero pomaži s smetano; potem vse lepo rumeno zapeci. Pečene zreži na kosčke ter daj na mizo.

1119. **Družinski rezanci.** Zamesi testo za rezance iz 1/2 *l* moke, 1/4 *l* zdroba, malo soli, 1 jajca in primerne količine vode, da zamesiš precej trdo testo. Dobro ga pregneti, napravi hlebčke ter jih razvaljaj za nožev rob debelo. Ko so precej osušeni, jih razreži v prst dolge in pol prsta široke rezance. Skuhaj jih v slani vodi. Potem jih odcedi ter stresi v kozico, v kateri si zrumenila v masti 2 žlici drobtin. Dobro jih premešaj ter daj s solato na mizo.

Ali pa vzemi slabšo moko št. 4 in zdrob, kakor prej, pa nobenega jajca. Vse drugo napravi kakor prej.

1120. **Sirovi rezanci.** Deni na desko 1/2 *l* lepe moke in ravnotoliko zdrobljenega suhega sira, malo soli in 1 jajce

ter napravi precej trdo testo. Nato ga razvaljaj za nožev rob debelo ter razreži za prst dolge in pol prsta široke rezance. Skuhaj jih v slani vodi, nato odcedi ter zabeli z mastjo in drobtinami ali s presnim maslom. Ali pa razreži rezance na štirivoglate kocke, vse drugo pripravi kakor rezance.

1121. **Sirovi rezanci na drug način.** Napravi s testom kakor prej. Potem ko je testo dobro pogneteno, ga razreži na lešnik velike kosčke. Iste z rokami razvaljaj v okrogle, svinčniku podobne, prst dolge zvitke. Kuhaj jih v slani vodi kakih pet minut, potem odcedi ter stresi v kozico na v presnem maslu ali masti zrumenele drobtine, rahlo jih premešaj ter daj na mizo.

1122. **Sirovi zavitki.** Napravi testo kakor za bolj mehke rezance iz 1/2 *l* moke, 1 ali 2 jajec in malo vode. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla, 1/2 žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja, 3 žlice drobtin, poln majhen krožnik zdrobljenega sira, par žlic smetane, 2 rumenjaka in nekaj zrn soli. Testo razvaljaj kot za rezance. Iz nadeva napravi za debel oreh velike kroglice ter jih polagaj na testo, 2 prsta od roba in prst vsaksebi. Potem zagrni testo od roba čez kroglice in dobro pritisni okrog vsake, da se testo sprime. Nato razreži s kolesčkom, da dobiš posamezne zavitke, katere skuhaj v slani vodi. Kuhane pobiraj s penovko iz vode, jih polagaj na krožnik ter zabeli s presnim maslom in drobtinami.

1123. **Orehovi zavitki.** Zreži drobno 1/2 *l* orehov ter jih polij s 1/4 *l* vrele sladke smetane ali mleka, prideni 1 jajce, pest drobtin, malo stolčenih klinčkov, cimeta in drobno zrezanih limonovih lupin. Vse to prav dobro zmešaj. Potem napravi testo kakor za sirove zavitke ter nadaljuj kakor pri istih.

1124. **Zavitki s svinjino.** Spraži 1/8 *l* riža, da je mehak. Hladnemu primešaj pest drobno zrezane svinjine, 2 jajci, par žlic smetane in nekaj drobtin, da je nadev gost. Potem naredi testo kakor za sirove zavitke ter nadaljuj in končaj kakor pri istih. Gotove daj s solato na mizo.

Ali pa drobno razreži kosček prašičje ali kake druge pečenke, prideni scvrte čebule in peteršilja, malo drobtin in 2 jajci. Vse to dobro zmešaj. Potem napravi testo kakor za sirove zavitke, ga razvaljaj, nadevaj z nadevom ter nadaljuj in končaj kakor pri prejšnjih. Gotove zabeli z drobtinami in slanino.

1125. **Ajdovi zavitki.** Popari 1/2 *l* ajdove moke s 1/4 *l* vrele slane vode ter dobro zmešaj. Ko se testo malo

ohladi, ga deni na s pšenično moko potreseno desko ter ga razvaljaj kakor za zelo debele rezance. Potem zmešaj 2 jajci, 1 krožnik sira, par žlic smetane in drobtin. Nato razreži razvaljano testo na štirivoglate krpice, položi na vsako krpo žlico nadeva; testo stisni skupaj ter kuhaj v slani vodi sedem minut. Kuhane zavitke zabeli s presnim maslom in drobtinami.

1126. **Ajdovi cmoki.** Razreži na kocke 3 žemlje ter jih prepraži v masti. K tem primešaj 1/2 *l* ajdove moke ter polij s približno 1/2 *l* slane vrele vode. Dobro zmešaj ter napravi za jabolko velike cmoke, katere kuhaj v slani vodi četrt ure. Kuhane prereži čez pol ter zabeli z ocvirki ali z mastjo in drobtinami.

1127. **Ajdovi pečeni žganci.** Deni v kozico 3/4 *l* ajdove moke ter jo na štedilniku mešaj, da je vroča. Nato prilivaj polagoma približno 3/4 *l* slane vrele vode ter mešaj, da dobiš prav drobne, rahle žgance. Ako hočeš iste izboljšati, pridaj med mešanjem 2 žlici razbeljene masti. Ko so žganci gotovi, jih zabeli z ocvirki.

1128. **Ajdov pečenjak s pinjenim mlekom.** Deni v lonec 3/4 *l* pinjenega mleka in kavno žlico soli. Prideni 1/4 *l* ajdove moke ter prav gladko zmešaj. Potem vlij to zmes na z mastjo namazano pločevino za prst nadebelo ter jo deni v pečico; napol pečeno pomaži s smetano. Pečeno razreži na kose ter postavi na mizo.

1129. **Ajdov pečenjak s sladkim mlekom.** V loncu žvrkljaj, da je prav gladko, 1 1/2 *l* sladkega mleka, 3/4 *l* ajdove moke, 1 ali 2 jajci in malo soli. Nato razbeli v podolgasti ponvi 3 žlice masti ter vlij vanjo pripravljeno testo in ga postavi v vročo pečico, da se speče, za kar rabi približno pol ure. Ko je pečeno, z vilicami zdrobi ter daj z zavretim mlekom ali kislim zeljem ali s solato na mizo.

1130. **Ajdovi štruklji z orehi.** Daj v skledo 1/2 *l* ajdove moke in kavno žlico soli ter jo polij z 1 1/4 *l* vrele vode pa gladko zmešaj. Ko se testo nekoliko ohladi, ga stresi na s pšenično moko potresen snažen prt ter razvaljaj za nožev rob debelo. Potem zmešaj 1/4 *l* drobno zrezanih orehov, 1 jajce, par žlic smetane, malo klinčkov, cimeta in pest drobtin. S tem namaži razvaljano testo ter ga skupaj zavij. Nato ga zavij še rahlo v snažen prtič, poveži z vrvico ter kuhaj v slani vodi pol ure. Kuhanega razreži, zabeli s presnim maslom in drobtinami ter daj na mizo.

1131. **Ajdov štrukelj s sirom.** Zmešaj v skledici 1/4 *l* smetane, majhen krožnik zdrobljenega sira, 2 jajci in par

žlic drobtin. S tem namaži razvaljano ajdovo testo (glej štev. 1130), ga skupaj zavij ter kuhaj v prtiču pol ure. Kuhanega razreži, zabeli s presnim maslom in drobtinami ter daj na mizo.

1132. **Ajdov štrukelj z ocvirki.** Polij 1/2 *l* lepe ajdove moke z 1 1/4 *l* vrele slane vode. Dobro ga zmešaj ter nekoliko ohlajenega razvaljaj na s pšenično moko potresenem prtiču za nožev rob debelo. Potrosi ga s svežimi scvrtimi ocvirki, rahlo vkup zavij, najprej samega, potem še v prtiču ter ga kuhaj v slani vodi pol ure. Kuhanega razreži in zabeli z ocvirki.

1133. **Koroški zavitki.** Napravi testo iz 1/2 *l* moke, 1 jajca in vode kakor za mehke rezance. Potem deni v kozico 2 žlici masla ali masti, 1/4 *l* drobtin, 1 *l* kuhanih ter fino zrezanih suhih hrušek, češpelj ali krhljev, nekaj stolčenih klinčkov, cimeta in limonovih lupin; prilij tudi malo soka od sadja, malo sladkorja ali namesto soka par žlic smetane. Vse to prav dobro zmešaj. Potem testo razvaljaj ter razreži na štirivoglate krpe, položi na vsako krpo žlico nadeva, zapogni testo črez in prav dobro stisni. Zavitke skuhaj v slani vodi ter zabeli z maslom in drobtinami.

1134. **Koroški zavitki z rižem.** Napravi testo iz 1/2 *l* moke, 1 jajca in vode, kakor za mehke rezance. Nato skuhaj v 3/4 *l* slane vode 1/4 *l* riža, da bo mehak in gost. Nekoliko ohlajenemu primešaj 1 jajce, 5 *dkg* z zelenim peteršiljem scvrtega presnega masla in 1 žlico drobtin ter vse to prav dobro zmešaj. Potem testo razvaljaj, ga razreži na štirivoglate krpe; na vsak kosček deni žlico riža ter stisni skupaj. Ko so zavitki gotovi, jih skuhaj v slani vodi. Kuhane poberi s penovko na krožnik, zabeli s presnim maslom in drobtinami ter daj s solato na mizo.

1135. **Češpljevi zavitki.** Napravi krompirjevo testo kakor za češpljeve cmoke, ga razvaljaj za nožev rob debelo ter razreži na štirivoglate krpe. Deni na vsako krpo žlico z rumom poškropljenega, s sladkorjem in drobtinami zmešanega povideljna. Testo črez zapogni ter prav dobro stisni. Zavitke kuhaj v slani vodi sedem minut; devaj jih v kozico, v kateri si že poprej spražila v maslu ali masti drobtin, s sladkorjem in cimetom zmešanih, ter jih prepolji, da se v drobtinah povaljajo. Nato jih še malo s sladkorjem potresi pa daj na mizo.

1136. **Češki češpljevi zavitki.** Naredi testo kakor za koroške zavitke, iz svežih češpelj pa poberi koščice; namesto teh deni v vsako pol olupljenega mandeljna ter

zopet stisni skupaj. Nato razvaljaj testo, deni češplje nekoliko vsaksebi, jih potresi malo s sladkorjem in cimetom, pa tako zavij in zreži kakor koroške zavitke. Ravnotako jih tudi skuhaj, potresi z drobtinami in zabeli s presnim maslom.

1137. **Češpljevi cmoki.** Pretlači na snažno desko 5 olupljenih, kuhanih krompirjev, prideni jim 1 jajce, 1 rumenjak, kosček presnega masla in malo soli ter vse prav dobro z nožem pregneti. Potem pridaj 1/4 *l* moke, jo zmešaj med krompir ter še z rokami pogneti, da je testo gladko. Nato ga razvaljaj kakor za debele rezance ter razreži na štirivoglate kosčke. Na vsak kosček položi eno češpljo, odstrani ji koščico ter jo nadomesti s kosčkom sladkorja, testo dobro skupaj stisni in napravi okrogle cmoke. Kuhaj jih v slani vodi sedem minut, pobiraj jih posamezne iz vode ter devaj na pločevino, v kateri si že poprej spražila v presnem maslu ali masti nekaj drobtin. Zdaj pločevino stresi, da se cmoki v drobtinah povaljajo, zloži jih na krožnik, potresi s sladkorjem in cimetom ter daj na mizo.

Ali pa namoči v mleku eno obribano žemljo; ko je mehka, jo ožmi, prideni ji 2 jajci, za jabolko presnega masla in malo soli ter zmešaj, da je prav gladko. Nato primešaj še približno 3/4 *l* moke; ko je testo gladko nadaljuj in končaj cmoke kakor prej.

Ali vzemi 1/2 *l* moke, 2 jajci, 1/4 *l* dobro odtečenega sira, kosček presnega masla in nekaj zrn soli. Napravi testo, ga razvaljaj in napravi kot poprej.

Ali napravi testo iz 1/2 *l* moke, 2 jajec, malo soli in približno 1/8 *l* smetane ali mleka, ga razvaljaj ter nadaljuj cmoke kakor poprej.

Iz vseh teh vrst testa lehko pripraviš tudi marelične, črešnjeve in druge cmoke. Pozimi lehko vzameš namesto svežega suho, skuhano ali v sopari kuhano sadje.

1138. **Podolgasti tirolski cmoki.** Razreži na drobne kocke 6 žemelj. Potem deni v kozico 7 *dkg* prekajene slanine, scvri v njej žlico drobno sesekane čebule in pol žlice zelenega peteršilja. Zdaj dodaj žemlje, mešaj nekaj časa na gorkem, nato jih polij s 1/4 *l* mleka, sežvrkljanega s 3 jajci. Prideni tudi 10 *dkg* na drobne kocke zrezanega, mastnega prekajenega ter kuhanega mesa in dobro zmešaj. Končno prideni še 1/4 *l* moke in malo soli ter napravi za gosje jajce velike podolgaste cmoke, katere kuhaj v slani vodi 20 minut. Vrejo naj počasi, da se ne razkuhajo. Potem jih podolgem razreži, zabeli s presnim maslom in

drobtinami ter daj s solato na mizo, ali pa zraven kake obare ali prikuhe.

1139. **Podolgasti navadni cmoki.** Razreži 6 žemelj na kocke ter jih malo prepraži v kozici, v kateri si že poprej zrumenila 2 žlici masti, 2 žlici presnega masla, pol žlice drobno zrezane čebule in toliko zelenega peteršilja. Potem sežvrkljaj 2 jajci s $^3/_8$ *l* mleka ter vlij na žemlje. Čez nekaj minut pridaj $^1/_4$ *l* moke in malo soli, rahlo zmešaj ter napravi podolgaste cmoke, katere kuhaj v slani vodi četrt ure. Potem jih podolgem prereži in zabeli s presnim maslom ali mastjo in drobtinami.

1140. **Veliki močnati cmoki.** Razreži na drobne kocke 4 žemlje ter jih prepraži s presnim maslom ali mastjo. Potem sežvrkljaj v lončku približno $^1/_4$ *l* vode, $^1/_2$ *l* moke in 1 ali 2 jajci. Ko je testo gladko, ga vlij na žemlje, malo posoli ter pusti nekoliko časa. Nato polagaj z veliko žlico ali z zajemalko velike cmoke v vrelo vodo ter jih pusti, da pokriti počasi vro četrt ure. Kuhane zloži na krožnik, prereži čez pol ter zabeli s presnim maslom ali mastjo in scvrtimi drobtinami pa daj s solato ali h kaki obari na mizo.

1141. **Vodeni cmočki.** Polij $^3/_4$ *l* moke s približno $^3/_4$ *l* vrele slane vode ter testo prav dobro zmešaj. Potem zakuhaj z žlico v vrelo slano vodo majhne cmočke, ki naj vro pet minut. Nato jih odcedi, polij z mrzlo vodo ter stresi na pločevino, v kateri si scvrla v masti ali maslu pest drobtin, malo jih prepolji ter pusti še par minut v pečici.

1142. **Testeni grah.** Napravi testo kakor za cmočke. Deni ga na cedilnik z velikimi luknjami ter ga tlači z leseno gobo ali kuhalnico v vrelo slano vodo. Kuhanega odcedi, polij še z mrzlo vodo ter dobro odtečenega stresi v pločevino, v kateri si spražila pest drobtin v presnem maslu ali masti, dobro premešaj, še malo prepraži pa je gotovo.

1143. **Vodeni rezanci.** Napravi testo kakor za vodene cmočke. Potem ga deni na z moko potreseno desko, razreži na majhne kosčke ter jih suči med rokama toliko časa, da dobiš za svinčnik debele paličice. Iste poševno razreži na 3 ali 4 *cm* dolge kosčke; vsakega še posebej povaljaj z roko po deski, da dobi lepšo obliko. Nato jih stresi v vrelo slano vodo ter kuhaj pet minut. Kuhane odcedi, polij še z mrzlo vodo ter stresi na v masti zrumenele drobtine. Rahlo jih premešaj, da se povaljajo po istih, in ko se še malo prepražijo, so gotovi.

1144. **Testeni grah, fini.** Vmešaj za jajce presnega masla, 2 rumenjaka, 1/4 *l* mrzlega mleka in 1/4 *l* moke. Nato rahlo primešaj od 2 beljakov trd sneg in še dober 1/4 *l* moke pa malo soli. Tako pripravljeno testo pretlači skoz cedilnik z velikimi luknjami v vrelo slano vodo. Ko je kuhano, ga odcedi, poplakni še z mrzlo vodo ter stresi v kozico na scvrte drobtine; še malo prepolji pa daj na mizo zraven kake obare ali pa s solato.

1145. **Veliki krompirjevi cmoki z žemljami.** Pretlači skoz sito 6 olupljenih ter v slani vodi kuhanih krompirjev. Potem zrumeni 2 žlici masti, žlico drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja; ž njimi zabeli 2 na kocke zrezani žemlji ter jih deni h krompirju. Prideni tudi 1 ali 2 jajci, malo soli in približno 1/4 *l* moke. Vse prav dobro zmešaj ter napravi za jabolko velike cmoke, katere kuhaj v slani vodi sedem do deset minut. Kuhane prereži čez pol ter zabeli s presnim maslom ali z mastjo in drobtinami.

1146. **Krompirjevi cmoki z drobtinami.** Pretlači 6 kuhanih krompirjev, prideni 1/4 *l* drobtin, malo scvrtega zelenega peteršilja, 1 jajce, malo soli in 1/4 *l* moke. Napravi velike cmoke ter jih kuhaj v slani vodi. Kuhane zabeli in daj h kaki obari, prikuhi ali solati na mizo.

1147. **Zdrobovi cmoki s krompirjem.** Zmešaj 3/8 *l* zdroba s 1/4 *l* vrelega mleka, juhe ali slane vode v loncu na mizi ter ga pusti, da se ohladi. K hladnemu primešaj 2 jajci, 3 kuhane ter skoz sito pretlačene krompirje, malo soli, kosček presnega masla in 4 žlice moke; napravi velike cmoke, povaljaj jih v moki ter kuhaj v slani vodi. Kuhane zabeli z ocvirki in daj s kislim zeljem ali s solato na mizo.

1148. **Družinski zdrobovi cmoki prvi.** Zmešaj v 1/2 *l* vrelega mleka, juhe ali slane vode 3/8 *l* zdroba, ne da bi ga kuhala, ter pusti, da se malo ohladi. Medtem pa spraži 3/8 *l* drobtin z 2 žlicama masti, malo čebule in drobno zrezanega zelenega peteršilja. To prav dobro zmešaj, malo posoli ter napravi cmoke. Kuhaj jih v slani vodi deset minut, nato jih čez pol prereži, zabeli z ocvirki in daj na mizo.

1149. **Družinski zdrobovi cmoki drugi.** Deni v kozico 2 žlici masti. V isti zrumeni žlico drobno zrezane čebule, prideni 3/4 *l* zdroba, ga malo prepraži, primešaj še 3/4 *l* mleka, juhe ali slane vode ter pusti na mrzlem, da se ohladi. Potem napravi cmoke, skuhaj jih v slani vodi ter zabeli z ocvirki.

1150. **Veliki krompirjevi cmoki s svinjino.** Pretlači skoz sito 5 ali 6 olupljenih ter v slani vodi kuhanih krompirjev; pridaj 2 jajci, 2 pesti fino zrezane svinjine, 2 pesti drobtin, malo soli in približno 1/2 *l* moke. Vse to dobro zmešaj ter napravi za jabolko velike cmoke, katere kuhaj v slani vodi kakih sedem do deset minut. Kuhane zloži na krožnik, vsakega čez pol prereži, zabeli s presnim maslom in drobtinami ali z dobro mastjo ter daj s kislim zeljem ali solato na mizo.

1151. **Krompirjevi vložki (žličniki).** Pretlači skoz sito 4 olupljene ter v slani vodi kuhane krompirje. Primešaj jim 2 jajci, malo soli, kosček presnega masla in približno 1/4 *l* moke. Ko je testo gladko, ga zakuhaj z žlico v slano vodo, ki naj vre približno pet minut. Nato vložke odcedi ter jih zabeli z ocvirki ali s presnim maslom in drobtinami.

1152. **Fini krompirjevi cmoki.** Zreži žemljo na kocke, jih zabeli, potem sežvrkljaj pičlo 1/2 *l* mleka s 3 rumenjaki, pridaj 3 pesti skoz sito pretlačenega krompirja in malo soli; s tem polij žemlje. Ko so napojene, rahlo zmešaj vseh treh beljakov trd sneg in toliko moke, da se sprime. Iz te zmesi napravi za jabolko velike cmoke ter jih zakuhaj v vreli slani vodi. Kuhane poberi v posodo, z drobtinami potresi in zabeli s presnim maslom.

1153. **Krompirjevi cmoki s češpljami.** Napravi zmes za cmoke kakor poprej samo s tem razločkom, da daš v sredo vsakega cmoka eno svežo češpljo brez koščice. Kuhaj in zabeli jih kakor prejšnje.

1154. **Fini sirovi cmoki.** Zreži 3 žemlje na kocke. Nato razgrej kosček presnega masla ter zrumeni v njem malo zelenega peteršilja. Nadalje sežvrkljaj v 3/8 *l* mleka 3 rumenjake, 3 pesti sira (iz kislega mleka) in malo soli. S tem polij žemlje in pusti da se napoje. Potem vmešaj rahlo sneg od treh beljakov in toliko moke, da se sprime; naredi za jabolko velike cmoke ter jih zakuhaj v slani, vreli vodi. Kuhane poberi v skledo, potresi z drobtinami in zabeli s presnim maslom.

1155. **Sirovi cmoki z zdrobom.** Deni v kozico 8 *dkg* presnega masla in žlico drobno zrezanega peteršilja. V tem precvri 1/4 *l* zdroba, primešaj poln krožnik zdrobljenega sira, 2 jajci, malo soli in približno 1/8 *l* moke. Dobro zmešaj ter napravi cmoke, katere kuhaj v slani vodi 10—15 minut. Nato jih zabeli s presnim maslom in drobtinami.

1156. **Zdrobovi cmoki.** V primeren lonec daj 1/4 *l* mleka, 7 *dkg* presnega masla in žlico soli. Ko zavre, postavi vstran

in zamešaj 3/8 *l* zdroba ter pusti, da se ohladi. Hladnemu primešaj 2 jajci in žlico drobtin, napravi cmoke ter jih kuhaj v slani vodi sedem minut. Kuhane zabeli s presnim maslom in drobtinami.

1157. **Riževi cmoki.** Deni v lonec 3/4 *l* vode, kavno žlico soli in kosček presnega masla. Ko zavre, vkuhaj 1/4 *l* riža ter kuhanega postavi vstran, da se ohladi. Hladnemu primešaj 1 jajce, 2 žlici drobtin, 1/8 *l* moke ter napravi cmoke, katere kuhaj v slani vodi četrt ure. Kuhane zabeli z dobro mastjo ali na kocke zrezano, scvrto slanino. Dobro je, ako primešaš rižu na kocke zrezane svinjine.

1158. **Koruzna polenta.** V 1 1/2 *l* slane, vrele vode zamešaj 3/4 *l* koruznega zdroba ali polentne moke ter mešaj na gorkem toliko časa, da se zgosti in se odloči od kuhalnice. Nato jo po površju lepo poravnaj, pokrij ter postavi za par minut vstran. Potem z lopatico reži ter devaj na krožnik pa zabeli z mastjo in ocvirki ali s scvrtimi drobtinami in presnim maslom. Lehko jo tudi, preden jo zabeliš, potreseš s parmezanom.

Ali pa daj med vrelo vodo malo masti ali 2 žlici presnega masla ter gotovo, lepo poravnano polento stresi na lesen krožnik ali desko, razreži jo z nitjo ter zabeli kakor prej.

Ako ti ugaja bolj mehka polenta, tedaj vzemi 3/4 *l* zdroba in 1 3/4 *l* slane vode.

1159. **Koruzni pečenjak.** V 1 1/4 *l* mleka daj 5 *dkg* sladkorja, 5 *dkg* presnega masla in kavno žlico soli. V vrelo zamešaj 5/8 *l* koruznega zdroba ali polentne moke; ko se nekoliko zgosti, jo urno vlij v plitvo kozico ali podolgasto, že pripravljeno ponev na 2 žlici masti za prst na debelo ter v pečici peci četrt do pol ure. Pečeno razreži, potresi s sladkorjem ter daj s kako sladko solato na mizo.

Ali pa zamešaj z zdrobom vred tudi par pesti rozin v mleko. Potem zavri nekaj malinovega, z vodo ali z vinom zmešanega odcedka ter ga vlij na razrezan pečenjak.

1160. **Koruzni pečenjak z jabolki.** Napravi koruzni pečenjak kot poprej. Ko si ga vlila v ponev, ga urno potresi z rezanci nakrhljanih jabolk in s sladkorjem ter speci. Pečenega razreži na kosčke ter daj za močnato jed na mizo.

1161. **Koruzni žganci.** V 1 1/4 *l* slane, vrele vode zamešaj 3/4 *l* polentne moke ter mešaj na vročem toliko časa, da se ločijo žganci od kuhalnice, kar traja približno pet minut. Potem postavi pokrite vstran, med tem časom pa razbeli 2 žlici masti z drobtinami. Nato razdrobi žgance v

skledo ter jih zabeli. Posebej daj na mizo vročega mleka ali prežgane kisle ali sladke juhe.

1162. **Pšenična polenta.** Daj v lonec 1¼ *l* vode, kosček presnega masla in žlico soli; ko zavre, vkuhaj med vednim mešanjem ½ *l* pšeničnega zdroba ter zgoščenega pokrij in postavi vstran. Medtem razbeli par žlic ocvirkov ali presnega masla, devaj polento z lopatico ali žlico na krožnik, pri tem pa lopatico ali žlico vsakokrat v mast pomoči. Gotovo zabeli s pripravljeno zabelo ter daj zraven kake obare, zelene prikuhe ali solate na mizo.

1163. **Jajčni kuh.** Sežvrkljaj v lončku ⅜ *l* kisle smetane, 4 rumenjake, 2 žlici moke in primešaj trd sneg 4 beljakov. Vlij v namazano kozico ali v podolgasto pločevino ter speci. Pečeno daj s kako solato ali pa prikuho na mizo.

1164. **Češpljeva kaša.** V 2¼ *l* vode kuhaj ½ *kg* suhih ter dobro opranih češpelj. Ko so že precej mehke, pridaj ½ *l* v vroči, večkrat premenjeni vodi dobro oprane kaše ter jo pusti, da počasi vre približno pol ure. Potem jo osoli, rahlo zmešaj, povrh pa zabeli s presnim ali kuhanim maslom in drobtinami.

Mlečne jedi.

1165. **Mlečna kaša.** V 2½ *l* vrelega mleka zakuhaj ½ *l* v vroči, večkrat premenjeni vodi dobro oprane kaše ter jo pusti, da počasi vre približno pol ure. Potem jo osoli s pol žlice soli, jo premešaj, potem postavi vstran ali pa stresi takoj v skledo, zabeli s presnim maslom ter z žlico malo okrasi, t. j. pritiskaj z žlico na površje zabeljene kaše, da tako napraviš majhne globine, v katerih se nabira presno maslo.

(To je tako imenovana narodna, »poštengana« kaša.)

Lehko tudi zakuhaš kašo najprej v vrelo vodo ter potem prilješ mleka, toda taka bo slabša.

1166. **Pečena mlečna kaša.** Deni kuhat kašo kakor poprej. Ko se je že malo zgostila, jo osoli, pridaj kosček presnega masla ter jo premešaj. Nato jo stresi v skledo, v kateri jo boš dala na mizo, postavi v pečico, da se popolnoma zgosti in rumeno zapeče, ter slednjič daj na mizo.

1167. **Mlečni riž.** V 1¾—2 *l* vrelega mleka zakuhaj ½ *l* riža; počasi naj vre približno 1—1¼ ure. Potem ga osoli, dobro zmešaj ter stresi v skledo; potresi ga še s sladkorjem in cimetom ter daj na mizo. Hitreje pa bo riž kuhan, ako

ga zakuhaš v ½ *l* vrele vode ter, ko je že gost, zaliješ z 1 *l* vrelega mleka. Pridaš lehko tudi kosček sladkorja.

Ali stresi riž v skledo, le malo ga pusti v loncu; temu primešaj sladkorja in cimeta ter ga deni v podobi kolobarja ali zvezde na beli riž.

Ali potresi riž s strtim medenjakom ali čokolado.

Ali pa stresi riž v skledo, ga močno s sladkorjem potresi ter potem z razbeljeno lopatico rumeno zapeci in daj na mizo.

1168. **Mlečni zdrob.** V 2½ *l* vrelega mleka vsuj med vednim mešanjem ¼ *l* pšeničnega zdroba. Ko si vse vsula, ga pusti, da še šest do sedem minut počasi vre, potem ga osoli s kavno žlico soli, dobro zmešaj, stresi v skledo ter daj na mizo. Lehko pridaš mleku kosček sladkorja, ali potresi zdrob v skledi s sladkorjem ter ga zarumeni z razbeljeno lopatico. (Ako hočeš šteditи, vzemi 1¼ *l* mleka in ¾ *l* vode.)

1169. **Mlečni koruzni zdrob.** V 2½ *l* vrelega mleka zakuhaj med vednim mešanjem ¼ *l* koruznega zdroba ali polentne moke. Ko si vse zamešala, pusti, da še počasi vre 10—15 minut. Nato osoli s kavno žlico soli, dobro premešaj, stresi v skledo ter daj na mizo.

1170. **Mlečni ječmenček.** V 2½ *l* vrele vode zakuhaj pičlo ¼ *l* ječmenčka ter ga pusti, da počasi vre pol ure. Potem vodo odcedi in prilij toliko vrelega mleka, kolikor si odlila vode ter pusti, da še počasi vre približno dve uri in se popolnoma skuha. Končno ga osoli, dobro zmešaj ter daj na mizo.

1171. **Mlečna ajdova kaša.** V 2½ *l* vrelega mleka zakuhaj ⅜ *l* ajdove kaše. Ko je že malo mehka, jo osoli ter pusti, da se dodobra skuha.

Kako se pripravi ajdova kaša. — Ajdo najprej skuhaj, potem operi in stresi na rešeto, da se odteče; nato jo razgrni na solnce ali na peč, da se posuši. Posušeno daj v malin pod stope, da se obdela kakor prosena kaša. Taka kaša je tudi izvrstna za klobase namesto riža.

1172. **Mlečni ajdovi močnik.** Napravi iz ¼ *l* ajdove moke z vrelo vodo drobne kroglice. Zakuhaj jih v 2 *l* vrelega mleka ter pusti, da počasi vre sedem do deset minut; osoli s kavno žlico soli, dobro zmešaj ter daj na mizo.

1173. **Mlečni močnik.** V 2½ *l* vrelega mleka zakuhaj pšenični močnik iz ¼ *l* moke, enega jajca in malo vode. Ko je že vrel kakih sedem minut, ga osoli s kavno žlico soli, dobro premešaj ter daj na mizo.

Lehko tudi vzameš 1 *l* vode in 1 *l* mleka, v moko pa zamesiš vrele vode ter opustiš jajce; vse drugo kakor poprej.

1174. **Mlečna ribana kaša.** Zakuhaj v vrelo mleko iz ¼ *l* moke in 1 jajca ribano kašo. Kuhano osoli, premešaj ter daj na mizo.

1175. **Mlečni rezanci.** Zakuhaj v 2½ *l* vrelega mleka iz pičlega ¼ *l* moke in 1 jajca fine rezance; vro naj sedem minut. Nato jih osoli s kavno žlico soli, dobro premešaj, stresi v skledo, potresi s sladkorjem ter daj na mizo.

Lehko tudi mešaš mleko z vodo ter zakuhaš rezance.

Enako lehko zakuhaš tudi krpice ali široke rezance.

1176. **Otročji kuh.** Deni v loncu na štedilnik 1½ *l* mleka, da zavre. Medtem pa sežvrkljaj v ½ *l* mleka ¼ *l* moke ter gladko vlivaj med vednim mešanjem v vrelo mleko. Ko že par minut vre, pridaj kosček sladkorja in kavno žlico soli, dobro zmešaj, stresi v skledo ter daj na mizo.

Lehko ga potreseš z vanilijevim sladkorjem.

1177. **Zapečeni masleni vložki.** Vmešaj za jajce presnega masla, primešaj 3 rumenjake, malo soli, vseh treh beljakov trd sneg, rahlo zmešaj, nazadnje prideni 6 žlic lepe bele moke. Zavri v kozi ½ *l* kavne smetane ter zakuhaj vanjo z žlico to, kar si vmešala. Ko zavre, dobro potresi s sladkorjem in cimetom (ali z vanilijevim sladkorjem), postavi v pečici na pokrov, da se od vrha zapeče, potem devaj v skledo z rumeno stranjo na vrhu. Če je še kaj mokrega, polij čez ter daj na mizo. Posebej daj zavretega mleka v skledici na mizo.

1178. **Deževni črvi.** Naredi mehko testo iz 14 *dkg* lepe moke, 7 *dkg* presnega masla, malo soli, 1 rumenjaka, 1 celega jajca; če ti primanjkuje mokrote, prideni še dobre kavne smetane; pusti, da pol ure počiva. Potem zreži testo na enakomerne kosčke, razgneti jih na okrogle, prst debele, malo ped dolge klobasice ter zakuhaj v kozico, v kateri si zavrela ½ *l* dobre kavne smetane. Ko prevro, jih potresi s sladkorjem in cimetom ali z vanilijevim sladkorjem in jih zapeci kakor poprej vložke ter daj na mizo.

1179. **Mlečni masleni vložki.** Vmešaj za jajce velik kosček presnega masla, 3 rumenjake, 2 žlici mleka in nekaj zrn soli. Nato primešaj od 3 beljakov trd sneg in približno ¼ *l* moke. Potem daj v kozico ¾ *l* mleka in žlico sladkorja z vanilijevim okusom. Ko zavre, zakuhaj z žlico majhne vložke ter jih pusti, da počasi vro sedem minut. Zdevaj jih

v skledo, potresi s sladkorjem in cimetom ter daj še zraven skledico zavretega mleka na mizo.

1180. **Zapečeni masleni vložki.** Napravi vložke kakor poprej. Zakuhaj jih v ¾ *l* sveže, vrele kavne smetane, kateri si pridejala malo vanilije, žlico sladkorja in kosček presnega masla. Zakuhane postavi v pečico, da se obenem skuhajo in zapečejo. Ko so lepo rumeni, jih zloži na krožnik ter daj posebej skledico zavretega mleka zraven na mizo.

1181. **Zdrobovi mlečni vložki.** Vmešaj 7 *dkg* presnega masla, 2 jajci in nekaj zrn soli. Ko je že dobro narastlo, pridaj med vednim mešanjem 2 žlici mleka in pičlo ¼ *l* pšeničnega zdroba ter pusti, da stoji vsaj četrt ure. Medtem pa daj 1½ *l* mleka v kozici na štedilnik, da zavre, nakar zakuhaj vložke z majhno žlico ter pusti pokrite, da počasi vro približno sedem minut. Nato malo posoli, rahlo zmešaj, deni v skledo, potresi s sladkorjem ter daj na mizo.

Lehko jih tudi zapečeš kakor maslene vložke.

1182. **Mlečni sago.** Zakuhaj v 2½ *l* mleka 3/16 *l* ali 14 *dkg* sago ter ga pusti, da počasi vre približno pol ure. Nato ga osoli s kavno žlico soli, potresi s sladkorjem, dobro zmešaj, deni v skledo in postavi na mizo.

Pečenjaki.

1183. **Jajčni pečenjak.** Deni v lonček ¼ *l* mleka, 3 rumenjake, ½ kavne žlice soli, 3/8 *l* moke in dobro raztepi, da dobiš gladko testo. Nato pridaj še ¼ *l* mleka in primešaj od 3 beljakov trd sneg ter vlij v kozico ali na podolgasto pločevino na 2 žlici razbeljenega masla ali masti in postavi v pečico. Ko je pečenjak bledorumen, ga zdrobi z vilicami, še malo na štedilniku popeci ter daj s solato na mizo.

Ali pa pridaj že v mleko žlico sladkorja, tudi sedaj ga potresi s sladkorjem ter daj s katerokoli sladko solato na mizo.

1184. **Cesarski pečenjak.** Daj v lonček ¼ *l* kavne smetane, malo soli, 4 rumenjake in ¼ *l* moke. Dobro sežvrkljaj, da bo testo gladko, prideni še pičlo ¼ *l* mleka in od 4 beljakov trd sneg, rahlo premešaj ter vlij na 2 žlici razbeljenega masla ali masti v pločevino. Nato ga postavi nekoliko časa v pečico, da se vzdigne, potem ga na štedilniku z vilicami raztrgaj in dodobrega speci ter daj (ako je čas za to) z glavno solato ledenko na mizo.

Ali pa primešaj v testo par pesti rozin in žlico sladkorja z vanilijevim ali limonovim okusom ter daj s kako sladko solato na mizo.

1185. **Cesarski pečenjak, drugi.** Vmešaj 9 *dkg* presnega masla, 6 rumenjakov, iz 6 beljakov trd sneg, 3 žlice limonovega sladkorja, 6 žlic moke in 3 žlice mleka, rahlo zmešaj, dodaj še 10 *dkg* rozin ter spravi v namazano kozico ali model, da se speče. Tako pripravljenega daj celega ali razdrobljenega na krožniku na mizo.

1186. **Črešnjev pečenjak.** Sežvrkljaj v lončku 3/8 *l* dobre kavne smetane ali mleka, 3 žlice kisle smetane, 3/8 *l* moke, 3 žlice sladkorja in 4 rumenjake. Ko je testo mehko, primešaj od 4 beljakov trd sneg ter vlij v pločevino na 2 žlici razbeljenega masla ali masti za prst na debelo. Povrhu potresi 1 *l* črnih črešenj brez koščic, postavi v pečico ter lepo rumeno zapeci. Pečenega z vilicami razdrobi ali razreži na kosčke, potresi s sladkorjem ter daj na mizo.

1187. **Jabolčni pečenjak, prvi.** Zmešaj v lončku 1/2 *l* kavne smetane, 5 rumenjakov, 3 žlice kisle smetane, kavno žlico soli, 2 žlici sladkorja z limonovim okusom in 3/8 *l* moke. Ko je gladko, primešaj od 5 beljakov trd sneg in 3 kisla, olupljena ter na drobne kocke zrezana in z 1 žlico sladkorja potresena jabolka. To vlij na 3 žlice razbeljenega masla ter peci v pečici. Ko je pečeno, zdrobi z vilicami in potresi s sladkorjem.

1188. **Jabolčni pečenjak, drugi.** Deni v dolgo, dobro pološčeno ponev 3 žlice masla. V razbeljenega stresi 7 olupljenih ter na drobne kocke zrezanih ali na rezance skrhljanih ter z 2 žlicama sladkorja in malo cimeta zmešanih jabolk. Ko so nekoliko popečena, vlij nanje testo jajčnega pečenjaka, ga rahlo premešaj ter speci v pečici lepo rumeno; nato ga razdrobi, potresi s sladkorjem ter daj na mizo.

1189. **Češpljev pečenjak.** Napravi navadni gostejši pečenjak (t. j. vzemi malo več moke kakor sicer) ter ga peci. Kadar ga drobiš, mu primešaj na kocke razrezanih, svežih, s sladkorjem potresenih češpelj ter še toliko časa peci, da se češplje zmehčajo. Nato daj s sladkorjem potresenega na mizo.

Namesto svežih češpelj vzameš lehko tudi suhe. Te najprej operi, malo prevri, odstrani koščice ter prereži vsako češpljo na štiri dele. Nato jih potrosi po testu, ko si ga vlila na pločevino, ter vse skupaj speci; potem razdrobi in potresi s sladkorjem.

1190. **Zdrobov pečenjak.** V 3/4 *l* vroče kavne smetane ali mleka vsipaj med vednim mešanjem pičlo 3/8 *l* pšeničnega zdroba ter mešaj na gorkem toliko časa, da se začne gostiti; nato odstavi ter še na hladnem mešaj. Ko se shladi, zamešaj kosček presnega masla, žlico sladkorja, kavno žlico soli in 3 rumenjake. Končno rahlo primešaj od 3 beljakov trd sneg ter vlij na 3 žlice razbeljenega masla ali dobre masti; speci, zdrobi in potrosi s sladkorjem.

1191. **Zdrobov pečenjak brez jajec.** V 1 *l* vrelega mleka deni kosček presnega masla, kavno žlico soli in 2 žlici sladkorja. V to vsipaj med vednim mešanjem 1/2 *l* pšeničnega zdroba. Ko se nekoliko zgosti, ga urno vlij na že poprej pripravljene 3 žlice razbeljenega masla ali masti 2 prsta nadebelo ter v pečici lepo rumeno speci. Ko se speče, ga razdrobi, potresi s sladkorjem ter daj s katerokoli sladko solato na mizo.

1192. **Zdrobov pečenjak s svinjino.** Napravi vse kakor pečenjak brez jajec, le namesto sladkorja primešaj 2 pesti na drobne kocke zrezane kuhane svinjine; vse drugo kakor pri prejšnjem. Na mizo ga daj s solato.

1193. **Koruzni pečenjak.** Pripraviš ga lehko prav tako kakor pšeničnega, le namesto pšeničnega zdroba vzemi koruznega ali polentne moke.

1194. **Koruzni pečenjak z jajci.** V 1 *l* mleka deni kavno žlico soli, kosček sladkorja in kosček presnega masla. Ko zavre, vsipaj med vednim mešanjem 3/8 *l* koruznega zdroba, postavi vstran in toliko časa mešaj, da se malo ohladi. Nato primešaj 2 jajci, vlij na 3 žlice razbeljenega masla ali masti ter peci. Ko se speče, ga zdrobi in potrosi s sladkorjem.

1195. **Sago pečenjak.** Deni v 1 *l* vrelega mleka 28 *dkg* saga ter ga pusti počasi vreti približno pol ure. Nato ga odstavi, da se ohladi. Hladnemu primešaj 2 žlici sladkorja z limonovim okusom, kavno žlico soli in 4 jajca. To stresi na 2 žlici razbeljenega masla ali masti za 2 prsta nadebelo ter lepo rumeno speci. Pečeno razdrobi in potrosi s sladkorjem.

1196. **Rižev pečenjak.** Kuhaj v 1 *l* mleka pičlo 1/4 *l* riža. Ko se zmehča in ohladi, primešaj kosček presnega masla, 2 žlici sladkorja, kavno žlico soli in 3 ali 4 cela jajca. Nato ga stresi na 2 žlici razbeljenega masla ali masti za 2 prsta nadebelo ter ga lepo rumeno zapeci. Pečenega razdrobi in potresi s sladkorjem. Lehko mu primešaš, preden ga daš peč, na rezance skrhljanih ter s sladkorjem

in cimetom potresenih jabolk, ali par pesti izbranih ter opranih rozin.

1197. **Ajdov pečenjak.** V 1 *l* dobrega mrzlega mleka zamešaj 3/8 ajdove moke, kavno žlico soli in 2 jajci ter pusti, da stoji. Medtem pa deni v podolgasto ponev 3 žlice masti, na razbeljeno vlij testo ter speci. Pečenega razdrobi ter daj z zavretim mlekom ali s kislim zeljem na mizo.

1198. **Sirov pečenjak.** V loncu zmešaj 1/4 *l* kisle smetane, 4 rumenjake, 40 *dkg* dobro odtečenega svežega sira, malo soli in 1/4 *l* moke. Ko je prav gladko, primešaj od 4 beljakov trd sneg ter vlij na 2 žlici razbeljenega masla za prst nadebelo in speci. Pečenega zdrobi in potresi s sladkorjem.

Lehko mu primešaš tudi, preden ga vliješ na mast, žlico sladkorja in pest rozin.

1199. **Žemeljni pečenjak.** Obribaj 6 žemljam skorjo ter jih razreži na drobne kocke. Potem sežvrkljaj v loncu 1/2 *l* mleka, žlico sladkorja, 3 žlice moke, 4 jajca in malo soli; s tem polij žemlje ter jih rahlo zmešaj. Prideni tudi par pesti izbranih in opranih rozin. Vlij testo na 3 žlice razbeljene masti ali masla, postavi v pečico ter lepo rumeno zapeci. Pečenega razdrobi ter daj s sladko solato na mizo.

1200. **Mesni pečenjak.** Razreži 5 obribanih žemelj na tanke listke ter jih polij s 1/4 *l* mleka ali mrzle juhe in z 2 ali 3 jajci. Dobro napojenim primešaj majhen krožnik dobro zrezane pečenke, svinjine ali govedine, malo popra, dišave in malo soli (toda soli le tedaj, ako nimaš svinjine pri testu, ker je sicer od svinjine vse dovolj slano). Vse dobro zmešaj ter stresi na 2 žlici razbeljene masti in peci. Pečeno razdrobi ter daj s solato na mizo.

1201. **Rajžlječev pečenjak.** Telečji rajžljec dobro osnaži ter mehko skuhaj v slani vodi. Kuhanega ter dobro odtečenega drobno zreži, deni v lonec, vlij nanj pičlo 1/2 *l* mleka, 4 rumenjake, 3 ali 4 žlice drobtin, malo soli in dišave. Vse prav dobro zmešaj ter končno prav rahlo primešaj od 4 beljakov trd sneg. Vlij na 2 žlici razbeljene masti za 2 prsta nadebelo ter speci. Pečenega z vilicami razdrobi ali na kosčke razreži ter daj s solato na mizo.

1202. **Pšenični vlivanci.** Zmešaj v loncu 1 *l* mleka, 2 jajci, kavno žlico soli in 1/2 *l* moke. Ko je testo gladko, ga vlij na 2 žlici razbeljenega masla ali masti v pločevino za prst nadebelo ter v pečici lepo rumeno speci.

Pečeno razreži na kosčke ter daj s kislo solato na mizo. Ali prideni testu žlico sladkorja ter tudi kosčke potresi s sladkorjem in daj s sladko solato na mizo.

1203. **Jabolčni vlivanci.** Zmešaj v loncu 1 *l* mleka, kavno žlico soli, 2 jajci, 2 žlici sladkorja in $^5/_8$ *l* moke. Ko je testo gladko, ga vlij na 2 žlici razbeljenega masla ali masti na pločevini ter potresi z olupljenimi, na rezance narezanimi ter s sladkorjem potresenimi jabolki ter ga lepo rumeno zapeci, razreži na kosčke in potresi s sladkorjem.

Omelete in omeletni hlebčki.

1204. **Navadne omelete z omako.** Sežvrkljaj v loncu $^1/_2$ *l* mleka, 2 žlici kisle smetane, kavno žlico soli, žlico sladkorja in pičle $^3/_8$ *l* moke. Ko je testo gladko, primešaj od 4 beljakov trd sneg; nato daj v plitvo ponev majhno žlico masla ali masti ter vlij na vročo, majhno zajemalko toliko testa, da je ž njim pokrito dno ponve, ko se razleze po njej. Ko je testo po eni strani lepo rumeno pečeno, ga z lopatico obrni, da se speče še po drugi strani, medtem pa namaži zgornjo stran v ponvi s kako omako, n. pr. marelično, češpljevo, ribezljevo ali s kako drugo. Nato jo še v ponvi z lopatico lepo skupaj zavij, položi na krožnik in postavi na gorko. V ponev pa deni zopet masla in na vročega vlij testo ter tako nadaljuj, da so vse omelete zgotovljene, na kar jih potresi s sladkorjem in daj na mizo.

1205. **Omelete z jabolčnim nadevom.** Spraži kakih 6 ali 7 jabolk s sladkorjem, cimetom, limonovimi lupinami in vinom, kolikor mogoče gosto. Ko so mehka, jih pretlači skoz sito ter namaži ž njimi pečene omelete.

1206. **Omelete s češpljevim nadevom.** Skuhaj 2 pesti suhih češpelj v malo vode s kosčkom sladkorja, cimeta in par klinčki. Nato odcedi sok, češpljam odstrani koščice, meso pa sesekaj, mu pridaj 1 ali 2 žlici drobtin in odcejeni sok. S tem namaži omelete, jih skupaj zavij ter potresi s sladkorjem.

1207. **Omelete s svežimi češpljami.** Olupi kakih 15 do 20 svežih češpelj, odstrani jim koščice ter jih deni v dobro pološčeno ali prsteno kozico, pridaj kosček sladkorja, cimeta, 2 klinčka in kosček limonove lupine ter dobro pokrij, da se zmehčajo. Potem jih pretlači skoz sito, pridaj še žlico drobtin, pomešaj ter namaži omelete.

1208. **Omelete z močnicami (brusnicami).** Vkuhanim močnicam pridaj malo drobtin in sladkorja; sveže pa deni

v kozico, dodaj jim par klinčkov, žlico vina, za ¼ *l* močnic 15—20 *dkg* ali še več sladkorja; dobro jih pokrij, da se zmehčajo. Mehkim pridaj 1—2 žlici drobtin ter namaži omelete.

1209. **Omelete z vrtnimi ali gozdnimi rdečimi jagodami.** Vrtne ali gozdne jagode pretlači skoz sito, pridaj jim sladkorja, segrej jih v kozici ter namaži z njimi omelete.

Ali kuhaj v kozici za 15 *dkg* jagod 10 *dkg* sladkorja, da se potegne, primešaj pretlačene jagode ter namaži omelete.

Tudi sveže borovnice, ribezelj, maline ali bezeg lehko spražiš v lastnem soku s primerno količino sladkorja ter ž njimi namažeš omelete.

1210. **Omelete s sladkorjem in cimetom.** Zmešaj par žlic sladkorja in žlico stolčenega cimeta ter potresi ž njim pečene omelete.

1211. **Hitro pripravljene omelete.** Sežvrkljaj v lončku ⅜ *l* sladke smetane, žlico sladkorja, malo soli, 4 jajca in dobro ¼ *l* lepe moke, da bo testo prav gladko. Nato razgrej v plitvi ponvi kosček masla in vlij nanj toliko pripravljenega testa, da se dno pokrije. Ko je testo po eni strani pečeno, ga obrni, da se speče še po drugi; potem ga namaži z gorko omako, ga rahlo vkup zavij, deni na krožnik, postavi na gorko ter tako delaj, dokler imaš kaj testa. (Ako vlivaš tanko, narediš lehko šest omelet.)

1212. **Cesarske omelete.** V lončku zmešaj ⅜ *l* kavne smetane, 4 rumenjake, žlico sladkorja, ½ kavne žlice soli in ⅜ *l* moke. Ko je testo gladko, mu primešaj od 4 beljakov trd sneg ter ga peci kakor navadne omelete. Pomaži jih s katerokoli prej navedenih omak, skupaj zavij in s sladkorjem potresi.

Ako hočeš dati omelete s kislo solato na mizo, tedaj opusti sladkor v testu in tudi pozneje.

1213. **Piškotne omelete.** Vmešaj v skledi, da dobro naraste, 6 rumenjakov, 3 žlice sladkorja, malo limonove lupine, 6 žlic kavne smetane, nekaj zrn soli, 6 žlic moke in od 6 beljakov trd sneg. Peci jih v plitvi ponvi ali kozici v pečici, da se lepo vzdignejo. Iz tolike množine pripravljenega testa dobiš štiri do šest omelet. Pečeno vsako namaži z marelično omako, čez pol pripogni in potresi s sladkorjem.

Ali jih samo zapogni in potresi z vanilijevim sladkorjem.

1214. **Sirove palačinke.** Napravi testo kakor za navadne omelete ter jih speci. Potem zmešaj v skledi približno 30 *dkg* dobro odtečenega svežega sira, ¼ *l* kisle smetane, 2 jajci, žlico sladkorja, nekaj zrn soli, 2 žlici drobtin in pest zbranih ter opranih rozin. S tem namaži in potem zavij posamezne omelete, vsako poševno čez pol prereži ter položi na s presnim maslom pomazano pločevino, in sicer tako, da sloni konec prerezane omelete na prej položeni. Zložene polij s sežvrkljanim jajcem in par žlicami smetane ter postavi v pečico, da se lepo rumeno zapečejo. Pečene zloži na krožnik in potresi s sladkorjem.

1215. **Riževe palačinke.** Napravi in speci kolikor moreš tanke omelete. (Glej Navadne omelete.) Nadalje skuhaj v mleku pičlo ⅛ *l* riža. Hladnemu primešaj 1 jajce, 2 žlici sladkorja, malo vanilije, kosček presnega masla in par žlic sladke smetane. S tem namaži omelete, vsako poševno čez pol prereži ter jih zloži v pločevino tako, da sloni druga na drugi. Nato jih polij s sežvrkljanim jajcem in smetano, jih postavi v pečico, da se rumeno zapečejo, potem pa deni na krožnik ter postavi na mizo.

1216. **Rezančne palačinke.** Napravi vse kakor za riževe palačinke, le namesto riža skuhaj v mleku tanke rezance.

1217. **Orehove palačinke.** V ¼ *l* kavne smetane zmešaj ¼ *l* drobno zrezanih orehov, 2 žlici sladkorja, 1 jajce, malo drobtin, stolčenih klinčkov, cimeta in limonove lupine, od vsakega za nožev vrh. Vse to prav dobro zmešaj, s tem namaži navadne omelete, jih skupaj zavij ter nadaljuj in končaj kakor sirove palačinke.

1218. **Omeletne potice.** Sežvrkljaj v loncu ¼ *l* mleka, 2 jajci, ¼ *l* moke in malo soli, ter, ko je gladko, prilij še ¼ *l* mleka. Speci kolikor moreš tanke omelete. Daj v plitvo ponev žlico masla ali masti, razbeljeno odlij ter vlij v vročo ponev toliko testa, kolikor se ga prime na dno ponve. Ko je spodaj pečeno, obrni ter tako nadaljuj, dokler imaš kaj testa. Ako paziš, dobiš 10—11 omelet.

1219. **Omeletna potica z orehi.** Zmešaj v loncu ¼ *l* smetane, 2 žlici sladkorja, ¼ *l* drobno zrezanih orehov, malo cimeta, klinčkov, limonove lupine, 2 jajci in žlico drobtin. Potem namaži kozico primerno s presnim maslom, potresi z drobtinami, položi gor omeleto ter jo pomaži z nadevom. Tako menjavaj, dokler ne porabiš vseh omelet in vsega nadeva; zgoraj naj bo omeleta, katero pomaži s smetano ali s presnim maslom; slednjič postavi

v pečico za četrt ure, da se speče. Pečeno stresi na desko, razreži na kosčke, potresi s sladkorjem ter daj na mizo.

1220. **Omeletna potica z mandeljni.** Vmešaj 5 *dkg* presnega masla, 3 rumenjake, 3 žlice sladkorja; k temu primešaj $^1/_8$ *l* sladke smetane in 10 *dkg* olupljenih, drobno zrezanih ter z žlico sladkorja spraženih mandeljnov. Končno še rahlo primešaj od 3 beljakov sneg, malo drobno zrezane limonove lupine in 2 žlici drobtin. S tem namaži omelete ter nadaljuj in končaj kakor zgoraj orehovo potico.

1221. **Omeletna potica s sirom.** Zdrobi približno 30 *dkg* svežega, dobro odtečenega sira in ga zmešaj z 2 jajcema, $^1/_4$ *l* smetane, žlico sladkorja, malo limonove lupine, nekaj zrn soli, par žlic drobtin in pestjo rozin. S tem namaži omelete kakor za omeletno orehovo potico (glej isto) ter nadaljuj in končaj, kakor tam.

1222. **Omeletna potica z rižem.** Skuhaj prav mehko $^1/_8$ *l* riža v $^3/_4$ *l* mleka s kosčkom presnega masla in za nožev vrh vanilijevega sladkorja. Hladnemu primešaj 1 jajce, 2 žlici sladkorja in par žlic sladke smetane ter s tem namaži omelete. (Glej Omeletne potice, št. 1218.) Vse drugo kakor pri orehovi.

1223. **Omeletna potica s svinjino.** Napravi omelete. (Glej št. 1218.) Zreži drobno približno $^1/_4$ *kg* kuhane svinjine (gnjati) ter ji primešaj $^1/_4$ *l* kisle smetane, par žlic drobtin in 2 jajci. Nato namaži s presnim maslom ali mastjo ter z drobtinami potresi omeletam primerno kozico. Potem polagaj omelete v kozico ter na vsako namaži toliko nadeva, da boš vse enakomerno namazala ter porabila vse omelete in ves nadev. Zgoraj naj bo omeleta, katero pomaži s smetano. Gotovo potico postavi v pečico, da se lepo zapeče, nato jo obrni na krožnik, razreži ter daj s solato na mizo. Ali pa vzemi namesto svinjine pečenko, ki ti je ostala, pridaj ocvrte čebule, zelenega peteršilja in dišave, vse drugo kakor prej.

Ali pa razreži na tanke rezance vse omelete razen dveh. Razrezane omelete zmešaj med nadev, cele pa deni v kozico, eno spodaj, drugo zgoraj, v sredo pa nadev. Po vrhu namaži potico s smetano ter jo speci.

1224. **Omeletni zvitki.** Napravi jajčne krpe (gl. str.37) ter jih namaži z vanilijevim, čokoladnim, lešnikovim ali mandeljnovim kremom (gl. str. 40) ali s kako omako; lehko tudi z rozinovim nadevom. Potem jih skupaj zavij, pomoči v raztepena jajca ter ocvri v maslu.

Ali povaljaj zvitke potem, ko si jih pomočila v jajca, še v drobtinah in nato ocvri.

Ali razreži klobasice (zvitke) na kosčke in potem v drobtinah povaljane ocvri. Gotove potresi s sladkorjem.

1225. **Rezančna klobasa.** Napravi jajčne krpe iz 2 jajec (glej str. 37) in jih položi na prtič tako, da slonijo druga na drugi. Nato skuhaj v slani vodi krožnik finih rezancev. Kuhane odcedi ter deni v kozico, v kateri si spražila v 3 žlicah presnega masla ½ žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja. Malo jih prepraži ter hladnim primešaj 2 ali 3 jajca, namaži nadev na naložene krpe, trdo skup zavij, najpoprej same, potem še v prtič ter kuhaj klobaso v slani vodi pičle pol ure. Kuhano odvij, razreži na kolesčke ter zabeli s presnim maslom in drobtinami pa daj s solato na mizo.

1226. **Klobasa iz makaronov.** Napravi jajčne krpe iz 2 jajec ter jih naloži na prtič. Potem namaži krpe z jajcem ter položi nanje kuhane, dobro odtečene makarone, drugega poleg drugega. Na makarone namaži za 2 prsta nadebelo telečje sekanice, kateri si primešala par žlic smetane ter 1 ali 2 jajci. (Sekanico glej str. 32.) Nato tesno vkup zavij, poveži z vrvico ter kuhaj v slani vodi pol ure.

1227. **Klobase iz makaronov z vranico.** Napravi vse kakor poprej, le namesto telečje sekanice namaži z vraničnim nadevom. Deni v kozico 2 žlici masti, zrumeni v njej malo čebule in zelenega peteršilja, temu pridaj 1½ v mleku namočene ter dobro ožete žemlje, malo soli, majerona in dišav ter postavi vstran. Ko se ohladi, primešaj 1 izstrgano telečjo vranico in 2 jajci. To namaži na makarone ter nadaljuj in končaj kakor rezančno klobaso.

1228. **Polževa močnata jed.** S shlajeno sekanico (sekanico glej str. 32) na tanko namaži jajčne omelete, jih v podobi klobase rahlo vkup zavij, razreži na 3 prste dolge kosčke ter postavi pokonci drugega poleg drugega v model, ki mora biti prej dobro namazan in z drobtinami potrošen; še rajši se izstrese, ako deneš na dno namazan papir. Posebej v lončku pa vmešaj $^3/_{16}$ *l* sladke in 1 žlico kisle smetane, 3 jajca in malo soli. To vlij na pokonci postavljene kosčke v model ter skuhaj na sopari. Kuhano izstresi iz modla v skledo in daj s solato na mizo.

1229. **Omeletni hlebčki.** Sežvrkljaj v lončku $^3/_8$ *l* mleka, $^1/_8$ *l* smetane, 5 rumenjakov, $^3/_8$ *l* moke, 2 žlici sladkorja in malo soli. Ko je testo gladko, mu primešaj od 5 beljakov trd sneg. Nato daj v jajčno ponev (t. j. ponev z okroglimi vdrtimi globinami) v vsako globino malo masla

ali masti. Ko je vroča, deni majhno zajemalko (t. j. za 2 žlici) testa, in ko je hlebček na eni strani pečen, ga obrni z 2 žlicama na drugo. Pečene devaj v skledo ter pokrite postavi v pečico. Gotove potrosi z vanilijevim sladkorjem ter daj s sladko solato na mizo.

Ali jih namaži s kako omako, po dva in dva skupaj stisni pa potrosi s sladkorjem.

1230. **Omeletni hlebčki s smetano.** Zmešaj v lončku $^3/_8$ *l* kisle smetane, 6 rumenjakov, 2 žlici sladkorja, malo soli in $^3/_8$ *l* moke. Ko je testo gladko, primešaj od 6 beljakov trd sneg ter peci hlebčke kakor zgoraj. Potrosi jih s sladkorjem pa daj s sladko solato ali z gorko čežano na mizo.

1231. **Zdrobovi hlebčki.** Kuhaj v 1 *l* mleka $^3/_8$ *l* zdroba. Hladnemu primešaj 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja z limono, malo soli, kosček presnega masla in od 3 beljakov trd sneg ter peci hlebčke kakor poprej.

1232. **Kuhani smetanovi štruklji.** Naredi vlečeno testo iz $^1/_2$ *l* moke, 1 jajca, koščka presnega masla in pičle $^1/_8$ *l* mlačne vode ter ga pusti, da počiva vsaj pol ure. Medtem zmešaj $^1/_4$ *l* smetane, 2 rumenjaka, 3 žlice v presnem maslu spraženih drobtin in trd sneg iz 2 beljakov. Nato deni testo na z moko potresen prt, ga malo razvaljaj, pomaži s finim namiznim oljem ter kolikor mogoče tanko razvleci. Dobro je, ako vlečeta testo dve osebi. Kar je ob robu debelega, obreži, potem namaži z nadevom ter rahlo skupaj zavij. Zdaj ga položi na drug snažen prtič, rahlo zavij, poveži z vrvico ter kuhaj pol ure v slani vodi. Kuhanega razreži na poševne kosčke ter jih zabeli s presnim maslom in drobtinami. (Rob testa, ki si ga porezala, lehko primešaš rezancem.)

Ali pa razdeli že zaviti štrukelj s kuhalničnim recljem ali krožnikom na 2 ali 3 prste dolge štrukeljčke, jih še tam, kjer si jih razdelila, z nožem prereži, kuhaj v slani vodi ali v sopari pokrite 10—15 minut in zabeli s presnim maslom in drobtinami. (Kako se kuha v sopari, glej spredaj str. 4.)

1233. **Pehtranovi, melisni ali metni štruklji.** Drobno razreži šopek opranega pehtrana, melise ali mete ter primešaj k smetanovemu nadevu, ki je pripravljen za smetanov štrukelj. Vse drugo kakor tam.

1234. **Štrukelj iz mešanih zelišč.** Napravi vlečeno testo iz $^1/_2$ *l* moke, 1 jajca, soli in vode. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla ter spenjenemu pridaj $^1/_2$ žlice drobno zrezane šalotke, krebuljice, mete in par žlic drobtin. K temu še primešaj 2 jajci in $^1/_4$ *l* smetane, namaži s

tem razvlečeno testo, ga skupaj zavij ter kuhaj kakor smetanov štrukelj v slani vodi.

1235. **Rižev štrukelj, pečen.** Napravi vlečeno testo iz ½ *l* moke, 1 jajca, kosčka presnega masla, mlačne vode in kavne žlice soli. Medtem pa mehko kuhaj ⅛ *l* riža v ⅜ *l* mleka. Hladnemu primešaj 7 *dkg* presnega masla, 2 rumenjaka, malo cimeta, 2 žlici sladkorja in od 2 beljakov trd sneg. Nato razvleci testo, ga polij z raztopljenim presnim maslom, namaži z nadevom, potrosi z rozinami ali čokolado ter rahlo skupaj zavij. Deni ga v podolgovato ponev, pomaži z jajcem, polij z mlekom in počasi peci. Lehko primešaš nadevu tudi par žlic marelične omake; tedaj pa rozine opusti.

1236. **Orehov štrukelj, kuhan.** Napravi vlečeno testo iz obilnega ½ *l* moke, 1 jajca, kosčka presnega masla in pičle ⅛ *l* mlačne vode ter ga pusti, da počiva. Medtem vmešaj 7 *dkg* presnega masla, 2 rumenjaka in ¼ *l* smetane. K temu primešaj od 2 beljakov trd sneg, 2 žlici drobtin, ¼ *l* drobno zrezanih orehov, malo stolčenih klinčkov, cimeta in limonove lupine. Zdaj testo razvleci, ga pomaži z nadevom, rahlo vkup zavij ter kuhaj v prtiču zavitega v slani vodi. Kuhanega razreži in zabeli s presnim maslom.

1237. **Orehov štrukelj pečen.** Napravi vlečeno testo iz ½ *l* moke, kosčka presnega masla, malo soli in mlačne vode. Nato vmešaj 2 rumenjaka, 2 žlici sladkorja, ¼ *l* dobre smetane, malo klinčkov, cimeta in limonovih lupin. Zdaj še rahlo primešaj od 3 beljakov trd sneg, ¼ *l* drobno zrezanih orehov in žlico drobtin. Potem razvleci testo, pomaži ga z nadevom, rahlo vkup zavij ter deni v namazano podolgovato ponev, pomaži še z raztepenim jajcem, polij z zajemalko mleka in peci približno 20 minut. Pečenega razreži na kosčke in potrosi s sladkorjem.

1238. **Sirov štrukelj, pečen.** Napravi vlečeno testo iz ½ *l* moke, 1 jajca, kosčka presnega masla, vode in kavne žlice soli. Nato zdrobi poln majhen krožnik svežega, odtečenega sira, primešaj 2 rumenjaka, ¼ *l* smetane, 2 žlici sladkorja, za nožev vrh drobno zrezane limonove lupine in od 2 beljakov trd sneg. Potem razvleci testo, ga polij z raztopljenim presnim maslom, namaži z nadevom ter potrosi s pestjo rozin in ravnotoliko drobtinami. Rahlo ga skupaj zavij, deni v podolgovato ponev, pomaži z jajcem, polij z mlekom ter počasi peci približno pol ure.

1239. **Sirov štrukelj, kuhan.** Za kuhan štrukelj pripravi kakor za pečenega, le sladkor in rozine opusti. Zato

pa precvri v presnem maslu, s katerim boš polila testo, 2 žlici drobno zrezanega peteršilja. Štrukelj kuhaj v slani vodi ter kuhanega zabeli s presnim maslom in scvrtimi drobtinami.

1240. **Drobnjakov štrukelj s sirom.** Za drobnjakov štrukelj pripravi vse kakor za sirovega kuhanega, le da primešaš nadevu pest drobno zrezanega drobnjaka. Lehko ga kuhaš ali pečeš ter deneš s solato na mizo.

1241. **Zdrobov štrukelj, pečen.** Napravi vlečeno testo kakor za rižev štrukelj. Nato primešaj ½ *l* sveže sladke smetane, ¼ *l* zdroba ter ga pusti, da stoji vsaj četrt ure. Potem mu primešaj 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja in iz 3 beljakov trd sneg. Nato razvleci testo, ga pomaži s presnim maslom in nadevom ter rahlo vkup zavij. Deni ga v podolgovato ponev, pomaži z jajcem, polij še z mlekom ter počasi peci. Pečenega razreži ter potrosi z vanilijevim sladkorjem.

1242. **Zdrobov štrukelj, kuhan.** Napravi ga kakor pečenega, le namesto sladke smetane vzemi kislo, sladkor pa opusti. Kuhaš ga lehko v slani vodi ali v sopari. (Kako se kuha v sopari, glej spredaj str 4.) Kuhanega razreži in zabeli s presnim maslom in scvrtimi drobtinami.

1243. **Mandeljnov štrukelj.** Napravi vlečeno testo iz ½ *l* moke, kosčka presnega masla, soli in vode. Potem mešaj, da naraste, 3 rumenjake in 3 žlice sladkorja z limonovimi olupki. K tem primešaj iz 3 beljakov trd sneg in 16 *dkg* olupljenih, drobno zrezanih in s sladkorjem spraženih mandeljnov. Nato testo razvleci, ga polij z raztopljenim presnim maslom ter namaži z nadevom. Potem ga še malo potrosi z rozinami, skupaj zavij, deni v podolgovato ponev, pomaži z jajcem, polij z zajemalko mleka in počasi peci. Pečenega razreži ter potrosi z vanilijevim sladkorjem.

1244. **Rozinov štrukelj.** Napravi rozinov štrukelj kakor mandeljnovega s tem razločkom, da potrosiš nekoliko več rozin kakor tam in da opustiš mandeljne ter potrosiš pest drobtin.

1245. **Pečen smetanov štrukelj.** Naredi iz ½ *l* lepe moke vlečeno testo. Medtem ko počiva, vmešaj kosček presnega masla, posamezno primešaj 3 rumenjake, vanilijevega in še drugega sladkorja, da bo sladko, pa trd sneg od 3 beljakov. Zdaj testo razvaljaj, ga razvleci, če je debelo, ob kraju obreži, pomaži s tem, kar si mešala, potresi z izbranimi rozinami in vinskimi jagodami ter malo drobtinami, skup zavij, deni v pomazano kozico, polij s $^3/_{16}$ *l*

vrele kavne smetane (pri polivanju dno nekoliko stresi, da se bolj vzdigne), po vrhu potrosi s sladkorjem, zapeci in daj na mizo.

1246. **Lešnikov štrukelj.** Napravi testo iz ½ *l* moke, soli, kosčka presnega masla in vode. Potem polij ¼ *l* vrele sladke smetane ali mleka na ¼ *l* osnaženih ter drobno zrezanih lešnikov. Nekoliko ohlajenim primešaj 3 rumenjake, 3 žlice sladkorja z vaniljo in od 3 beljakov trd sneg. Nato testo razvleci, ga polij z raztopljenim presnim maslom, namaži z nadevom ter rahlo vkup zavij. Deni ga v podolgasto ponev, pomaži z jajcem, polij še z mlekom in počasi peci.

1247. **Makov štrukelj, pečen.** Makov štrukelj pripravi enako lešnikovemu, le namesto lešnikov stolci in popari ¾ *l* maka ter potrosi pest drobtin.

1248. **Makov štrukelj, kuhan.** Naredi navadno vlečeno testo. Potem skuhaj na ⅜ *l* mleka 2 pesti suhega, stolčenega maka, da je gost, in ga deni v skledo ter hladnemu primešaj 2 rumenjaka, 6 žlic kisle ali sladke smetane, malo sladkorja in iz 2 beljakov sneg. S tem pomaži razvlečeno testo, ga potrosi z drobtinami, spet vkup zavij in v prtiču skuhaj. Kuhanega razreži, potrosi z drobtinami in zabeli s presnim maslom.

1249. **Čokoladni štrukelj.** Napravi vlečeno testo iz ¾ *l* moke, kosčka presnega masla in mlačne vode. Nato zmešaj 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja z vanilijo, ¼ *l* sveže sladke smetane, 10 *dkg* zribane čokolade, pest drobtin ali toliko drobno zrezanih mandeljnov in prav rahlo primešaj sneg 3 beljakov. Razvleci testo, ga pomaži z nadevom, rahlo vkup zavij ter deni v podolgasto ponev, pomaži z jajcem, polij z mlekom in počasi peci.

1250. **Kostanjev štrukelj.** Speci ali skuhaj ½ *kg* kostanja, mu obe koži čisto olupi in ga sesekaj na za ajdovo zrno debele kosčke. Nato vmešaj 15 *dkg* presnega masla, 15 *dkg* sladkorja z vanilijo, 4 rumenjake, ¼ *l* sladke smetane in rahlo primešaj trd sneg od 4 beljakov. S tem namaži razvlečeno testo, pripravljeno iz ½ *l* moke in slane vode, potresi ga s kostanjem in pestjo olupljenih, drobno zrezanih mandeljnov ali z drobtinami, rahlo skupaj zavij, položi v podolgasto, s presnim maslom pomazano ponev, polij z mlekom ter speci.

1251. **Tirolski štrukelj.** Napravi vlečeno testo. Potem vmešaj 15 *dkg* presnega masla, 3 rumenjake, 3 žlice sladkorja z limonovim okusom, primešaj od 3 beljakov trd sneg in ⅛ *l* sveže smetane. S tem namaži razvlečeno testo,

ga potrosi s pestjo drobtin, 10 *dkg* pinjol in 10 *dkg* rozin, ga rahlo vkup zavij ter peci s svežo smetano ali mlekom politega toliko časa, da posrka mleko in zarumeni. Končno ga razreži in potrosi s pomarančnim sladkorjem.

1252. **Prešnica.** Vzemi 28 *dkg* lepe moke na desko, deni v sredo malo soli, malo presnega ali kuhanega masla, 2 jajci, 2 žlici vina in mlačne vode, kolikor je treba, ter naredi mehko, kakor vlečeno testo; pokrij ga s toplo posodo ter pusti pol ure, da se počije. Zdaj vmešaj 28 *dkg* presnega masla do rahlega, posamezno primešaj 11 rumenjakov, 14 *dkg* stolčenega sladkorja, za duh pa limonovega ali pomarančnega sladkorja ter rahlo primešaj trd sneg iz vseh 11 beljakov, testo razvaljaj tanko, razvleci in s tem namaži. Nato potresi 14 *dkg* izbranih in opranih rozin in vinskih jagod, 14 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in peščico drobtin, rahlo vkup zavij, deni v pomazan model ali na pločevino ter speci. Da se tudi mrzlo na mizo.

1253. **Pešameljev štrukelj.** Napravi navadno vlečeno testo iz ½ *l* moke, 1 jajca, kosčka presnega masla in mlačne vode. Potem namoči 3 obribane žemlje v mleko, v kozico pa deni 10 *dkg* presnega masla ter spenjenemu pridaj ožete žemlje, katere mešaj toliko časa, da je gladko testo. Nato ga ohladi, mu primešaj 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja, ¼ *l* smetane, malo limonove lupine ali vanilije in prav rahlo primešaj od 3 beljakov trd sneg. S tem namaži razvlečeno testo, ga potrosi z rozinami, rahlo vkup zavij ter deni v podolgasto pločevino, polij z mlekom in počasi peci. Pečenega razreži na kosčke, potrosi s sladkorjem in postavi na mizo.

1254. **Kuhani kvašeni štruklji.** Napravi navadno kvašeno testo iz ½ *l* moke, 1 jajca, 1½ *dkg* kvasu in malo mlačnega mleka ali vode. Ko vzide, ga razvaljaj in razvleci kolikor mogoče tanko ter namaži s kakršnimkoli nadevom za štruklje. Rahlo ga skup zavij ter razdeli in razreži v posamezne štrukeljčke; pusti jih, da vzhajajo na gorkem, nakar jih kuhaj v slani vodi približno četrt ure. Kuhane zabeli s presnim maslom in drobtinami ter postrezi z njimi.

1255. **Krompirjev štrukelj.** Naredi navadno vlečeno testo. Nato vmešaj 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja, da dobro naraste, dodaj 2 vroča, skoz sito pretlačena krompirja in prav rahlo primešaj trd sneg iz 3 beljakov. Potem razvleci testo, pomaži ga s presnim maslom in nadevom, rahlo skup zavij, pomaži s smetano in peci. Pečenega razreži, potrosi s sladkorjem ter daj urno na mizo. Ali pa vmešaj 10 *dkg*

presnega masla, 3 rumenjake, 10 *dkg* sladkorja, 30 *dkg* krompirja, ¼ *l* smetane, 2 pesti drobtin, sneg iz 3 beljakov in malo limonove lupine za nadev.

1256. **Jabolčni štrukelj.** Napravi vlečeno testo iz ½ *l* moke, kavne žlice soli in mlačne vode. Ko je počivalo vsaj pol ure, ga razvleci, potrosi z v presnem ali kuhanem maslu spraženimi drobtinami, z zribanimi jabolki, sladkorjem in cimetom, ga zavij od dveh strani, pomaži z jajcem in speci na pločevini. Na jabolka lehko potrosiš tudi rozin in limonovih olupkov. Drobtine lehko tudi tako potrosiš, ne da bi jih prej pražila.

1257. **Črešnjev štrukelj, prvi.** Črešnjev štrukelj napravi enako jabolčnemu, le namesto jabolk potrosi črešenj brez koščic, katere že poprej odstrani.

1258. **Črešnjev štrukelj, drugi.** Napravi vlečeno testo iz ½ *l* moke, kosčka presnega masla, soli in mlačne vode. Potem vmešaj 5 *dkg* presnega masla, 2 rumenjaka, 2 žlici sladkorja, ¼ *l* sveže sladke smetane in sneg iz 2 beljakov. Nato testo razvleci, ga pomaži z nadevom ter potrosi s črešnjami brez koščic in z žlico sladkorja z limonovim okusom, ga rahlo vkup zavij, pomaži z jajcem ter peci na pločevini. Pečenega razreži na kosčke in potrosi s sladkorjem.

Na oba načina lehko pripraviš štrukelj tudi iz višenj, prideni le nekoliko več sladkorja.

1259. **Grozdov štrukelj.** Napravi ga enako jabolčnemu, le namesto jabolk potrosi od grozdja natrganih ter opranih vinskih jagod.

1260. **Borovnični štrukelj.** Borovnični štrukelj se napravi enako grozdovemu.

1261. **Češpljev štrukelj.** Dobro zrele sladke češplje operi, jim odstrani koščice ter jih razreži na kolesčke. Nadalje napravi vse, kakor za prvi ali drugi črešnjev štrukelj. Potrosiš lehko razen drobtin tudi pest stolčenih mandeljnov.

1262. **Češpljev štrukelj iz suhih češpelj.** Napravi navadno vlečeno testo. Nato operi 1½ *l* suhih češpelj, jih malo prekuhaj, odstrani jim koščice, jih razreži na kocke ter potrosi s cimetom, klinčki in z žlico sladkorja. Potem razvleci testo, ga potrosi z v presnem ali kuhanem maslu spraženimi drobtinami in češpljami ter poškropi z vodo, v kateri si kuhala češplje. Zavij ga rahlo skupaj, položi v podolgasto ponev, polij malo z mlekom ali pomaži s presnim maslom ter peci. Pečenega razreži na kosčke in potrosi s sladkorjem.

Ali napravi enak nadev kakor za drugi črešnjev štrukelj (št. 1258.)

1263. **Štrukelj s svinjino.** Napravi vlečeno testo iz dobrega ½ *l* moke, kavne žlice soli in pičle ¼ *l* mlačne vode. Nato zmešaj ¼ *l* smetane, 2 jajci, 3 žlice spraženega riža ali drobtin in ¼ *kg* na prav fine kocke zrezane, bolj mastne svinjine. Zdaj potrosi z moko snažen prtič, položi testo nanj, ga malo povaljaj, pomaži z oljem ter kolikor mogoče tanko razvleci, obreži, kar je debelejšega ob robu, ter pomaži z nadevom, rahlo skupaj zavij in speci. Pečenega razreži pa daj urno s kako solato na mizo.

1264. **Zeljev štrukelj.** Napravi navadno vlečeno testo. Potem nareži zelne glave brez stebelc na rezance, jih posoli in čez nekaj časa ožmi ter deni v kozico, v kateri si zrumenila na masti malo čebule in za lešnik sladkorja. Ko si zelje primešala, ga pokrij za nekaj minut, potem pa postavi na hladno. Nareži tudi na drobne kocke prekajenega, kuhanega ali svežega prašičjega mesa, potrosi s svinjino in zeljem razvlečeno testo, zavij skupaj in speci. Pečenega daj s solato na mizo.

Ali pa meso opusti ter potrosi po testu v masti zrumenjenih drobtin.

Namesto svežega zelja vzameš lehko tudi kislega, ki ga moraš v vreli vodi prekuhati in dobro ožetega v masti prepražiti.

Petnajsti oddelek.

Ocvrte močnate jedi.

1265. **Brizgljane štravbe.** Naredi kuhano testo. Daj v ponev ali kozico ⅜ *l* mleka, 2 *dkg* presnega masla, žlico sladkorja in nekaj zrn soli. Ko zavre, potegni na stran, zamešaj noter ⅜ *l* moke, nato postavi zopet k ognju ter toliko časa mešaj, da se loči testo od ponve in kuhalnice ter je brez močnatih štrukeljcev. Nato postavi na hladno tem mešaj naprej, da se ohladi. Potem zamešaj posamezno 2 rumenjaka in 3 cela jajca; ko je testo prav gladko, primešaj tudi 2 žlici ruma. Potem deni v kozico za 2 prsta na visoko masla ali masti. Ko je primerno vroča, namoči vanjo model za štravbe ter deni potem po 2 ali 3 žlice testa naenkrat vanj. Nato vtakni v model leseni bet in porini z njim testo na okroglo v mast, tako da je površje masti

popolnoma pokrito s štravbo. Zato pa, ako nimaš rada velikih štravb, ne jemlji velike posode za mast. Med pečenjem ponev tresi, da bolj naraste. Ko je testo po eni strani rumeno, ga obrni ter ocvrto položi na cedilo, da se odteče. Štravbe postavi, dokler niso vse ocvrte, na gorko. Gotove potrosi s sladkorjem ter daj tople na mizo. Ako ni ponev zelo velika, jih narediš 6 ali 7 iz tega testa. — Ali pa daj v ponev 3/8 *l* sladke kavne smetane, malo soli in 2½ osminke litra moke, v testo pa 2 celi jajci, 2 rumenjaka in žlico ruma.

Lehko vzameš namesto mleka vino ali vodo, seveda moraš potem dodati več sladkorja.

1266. **Žlični krapi.** Naredi testo povsem kakor za brizgljane štravbe, samo pri tolčenju deni 1 rumenjak več, da bo mehkejše. Potem devaj z žlico za oreh velike kroglice od tega testa v neprehudo maslo; ponev tresi, da ti ne razpokajo, ko začno rumeneti. Ocvrte vzemi vun, jih malo odpri in nadevaj luknjice z omako, pa zopet zapri ter daj s sladkorjem potresene ali s kremom polite na mizo.

1267. **Sladkorne štravbe.** Deni v kozico 3/16 *l* dobre kavne smetane, 1 rumenjak, 1 celo jajce, malo soli, 3 žlice sladkorja in pičle 3/16 *l* moke. Vse to dobro raztepi, deni 2 žlici testa v zato pripravljen lij ter vlivaj v razbeljeno maslo semtertja čez vso ponev. Ko izteče in je po eni strani lepo rumeno, rahlo obrni, da zarumeni še po drugi strani; nato vzemi štravbe vun, jih zapogni čez valjar, pogrnjen s pivnikom, potrosi s sladkorjem, pa daj s šatójem na mizo.

1268. **Sladkorne štravbe druge.** Deni v ponev za oreh masla; ko se stopi, deni vanj 3/16 *l* moke ter jo mešaj, da se dobro ogreje. Nato jo presej, deni v lonec, pridaj 3/16 *l* vina, 3 žlice sladkorja, malo limonovega soka in od 2 beljakov sneg. Vse to dobro raztepi, po 2 žlici devaj v lij kakor prve ter ocvri enako prejšnjim.

1269. **Ocvrta jabolka ali češplje.** Olupi lepa kisla jabolka, iz srede jim izkroži peške, jih zreži na prst debele kolesčke in potrosi s sladkorjem. V lonec pa deni pičle 3/8 *l* vina, 2 celi jajci, 2 rumenjaka, 3 žlice sladkorja in toliko moke, da bo testo, ko ga raztepeš, kakor za vlite rezance. V to testo pomakaj s sladkorjem potresena jabolka, jih v maslu lepo rumeno ocvri, potem s sladkorjem potrosi in daj na mizo.

1270. **Ocvrta jabolka ali češplje na drug način.** Deni v kozico kosček masla in dobre 3/16 *l* lepe, bele moke; to na ognju mešaj tako dolgo, da postane vroča, nakar jo presej v skledico. Medtem zavri poldrugo litrovo osminko vina ali

piva, pridaj tudi 3 žlice sladkorja ter limonovega in pomarančnega sladkorja. Gorko (pa vendar ne vrelo) vino ali pivo vlij k moki in vmešaj kakor za vlite rezance. Zgoščenemu in ohlajenemu testu primešaj še od 3 beljakov trd sneg. Vanj pomakaj olupljena in s sladkorjem potresena zrezana jabolka ali češplje, ocvri jih v maslu in postrezi z njimi.

1271. **Ocvrte suhe češplje.** Suhe češplje malo prevri, odstrani jim koščice ter jih nadomesti z olupljenim mandeljnom ali kosčkom kutinovega sira. Vsako češpljo dobro skupaj stisni, primi z dvema vilicama ter jo pomoči v vinsko testo (glej str. 38) in nato v razbeljeno maslo, da se ocvro. Gotove potrosi s sladkorjem.

1272. **Ocvrte črešnje ali višnje.** Napravi vinsko ali pivno testo kakor za češplje (glej str. 38). V kozici pa razbeli masla ali masti, primi po 3 ali 4 črešnje naenkrat za pecelj, pomoči jih v testo in nato v mast, rumeno ocvri ter tako nadaljuj, da izgotoviš vse. Potresi jih s sladkorjem.

1273. **Zvezani krapi.** Vmešaj 17½ *dkg* presnega masla, primešaj 7 rumenjakov in 1 celo jajce, nato še 21 *dkg* stolčenih mandeljnov in 21 *dkg* sladkorja, 1 žlico kisle smetane, žlico vina, limonove lupine, cimeta in dišave ter slednjič še 56 *dkg* bele moke. Deni testo na z moko potreseno desko, pokrij ter pusti, da malo počije. Potem ga razvaljaj za nožev rob debelo, razreži na 4 *cm* široke in 6 *cm* dolge kosčke, pokladaj jih v zato pripravljen model, povij rahlo z vrvico, ki je pri modelu, in v maslu ocvri. Ko so po eni strani lepo rumeni, vrvico odvij in pusti, da se ocvro še po drugi strani, nakar jih jemlji vun, devaj na papir, da se odtečejo, potrosi s sladkorjem ter postavi gorke ali mrzle na mizo.

1274. **Rumenjakovi zapognjenci.** Na desko natehtaj moke in ravno toliko sladkorja in prideni še malo limonovega soka in lupin. To zamesi s samimi rumenjaki, da je testo kakor za mehke rezance. Pogneteno pokrij, da počije, potem ga razvaljaj za nožev rob debelo, zreži ga s kolescem na malo ped dolge in 2 prsta široke zrezčke, v maslu jih belorumeno ocvri in devaj na zato namenjeno pločevino ali na valjar, s papirjem pogrnjen, še vroče, da se zakrivijo. Mrzle potrosi s sladkorjem in postrezi z njimi.

1275. **Zračni krapi.** Deni na desko 14 *dkg* lepe bele moke, 7 *dkg* opranega presnega masla, pogneti na mokri deski in v tej moki razvaljaj za prst nadebelo. Testo položi vstran v snažno ruto, med ostalo moko pa deni malo soli,

žličico sladkorja, žlico kisle smetane, 2 rumenjaka, kolikor še treba, pa vina. S tem zamesi, da je testo mehko kakor vlečeno testo, potem ga pokrij in pusti, da počije. Počito razvaljaj kakor debele rezance, v sredo deni zvaljano presno maslo, testo zapogni čez, da maslo popolnoma pokriješ, ter zvaljaj in prevaljaj trikrat, kakor masleno testo (glej št. 39). Odpočito in dodelano razvaljaj kakor debele rezance, pri eni strani — 2 prsta od kraja — devaj 3 prste vsaksebi za lešnik omake, ob kraju in v sredi od omake do omake malo z beljakom pomaži, testo čez zapogni, malo vkup potlači in s kolescem zreži, da dobiš blazinice, ocvri jih v maslu, med cvrenjem pa ponev vedno tresi, da se bolj vzdignejo. Ocvrte devaj na papir, da se maslo odteče, potrosi jih s sladkorjem in daj na mizo.

1276. **Zračni krapi bolj hitro.** Deni na desko, kakor zgoraj, moke, presnega masla, soli, sladkorja, kisle smetane, rumenjakov in vina; iz tega naredi testo in ga z nožem pogneti. Ko testo malo počije, ga tanko razvaljaj, naredi krape kakor zgoraj, jih v maslu ocvri in s sladkorjem potrosi.

1277. **Vrtnice.** Naredi testo kakor št. 1275, tanko zvaljanega zreži s krapovimi modelčki na kosčke, in sicer $^2/_3$ z večjimi, $^1/_3$ pa z manjšimi, ter naredi vanje z nožem štiri zareze enakomerno vsaksebi. Pomaži v sredi z beljakom, na dva velika deni majhnega, stisni v sredi skupaj in deni v razbeljeno maslo tako, da sta dva večja na dnu, manjši pa na vrhu, ter ponev tresi, da ti naraste roža. Ko je testo bledorumeno, ga rahlo z vilicami obrni, da se ocvre še po drugi strani; potem ga vzemi vun ter deni na papir, da se maslo odteče. Tako ravnaj z vsako rožo posebej; v sredi jo še napolni z omako in potrosi s sladkorjem.

1278. **Flancati.** Ti se narede lehko iz istega testa kakor zračni krapi. Testo razvaljaj za nožev rob debelo, s kolescem ga zreži na 4 prste dolge in ravno tako široke krpice ter jih poševno od vogla proti voglu, prst od kraja in prst vsaksebi razreži s kolescem. Vse štiri vogle potem rahlo vkup primi in položi v razbeljeno maslo, da se bledorumeno ocvro. Po eni strani ocvrte obrni in tako nadaljuj, dokler imaš kaj. Gotove potrosi s sladkorjem.

1279. **Flancati, drugi.** Naredi z nožem bolj mehko testo kakor za rezance iz moke, prideni malo soli, malo sladkorja in kisle smetane. Ko se testo malo počije, ga razvaljaj, zreži in ocvri, kakor zgoraj.

1280. **Flancati, tretji.** Vzemi na desko moke, osoli jo, deni na vsaki 2 žlici kisle smetane 1 rumenjak, malo slad-

korja in limonovega soka. Naredi mehkejše testo, kakor za rezance, z nožem pogneti, le nazadnje ga z roko malo poravnaj in pusti, da počiva pol ure. Nato razvaljaj, zreži kakor prve in druge ter ocvri.

1281. **Škofje kape.** Napravi testo kakor za zračne krape, razvaljaj ga za nožev rob debelo, razreži na štirivoglate krpice in daj vsaki na sredo za lešnik omake. Ob kraju krpico z beljakom pomaži, en vogel primi in ga ravno nasproti vrh drugega položi, da imaš trikot (△); potem še oba druga vogla pomaži, vkup primi, na kuhalnico natakni ter v razbeljenem maslu ocvri. Gotove potrosi s sladkorjem in daj pokonci postavljene na mizo.

1282. **Ocvrti škarniceljni.** Napravi testo kakor za škofove kape, razvaljaj ga za nožev rob debelo, zreži na štirivoglate krpice; dva vogla z beljakom pomaži, en vogel drugemu malo navzkriž položi, rahlo vkup stisni, da se vogla sprimeta, spodaj kuhalnico vtakni skoz in v maslu ocvri. Ocvrte napolni z nadevom na enem koncu ali v sredi, kjer se vogli vkup drže, potresi še s sladkorjem in postrezi z njimi.

1283. **Stružki (oblanje).** Naredi testo kakor za zračne krape, razvaljaj ga za nožev rob debelo ter razreži s kolesčkom na prst široke trake. Iste navij na kuhalnico od vrha proti lopatici in jih drži v vroči masti, da se ocvro, nato pa jih spusti popolnoma vanjo. Lepo rumeno ocvrte vzemi vun in položi na papir, da se mast odteče; tako delaj z vsemi. Gotove daj s sladkorjem potresene s sladko solato ali s šatojem na mizo.

1284. **Zajčja ušesa.** Daj na desko ¾ *l* moke, 4 *dkg* presnega masla in malo soli. To zamesi s približno ¼ *l* vročega mleka kakor vlečeno testo, dobro ga pogneti, da je prav gladko, nato ga s prtičem pokrij in pusti nekaj časa počivati. Potem ga razvaljaj kakor debele rezance, s kolesčkom razreži na poševne štirikotnike, jih v maslu ali v masti ocvri, deni na cedilo, da se odteko, potrosi s sladkorjem ter daj s sladko solato na mizo.

Lehko pridaš tudi iz 2 *dkg* kvasu vzhajani kvas in žlico sladkorja. Tedaj pa prilij v moko manj mleka, ker je že v kvasu.

1285. **Košarice in snežene kepe.** Napravi testo kakor za zračne krape, razvaljaj ga ter z velikim, okroglim krapovim obodcem razreži, potem še po sredi s kolesčkom naredi zareze prst vsaksebi, a ne do roba; okroginokrog mora ostati za prst široko celega testa. Nato vsako drugo zarezo vzdigni, kuhalnico skoz vtakni ter drži zarezo v

vroči masti, da se ocvre. Izrezke testa lepo skupaj zloži, malo povaljaj, razreži na poševne štirivoglate kose in še vsak kos večkrat prereži. Sedaj primi vse štiri vogle skupaj ter deni testo v zato pripravljeno kroglo (model) in drži v vroči masti, da se ocvre. Gotove deni na cedilo, da se odteko, potrosi jih s sladkorjem, pa daj s čokoladnim ali vanilijevim kremom na mizo.

Ali deni na desko $^3/_8$ *l* moke, žlico sladkorja, od ½ limone sok, 7 rumenjakov, nekaj zrn soli in kolikor še treba belega vina. Zamesi mehko testo (kakor za vlečeno), dobro ga pogneti in pusti nekaj časa, da počiva. Nato ga razvaljaj, razreži in ocvri ter potrosi s sladkorjem.

1286. **Ocvrti mandeljni.** Deni na desko 14 *dkg* lepe bele moke in 10½ *dkg* stolčenega sladkorja. Vmes zamesi 3 rumenjake, testo lepo gladko pogneti, ga razvaljaj za mali prst nadebelo, ga z mandeljnovim modelčkom razreži ter v maslu ocvri. Ocvrte pobiraj v skledo, s papirjem pogrnjeno. Ko so vsi gotovi, jih zloži lepo na krožnik, potrosi z vanilijevim ali kakim drugim dišečim sladkorjem pa daj na mizo.

1287. **Riževi krapi.** Skuhaj mehko ¼ *l* riža v ¾ *l* kavne smetane. Med kuhanjem deni v smetano malo vanilijevega in še drugega sladkorja. Potem desko lepo z vodo pomoči, razmaži na njej pol prsta nadebelo riža ter pusti, da se malo ohladi. Nekoliko ohlajeno zreži s krapovim modelom, zrezane kose obrni in polovico krapov namaži z omako, z drugimi pa jih pokrij tako, da poprej spodnje strani pridejo v sredo. Pomoči jih v žvrkljano jajce, povaljaj v drobtinah, ocvri v maslu, potrosi s sladkorjem in daj na mizo.

1288. **Riževe hruške.** Skuhaj riža, kakor za krape, deni ga kakor prej na desko, le malo debeleje namaži. Napol shlajenega zreži na kosčke za dlan široke in ravnotako dolge, jih obrni, da bo mokra stran zgoraj, deni v sredo malo omake, zapogni vogel proti voglu, ob kraju malo poreži in upodobi hruške, kakršne hočeš. Za pecelj daj spodaj kosček razcepljenega cimeta, za muho pa vtakni vanje klinčkovo žbico. Povaljaj jih v žvrkljanem jajcu in drobtinah, v maslu lepo rumeno ocvri ter ocvrto potrosi s sladkorjem.

1289. **Zdrobovi krapi.** Na dobri kavni smetani, kateri prideni malo vanilijevega in še drugega sladkorja, gosto skuhaj ¼ *l* zdroba; nato mu primešaj rumenjak ter namaži zdrob pol prsta debelo na mokro desko. Napol shlajenega zreži kot krape in jih obrni; polovici izmed teh deni v

sredo malo omake, z drugo polovico pa jih pokrij tako, da pride spodnja mokra stran v sredo. Povaljaj jih v raztepenem jajcu in drobtinah, v maslu ocvri in potrosi s sladkorjem.

1290. **Zdrobovi rožički.** Skuhaj ¼ *l* zdroba v ³/₈ *l* dobrega mleka s kosčkom presnega masla. Ohlajenemu primešaj 1 jajce, žlico sladkorja in nekaj zrn soli. To prav dobro premešaj, deni na z drobtinami potreseno desko, reži nato od testa kose, jih povaljaj v drobtinah v dolge klobasice, razreži iste v tri prste dolge kosčke ter upodobi rožičke. Ocvri jih v maslu ali v masti ter daj s sladkorjem potresene s sladko solato na mizo.

Ali pa upodobi majhne kroglice ter jih v maslu ocvri. — Ali primešaj testu nekaj čokolade.

1291. **Pešameljevi krapi.** Razgrej za jajce presnega masla, da se lepo speni, deni vanj dve žlici moke, prilij pičle ³/₈ *l* mleka, dodaj tudi pomarančnega in limonovega soka ter navadnega sladkorja in gosto skuhaj. Kuhanemu primešaj še na ognju dva rumenjaka, nato odstavi, primešaj malo pest drobtin ter namaži na mokro desko pol prsta nadebelo. Mrzlo izreži s krapovim modelčkom, obrni in polovico krapov v sredi z omako nadeni, z drugo polovico pa pokrij, v jajcu in drobtinah povaljaj, v maslu ocvri in s sladkorjem potrosi.

1292. **Rezančevi krapi in rožički.** Napravi fine rezance iz ½ *l* moke, 2 jajec, malo vode ter jih gosto skuhaj v kavni smetani s kosčkom sladkorja in par zrni soli. Nato jih namaži na mokro desko prst nadebelo ter hladne razreži s krapovim modelčkom v krape, povaljaj iste v jajcu in drobtinah, zloži na desko in postavi vstran. K izrezkom primešaj 1 jajce in stresi testo na z drobtinami potreseno desko, povaljaj z rokami in upodobi rožičke. Potem ocvri krape in rožičke v maslu ali masti ter jih daj z vanilijevim sladkorjem potresene s sladko solato na mizo.

Ali pa krape z omako nadevaj, po dva skupaj stisni, povaljaj v jajcu in drobtinah ter ocvri.

1293. **Krapi iz ribane kaše.** Iz 2 jajec, 2 žlic vode in moke napravi ribano kašo, kuhaj jo v mleku ter prideni kosček presnega masla, vanilije in nekaj zrn soli. Ko se nekoliko ohladi, ji primešaj 1 jajce in jo namaži za pol prsta nadebelo na mokro desko ter pusti, da se shladi. Hladno zreži s krapovim modelčkom, polovici krapov deni v sredo nekoliko omake, z drugo polovico pa jih pokrij, namoči v jajce, povaljaj v drobtinah, ocvri v maslu ali v masti ter potresi s sladkorjem.

1294. **Žemeljni krapi.** Sežvrkljaj v loncu 3/8 *l* sladke kavne smetane ali mleka z dvema žlicama vanilijevega sladkorja in 3 rumenjaki na ognju, da se zgosti, ter vlij še vroče na obribane, pol prsta debele koščke zrezane, na krožnik zložene žemlje. Čez nekoliko časa jih z nožem ali majhno lopatico obrni ter potem še v jajcu in finih drobtinah povaljaj pa v maslu ocvri. Potrosi jih s sladkorjem ali z zribano čokolado. Ali pa razreži obribane žemlje ali mlečno štruco na velike kocke ter ravnaj z njimi kakor s kolesčki.

1295. **Ocvrte žemlje.** Razreži na pol prsta debele rezine 5 cesarskih ali 3 navadne žemlje. Pomoči posamezne rezine v mleko ter jih zloži v skledo. Potem raztepi 4 jajca, z vilicami pomakaj vanje žemlje in jih devaj v razbeljeno maslo ali mast, da se ocvro. Gotove potrosi s sladkorjem. Ali pa pomoči žemlje namesto v mleko v posladkorjeno vino. Vse drugo kakor prej.

1296. **Ocvrte žemlje brez sladkorja.** Žemlje razreži na rezine, jih pomoči v mleko, potem v raztepena jajca pa v maslu ali masti ocvri. Ocvrte polagaj na cedilo, da se odteko, ter jih postavi s solato ali s kako prikuho na mizo.

1297. **Nadevane žemlje z omako.** Razreži žemlje na nekoliko tanjše rezine kot prej, stisni po dve skupaj, vmes pa namaži z omako; ali pa reži tako, da se po dva koščka na koncu malo skupaj držita, odpri ju ter namaži v sredi z omako. Nato pomoči posamezne rezine za trenutek v mrzlo mleko ter jih polagaj vstran. Potem jih pomakaj še v jajca, ocvri v maslu in potrosi s sladkorjem.

1298. **Nadevane žemlje.** Obribano žemljo zreži na tanke rezine, dve in dve vkup primi, v sveže mleko pomoči, potem s češpljevcem pomaži eno rezino, drugo nanjo pritisni, v jajcu in drobtinah povaljaj, v maslu ocvri ter s sladkorjem potresene daj na mizo.

1299. **Nadevane žemlje z jabolki.** En dan starim cesarskim žemljam izdolbi z ostrim nožem kolikor mogoče sredico, skledice iz skorje pa naj ostanejo cele. Iste pomoči v mleko ali sladko vino in čez par minut v raztepena jajca ter jih ocvri v maslu ali masti. Potem zdrobi prej izdolbeno sredico žemelj, jo precvri v presnem maslu, prideni spraženih jabolk, sladkorja in cimeta, pretlači skoz sito pa nadevaj žemlje.

1300. **Nadevane žemlje z vanilijevim kremom.** Deni v lonček pičlo ¼ *l* kavne smetane, 3 rumenjake, žlico moke, 3 žlice sladkorja z vanilijo in kosček presnega masla. Mešaj, da je prav gladko, potem postavi na ogenj ter mešaj

toliko časa, da se zgosti, nato pa odstavi in na hladnem mešaj, da se ohladi. Nato razreži žemlje na rezine tako, da se po dve malo skupaj držita. Namaži med rezinami s kremom, ju skupaj stisni, pomoči v mleko in položi vstran. Tako delaj z vsemi. Nato jih pomakaj še v raztepena jajca, jih v maslu ocvri in potrosi s sladkorjem.

Ali primešaj h kremu 7 *dkg* ogrete čokolade ali 7 *dkg* olupljenih ter fino stolčenih lešnikov, ali s sladkorjem spraženih ter stolčenih mandeljnov.

1301. **Ocvrte gobice.** V lončku žvrkljaj ¼ *l* mleka, 2 ali 3 jajca, žlico sladkorja, malo več kot ¼ *l* moke ter prav dobro mešaj, da bo testo gladko. V kozici pa razbeli masla ali masti, drži v njej model za gobe, da postane vroč, nato ga vzemi vun, pomoči v testo in zopet v mast, da se ocvre, kar se je prijelo modela. Ko pade gobica z modela, jo obrni ter lepo rumeno položi na cedilo, da se maščoba odteče. Tako nadaljuj, dokler niso vse ocvrte. Napolni jih s kako peno, kremom, šatojem ali z rdečimi gozdnimi ter s sladkorjem in vinom zmešanimi jagodami. Potem položi lično zložen prtič na okrogel krožnik in postavi gobice nanj 2 ali 3 vrste visoko tako, da postaviš na rob dveh stoječih gob tretjo.

1302. **Črešnjeve kroglice.** Debelim črešnjam odstrani koščice ter jih praži s koščkom sladkorja in cimetom med vednim mešanjem na hudem ognju, da se vsa mokrota posuši. Sedaj pomaži oblat z jajcem, zavij vanj po 3 ali 4 črešnje, pomoči v vinsko testo, ocvri v maslu in potrosi s sladkorjem.

1303. **Ocvrto bezgovo cvetje.** Žvrkljaj v lončku ¼ *l* mleka, ¼ *l* moke, 3 rumenjake, žlico sladkorja in ½ kavne žlice soli ter gladkemu testu primešaj od 3 beljakov trd sneg. Potem splakni z vodo bezgovo cvetje in ga deni na rešeto, da se odteče. Nato primi posamezne cvete za stebelce ter jih pomakaj najprej v testo, potem pa v vročo mast, da se lepo rumeno ocvro. Gotove potrosi s sladkorjem.

Ali pomakaj cvete v vinsko ali pivno testo. (Vinsko ali pivno testo str. 38.)

1304. **Ocvrto akacijevo cvetje.** Napravi se pravtako kakor bezgovo.

1305. **Ocvrta meta ali melisa.** Vršičke mete ali melise pomakaj v jajčno testo kakor zgoraj ocvrto bezgovo cvetje (št. 1303) ter ga lepo rumeno ocvri.

1306. **Ocvrte marelice.** Velike, dobro zrele, a še čvrste marelice olupi, čez pol prekolji, s sladkorjem potrosi in z

rumom poškropi ter pusti, da pokrite stoje eno uro. Medtem napravi jajčno testo, kakor za bezgovo cvetje (glej zgoraj št. 1303). Nato stresi marelice na rešeto ter jih, ko se dobro odtečejo, pomakaj z vilicami v testo, potem v vroče maslo ali mast, da se ocvro. Soku, ki se je odtekel, pa prilij malo vode in prideni, če treba, kosček sladkorja, ga zavri ter daj zraven marelic posebej v skledici na mizo.

Ali pa povaljaj marelice najprej v drobtinah, potem v jajcu in zopet v drobtinah ter jih v maslu ali masti ocvri.

1307. **Ocvrte breskve** se napravijo povsem kakor marelice.

1308. **Kutinovi rožički ali kroglice.** Olupi 5 ali 6 dobro zrelih, že nekoliko uležanih kutin, zreži jih na krhljičke ter pečke odstrani. Potem jih pari s kosčkom sladkorja, mehke pretlači skoz sito, prideni 1 jajce in malo drobtin, da se drži testo skupaj. Nato napravi prst debele in prst dolge klobasice, povaljaj jih v moki, potem v jajcu in drobtinah ter v maslu ocvri. Potrosi jih s sladkorjem in cimetom.

Ali pa napravi za oreh debele kroglice, jih povaljaj v jajcu in drobtinah pa ocvri.

1309. **Jabolčne kroglice in rožički.** Napravijo se kakor iz kutin, paziti je treba le, da so jabolka gosta, brez vode, kadar se dodene jajce in drobtine.

1310. **Češpljeve kroglice.** Skuhaj ¾ *l* suhih češpelj, a ne preveč mehko; odstrani koščice ter jih prav fino sesekaj. Nato prideni 1 jajce, žlico sladkorja, malo cimeta in toliko drobtin, da je gosto. Potem napravi za oreh velike kroglice, povaljaj jih v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri na maslu. Gotove potrosi s sladkorjem in cimetom.

Ali napravi iz kroglic klobasice ter jih ocvri na maslu.

1311. **Češpljevi rožički.** Vmešaj 2 žlici presnega masla, 1 jajce, 1 rumenjak in žlico sladkorja. K temu prideni 2 obribani, v mleku namočeni ter ožeti žemlji, malo cimeta, limonove lupine in 3 ali 4 žlice češpljeve omake ali toliko suhih, kuhanih ter drobno sesekanih češpelj. Vse to prav dobro zmešaj ter stresi na z drobtinami posuto desko, razreži na majhne kosčke, razvaljaj v prst dolge in debele klobasice, pomoči jih v raztepena jajca, nato v drobtine ter jih okroži v rožičke, ocvri v maslu in potrosi s sladkorjem.

1312. **Ocvrti trikoti.** Razvaljaj za nožev rob debelo krhko testo (glej str. 38) ali katero izmed test, ki so za flancate (glej št. 1275), ter ga razreži na štirivoglate kosčke. Na vsak košček deni suho kuhano ali sirovo svežo češpljo, vsaki pa moraš odstraniti pečko in jo nadomestiti s slad-

korjem. Okrog češplje pomaži z jajcem ter položi vogel testa na nasprotni vogel, dobro stisni in na maslu ocvri. Ali vzemi namesto češpelj katerekoli goste omake.

1313. **Špansko seno.** Deni na desko ½ *l* moke, 3 rumenjake, sok od ½ limone in malo lupin, žlico sladkorja, nekaj zrn soli in približno ⅛ *l* kisle smetane; s tem zamesi mehko testo, kakor vlečeno, dobro ga vgneti ter pusti najmanj četrt ure počivati. Nato ga razvaljaj kakor za rezance ter tudi razreži in raztresi tako, v razbeljenem maslu ali v masti ocvri, še gorko potresi s sladkorjem pa daj s šatojem ali z vanilijevo peno na mizo.

1314. **Ocvrte pomaranče.** Olupi 3 pomaranče, prvo debelo, potem še tanko belo kožico odstrani, razdeli pomaranče v posamezne krhljičke in jih potrosi s sladkorjem ter pusti vsaj četrt ure. Medtem napravi vinsko ali pečenjakovo testo iz 2 jajec (glej str. 38). Malo preden jih misliš dati na mizo, pomoči posamezne krhljičke v testo, ocvri jih v maslu ali v masti ter devaj na rešeto ali na pivni papir, da se maslo odteče. Nato jih potrosi s sladkorjem.

1315. **Ocvrti krompirjevi vložki.** Skuhaj in pretlači skoz sito 30 *dkg* krompirja, dodeni 7 *dkg* presnega masla, ¼ *l* moke, 2 rumenjaka, žlico smetane, žlico sladkorja in malo soli. Vse to prav dobro zmešaj ter devaj z majhno ploščnato žlico vložke v razbeljeno mast, da se ocvro. Polagaj jih na sito ali na pivni papir ter jih, ko se mast odteče, potrosi s sladkorjem in daj s kako sladko solato na mizo.

Šestnajsti oddelek.

Kuhi, pudingi in drugi narastki.

Kuhi so jedila, ki se v ploščnatih modelih ali v porcelanastih skledah v sopari na štedilniku ali v pečici kuhajo ali peko. (Kako se v sopari na štedilniku kuha ali v pečici peče, glej str. 4.) Pudingi so podobni kuhom, razločujejo se navadno v tem, da se za pudinge vzame več jajec in manj drugih dodatkov ter so vsled tega precej fini in lahki. Kuhajo se v sopari. Narastki se pečejo navadno v isti skledi, v kateri se dado na mizo. (Glej str. 6.)

1316. **Rižev kuh s čokolado.** Skuhaj mehko 7 *dkg* riža v ¾ *l* mleka ter hladnemu primešaj 7 *dkg* sladkorja, 5 *dkg*

presnega masla in 4 rumenjake. Ko si vse prav dobro zmešala, primešaj še prav rahlo od 4 beljakov trd sneg ter razdeli testo v dva dela. K prvemu primešaj 5 *dkg* ogrete čokolade in ga deni v namazan model, vrh tega pa drugo polovico pa kuhaj v sopari pol ure. Kuhanega obrni v plitvo skledo in oblij s čokolado. Zato kuhaj v 1/8 *l* vode 7 *dkg* sladkorja in 7 *dkg* čokolade. Ko že nekaj časa vre, odstavi, mešaj med hlajenjem ter mrzlo vlij na nekoliko ohlajen kuh. Okrog lehko deneš smetanovo peno z vanilijo.

1317. **Sago-kuh.** Skuhaj na pičle 3/4 *l* dobre kavne smetane 10 *dkg* saga, da bo lehko in prav gosto, toda pazi, da se ti ne prismodi. Potem deni sago v skledo, in ko se shladi, primešaj 5 rumenjakov, žličico vanilijevega in še 7 *dkg* navadnega sladkorja, od 4 beljakov trd sneg in moke, kolikor je primeš s tremi prsti. Namaži primeren model z maslom, potresi ga nekoliko z moko, deni vanj pol mešanja, pomaži en oblat z omako, ga razlomi ter deni semintja kak kosček. Nato deni v model še drugo polovico pa zapeci lepo rumeno. Pečenega stresi v skledo in potresi s sladkorjem. Ali ga kuhaj v sopari pol ure ter v skledo stresenega polij z vanilijevim kremom ali z jajčno peno.

1318. **Rižev kuh, pečen.** Skuhaj na dobri kavni smetani ali svežem mleku, kateremu pridaj malo presnega masla, 3 pesti izbranega in opranega riža, da se zgosti. Hladnega zmešaj in mu primešaj 5 rumenjakov, žličico vanilijevega in še 7 *dkg* drugega sladkorja, od 5 beljakov trd sneg rahlo zraven primešaj; deni polovico tega v primeren, namazan model, semintja vtakni kosček z omako namazanega oblata, pokrij z drugo polovico, zapeci lepo rumeno in daj 5—6 osebam. Posebej v skledici pa daj razredčeno ter zavreto marelično omako zraven na mizo.

1319. **Rižev kuh, kuhan.** Naredi kuh kakor prejšnjega, deni ga v namazan, z moko potresen model, brez omake, in ga skuhaj na sopari. Kuhanega stresi v skledo in polij s kremom.

1320. **Rižev kuh z jabolki.** Napravi rižev kuh kakor zgoraj, deni ga polovico v namazan model, položi nanj na tanke listke skrhljanih jabolk, potrosi jih s sladkorjem, pomaži z marelično omako, deni gor še drugo polovico kuha, peci ga v pečici pol ure, potem pa stresi na krožnik in potresi s sladkorjem.

1321. **Družinski rižev kuh.** Skuhaj v 1 1/4 *l* mleka 1/4 *l* riža s koščkom masla in limonove lupine. Hladnemu limono odstrani ter primešaj 2 žlici sladkorja in 2 jajci.

Nato pomaži primeren model ali kozico z maslom, potrosi jo z drobtinami in deni noter riž. Peci ga v pečici približno pol ure. Pečenega stresi na krožnik in potresi s sladkorjem.

1322 **Rižev kuh z jabolki brez jajec.** Skuhaj riž v mleku kakor prej in mu primešaj 10 *dkg* sladkorja z limonovimi lupinami. Potem pomaži model z maslom, položi nanj bel, še bolje pergamentni papir, pomaži tudi tega z maslom, potresi z moko pa deni vanj polovico riža, potrosi za prst nadebelo na listke skrhljanih jabolk, potresi s sladkorjem in cimetom ter deni gor še ostali riž. Peci ga v pečici tričetrt ure, pečenega stresi na krožnik, odstrani papir in potresi s sladkorjem.

1323. **Trobarvni rižev kuh.** Skuhaj v 3/4 *l* mleka 15 *dkg* riža. Medtem pa mešaj 7 *dkg* sladkorja, 5 rumenjakov, malo vanilijevega sladkorja in limonove lupine. Ko je dobro narastlo, rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg ter razdeli ohlajeni riž v tri dele. Prvemu primešaj 2 žlici marelične omake, drugemu malinovega odcedka s par kapljicami košenilje, tretjega ne barvaj. Potem primešaj k vsakemu izmed treh delov enako od pripravljenega nadeva. Nato pomaži s presnim maslom primerno kozico, položi na dnu bel, še bolje pergamentni papir, pomaži ga z maslom ter potrosi z moko. Zdaj deni malinov, potem marelični in naposled brezbarvni riž v model ter ga peci v pečici pol ure. Nato ga stresi na krožnik, razreži na kosčke, pa pusti skupaj in potresi s sladkorjem.

1324. **Kuh iz stolčenega riža.** Stolci v možnarju 7 *dkg* izbranega suhega riža ter ga na dobrem mleku gosto skuhaj in shladi. Nato vmešaj v skledi za jajce presnega masla, 5 rumenjakov in 7 *dkg* sladkorja z vanilijo, prideni hladen riž ter rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov. Namaži primeren model ali skledo z maslom, potrosi z moko, deni noter pol kuha, položi semtertja kosček z omako namazanega oblata, dodaj še drugo polovico kuha ter lepo rumeno zapeci. Omako tudi lehko opustiš.

1325. **Ruski riž.** Skuhaj napol v 3/4 *l* vode 1/4 *l* riža. Dodaj mu 7 *dkg* presnega masla, 15 *dkg* sladkorja in 1/2 *l* rdečega vina, v katerem si že poprej skuhala klinček (katerega pa moraš, ko je kuhan, odstraniti), malo limonove lupine in cimeta, prideni tudi pest rozin in pest oluplјenih in na listke zrezanih mandeljnov. Ko je riž gotov, ga natlači v model, potem zvrni na krožnik in polij z zavretim malinovim odcedkom. Ali pa namaži na že iz modela streseni riž jajčno ali marelično peno in potrosi

po vrhu tiste mandeljne, ki bi jih sicer zmešala med riž, ter postavi za nekaj minut v pečico.

1326. **Tolčen rižev kuh, kuhan.** Operi 2 pesti riža, ga posuši in stolci ter mehko skuhaj v 1/2 *l* kavne smetane. Nato ga shladi in vmešaj za jajce presnega masla, 2 žlici sladkorja z limonovimi lupinami in 5 rumenjakov. Ko dobro naraste, primešaj riž, žlico drobno zrezanega citronata, pest rozin in od 5 beljakov trd sneg. Deni ga v namazan in z moko potresen model ter ga kuhaj v sopari pol ure. Kuhanega polij z marelično peno (gl. str. 41), ali pa jo deni okrog.

1327. **Kuh iz ribane kaše.** Naredi iz 2 rumenjakov ali iz 1 jajca in moke trdo testo, ga zribaj na kruhovem ribežnu ter to kašico gosto skuhaj na dobro 3/4 *l* dobrega mleka. Vmešaj 7 *dkg* presnega masla, primešaj mrzle kaše, 5 rumenjakov, žlico vanilijevega in še 7 *dkg* drugega sladkorja ter rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov. Kadar delaš cevke, si shrani nekoliko ploščic, da jih ne zviješ. Pomaži nekatere cevke z omako, deni v pomazan model eno vrsto kuha, nanj položi pomazano cevko, pa zopet kuha; tako stori dvakrat (kuh mora priti navrh) ter lepo rumeno zapeci.

1328. **Penast rezančev kuh.** Naredi iz 2 rumenjakov in moke lepe drobne rezance. Zakuhaj jih v 1 *l* kavne smetane, dodeni tudi malo vanilijevega ali pomarančnega in še drugega sladkorja. Naredi iz 5 beljakov trd sneg, potem deni vmes še 5 *dkg* stolčenega in še malo vanilijevega sladkorja ter še mešaj. Potem kuhane ter še vrele rezance noter vlij pa rahlo mešaj. Namaži primerno skledo z maslom, potrosi jo z moko, deni vanjo kuh, a ne vsega; nekoliko naj ti ga še ostane. Nato vzemi škarniceljnov, (gl. št. 1282) jih napolni z ostalim ter rahlo postavljaj v skledo v kuh, dokler imaš prostora, in speci, a ne v prehudi peči. Pečen je v četrt ure, na kar ga hitro postavi na mizo.

1329. **Rezančni kuh.** Iz 2 rumenjakov ali iz drobnega celega jajca in moke naredi testo za rezance, tanko ga razvaljaj ter zreži na tanke rezance. Kuhaj jih gosto na dobro 3/4 *l* kavne smetane. Nato vmešaj 7 *dkg* presnega masla, 5 rumenjakov, vanilijevega in še 7 *dkg* drugega sladkorja, mrzle rezance in od 4 beljakov trd sneg; namaži primeren model z maslom in ga potresi z moko. Končno nadeni kuh z omako ter ga zapeci.

1330. **Pisan zdrobov kuh.** Skuhaj 5 žlic zdroba na dobrem mleku mehko in gosto ter mu primešaj 3—5 *dkg*

presnega masla medtem, ko se hladi. Potem pa primešaj 4 rumenjake in 3 žlice sladkorja ter razdeli to na štiri dele. K prvemu deni nekoliko rakovega masla, k drugemu nekoliko špinačnega sira, k tretjemu nekoliko zribane čokolade, četrti pa naj ostane rumen. Naredi trd sneg iz 4 beljakov ter ga primešaj vsakemu delu toliko, da ga je povsod enako. Nato namaži model, potresi ga z moko, deni z žlico kuh v model, pa tako, da bodo barve mešane, ter ga skuhaj v sopari. Ko ga streseš iz modela, deni okrog šato ali kakšen drug krem.

1331. **Zdrobov kuh.** Skuhaj gosto na dobrem mleku pest zdroba, vmešaj 7 *dkg* presnega masla, deni vanj hladen zdrob, primešaj mu 5 rumenjakov, žličico vanilijevega in 7 *dkg* drugega sladkorja ter od 4 beljakov trg sneg. Deni ga v primeren namazan model pa lepo rumeno zapeci.

1332. **Žemeljni kuh.** Obribaj žemlji vso skorjo in jo namoči v vodi. Razgrej 14 *dkg* presnega masla, deni vanj ožeto žemljo in 3—4 žlice sladke smetane ter mešaj, da se zgosti. Nato deni v skledo, hladno zmešaj in primešaj 8 rumenjakov, 4 žlice sladkorja, od 1/4 limone lupine, pest olupljenih in stolčenih mandeljnov, pest izbranih ter opranih rozin vinskih jagod in 2 pesti drobtin in od 8 beljakov trd sneg rahlo primešaj. Deni v pomazan model pa skuhaj na sopari. Ko je kuh kuhan, ga stresi v skledo in polij s šatojem. Ako ga hočeš peči, ga deni v pomazano skledo, v kateri ga daj pozneje na mizo.

1333. **Žemeljni kuh drugi.** Obribaj 3 žemljam skorjo ter jih zreži na tanke rezine in pomoči v mleko. Potem žvrkljaj v loncu 3/8 *l* sveže smetane, 2 žlici sladkorja z limonovo lupino in 2 rumenjaka. Iz beljakov naredi sneg ter ga primešaj. Namaži model in potresi z drobtinami, naloži vanj žemeljnih rezin drugo poleg druge, pomaži s katerokoli omako ali potresi z rozinami, polij s par žlicami nadeva, pa zopet naloži ter namaži in polij. Tako delaj naprej, dokler ni vse v modelu; zgoraj bodi nadev. Na vrh deni kosček presnega masla ter speci. Pečeno obrni na krožnik in potresi s sladkorjem.

1334. **Kuh iz žemeljnega pešamlja.** V 3/8 *l* mrzle kavne smetane deni toliko obribane in na rezine zrezane žemlje, da se dobro napoji, ter pusti, da stoji pol ure. Potem deni v kozico in mešaj na ognju toliko časa, da postane gladko, ter se od kozice odloči. Nato vmešaj 7 *dkg* presnega masla s 6 rumenjaki, pridaj 10 1/2 *dkg* sladkorja, limonovega ali vanilijevega sladkorja in končno trd sneg iz 5 beljakov.

Kuh speci v skledi ali skuhaj v sopari ter daj zraven kakšen krem ali poliv.

1335. **Kuh iz pešamlja.** Naredi pešamelj (gl. str. 35) in ga deni v skledo, hladnega mešaj in mu primešaj malo sladkorja, 5 rumenjakov, iz 4 beljakov trd sneg in nazadnje še peščico drobtin. To deni v primeren, pomazan model, lepo rumeno zapeci, nato stresi v skledo, s šatojem polij in daj urno na mizo.

1336. **Kuh iz pešamlja drugi.** Razgrej 10 *dkg* presnega masla, deni vanj, da se speni, 3 žlice lepe moke, potem prilij $^3/_8$ *l* dobrega mleka, da se skuha, in daj, da se hladi. Mrzlo do rahlega zmešaj in primešaj vanilijevega in še drugega sladkorja, 7 rumenjakov in od 5 beljakov trd sneg, deni v pomazan model in zapeci. Iz dveh ostalih beljakov lehko narediš peno (gl. marelično peno str. 41) in jo vlij na kuh. Potem postrezi.

1337. **Kuh iz sveže smetane.** Žvrkljaj v $^3/_8$ *l* dobre smetane, 7 *dkg* lepe bele moke. Potem pa razgrej v ponvi 4 *dkg* presnega masla, zlij to vanj in mešaj, da se ti zgosti in odloči od ponve. Deni v skledo, hladno mešaj in primešaj 5 rumenjakov, malo vanilijevega in še drugega sladkorja ter trd sneg iz vseh 5 beljakov. Nato deni v pomazan model pa skuhaj na sopari. Ko je kuhan, ga stresi v skledo in polij s šatojem.

1338. **Kuh iz kisle smetane.** Vmešaj rahlo v skledi 14 *dkg* sladkorja s 6 rumenjaki, malo vanilijevega ali limonovega sladkorja, pridaj 8 žlic kisle smetane in rahlo primešaj trd sneg iz vseh 6 beljakov; prideni tudi 6 žlic lepe bele moke, pest izbranih ter opranih rozin in vinskih jagod. Vse to spravi v pomazano skledo pa lepo rumeno speci.

1339. **Masleni kuh.** Vmešaj do rahlega $17^1/_2$ *dkg* presnega masla, primešaj mu počasi posamezno 12 rumenjakov, $10^1{}_2$ *dkg* navadnega in malo pomarančnega sladkorja, od 12 beljakov trd sneg in žlico lepe bele moke. Polovico tega deni v primerno, pomazano skledo, pomaži kos oblata z omako, zavij vkup kakor štrukelj, zreži na majhne kosčke, katere semtertja rahlo postavi v kuh, deni čez še drugo polovico pa speci.

Ako hočeš, naredi iz omake kako peno, peci kuh še četrt ure, nato pa postrezi z njim.

Vsi ti kuhi se pečejo ali kuhajo navadno pol ure, ako sta ogenj in gorkota primerna.

1340. **Minutna močnata jed.** Deni v skledo 8 *dkg* stolčenega sladkorja, prideni tudi stolčenega limonovega

in pomarančnega sladkorja, primešaj počasi 10 rumenjakov in iz 10 beljakov trd sneg. Nato namaži skledo, v katero misliš jed dati, z maslom ter še dve drugi skledi ali modela iste velikosti. Deni dobro polovico tega mešanja enakomerno v vse tri posode in rumeno zapeci. Zdaj deni v eno skledo semtertja kupček omake, iz druge pa stresi vsebino na omako, nato naloži zopet omako in deni še vsebino tretje posode na vrh. Mešanje pa, ki ti je ostalo v skledi še sirovo, polij čez in peci v neprehudi peči deset minut.

1341. **Kuh iz omake.** Deni v skledo 7 *dkg* katerekoli omake, 7 *dkg* sladkorja, 4 rumenjake ter dobro zmešaj. Potem rahlo primešaj iz 4 beljakov trd sneg, namaži primeren model z maslom, spravi omako rahlo vanj in jo na sopari skuhaj. Nato stresi kuh v skledo in ga polij s spenjeno sladko smetano, z jagodovim ali malinovim odcedkom.

1342. **Spenjena sveža smetana.** V skledo deni prav dobre sveže smetane, jo postavi na led, ako nimaš ledu, pa na pesek v vodo. Potem žvrkljaj smetano kakor beljake, da se zgosti kot sneg, primešaj ji limonovega in pomarančnega sladkorja ali pa kuhu slične omake. Prideni še navadnega sladkorja, malo premešaj pa daj okrog vročega kuha mrzlo na mizo.

1343. **»Dan in noč.«** Razgrej za 2 jajci presnega masla, deni vanj 4 žlice lepe moke, da se speni, žvrkljaj 2 jajci, 1 rumenjak in pičlo $^3/_8$ *l* dobrega mleka, s tem spenjeno moko zalij ter kuhaj med vednim mešanjem toliko časa, da se rado odloči od posode, ter deni v dve skledi (v eno malo manj nego v drugo). Deni v ploščnati posodi v pečico 7 *dkg* ali pol kosca lepe in drobne čokolade, da se zmehča, in jo urno, da se ti spet ne strdi, primešaj med manjšo polovico. Zmešaj v obeh skledah testo do rahlega, primešaj v vsako skledo 5 rumenjakov, vanilijevega in še drugega sladkorja, od 4 beljakov trd sneg in 2 žlici drobtin. Deni v pomazano skledo ali model, črno testo spodaj, rumenega zgoraj, ter počasi peci.

1344. **Otroški kuh.** Zavri $^3/_{16}$ *l* smetane, v $^3/_{16}$ *l* mleka pa žvrkljaj 3 žlice lepe moke, da bo testo gladko ter zakuhaj v vrelo smetano, da se popolnoma skuha. Nato deni v skledo in mrzlo do rahlega zmešaj, primešaj 6 rumenjakov, vanilijevega in še drugega sladkorja in rahlo primešaj trd sneg od 4 beljakov; deni v pomazan model ter speci.

1345. **Otroški kuh drugi.** Naredi otroški kuh, kakor št. 1344. Potem žvrkljaj v $^3/_{16}$ *l* smetane 1 jajce, žlico moke in 1 žlico otroškega kuha, da bo gladko testo. Nato vlivaj kot jajčne krpice v ponev, 2 namaži z omako, vkup zvij, na 2 prsta dolge kosčke razreži, druge pa le malo opeci, deni med otroški kuh ter do rahlega zmešaj. Zdaj primešaj še 6 rumenjakov, vanilijevega in še drugega sladkorja, pa od 5 beljakov trd sneg. Deni v pomazano skledo pol tega kuha, postavi pomazane kosčke pokonci semintja, po vrhu še drugo polovico ter speci lepo rumeno.

1346. **Jabolčen kuh.** Obriši 6 lepih mošančkov ali drugih dobrih jabolk, zloži jih v primeren model, drugo poleg drugega, postavi model v drugo kozico, v kateri mora biti 2—3 prste vode, kozico pokrij, postavi v pečico ali na žerjavico, da se jabolka na sopari mehko skuhajo; kuhana pretlači skoz sito. Zdaj zmešaj za 2 jajci presnega masla, primešaj na vsako jabolko en rumenjak (t. j. 6 rumenjakov), pretlačena jabolka, malo limonovega ali pomarančnega sladkorja, rahlo primešaj trd sneg od 5 beljakov in še 2 pesti drobtin. Vse to deni rahlo zmešano v pomazan model ter lepo rumeno zapeci.

1347. **Jabolčni kuh z rozinami.** Mešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Temu primešaj 7 *dkg* olupljenih ter prav fino zrezanih mandeljnov, 5 *dkg* rozin, 4 olupljena, na drobne kocke zrezana, s sladkorjem potresena kisla jabolka, obribano ter na enake kocke zrezano in z mlekom poškropljeno žemljo in rahlo primešaj trd sneg od 5 beljakov. Nato deni v pomazan model ter v sopari skuhaj ali peci tričetrt ure. Ko je kuh gotov, ga stresi na krožnik pa potresi s sladkorjem.

1348. **Mandeljnove karte.** Do rahlega mešaj 14 *dkg* stolčenega sladkorja s 5 rumenjaki, primešaj od 5 beljakov trd sneg, malo limonove in pomarančne lupinice, 7 *dkg* lepe bele moke, ter peščico stolčenih mandeljnov; to namaži za prst nadebelo na pomazano pločevino pa speci lepo rumeno. Pečene zreži na velike karte ter jih deni na desko, da se strdijo.

1349. **Francoski jabolčni kuh.** Deset lepih tafelnov ali mošančkov olupi, zreži na kosčke, za nožev rob debele, jih dobro potresi s stolčenim sladkorjem ter bledorumeno ocvri na maslu. Pomaži mandeljnove karte (glej št. 1348) z omako, nato veliko skledo z maslom, položi vanjo eno vrsto pomazanih kart, po vrhu pa ocvrta jabolka. Naredi

šato iz 10 rumenjakov, 3/8 *l* vina, limonovega in pomarančnega soka ter naposled zgoščenemu primešaj še 4 žlice ruma. Vlij del pripravljenega šatoja čez jabolka, položi nanje pomazane karte in spet malo polij s šatojem; tako delaj, dokler imaš kaj kart in jabolk. Malo šatója pa prihrani za na vrh, primešaj mu trd sneg iz 2 beljakov, polij ga čez in zapeci lepo rumeno. Če hočeš, lehko deneš na vrh tudi peno. Kuh zadostuje za 12—14 oseb.

1350. **Kutinov kuh.** Skuhaj na sopari, kot zgoraj jabolka, 3 lepe kutine ter kuhane pretlači skoz sito. Vmešaj za 2 jajci presnega masla, primešaj 6 rumenjakov, pretlačene kutine, limonovega sladkorja ali lupinice, nekoliko navadnega sladkorja ter rahlo primešaj trd sneg od 5 beljakov in 2 pesti drobtin. Deni v pomazan model in speci.

1351. **Kutinov kuh drugi.** Mešaj, da dobro naraste, 9 *dkg* presnega masla, 12 *dkg* sladkorja z limono in 5 rumenjakov. Temu primešaj 5 kutin, ki si jih v sladki vodi kuhala, nato pustila, da so se odtekle, ter skoz sito pretlačila, 9 *dkg* olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov, od 4 beljakov trd sneg in 2 žlici z mlekom poškropljenih drobtin. Kuh deni v pomazan model in speci ali kuhaj v sopari. Gotovo obrni na krožnik, okrog daj malinično peno ali ga potrosi s sladkorjem.

1352. **Jagodov kuh.** Obribaj eno žemljo, namoči jo v vodo ali mleko, razgrej za 2 jajci presnega masla, deni vanj ožeto žemljo in 4 žlice dobre kavne smetane ter malo prepraži; to je pešamelj. Deni ga v skledo, primešaj hladnemu 6 rumenjakov, 2 pesti skoz sito pretlačenih jagod, malo sladkorja in od 5 beljakov trd sneg. Naposled še rahlo primešaj 2 pesti drobtin, deni v pomazan model in speci. Lehko ga skuhaš tudi na sopari, deneš v skledo, pa vliješ nanj šato; med šato primešaj, ko je že gost, dobro žlico pretlačenih jagod, da bo rdeč.

1353. **Malinov kuh.** Namoči v mleku eno obribano žemljo, razgrej za 2 jajci presnega masla, deni vanj eno žlico moke, ožeto žemljo, dve pesti skoz sito pretlačenih malin ter skupaj malo prepraži. Nato deni v skledo, shladi in primešaj 6 rumenjakov, nekaj sladkorja, od 5 beljakov trd sneg, 2 pesti drobtin pa deni v pomazan model in speci.

Na mizo daj kuh v posodi, v kateri ga pečeš, da ne upade.

1354. **Ribezov kuh.** Naredi popolnoma enako malinovemu.

1355. **Češpljev kuh.** Naredi iz obribane, namočene in ožete žemlje in iz ravnotoliko presnega masla in smetane pešamelj, kakor za citronatov kuh (gl. št. 1363). Hladnega zmešaj in mu primešaj 6 rumenjakov, sladkorja, za duh limonove lupine, stolčenega cimeta in dišave, 3 žlice češpljeve omake, iz 6 beljakov trd sneg in pest drobtin; deni v primerno, pomazano skledo ali model ter speci.

1356. **Črešnjev kuh.** Vzemi 2 pesti črešenj, odstrani jim koščice in peclje ter v tem, kar se od njih nacedi, pomoči 2 pesti drobtin. Mešaj rahlo za 2 jajci presnega masla, primešaj 4 rumenjake, sladkorja, limonovih lupin, trd sneg iz vseh 4 beljakov, nazadnje pa rahlo primešaj črešnje. Deni v pomazano skledo ali model in speci.

1357. **Marelični kuh.** Poberi 10 svežim marelicam koščice, deni same v kozico na ogenj jih pokrij, da se lepo prepražijo, ter jih pretlači skoz sito. Zdaj vmešaj za 2 jajci presnega masla, primešaj mu 6 rumenjakov, pretlačene mrzle marelice, malo stolčenega limonovega in še drugega sladkorja ter rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg in 2 pesti drobtin. Zmešano deni v pomazan model ali v skledo ter lepo rumeno zapeci.

1358. **Breskov kuh.** Vzemi 10 breskev, poberi jim koščice, mehko jih skuhaj v vodi, vodo odcedi, ter jih pretlači skoz sito. Vmešaj za 2 jajci presnega masla, primešaj 6 rumenjakov, hladne pretlačene breskve, pomarančnega in še drugega sladkorja ter rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov in 2 pesti drobtin. Gotovo deni v pomazano skledo ali model in speci.

1359. **Pomarančni kuh.** Obdrgni 8 kosčkov sladkorja ob dveh pomarančah, 2 kosčka pa ob limoni ter ga stolci. Pomarančo in limono ožmi skoz prtič v lonec, temu soku prideni še 4 žlice vina, 4 rumenjake, 2 jajci, obdrgnjeni sladkor in še drugega sladkorja ter dobro žvrkljaj. Potem razgrej za jajce presnega masla, deni vanj žlico moke, da se speni, nato pa zalij z žvrkljanjem, premešaj in skuhaj. Ko se zgosti in odloči od ponve, deni v skledo ter hladnemu primešaj 11 rumenjakov, od 5 beljakov trd sneg in deni v pomazano skledo, naredi pomarančno peno in jo deni na kuh ter ga speci.

1360. **Pomarančni kuh z mandeljni.** Obribano žemljo namoči v mleko, na pomaranči pa obdrgni 3 kosčke sladkorja, pomarančo nato prereži in ožmi v čisto posodico. Zdaj razgrej za 2 jajci presnega masla, deni vanj ožeto žemljo, ob pomarančo drgnjeni stolčeni sladkor in precejeni pomarančni sok. To vse skupaj prepraži, shladi

v skledi, hladno zmešaj in primešaj 6 rumenjakov, 10½ *dkg* olupljenih mandeljnov, še nekoliko sladkorja, naposled rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov in 2 peščici drobtin. Deni v pomazan model ter speci. Ko je kuh že skoro pečen, narediš lehko nanj peno iz marelične omake (glej str. 41); deni jo na vrh in peci še četrt ure. Kuh zadostuje za deset oseb.

1361. **Limonov kuh.** Limonov kuh naredi povsemtako kakor pomarančnega, le namesto pomaranče vzemi limono in prideni nekoliko več sladkorja kot tam.

1362. **Punčev kuh z rumovim šatojem.** Obdrgni na 3 limonah in 3 pomarančah sladkorja; zavri pičle ⅜ *l* vode, deni v vrelo 2 žlici holandskega čaja, odstavi precej pa pokrij. Ožmi sok iz obdrgnjenih pomaranč in limon ter ostali čaj in ta sok dobro skupaj precedi v snažno posodo. Razgrej za 3 jajca presnega masla in deni vanj 3 žlice lepe moke, da se nekoliko speni; 3/16 *l* prej omenjene precejene tekočine pusti, v drugo polovico pa žvrkljaj 2 rumenjaka in 2 jajci; to zlij med spenjeno moko ter mešaj pri ognju toliko časa, da se testo zgosti in od ponve odloči. Potem deni v skledo, hladno dodobrega zmešaj in mu primešaj pol stolčenega, prej obdrgnjenega in še drugega sladkorja, 7 rumenjakov, 3 žlice ruma, od 3 beljakov trd sneg ter 2 peščici drobtin, deni ga v pomazan model pa na sopari skuhaj. Deni v lonec, ki drži 1⅜ *l*, 5 rumenjakov, kolikor imaš še obdrgnjenega, stolčenega in drugega sladkorja, tiste 3/16 *l* tekočine, ki si jih prej prihranila, ter pri ognju žvrkljaj, da se zgosti; deni vmes še 2 žlici ruma in malo žvrkljaj. Kuhan kuh deni v skledo pa s tem šatojem polij. Zadostuje za osem do deset oseb.

1363. **Citronatov kuh.** Obdrgni eni žemlji skorjo, namoči jo v vodi, razgrej za 2 jajci presnega masla, deni vanj ožeto žemljo in 4 žlice kavne smetane, da se skuha. Hladno zmešaj in primešaj 6 rumenjakov, limonovega in še drugega sladkorja, 2 žlici drobno zrezanega citronata, trd sneg iz vseh 6 beljakov in pest drobtin. Deni v pomazen model ter ga speci.

1364. **Maraskinov kuh.** V loščku žvrkljaj ¼ *l* mleka 4 *dkg* moke, 4 *dkg* sladkorja in 3 *dkg* presnega masla. To mešaj na ognju, da se zgosti, in potem še na hladnem ter ohlajenemu primešaj 5 rumenjakov, malo limonove lupine in od 5 beljakov trd sneg. Nato deni polovico testa v pomazano skledo, položi nanj oblat, na istega pa z maraskino napojene cesarske piškote, drugega poleg

drugega; na to polij drugo polovico testa ter peci pol ure. Pečenega potrosi s sladkorjem.

1365. **Guvernerjev kuh.** Deni v kozico ali ponev 3/16 *l* dobre smetane, med 3/16 *l* smetane pa žvrkljaj 2 žlici moke, da je prav gladko testo. Ko zavre, vlij nanj žvrkljanje ter dobro premešaj. Nato ga deni v skledo in precej primešaj en rumenjak. To je otroški kuh. Obribaj eno žemljo in jo namoči v mleku, zdrobi 5 cesarskih piškotov in tudi te z žlico smetane poškropi. Zdaj vmešaj za jajce presnega masla, primešaj 6 rumenjakov, ožeto namočeno žemljo, pest stolčenih mandeljnov, otroški kuh, pomarančnega in še drugega sladkorja, zdrobljene in poškropljene piškote pa trd sneg iz 5 beljakov, deni v pomazan in z drobtinami potresen model, ga speci ali na sopari skuhaj, ter polij s šatojem. Kuh zadostuje za 8—10 oseb.

1366. **Ledeni kuh.** Deni v skledo 14 *dkg* stolčenega sladkorja, nanj kani nekoliko kapljic limonovega soka, 1 1/2 beljaka in mešaj, da jako naraste. Potem naredi iz 1 1/2 beljaka trd sneg, ga rahlo primešaj, deni v pomazan model ter na sopari kuhaj pol ure. Kuhanega stresi iz modela v skledo, polij z odcedkom ali s šatojem ter daj na mizo. Kuh zadostuje za 4—5 oseb.

1367. **Sneženi vložki.** Naredi iz 4 beljakov trd sneg ter mu primešaj 14 *dkg* stolčenega in nekoliko vanilijevega sladkorja. Nato zavri v kozici dobro 1/2 *l* smetane, in devaj vanjo z žlico podolgovate vložke, pokrij jih ter kuhaj približno pet minut. Kuhane poberi v skledo, polij z vanilijevim kremom (glej str. 40) ter z gorkimi ali mrzlimi postrezi.

1368. **Groblja.** Zreži 2 cesarski žemlji na tanke rezine, katere nato zreži na prst široke kosčke. Položi v pomazan model eno vrsto teh kosčkov, drugega poleg drugega, potrosi jih z izbranimi rozinami in vinskimi jagodami potem položi drugo vrsto navzkriž, pa zopet potrosi ter tako nadaljuj, dokler imaš kaj. Zdaj dobro žvrkljaj 5 jajec, 3/8 *l* sladke smetane, nekoliko sladkorja in limonove lupine. S tem polij vložene kosčke, večkrat spodlij in spet polij, da se dobro napoje. Končno položi na vrh rezino presnega masla ter speci.

1369. **Dober kmet.** Obribaj žemlji skorjo, zreži jo na tenke rezine, ocvri v maslu in deni na papir, da se maslo odteče. Zavri 3/16 *l* črnega vina z dišavami, limonovo lupinico in s sladkorjem; s tem polij ocvrte žemljeve rezine ter pusti, da se dobro napoje in narastejo. Zreži ravno-

tako na rezine olupljena drobna jabolka, dobro jih potresi, povaljaj v moki in ocvri tudi v maslu. Zdaj pomaži model z maslom, obloži ga, da 3 prste čez visi, z dobrim ali maslenim testom, deni vanj eno vrsto jabolk, semintja za grah velike kupčke omake, položi na vrh eno vrsto napojenih rezin (lehko potrosiš tudi s sladkorjem), potem zopet jabolka itd., dokler imaš kaj. Nato testo zapogni, s pomazilom pomaži in speci. Pečeno stresi v skledo ter potrosi s sladkorjem.

1370. **Narahljana močnata jed.** V loncu prav dobro zmešaj 3/16 *l* sladke kavne smetane, 1 jajce, žlico sladkorja in 3/16 *l* moke. Tega testa vlij dvakrat po 2 žlici v razbeljeno maslo, da se ocvre, potem ga poberi na papir, da se maslo odteče. Testo pa, ki ti je ostalo, zakuhaj v 3/16 *l* vrele kavne smetane. Kuhano deni v skledo, ga do rahlega zmešaj ter hladnemu primešaj vanilijevega in še drugega sladkorja, 4 rumenjake in trd sneg iz vseh 4 beljakov. Deni v pomazano skledo malo tega kuha, čez položi polovico tistega, kar si ocvrla, semintja naloži za grah velike kupčke omake, pa zopet kuhaj nanj drugo polovico cvrtja in zopet omake. Na vrh deni kuh, da vse pokriješ, in speci.

1371. **Marcipan kuh.** Deni v lonec dobro 1/2 *l* mleka, 1 rumenjak, 2 jajci in precejeni sok od ene limone; dobro žvrkljaj, zlij v rumeno ponev ter mešaj na ognju toliko časa, da se zasiri, pogrni snažen, bolj redek moker prtič na sito ter počasi naj vlij, da se odteče. V maslu rumeno ocvri pest olupljenih suhih mandeljnov in mrzle stolci. Vmešaj 7 *dkg* presnega masla, primešaj oni sir iz prtiča, stolčene mandeljne, limonovega, pomarančnega in še drugega sladkorja, 8 rumenjakov, od 6 beljakov trd sneg in pest drobtin, deni v pomazan, z drobtinami potresen model ter speci. Pečenega stresi v skledo, pa s šatojem (glej str. 40) ali z odcedkovim polivom polij in postrezi z njim.

1372. **Kranjski kuh.** Naredi 6 jajčnih krpic (glej str. 37); potem napravi iz ribane kaše kuh (glej štev. 1327) in ga namaži po jajčnih krpicah, semintja deni kupček omake, vsako krpico posebej rahlo vkup zavij, na 3 prste dolge kosčke zreži ter postavi pokonci kosček zraven koščka v pomazano skledo. Nato žvrkljaj v lončku 3/16 *l* sladke kavne smetane, 2 jajci in malo sladkorja, polij s tem kosčke in speci.

1373. **Mali kuh.** Zmešaj do rahlega 15 *dkg* presnega masla, primešaj 9 rumenjakov, 21 *dkg* sladkorja, malo

limonovega in pomarančnega sladkorja, rahlo primešaj od 9 beljakov trd sneg in 21 *dkg* lepe bele moke. Deni polovico tega v pomazan štirivoglat ali drugačen model, zmešaj posebej peščico izbranih in opranih rozin in ravnotoliko vinskih jagod, malo pocukranih pomarančnih lupin in citronata, drobno zreži, s tem enakomerno potresi, deni po vrhu še drugo polovico, pa peci poldrugo uro v bolj slabi peči. Pečeno stresi na krožnik ter daj gorko ali mrzlo na mizo.

1374. **Kuh iz rakovega masla.** Razgrej v ponvi za 2 jajci rakovega masla (gl. str. 28), deni vanj 4 žlice lepe moke, da se speni, potem prilij pičle 3/8 *l* dobrega mleka, da se testo skuha. Deni ga v skledo, dobro zmešaj ter primešaj posamezno 6 rumenjakov, sladkorja in limonovih lupinic, trd sneg iz vseh 6 beljakov in žlico drobtin. Tako pripravljenega deni v pomazan model in na sopari skuhaj. Kuhanega stresi v skledo in polij s šatojem ali z odcedkovim polivom.

1375. **Narastli piščancev kuh.** Oberi iz dveh koscev pečenega ali ocvrtega piščanca meso od kosti, zreži ga drobno s krivim nožem, potem pa še v možnarju stolci. Pri tolčenju deni vmes žlico kisle ali sladke smetane, razgrej za jajce presnega masla, deni vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja, žlico moke, stolčeno meso, malo dišave in limonove lupine, razmešaj, polij malo z juho in pokuhaj, potem pa odstavi in shladi; biti mora gosto kakor sekanica. Vmešaj med presno maslo, ki ga bodi za 1/2 jajca, posamezno 4 rumenjake, z vsakim rumenjakom tudi nekoliko mrzle sekanice, nazadnje še rahlo primešaj trd sneg iz vseh 4 beljakov, deni v pomazan model ali skledo ter speci.

1376. **Orehov kuh.** Pretlači skoz sito 3 obribane, že poprej v mleku namočene in ožete žemlje. Zreži drobno s krivim nožem 14 *dkg* orehov. Vmešaj do rahlega 14 *dkg* presnega masla, primešaj orehe in pretlačene žemlje, 8 rumenjakov, 14 *dkg* sladkorja, limonovega in pomarančnega sladkorja in trd sneg iz vseh 8 beljakov. Obloži pomazan model s tanko razvaljanim maslenim testom, deni vanj kuh, ga rahlo s tem, kar čez visi, pokrij in zagrni, s pomazilom pomaži in speci. Lehko ga spečeš tudi brez testa, kakor drugi kuh. Zadostuje za 8–10 oseb.

1377. **Orehov kuh drugi.** Mešaj 7 *dkg* presnega masla, 5 rumenjakov, 7 *dkg* sladkorja, da prav dobro naraste, ter primešaj 10 *dkg* fino zrezanih orehov, pest z rumom napojenih drobtin, malo stolčenih klinčkov, cimeta in

limonovih lupin, rahlo primešaj iz 4 beljakov trd sneg in deni v primeren, s presnim maslom pomazan in z drobtinami potrošen model ter kuhaj v sopari pol ure. Ko je kuh kuhan, ga obrni v skledo ali na krožnik in ga oblij z orehovo peno (glej str. 38) ali pa jo deni v podobi venca okoli kuha.

1378. **Orehov kuh tretji.** Mešaj, da dobro naraste, 10 *dkg* presnega masla, 7 rumenjakov, 12 *dkg* sladkorja s pomarančnimi lupinami, 12 *dkg* zelo fino zrezanih orehov, žlico fino zrezanega citronata in rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov. Kuh deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Ko ga zvrneš iz modela, ga oblij z zavretim malinovim odcedkom ali s šatojem (glej str. 41).

1379. **Orehov kuh četrti.** Mešaj 7 *dkg* presnega masla, 10 *dkg* sladkorja z vanilijo in 5 rumenjakov. Ko dobro naraste, primešaj 2 obribani v mleku namočeni in dobro ožeti cesarski žemlji, 7 *dkg* fino zrezanih orehov in rahlo primešaj trd sneg od 5 beljakov, deni v pomazan model ter v sopari skuhaj. Ko je kuh kuhan, ga zvrni na krožnik ali v plitvo skledo, oblij s čokoladnim ledom, okrog pa deni v podobi venca mlečno peno (glej str. 42).

1380. **Mandeljnov kuh.** V lončku vmešaj 1 rumenjak, 1 jajce, 1 limone sok, $^3/_{16}$ *l* kavne smetane in pest drobtin. Mešanje deni v ponev in pri ognju toliko časa mešaj, da se ti zagrize, t. j. zasiri, potem ga pa stresi na sito, da se odcedi. Namoči v vodi 1 obribano žemljo, razgrej za 2 jajci presnega masla, deni vanj žlico moke, ožeto žemljo in 3 žlice smetane ter med vednim mešanjem praži toliko časa, da se popolnoma odloči od ponve. Nato deni v skledo, hladno zmešaj in prideni mešanje, ki je na situ, 8 rumenjakov, pomarančnega in še drugega sladkorja, 10 $^1/_2$ *dkg* mandeljnov (ki si jih takole pripravi: deni v razbeljeno maslo olupljene suhe mandeljne, da ti zrumene, potem jih vzemi vun in mrzle stolci), za njimi primešaj trd sneg iz 5 beljakov in 2 peščici drobtin, deni v pomazan model, ter speci ali na sopari skuhaj. Ako kuhaš kuh na sopari, ga stresi, preden ga daš na mizo, v skledo in vlij šato čezenj (glej str. 40).

1381. **Tolčen mandeljnov kuh.** Stolci 7 *dkg* olupljenih mandeljnov ter jim pri tolčenju prideni 2 žlici smetane. Med drobne vmešaj 4 rumenjake, vanilijevega in še 7 *dkg* drugega sladkorja, rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov, deni v pomazano skledo ter speci.

1382. **Kuh iz zarumenjenih mandeljnov.** Zreži s krivim nožem 14 *dkg* olupljenih mandeljnov, deni jih v kozico,

pridaj 14 *dkg* stolčenega sladkorja ter mešaj na ognju, da lepo zarumene. Nato jih shladi in mrzle stolci. Vmešaj do rahlega 10½ *dkg* presnega masla, primešaj 8 rumenjakov, stolčene mandeljne, pomarančnega sladkorja, malo dišav, trd sneg iz 6 beljakov in žlico drobtin, deni v pomazan model ali skledo ter speci. Iz ostalih beljakov pa lehko narediš peno, ki se prav dobro poda na kuhu. Kuh zadostuje 7—10 osebam.

1383. **Mandeljnov kuh z jajčno ali jagodno peno.** Mešaj 10 *dkg* presnega masla (da prav dobro naraste), 10 *dkg* sladkorja, 5 rumenjakov ter lupine in sok od pol limone. K temu primešaj trd sneg iz 5 beljakov, 7 *dkg* olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov in 2 žlici drobtin. Deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Ko je kuh kuhan, ga zvrni na krožnik; naredi jajčno peno z limono ali jagodami, polij nanj ali pa jo deni okrog njega.

1384. **Mandeljnov kuh s pomarančnim okusom.** Mešaj, da dobro naraste, 6 rumenjakov, 14 *dkg* sladkorja, od 1 pomaranče lupino in sok. K temu primešaj prav rahlo od 5 beljakov trd sneg ter z njim vred 14 *dkg* drobtin. Deni v pomazan model ter kuhaj ali peci v sopari pol ure. Ko je kuh gotov, ga zvrni na krožnik ali v plitvo skledo in polij s pomarančno peno ali s pomarančnim šatojem.

1385. **Mandeljnov kuh z rozinami.** Napravi kuh kakor prej, deni ga polovico v pomazan model, položi nanj navadni oblat, pomaži ga z jagodovo omako in potrosi z rozinami, deni nanj še drugo polovico testa ter ga v sopari kuhaj ali peci v pečici pol ure. Ko je kuh gotov, ga zvrni v plitvo skledo ali na krožnik pa oblij z zavretim maraskinom, ki si mu primešala vode in sladkorja ali ga samo s sladkorjem potresi.

1386. **Mandeljnov kuh z vinom.** Mešaj, da dobro naraste, 6 rumenjakov, 14 *dkg* sladkorja z limonovimi lupinami, pridaj zelo trd sneg iz 6 beljakov ter s snegom vred prav rahlo primešaj 14 *dkg* olupljenih, zrezanih ter prav fino stolčenih mandeljnov in 2 žlici z belim vinom napojenih drobtin. To deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure; potem daj kuh z zavretim precej, sladkim vinom politega na mizo.

Lehko ga poliješ tudi s šatojem.

1387. **Mandeljnov kuh iz praženih mandeljnov.** Olupi in zreži 14 *dkg* mandeljnov ter jih bledorumeno spraži z 2 žlicama sladkorja in z drobno zrezano limonovo lupino.

Nato jih še enkrat prav fino zreži pa vmešaj 14 *dkg* presnega masla, 8 rumenjakov in 12 *dkg* sladkorja. Dobro narastlemu rahlo primešaj iz 8 beljakov trd sneg, žlico moke in mandeljne s snegom vred. Deni kuh v pomazan model ter ga kuhaj v sopari tričetrt ure. Kuhanega zvrni v plitvo skledo pa oblij s pomarančnim šatojem. Tolik kuh zadostuje 8—10 osebam.

1388. **Lešnikov kuh prvi.** Olupi in prav fino stolci 10 *dkg* lešnikov ter jim med tolčenjem prideni 3 žlice sladke smetane. Potem vmešaj 5 rumenjakov, 10 *dkg* sladkorja z vanilijo, ko je prav rahlo, primešaj lešnike, žlico finih drobtin in iz 5 beljakov trd sneg. Deni v pomazan model ter ga v sopari kuhaj ali peci pol ure. Gotovega zvrni v plitvo skledo ter oblij s kremom.

1389. **Lešnikov kuh drugi.** Mešaj 7 *dkg* presnega masla, 6 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja s pomarančnimi lupinami; ko dobro naraste, dodaj 10 *dkg* olupljenih ter prav fino zrezanih lešnikov, 3 *dkg* z rumom ali pomarančnim sokom napojenih drobtin in rahlo primešaj trd sneg iz 6 beljakov. Deni v pomazan, z moko potresen model ter kuhaj v sopari. Ko je kuh gotov, ga zvrni na krožnik pa polij z zavretim odcedkom ali s šatojem.

Lehko narediš okrog tudi kako peno.

1390. **Lešnikov kuh tretji.** Deni v kozico žlico presnega masla; ko se speni, deni vanj $1^1/_2$ v mleku namočene ter ožete žemlje pa mešaj, da je prav gladko testo. Hladnemu primešaj 5 rumenjakov, 10 *dkg* sladkorja, 10 *dkg* olupljenih ter fino zrezanih lešnikov in rahlo primešaj prav trd sneg iz 5 beljakov. Deni v pomazan in z drobtinami potresen model ter peci v pečici pol ure. Ko je kuh gotov, ga zvrni na krožnik pa daj okrog njega jajčno peno z jagodovim okusom, ali ga polij z njo.

1391. **Lešnikov kuh četrti.** Deni v kozico žlico presnega masla; ko se speni, prideni $1^1/_2$ žlice moke, malo premešaj, pa zalij s pičlo $^1/_8$ *l* mleka ter mešaj na ognju, da je gladko testo. Nato odstavi ter hladnemu primešaj 5 rumenjakov, 10 *dkg* sladkorja z limono, 14 *dkg* olupljenih ter prav fino stolčenih lešnikov in rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov. Namaži skledo s presnim maslom, potrosi s sladkorjem in deni polovico testa vanj, potem namaži kosčke oblatov z marelično omako, zavij posamezne skupaj ter jih postavi drugega poleg drugega v kuh, vlij še drugo polovico testa čez pa v pečici speci. Ko je kuh gotov, ga potresi s sladkorjem in postrezi.

1392. **Švedski kuh.** Mešaj, da dobro naraste, 10 *dkg* presnega masla, 6 rumenjakov, 10 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, cimetom in klinčki. Nato primešaj od 6 beljakov trd sneg ter s snegom vred 6 *dkg* rozin, 3 *dkg* drobno zrezanega citronata in 10 *dkg* z rumom napojenih drobtin. Deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Kuhanega zvrni v plitvo skledo pa oblij s pomarančnim ali jagodovim šatojem.

1393. **Kuh iz piškotnih drobtin.** Mešaj, da dobro naraste, 5 *dkg* presnega masla, 5 *dkg* sladkorja, 5 rumenjakov in malo limonove lupine. Temu primešaj od 5 beljakov trd sneg in s snegom vred 7 *dkg* piškotnih drobtin. Kuh deni v pomazan model ter ga v sopari kuhaj ali peci.

1394. **Čokoladni kuh prvi.** Mešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov, 7 *dkg* sladkorja z limonovo lupinico, primešaj 5 *dkg* ogrete čokolade, žlico drobtin, nekoliko cimeta, klinčkov, od 5 beljakov trd sneg ter rahlo primešaj 7 *dkg* olupljenih, fino zrezanih mandeljnov. Kuh deni v pomazan, z moko potresen model ter ga kuhaj v sopari ali peci v pečici pol ure. Gotovega zvrni v plitvo skledo pa deni okrog jajčno peno, ali ga oblij s čokolado.

1395. **Čokoladni kuh drugi.** Mešaj 4 *dkg* presnega masla, 4 rumenjake z vanilijo in 7 *dkg* ogrete čokolade. Ko je že dobro narastlo, primešaj 4 *dkg* z mlekom napojenih drobtin, iz 4 beljakov sneg ter z istim vred 4 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Kuh deni v pomazan model in kuhaj v sopari pol ure.

1396. **Dvobarvni čokoladni kuh.** Mešaj, da dobro naraste, 7 rumenjakov, 12 *dkg* sladkorja z vanilijo, zdaj primešaj iz 5 beljakov trd sneg, razdeli testo v dva dela; prvemu primešaj 3 *dkg* drobtin, drugemu pa 8 *dkg* zribane čokolade. Deni v pomazan model najprej črno testo, nanj položi z marelično omako pomazan oblat, deni čez še drugo testo ter ga kuhaj v sopari pol ure. Kuhanega zvrni v plitvo skledo pa oblij s čokoladnim polivom (glej str. 41), okrog pa deni vanilijeve pene (glej str. 42).

1397. **Kruhov kuh.** Mešaj 5 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z limono. Ko dobro naraste, primešaj iz 5 beljakov trd sneg ter z istim vred 5 *dkg* olupljenih, fino zrezanih mandeljnov in 14 *dkg* z rumom napojenih drobtin. Deni v pomazan model ter kuhaj v sopari. Ko je kuh gotov, ga zvrni v plitvo skledo ter ga oblij z vanilijevim kremom.

1398. **Rumov kuh.** Mešaj, da prav dobro naraste, 4 rumenjake in 7 *dkg* sladkorja z limonovimi lupinami. Nato prideni 6 *dkg* z rumom napojenih drobtin, iz 4 beljakov trd sneg ter s snegom vred rahlo primešaj 6 *dkg* olupljenih, drobno zrezanih mandeljnov. Kuh deni v pomazan model in ga kuhaj v sopari pol ure. Gotovega zvrni v plitvo skledo ter ga s pomarančnim ali jagodovim šatojem oblij.

1399. **Kuh iz žganega sladkorja.** Deni v kozico 16 *dkg* stolčenega sladkorja ter ga mešaj na ognju. Ko zrumeni, prideni 7 *dkg* drobtin in $^5/_{16}$ *l* zavretega mleka ter mešaj, da je gladko, potem odstavi. Hladnemu primešaj 5 rumenjakov, malo limonove lupine, žlico ruma in rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov. Kuh deni v pomazan model ter v sopari kuhaj ali peci pol ure. Gotovega zvrni v plitvo skledo pa polij s kako peno ali z razredčeno zavreto omako.

1400. **Pešamljev kuh prvi.** Deni v kozico 7 *dkg* presnega masla, ko se stopi, dodaj 2 obribani, v mleku namočeni ter rahlo ožeti zemlji, mešaj na ognju, da je gladko testo, potem odstavi. Hladnemu primešaj 6 rumenjakov, 10 *dkg* sladkorja z vanilijo, napravi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj. Kuh deni v pomazano skledo in peci. Pečenega potrosi s sladkorjem.

1401. **Pešamljev kuh drugi.** Mešaj 7 *dkg* presnega masla, 10 *dkg* sladkorja in 6 rumenjakov. K temu pretlači skoz sito 2 obribani, v mleku namočeni ter trdo ožeti žemlji, 5 *dkg* rozin in ravnotoliko olupljenih, zrezanih ter fino stolčenih mandeljnov, malo limonove lupine in rahlo primešaj trd sneg iz 6 beljakov. Kuh deni v pomazan model ter ga kuhaj v sopari. Kuhanega zvrni v skledo in deni okrog vinskega šatoja. Vrh kuha deni par kosčkov z rumom politega sladkorja ter ga vžgi v trenutku, ko imaš postreči, da pride goreč na mizo.

1402. **Pešamljev kuh tretji.** Mešaj 6 *dkg* presnega masla s 6 *dkg* moke gladko, prilij polagoma $^1/_4$ *l* zavretega mleka, mešaj na štedilniku, da se zgosti, nato odstavi, a še mešaj ter hladnemu rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov in 7 *dkg* sladkorja z vanilijo. Kuh deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Kuhanega in zvrnjenega v plitvo skledo oblij s karamelovo ali vanilijevo peno.

1403. **Kuh iz omake,** Mešaj, da dobro naraste, 9 *dkg* marelične omake, 7 rumenjakov in 7 *dkg* sladkorja. Temu primešaj 12 *dkg* olupljenih ter drobno zrezanih in

stolčenih mandeljnov ali 7 *dkg* z rumom poškropljenih drobtin, rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov ter peci v pečici. Ali dodaj iz 4 beljakov trd sneg pa skuhaj kuh v sopari.

1404. **Dišavni kuh.** Mešaj, da dobro naraste, 6 rumenjakov in 12 *dkg* sladkorja s pomarančnimi lupinami. Nato dodaj 1/2 kavne žlice cimeta, za nožev vrh zribanega muškatovega oreščka, ravnotoliko dišave in klinčkov, iz 1/2 limone sok ter rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov in ž njim vred 9 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in žlico z rumom napojenih drobtin. Pripravljenega deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Gotovega zvrni v plitvo skledo ali na krožnik pa ga polij z vodo, cimetom in sladkorjem zmešanim ter z zavretim vinom.

1405. **Makov kuh.** Mešaj 7 *dkg* presnega masla, 6 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja z vanilijo. Ko je dobro narastlo, primešaj 2 obribani, v mleku namočeni ter ožeti žemlji, pičlo 1/4 *l* stolčenega maka, iz 4 beljakov trd sneg ter z njim vred 7 *dkg* fino zrezanih in še stolčenih lešnikov. Kuh deni v pomazan model in kuhaj v sopari; potem daj z vanilijevo peno oblitega na mizo.

1406. **Kruhov kuh.** Mešaj 6 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja s pomarančnimi olupki. Ko dobro naraste, primešaj 14 *dkg* s sokom ene pomaranče in 1/2 limone poškropljenih drobtin, 7 *dkg* drobno zrezanega citronata, za nožev vrh cimeta in toliko klinčkov ter rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg. Kuh deni v pomazan model in ga kuhaj v sopari. Kuhanega in zvrnjenega polij z zavretim, precej sladkim vinom.

Ali napravi sneg iz 6 beljakov ter peci kuh v pečici.

Jedila z jajčno peno.

1407. **Rezančev kuh s peno.** Napravi fine rezance iz 2 jajec in moke; skuhaj jih v 1 *l* mleka s kosčkom presnega masla ter odstavi. Posebej pa vmešaj 5 *dkg* presnega masla, 2 rumenjaka in 5 *dkg* sladkorja z vanilijevim ali limonovim okusom; ko dobro naraste, primešaj rezance in iz 2 beljakov trd sneg. Deni v pomazano ter z drobtinami potreseno kozico ali model dva prsta visoko, ter peci v pečici. Medtem pa naredi iz 2 beljakov trd sneg, primešaj 10 *dkg* stolčenega sladkorja in malo vanilije ali limonove lupine. Pečene rezance namaži z omako in nato s snegom ter deni za nekaj trenutkov v pečico, da

zgoraj malo porumeni, v sredi pa sneg mehak ostane. Nekoliko ohlajenega zreži na poševne kosčke pa postrezi z njim.

1408. **Kuh iz ribane kaše s peno.** Napravi vse kakor za rezančev kuh, le namesto rezancev vzemi ribane kaše in ravnotoliko tvarine.

1409. **Rižev kuh s peno.** Napravi navadni rižev kuh (glej št. 1317). Na pečenega napravi peno ter ga postavi za nekaj časa v pečico.

1410. **Radeckega riž.** Skuhaj v $1^1/_4$ *l* slane vode $^1/_4$ *l* riža ter ga, ko je mehak, a ne razkuhan, odstavi. Medtem pa deni v kozico na štedilnik 2 *dkg* presnega masla in 10 *dkg* sladkorja. Ko zrumeni, mu prideni 2 žlici vode, sok 1 pomaranče in $^1/_2$ limone ter 2 žlici ruma, ko prevre, vlij v riž ter dobro zmešaj. Deni ga za prst visoko v pomazan tortni model, namaži ga z jagodovo ali marelično omako, deni nanjo zopet toliko riža ter ga lepo zravnaj. Vrh tega deni iz 2 beljakov trd sneg, zmešan z 10 *dkg* sladkorja in vanilijo, potrosi še z na listke zrezanimi mandeljni ter ga v pečici bledorumeno zapeci. Pečenega vzemi iz modela pa razreži na kosčke.

1411. **Vinski riž.** Deni v 1 *l* vrele vode $^1/_4$ *l* riža. Ko se zgosti, mu prilij $^1/_4$ *l* rdečega vina, v katerem si že poprej skuhala in odstranila 1 klinček, kosček cimeta in malo limonove lupine. Dodeni 15 *dkg* sladkorja ter pusti, da vre, dokler se ne zmehča. Namaži tortni model ali pločevino s presnim maslom in potrosi z drobtinami. Nato deni vanj za prst visoko riža, potem jagodove ali ribezove omake, na omako zopet riža in vrh njega iz 2 beljakov trd sneg, zmešan z 10 *dkg* sladkorja z limonovim okusom. Postavi ga za nekaj časa v vročo pečico, da sneg povrh zrumeni, potem odstrani modelov obod ter razreži kuh, ko se nekoliko ohladi, na kosčke.

1412. **Sadni riž prvi.** Kuhaj v $^3/_4$ *l* mleka s kosčkom presnega masla $^3/_{16}$ *l* riža. Kuhanemu primešaj nekaj zrn soli, malo limonove lupine in 2 žlici sladkorja. Namaži skledo s presnim maslom, deni vanj za prst visoko riža, na riž kuhanega sadja, nato zopet riža, in pomaži z omako; vrh omake deni iz 2 beljakov trd sneg, zmešan z 10 *dkg* sladkorja z vanilijo, zravnaj ga ter postavi v pečico za nekaj minut, da sneg malo porumeni. Daj ga v isti skledi na mizo.

1413. **Sadni riž drugi.** Skuhaj 14 *dkg* riža z vodo, kateri prilij malo vina, 14 *dkg* sladkorja in kosček cimeta, ki ga potem vzemi vun. Deni v gladek model na dno

papir, nanj položi lepo razne vrste vkuhanega sadja, potem riž, deni še kaki dve vrsti sadja in riža, navrh naj pride riž. Skuhaj ga v sopari. Namesto vkuhanega sadja lehko deneš sveže višnje. Na mizo ga daš mrzlega ali gorkega.

Ali pa: Skuhaj riž z vodo in ga odcedi. Medtem pa skuhaj 14 *dkg* sladkorja s sokom od $^1/_2$ pomaranče in pičlo $^1/_{16}$ *l* vina, primešaj zraven riž in ga deni na led. Prideni mu še nekoliko maraskina, daj ga v skledo, položi povrh pomarančne krhljičke in še drugega vkuhanega sadja.

1414. **Španske žemlje.** Obribaj nekoliko dobrega maslenega kruha, nareži bolj debele štirioglate rezine, ocvri jih ne prerjavo v maslu in namoči v posladkorjenem vinu. Ko so dobro namočene, jih namaži z marelično omako in pritisni drugo zraven, namaži skledo ter naloži rezine precej visoko. Potem vzemi 7 *dkg* kakršnekoli omake, zmešaj jo v skledi, prideni 7 *dkg* sladkorja, od 4 beljakov sneg ter vse to dobro mešaj pol ure. Ko je pena že gosta in trda, jo deni na žemlje in peci v enakomerni gorkoti.

1415. **Žemljev kuh s peno prvi.** Obribaj 5 navadnim dolgim žemljam skorjo, prereži vsako polovico podolgem, na 3 rezine ocvri jih v maslu, potem namoči v vinu, v katerem si že poprej skuhala ter odstranila malo cimeta, klinčkov, limonove lupinice in pridejala sladkorja. Namaži tortni model s presnim maslom in potrosi z drobtinami, naloži vanj polovico žemelj, pomaži jih z omako, ali potrosi z rozinami, naloži zopet žemlje ter pomaži z omako. Napravi iz 3 beljakov sneg, primešaj mu 12 *dkg* sladkorja z limono, namaži ga na žemlje, zravnaj po površju ter postavi deset minut v malo vročo pečico, da od vrha zrumeni, a v sredi vendar ostane sneg mehak. Odloči s tankim nožem peno kroginkrog oboda ter ga potem odstrani. Nekoliko ohlajeni kuh zreži na kosčke.

Preden deneš peč, lehko potrosiš po snegu na listke zrezane in z žlico sladkorja zmešane mandeljne.

1416. **Žemljev kuh s peno drugi.** Pripravi, namoči in naloži žemlje v model kakor prej. Nato žvrkljaj v $^1/_8$ *l* vina 2 žlici sladkorja in 3 rumenjake, polij jih na žemlje ter speci v pečici. Na pečeno namaži iz 3 beljakov sneg, zmešan z 12 *dkg* sladkorja, ga zravnaj in postavi za par minut v vročo pečico, da urno po površju zrumeni. Potem odstrani obod ter zreži kuh na kosčke.

1417. **Jabolčni kuh s peno.** Ocvri in namoči žemlje kakor za prvi žemljev kuh. Namaži tortni model, vanj naloži vrsto žemelj, potem vrsto olupljenih ter na tanke listke zrezanih jabolk, potrosi jih s sladkorjem in cimetom in naloži drugo vrsto žemelj ter zopet jabolk, dokler ne porabiš vseh žemelj. Zadnjo vrsto namaži z omako ter deni peč. Na pečeno deni peno in postavi za kratek čas v vročo pečico.

Pudingi.

1418. **Mandeljnov puding z rumom.** Mešaj 5 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z limonovimi olupki. Ko je dobro narastlo, primešaj trd sneg od 5 beljakov in s snegom vred 14 *dkg* olupljenih, drobno zrezanih ter z žlico sladkorja rumeno spraženih, stolčenih mandeljnov in 7 *dkg* z rumom napojenih drobtin. Puding deni v pomazan model ter kuhaj v sopari. Gotovega zvrni v plitvo skledo in oblij z vinskim šatojem.

1419. **Mandeljnov puding.** Mešaj 14 *dkg* sladkorja in primešaj posamezno 8 rumenjakov, 5 *dkg* drobno zrezanega citronata, 14 *dkg* stolčenih, olupljenih mandeljnov, od vseh 8 beljakov trd sneg in pest drobtin. Deni v pomazan model ter speci ali na sopari skuhaj, stresi v skledo in polij s šatojem ali z odcedkovim polivom.

1420. **Cesarski puding.** Zreži prav drobno 7 *dkg* mandeljnov, 7 *dkg* jih pa zreži podolgem kot rezance, potem obribaj 2 žemljama skorjo in ju namoči v mleko. Vmešaj do rahlega 14 *dkg* presnega masla, primešaj ožeti žemlji, 8 rumenjakov, drobno zrezane mandeljne, limonovega ali pomarančnega sladkorja, 14 *dkg* navadnega sladkorja, iz 4 beljakov trd sneg in podolgem zrezane mandeljne; deni v pomazan in z drobtinami potresen model ter na sopari skuhaj ali speci. Ko je puding pečen ali kuhan, stresi v skledo, polij s šatojem ali z odcedkovim polivom.

1421. **Pinjolov puding.** 7 *dkg* pinjol zreži prav drobno, 7 *dkg* pa na rezance, mandeljne opusti, drugo naredi vse kakor pri cesarskem pudingu (glej št. 1420).

1422. **Cesarski puding z žemljami.** Mešaj, da dobro naraste, 9 *dkg* presnega masla, 9 *dkg* sladkorja, 6 rumenjakov z limonovo lupino, primešaj 4 obribane, v mleku namočene ter dobro ožete cesarske žemlje, od 5 beljakov sneg in s snegom vred zmešaj 9 *dkg* olupljenih, fino zrezanih mandeljnov, 3 *dkg* rozin in toliko vinskih jagod. Deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure.

1423. **Cesarski puding s tremi barvami.** Obribaj in razreži 5 cesarskih žemelj na drobne kocke ter jih pomoči v kavno smetano. Nato vmešaj 10 *dkg* presnega masla, 12 *dkg* sladkorja z limonovimi olupki in 8 rumenjakov. Ko je že dobro narastlo, primešaj žemlje, od 7 beljakov trd sneg in 10 *dkg* olupljenih ter prav fino zrezanih mandeljnov. To razdeli v tri dele: prvega barvaj s 4 *dkg* ogrete čokolade, drugega s par kapljicami košenilije, tretji ostane rumen. Deni v pomazan model najprej rjavi, potem bledordeči, navrh rumeni kuh ter ga kuhaj v sopari dobre pol ure in daj s čokoladnim polivom politega na mizo (Poliv glej str. 41). Ta kuh zadostuje 10—12 osebam.

1424. **Kavni puding.** Mešaj 10 *dkg* presnega masla, 14 *dkg* sladkorja z vanilijo in 9 rumenjakov. Ko dobro naraste, primešaj 4 obribane, v sladki črni kavi namočene in ožete cesarske žemlje, iz 5 beljakov trd sneg ter 14 *dkg* fino zrezanih in z žlico smetane stolčenih mandeljnov. Deni v pomazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Ko je puding kuhan, ga daj z jajčno ali vanilijevo peno politega na mizo.

1425. **Kremov puding.** Deni v kozico 10 *dkg* presnega masla, spenjenemu prideni 9 *dkg* moke ter med vednim mešanjem prilivaj $^1/_2$ *l* kavne smetene ali mleka. Ko je gladko, odstavi, hladnemu primešaj 6 rumenjakov, 10 *dkg* sladkorja z vanilijo in rahlo primešaj od 6 beljakov trd sneg, deni v pomazan model ter skuhaj v sopari. Gotov puding zvrni v plitvo skledo ter ga oblij z vanilijevo peno ali jo deni okrog; peno lehko bledordeče barvaš s košenilijo.

1426. **Rumeni puding.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla, 4 rumenjake in 16 *dkg* sladkorja približno pol ure. Dodeni od $^1/_2$ limone sok in malo lupine, iz 4 beljakov napravi trd sneg ter ga s 4 žlicami moke rahlo primešaj. Puding deni v pomazan model in kuhaj v sopari tričetrt ure. Kuhanega in v plitvo skledo zvrnjenega polij s šatojem ali vanilijevim kremom.

1427. **Švicarski puding.** Mešaj 7 *dkg* presnega masla 6 rumenjakov in 4 *dkg* sladkorja z vanilijo. Ko že precej naraste, primešaj 2 obribani, v mleku namočeni ter dobro ožeti cesarski žemlji, potem iz 6 beljakov trd sneg in z njim vred 3 *dkg* pinjol, 3 *dkg* drobno zrezanega citronata ter 4 *dkg* olupljenih, enako zrezanih mandeljnov. Puding deni v pomazan model, kuhaj ga v sopari ter postavi s pomarančno ali maraskinovo peno politega na mizo.

1428. **Češki puding.** Mešaj 5 *dkg* presnega masla, 6 rumenjakov, 10 *dkg* sladkorja z limonovimi olupki, 3 obribane, v mleku namočene ter dobro ožete cesarske žemlje, 3 *dkg* citronata, 3 *dkg* pomarančnih olupkov, 3 *dkg* olupljenih ter drobno zrezanih mandeljnov, 3 *dkg* rozin in rahlo primešaj od 3 beljakov trd sneg ter skuhaj v sopari.

1429. **Črni cesarski puding.** Mešaj v lončku 3/8 *l* mleka, 10 *dkg* sladkorja, 6 rumenjakov, malo vanilije in 2 žlici moke ter postavi gladko testo na ogenj, da se zgosti. Ohlajenemu primešaj 14 *dkg* ogrete čokolade, 14 *dkg* olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov, rahlo primešaj od 6 beljakov trd sneg in kuhaj v sopari pol ure. Zvrnjenega polij z vanilijevo peno ali pa jo daj okrog.

1430. **Čokoladni puding prvi.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla, 8 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z limonovimi olupki. Ko je dobro narastlo, primešaj 7 *dkg* ogrete čokolade, ko je dobro zamešana, prideni od 8 beljakov trd sneg, žlico drobtin, z lupinami vred prav fino zrezanih mandeljnov, še malo cimeta in klinčkov. Deni v pomazan model, kuhaj v sopari pol ure ter daj z jajčno peno polit puding na mizo. Zadostuje 8—12 osebam.

1431. **Čokoladni puding drugi.** Mešaj 12 *dkg* presnega masla ter dobro spenjenemu primešaj 10 *dkg* ogrete čokolade, 5 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja z vanilijo, ko dobro naraste, primešaj rahlo od 5 beljakov trd sneg in žlico moke. Puding deni v pomazan model ter ga kuhaj v sopari pol ure.

1432. **Zamorec v srajci.** Mešaj 7 *dkg* presnega masla, 11 *dkg* ogrete čokolade, 5 rumenjakov in 11 *dkg* sladkorja z vanilijo. Ko dobro vmešaš, rahlo zamešaj od 5 beljakov trd sneg in 11 *dkg* drobno zrezanih in še stolčenih mandeljnov. Puding deni v pomazan model ter ga kuhaj v sopari pol ure. Gotovega zvrni v plitvo skledo in ga oblij z vanilijevo peno ali pa jo deni okrog.

1433. **Čokoladni rahli kuh (Consommé).** Zribaj 14 *dkg* čokolade, deni je polovico v ponev, prideni malo vanilijevega in še drugega sladkorja ter mešaj, da se zmehča. Potem zalij s 3/16 *l* smetane, v kateri si že poprej žvrkljala žlico lepe moke, ter mešaj, da se kuha, a ne zgosti popolnoma; s tem namaži ravnokar pečene, še gorke mandeljnove rezine ali karte (glej št. 1348) ali jajčne krpe ter jih vkup zavij kakor štruklje, zreži na tri prste dolge kosčke in jih postavi pokonci v pomazano skledo. Zdaj deni v ponev še drugo polovico čokolade in spet kosček pres-

nega masla ter malo vanilijevega in še drugega sladkorja. Ko se zmeči, zlij noter 3/8 *l* smetane, v katero poprej žvrkljaj 3 žlice lepe moke, in med vednim mešanjem kuhaj, da se zgosti in rado od ponve odloči. Potem deni v skledo, mrzlo do rahlega zmešaj, primešaj 6 rumenjakov, še nekoliko sladkorja, od vseh 6 beljakov trd sneg in deni v skledo na pokonci postavljene koščke ter speci. Medtem naredi iz 3 beljakov trd sneg, primešaj vanj 14 *dkg* stolčenega in malo vanilijinega sladkorja, s tem pomaži kuh čezinčez, iz ostalega naredi z žlico povrhu kupčke ali kake podobe za okras, peci še četrt ure v ohlajeni peči in slednjič postrezi. Ta kuh zadostuje 10—12 osebam.

1434. **Kostanjev puding.** Mešaj 10 *dkg* presnega masla, 6 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z vanilijo. Ko dobro naraste, primešaj 18 *dkg* kuhanega, obeh kož olupljenega ter skozi sito pretlačenega kostanja, rahlo primešaj od 4 beljakov trd sneg in s snegom vred 10 *dkg* fino zrezanih in stolčenih lešnikov. Puding deni v pomazan model in ga kuhaj v sopari. Kuhanega in zvrnjenega oblij z jagodovo peno ali pa jo deni okrog.

1435. **Karamelov puding.** V lončku mešaj 1/8 *l* mleka in 7 *dkg* moke, da je gladko. Nato deni v kozico na ogenj 7 *dkg* sladkorja ter ga mešaj. Ko je rumen, mu dodaj 7 *dkg* raztopljenega presnega masla in mleko z moko ter še vedno mešaj. Gladko testo odstavi, hladnemu primešaj 4 rumenjake, 7 *dkg* sladkorja z limono, 2 žlici ruma ter prav rahlo primešaj od 4 beljakov trd sneg. Puding deni v pomazan model, ga kuhaj v sopari in daj z razredčeno zavreto marelično omako oblitega na mizo.

1436. **Krompirjev puding.** Mešaj 5 *dkg* presnega masla, 7 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Ko dobro naraste, prideni 28 *dkg* pečenega in skoz sito pretlačenega krompirja, od 4 beljakov trd sneg in žlico drobtin. Puding deni v pomazan model ter skuhaj v sopari.

1437. **Marelični puding.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla, 14 *dkg* sladkorja z limonovimi olupki, 6 rumenjakov in 3 žlice marelične omake. Ko dobro naraste, primešaj 4 obribane, v mleku namočene, ožete cesarske žemlje, 10 *dkg* osnaženih ter fino zrezanih lešnikov ali mandeljnov in rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg. Puding deni v pomazan model ter kuhaj v sopari, ali pa dodaj 6 beljakov in ga peci v pečici. Gotovega oblij z jagodovo peno ali pa jo deni okrog.

Narastki.

1438. **Marelični narastek.** Mešaj v skledi 3 žlice marelične omake. Nato napravi iz 6 beljakov trd sneg, nekaj snega deni med omako in še mešaj, ostalega pa še dobro stolci, da je trd, prideni $10^1/_2$ *dkg* sladkorja, še malo potolci, potem pa rahlo primešaj k omaki. Narastek deni v pomazano skledo ali model ter postavi v neprehudo peč pol ure, preden ga daš na mizo.

1439. **Ribezov narastek.** Mešaj ribezovo omako kakor marelično; k toliko omake gre ravnotoliko snega iz beljakov in toliko sladkorja. Ako potrebuješ manj, pa vzemi vsega razmerno manj.

1440. **Malinov narastek.** Mešaj malinovo omako namesto marelične, vse drugo naredi kakor prej (glej št. 1439).

1441. **Jagodov narastek.** Vmešaj jagodovo omako in napravi narastek kakor mareličnega.

1442. **Lečapečov narastek.** Vzemi to omako in pripravi narastek slično drugim.

1443. **Kutinov narastek.** Vmešaj kutinovo omako, vse drugo napravi kakor pri mareličnem narastku.

1444. **Mandeljnov narastek.** Mešaj do rahlega $17^1/_2$ *dkg* presnega masla, primešaj posamezno 9 rumenjakov, drobno zrezanega citronata, pomarančnega sladkorja, 14 *dkg* stolčenih mandeljnov (ko jih v možnarju tolčeš, pridevaj pomalem 1 beljak), $10^1/_2$ *dkg* stolčenega sladkorja in iz 6 beljakov trd sneg, deni v pomazano skledo ter speci.

1445. **Čokoladni narastek prvi.** Razgrej 7 *dkg* presnega masla, deni vanj 7 *dkg* zribane čokolade in žlico moke. Ko se speni, prilij $^3/_{16}$ *l* gorke kavne smetane ter mešaj, da se skuha, zgosti in postane testo gladko. Nato deni v skledo, hladno do rahlega zmešaj in primešaj 4 rumenjake, 7 *dkg* stolčenega in še vanilijevega sladkorja, rahlo primešaj od vseh 4 beljakov trd sneg deni v pomazano skledo pa napol speci. Nato naredi iz 1 beljaka trd sneg, primešaj mu 5 *dkg* sladkorja, deni ga v škarnicelj, napravi mu spodaj luknjico, zgoraj vkup stisni, z drugo roko pa na kuh pritiskaj semintje, da narediš mrežico, ali kar hočeš; peci še četrt ure v bolj slabi peči, da nekoliko zarumeni, ter daj na mizo.

1446. **Čokoladni narastek drugi.** Naredi čokoladni narastek kakor štev. 1445, deni ga v skledo le malo, potem pomaži z omako mandeljnove karte (glej štev. 1348), položi jih noter, da kuh pokriješ, nato naloži zopet vrsto

kuha in zopet pomazane karte. Kar imaš še kuha, ga deni lepo navrh ter speci.

1447. **Čokoladni narastek tretji.** Namoči obribano cesarsko žemljico v 1/4 *l* dobrega mrzlega mleka. Razmočeni pridaj 7 *dkg* zribane čokolade in 6 *dkg* sladkorja z vanilijo ter mešaj na ognju, da se zgosti. Hladnemu testu primešaj 5 *dkg* presnega masla, 5 rumenjakov in iz 5 beljakov trd sneg. Narastek deni v pomazano skledo ter ga peci v srednjevroči peči pičle pol ure.

1448. **Čokoladni narastek četrti.** Mešaj 7 *dkg* presnega masla s 5 rumenjaki in 7 *dkg* sladkorja. Ko dobro naraste, dodaj 10 *dkg* ogrete ali zribane čokolade in rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg. Narastek peci v skledi pičle pol ure. Na ta in zgornji čokoladni narastek (glej št. 1447) lehko deneš mlečno peno (glej str. 42).

1449. **Rumov narastek.** Deni v kozico 7 *dkg* presnega masla, 7 *dkg* sladkorja, malo pomarančnega sladkorja in 3 1/2 *dkg* moke, da se malo speni. Potem prilij pičle 3/8 *l* kavne smetane ter mešaj na ognju, da se zgosti in postane testo gladko. Potem deni v skledo, mrzlo zmešaj in primešaj 4 rumenjake, iz 4 beljakov trd sneg in 2 žlici ruma, daj v pomazano skledo pa speci lepo rumeno.

1450. **Maraskinov narastek.** Naredi se pravtako kakor rumov narastek, le namesto ruma vzemi rozolije. Narastek vloži lahno v pomazano skledo kakor čokoladni kuh (glej št. 1446) s pomazanimi mandeljnovimi kartami ali pa brez teh samega ter ga speci.

1451. **Lešnikov narastek.** Zreži pest olupljenih lešnikovih jedrc, deni jih v ponev z žlico sladkorja in mešaj, da malo zarumenijo, ter mrzle drobno stolci. Nato deni v snažno kozico 7 *dkg* presnega masla, 7 *dkg* navadnega in malo vanilijevega sladkorja, 2 žlici moke ter malo speni, prilij pičle 3/8 *l* gorke kavne smetane ter mešaj, da je testo gosto in gladko. Deni potem v skledo, mrzlo zmešaj in primešaj 5 rumenjakov, stolčene lešnike, iz 5 beljakov trd sneg, deni v pomazan model ali skledo ter speci in postrezi.

1452. **Limonov narastek.** Mešaj 5 rumenjakov, 3 žlice sladkorja, sok od 1 drobne ali 1/2 velike limone, malo lupine in 2 žlici piškotnih drobtin, drobno zrezanih mandeljnov, ali žlico moke. Napravi od 5 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj. Deni v pomazano skledo pa peci 15—20 minut.

1453. **Pomarančni narastek.** Napravi se kakor limonov, le namesto limone vzemi pomaranče.

1454. **Šatojev narastek.** Napravi šató iz 5 rumenjakov ter hladnemu primešaj od 5 beljakov trd sneg in žlico moke. Deni v pomazano skledo ter počasi peci 15—20 minut. Namesto vinskega šatoja lehko napraviš sadnega; vse drugo kakor prej.

1455. **Otroški narastek.** Žvrkljaj v lončku 1/4 *l* mleka, 2 žlici moke, 2 žlici sladkorja z vanilijo in 4 *dkg* presnega masla. Ko je gladko, postavi na štedilnik in mešaj, da se zgosti v testo, nato odstavi, pa naprej mešaj ter ohlajenemu testu primešaj 4 rumenjake in iz 4 beljakov trd sneg. Narastek deni v skledo, pomazano s presnim maslom in potreseno s sladkorjem, pa peci v srednji vročini 15 do 20 minut.

1456. **Dunajski narastek.** Žvrkljaj v lončku 5 rumenjakov, 6 *dkg* presnega masla, 2 žlici moke, 2 žlici sladkorja z limonovo lupino ali vanilijo, prilij 1/4 *l* dobrega mleka, postavi na štedilnik ter mešaj, da se zgosti. Nato odstavi, hladnemu testu primešaj od 5 beljakov zelo trd sneg, deni v pomazano skledo pa peci 15—20 minut.

1457. **Narastek iz svežih jagod.** Napravi iz 3 beljakov zelo trd sneg, primešaj mu 14 *dkg* sladkorja, 1/4 *l* skoz sito pretlačenih jagod, žlico piškotnih drobtin ali žlico moke. Deni ga v skledo ter počasi peci.

1458. **Vanilijev narastek.** Raztopi v kozici 5 *dkg* presnega masla, vmešaj vanj 4 *dkg* moke, 7 *dkg* sladkorja, polagoma prilivaj 1/4 *l* dobrega mleka ter mešaj, da se zgosti in postane gladko testo. Hladnemu primešaj 4 rumenjake in žlico vanilijevega sladkorja. Naredi iz 4 beljakov trd sneg, ga rahlo primešaj ter v skledi peci 15 do 20 minut.

1459. **Tirolski narastek.** Napravi testo iz 2 jajec za vlite rezance, zakuhaj jih v vrelo mleko ter kuhane polovi s penovko na krožnik. Posebej pa vmešaj 5 *dkg* presnega masla, 7 *dkg* sladkorja z vanilijo in 5 rumenjakov. Ko dobro naraste, primešaj prej kuhane vlite rezance in iz 5 beljakov trd sneg, deni ga v pomazano skledo ter peci približno pol ure.

1460. **Kavni narastek.** Vmešaj v 1/8 *l* zelo močne kave 10 *dkg* sladkorja z vanilijo in 2 žlici moke, da je gladko. Prilij pičlo 1/4 *l* vročega mleka ter mešaj na štedilniku, da se zgosti v testo. Hladnemu primešaj 7 *dkg* presnega masla, 5 rumenjakov in prav rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg. Deni narastek v pomazano skledo ter ga peci počasi pičle pol ure. Na pečenega lehko daš okrog ob

robu sklede mlečno peno (glej str. 42). Seveda peci v tem slučaju narastek v večji skledi kakor sicer.

1461. **Zdrobov narastek.** V $^3/_{16}$ *l* mleka in 3 *dkg* presnega masla kuhaj mehko 4 *dkg* zdroba. Posebej v lončku vmešaj $^1/_{16}$ *l* mleka, 2 *dkg* moke in kosček presnega masla. Ko je gladko, primešaj še $^1/_8$ *l* mleka ter mešaj na ognju, da se zgosti. Stresi to in zdrob v skledo, primešaj 4 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, za nožev vrh soli, 5 rumenjakov in rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg, deni v pomazano skledo ter peci pol do tričetrt ure.

Pogače.

1462. **Kapucinska pogača.** Mešaj 6 celih jajec s 14 *dkg* sladkorja četrt ure, primešaj 7 *dkg* drobno zrezanih orehov, 7 *dkg* na drobne kocke zrezanega citronata, 7 *dkg* rozin in 6 žlic z vinom napojenih drobtin. Dobro zmešano deni v pomazan tortni model ter počasi peci tričetrt ure. Pečeno pogačo obrni na krožnik, jo močno potresi s sladkorjem z razbeljeno žico navzkriž zapeci.

1463. **Kapucinska pogača druga.** Vmešaj 14 *dkg* sladkorja s 6 rumenjaki, primešaj zraven 7 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* z vinom napojenih drobtinic in od 5 beljakov trd sneg. Namaži za prst nadebelo na pomazano pločevino ter speci. Potem prereži na tri enako dolge krpice, pomaži 2 z omako, potresi z rozinami, vinskimi jagodicami in na rezance zrezanimi mandeljni; nato položi krpici drugo vrh druge in slednjič še tretjo. Potem potrosi močno s stolčenim sladkorjem. Razgrej debelo žico ali lopatico pa pritiskaj počez in navzkriž na zgornjo, s sladkorjem potreseno krpico. Končno zreži pogačo na dva prsta široke rezine.

1464. **Črešnjeva pogača.** Nareži na kosčke 2 obribani, okrogli žemlji, namoči jih s smetano, primešaj $^1/_2$ *l* črnih črešenj, katerim si že poprej odstranila peške, tudi sok, kar ga izteče, 10 $^1/_2$ *dkg* sladkorja, nekoliko limonove lupinice in cimeta. Vmešaj 7 *dkg* presnega masla s 3 rumenjaki, prideni s črešnjami namešane žemlje in od 3 beljakov trd sneg. Deni v pomazan z moko potresen model ter počasi speci. Pečeno pogačo potresi s sladkorjem in pusti, da se shladi.

1465. **Črešnjeva pogača druga.** Mešaj do rahlega 14 *dkg* presnega masla, primešaj ravnotoliko stolčenega pomarančnega ali limonovega sladkorja, posamezno 8 rumenjakov in z vsakim rumenjakom nekaj drobno zrezanih

ter stolčenih mandeljnov. Naredi od 4 beljakov trd sneg ter ga zmešaj s 7 *dkg* žemeljnih drobtin in z 2 pestmi opranih črešenj, katerim si odbrala peclje in koščice. Deni polovico tega v pomazan model, nekoliko speci, potem prideni še drugo polovico in popolnoma speci. To bo zadostovalo za 8 oseb. Če vzameš višenj, napravi ravnotako; potem dobiš višnjevo pogačo. Višnje potresi s sladkorjem.

1466. **Črešnjeva pogača tretja.** Mešaj do rahlega 15 *dkg* stolčenega sladkorja, v katerega kani nekoliko kapelj limonovega soka, malo lupinice za duh in 6 rumenjakov. Nato primešaj od 5 beljakov trd sneg, 12 *dkg* lepe, bele moke in naposled 2 pesti opranih črešenj, katerim si odbrala peclje in koščice. Deni v pomazan model polovico tega ter malo speci, potem prideni še drugo polovico in speci dodobrega. Pečeno pogačo stresi v skledo pa postrezi 6—8 osebam. (Deva se dvakrat peč zato, da črešnje ne zlezejo k dnu.)

1467. **Črešnjeva pogača četrta.** Mešaj do rahlega 14 *dkg* stolčenega sladkorja, limonove lupine, pomarančnega sladkorja, 7 rumenjakov in 14 *dkg* stolčenih mandeljnov. Nato primešaj od 5 beljakov trd sneg, 3 1/2 *dkg* zribane čokolade, malo zrezanega citronata, pest drobtin, namočenih v soku, ki se je pri odstranjevanju koščic nacedil iz črešenj, in 2 pesti tako pripravljenih črešenj. Deni v pomazan model polovico tega ter malo peci, potem prideni še drugo polovico in speci dodobrega. Pečeno pogačo stresi v skledo pa daj na mizo. Vse te pogače se lehko dado tudi mrzle k obedu.

1468. **Črešnjeva pogača peta.** Mešaj 5 *dkg* presnega masla, 5 rumenjakov, 10 *dkg* sladkorja, da je prav gladko in rahlo, potem primešaj 10 *dkg* s 3 žlicami ruma napojenih drobtin, malo limonove lupine in rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg. Polovico tega testa deni v pomazan, gladek tortni model, položi nanj oblat, vrh tega potrosi črešenj, katerim si že poprej odstranila koščice, potresi jih s sladkorjem, deni gor še drugo polovico ter peci v pečici. Gotovo pogačo obrni na krožnik, razreži na kosčke ter daj s sladkorjem potreseno na mizo. Jé se tudi mrzla.

1469. **Češpljeva pogača prva.** Zribaj pol cesarske žemlje, pomoči jo z dobrim vinom, potem vmešaj za jajce presnega masla, primešaj 3 rumenjake, 7 *dkg* sladkorja, pomočen kruh in iz 3 beljakov trd sneg. Spravi v pomazan model, vrhtega položi olupljene češplje, katerim si odbrala koščice, potresi še malo s sladkorjem in cimetom pa speci in postrezi.

1470. **Češpljeva pogača druga.** Mešaj 7 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja pol ure; dodeni 14 *dkg* olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov, limonove lupine, klinčkov in cimeta, od 4 beljakov trd sneg in rahlo primešaj žlico drobtin. Deni v pomazan model polovico testa, položi nanj oblat, povrhu pa potrosi na kocke zrezane, s sladkorjem in cimetom zmešane sveže češplje, pokrij z ostalim testom ter peci bolj počasi, približno eno uro. Pozimi lehko potrosiš črešnjevo meso; to bo potem črešnjeva pogača.

1471. **Citronatna pogača.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla, 10 *dkg* sladkorja, od $^1/_2$ limone sok in lupine; nadalje primešaj 14 *dkg* drobno zrezanega citronata, 18 *dkg* olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* moke in malo zribanega muškatovega oreščka. Deni to testo na z moko potreseno desko, ga razvaljaj v okroglo krpo, položi jo v tortni model ter speci. Medtem napravi iz 2 beljakov trd sneg, primešaj mu 10 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, pa namaži pečeno pogačo najprej z omako, potem še s snegom, potrosi z na listke zrezanimi, z žlico sladkorja potresenimi mandeljni ter postavi za par minut v pečico, da zrumeni površje pogače.

1472. **Ribezova pogača.** Vmešaj 10 $^1/_2$ *dkg* presnega masla s 6 rumenjaki, 14 *dkg* sladkorja, od ene limone lupinice, primešaj od 3 beljakov trd sneg in 14 *dkg* moke. Pomaži model, deni vanj testa za prst nadebelo in položi na testo oblat, tako da je testo pokrito. Nato potrosi po vrhu izbranega, lepega ribeza in vrh ribeza pest sladkorja. Pokrij ga z drugo polovico testa ter lepo in počasi peci. Pečeno zvrni na krožnik ter potresi s sladkorjem in pusti, da se ohladi.

1473. **Jabolčna pogača.** Naredi masleno testo od katerega vreži 3 krpe v velikosti modela, v katerem boš pekla pogačo, ter jih speci; z ostalim testom obloži model tako, da malo čez visi. Nato deni vanj vrsto na rezance zrezanih jabolk, zmešanih s sladkorjem, cimetom in limonovo lupino, nekoliko na rezance zrezanih mandeljnov, rozin in vinskih jagodic. Na vrh položi pečeno krpo in tako nadaljuj, dokler imaš kaj. Naposled zavij testo, kar ga visi čez model, ter peci bolj počasi.

1474. **Jabolčna pogača s snegom.** Bolj na tanke rezine narezana, že prej olupljena jabolka potresi s pestjo sladkorja in malo limonove lupine, 7 *dkg* vinskih jagodic in 1 žlico ruma ter pokrij in pusti, da tako stoji dve uri; medtem enkrat premešaj. Naredi drobljivo testo iz 28 *dkg* moke, 14 *dkg* presnega masla, 10 *dkg* sladkorja ter 3 ku-

hanih in pretlačenih rumenjakov, 7 *dkg* stolčenih mandeljnov, 1 jajca in nekoliko mrzle vode, iz tega hitro naredi testo, ki ga malo zvaljaj. Odreži za prst debelo krpo (ob kraju naj je nekoliko višja), potrosi jo s sladkorjem, na vrh položi jabolka ki jih imaš že pripravljena, in pusti, da se speče. Potem naredi iz 2 beljakov sneg, primešaj mu 10 *dkg* sladkorja, deni ga čez pečeno pogačo, potrosi dobro s sladkorjem, poškropi prav malo z vodo in postavi za kratek čas v pečico.

1475. **Poljska pogača.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla s 3 rumenjaki in 7 *dkg* sladkorja. Primešaj še 7 *dkg* olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov, malo limonove lupine in 14 *dkg* moke. Deni v pomazan tortni model in peci v precej vroči pečici. Medtem napravi iz 2 beljakov trd sneg in mu primešaj 10 *dkg* sladkorja z limonovo lupinico. Namaži sneg na pečeno pogačo ter jo postavi za par minut v vročo pečico, da zrumeni.

1476. **Kraljeva pogača.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla s štirimi rumenjaki in 14 *dkg* sladkorja, z lupinami od $^1/_2$ pomaranče, dodaj 2 žlici ruma, 7 *dkg* olupljenih, na listke zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* na drobne kocke zrezanega citronata, 7 *dkg* rozin in od 4 beljakov trd sneg ter s snegom vred rahlo primešaj 14 *dkg* moke. Deni v namazan tortni model ter počasi peci tričetrt do eno uro.

1477. **Portugalska pogača.** Mešaj 7 *dkg* presnega masla s 5 rumenjaki in 14 *dkg* sladkorja, da dobro naraste, dodaj 4 žlice finega ruma, 4 *dkg* olupljenih, fino zrezanih mandeljnov, 4 *dkg* na drobne kocke zrezanega citronata, 2 *dkg* drobno zrezanega orancina, 7 *dkg* prerezanih rozin, 7 *dkg* vinskih jagodic, malo limonove lupine, klinčkov in cimeta, nazadnje še rahlo primešaj 12 *dkg* moke. Deni v pomazan model ter počasi peci tričetrt ure. Ohlajeno potrosi s sladkorjem ali oblij s pomarančnim ledom.

1478. **Zdravilna pogača.** Mešaj pol ure 14 *dkg* presnega masla s 4 rumenjaki in 25 *dkg* sladkorja ter drobno zrezanimi lupinami od $^1/_2$ limone. Dodaj polagoma med vednim mešanjem $^1/_8$ *l* dobrega mleka, 2 žlici ruma in polovico od 30 *dkg* moke; v drugo polovico pa primešaj s snegom iz 4 beljakov 1 pecivni prašek (ki ga dobiš v lekarni za 10 v), deni v pomazan tortni ali šarkeljnov model samo do polovice in peci v srednji vročini eno uro.

Opazka: To pogačo moraš dati, ko je narejena, takoj v peč.

Prašek je sestavljen iz 10 *g* vinskega kamena in 5 *g* dvojno očiščene sode. Torej si ga lehko tudi sama odvagaš.

1479. **Dobra pogača.** Kolikor tehtajo 3 jajca, toliko pripravi sladkorja, kolikor 2 jajci, toliko presnega masla in ravnotoliko moke. Presno maslo zmešaj s 3 rumenjaki, s sladkorjem in limonovo lupino, da dobro naraste. Nato prav rahlo primešaj iz treh beljakov trd sneg z moko vred. Deni v pomazan tortni model, potrosi z olupljenimi ter na listke zrezanimi, z žlico sladkorja zmešanimi mandeljni, pa peci počasi, približno eno uro. Lehko primešaš z moko vred za nožev vrh pecivnega praška. Pečeno pogačo lehko prerežeš in namažeš v sredi z omako.

1480. **Maslena pogača.** Mešaj pol ure 25 *dkg* presnega masla, 14 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 9 rumenjakov. Rahlo zamešaj 14 *dkg* rozin, na tanke rezančke zrezanega citronata in 24 *dkg* moke. Deni v pomazan podolgasti model ter počasi peci eno uro. Še toplo pogačo dobro potrosi s sladkorjem.

1481. **Rotšildova pogača.** Mešaj pol ure 6 rumenjakov, 15 *dkg* sladkorja s sokom $^1/_2$ limone in malo lupine. Naredi iz 6 beljakov sneg ter ga z 10 *dkg* krompirjeve moke prav rahlo primešaj. Pogačo deni v tortni model ter počasi peci približno tričetrt do eno uro. Še toplo dobro potrosi z vanilijevim sladkorjem.

Sadne pogače na razne načine.

1482. **Angleška sadna pogača.** Razreži med 21 *dkg* moke 14 *dkg* presnega masla, zdrobi še z rokama maslo in moko, dodaj 1 rumenjak, lupino od $^1/_2$ limone, 7 *dkg* sladkorja in nekaj zrn soli. Urno napravi testo na deski ter ga razvaljaj v okroglo ali podolgasto krpo za nožev rob debelo ter jo položi na pločevino. Zmešaj pest rozin, 2 pesti na rezance nakrhljanih jabolk, pest olupljenih, na listke zrezanih mandeljnov, pest sladkorja z limono, malo cimeta in žlico drobtin. S tem potrosi testo; iz ostalega testa pa napravi mrežo na pogačo, pomaži jo z jajcem ter speci.

Ali pa deni med mrežo kupčke s sladkorjem prepraženega svežega sadja.

1483. **Jabolčna pogača.** Olupi in razreži na tanka kolesca 10 ali 12 jabolk ter jih potrosi s sladkorjem in cimetom. V 3 žlicah presnega masla praži $^1/_4$ *l* drobtin, olupi 5 *dkg* mandeljnov, zreži jih drobno pa izberi in operi pest rozin. Napravi testo kakor za angleško pogačo, razvaljaj ga za nožev rob debelo, prereži čez pol ter položi

eno polovico testa na pločevino, potrosi najprej z drobtinami, nato položi jabolka, potrosi z drobtinami, mandeljni in rozinami, deni zopet jabolka itd. Zgornji nadev naj bodo drobtine. Na vrh položi še ostalo testo, pomaži ga z jajcem ter speci.

Pečeno razreži na poševne kosčke in močno potrosi s sladkorjem.

1484. **Jabolčna pogača druga.** Naredi masleno testo (glej str. 39), razvaljaj ga pol prsta nadebelo, odreži dve veliki okrogli krpi kakor za torto; prvo položi na pomazano pločevino, deni nanjo eno vrsto na kolesca narezanih jabolk en prst od kraja (tam pa pomaži z beljakom), potresi jih z drobtinami, cimetom in sladkorjem, nato položi drugo krpico in pomaži s pomazilom, iz zrezkov pa kaj izreži ter s tem vrh okrasi pa spet pomaži, ob robu z narobe obrnjenim nožem obrobi in speci.

1485. **Marelična pogača.** Mešaj, da dobro naraste, 14 *dkg* presnega masla z 8 *dkg* sladkorja z limono, dodaj kuhan ter skoz sito pretlačen rumenjak, za nožev vrh soli in rahlo primešaj 14 *dkg* moke. Speci testo v tortnem modelu. Mešaj 25 *dkg* marelične omake in 28 *dkg* sladkorja, primešaj od 5 beljakov trd sneg ter namaži na pečeno testo. Obod od modela že prej odstrani.) Deni še za nekaj časa v peč pa daj na mizo.

1486. **Češpljeva pogača s testom.** Razvaljaj masleno testo (glej stran 39) ali pa angleško testo (glej stran 38) kakor za debele rezance ter ga položi v pomazano ponev ali v nizek model, da ob kraju testo malo čez visi. Češplje pa olupi, poberi koščice iz njih, dobro jih s sladkorjem potresi in pusti, da se voda malo iz njih odteče; potem jih položi v ponev na testo 2 prsta nadebelo, potrosi še malo s sladkorjem ter deni semintja vmes tudi malo omake. Iz ostalega testa zreži 2 prsta široke trake, položi jih na vrh 2 prsta vsaksebi, trak zraven traka, potem pa še navzkriž malo poševno vrhu teh. Ob kraju testo, ki je poprej čez viselo, obrobi; lehko pa položiš ob kraju ravnotak trak iz testa. Še enkrat pomaži s pomazilom, potresi s sladkorjem, pa počasi v pečici speci. Ta pogača se da mrzla k obedu.

1487. **Angleška pogača iz agrasa.** Razvaljaj masleno testo kakor za češpljevo pogačo (glej št. 1486); potem pomeri skledo, v kateri boš pekla, ter odreži testo kroginkrog malo širje, iz ostalega pa vreži 3 prste širok trak za obroč. Iz zrezkov, ki še ostanejo, zreži lepe podobice in olepšaj z njimi pokrov. Zdaj pomaži skledo ob kraju z maslom,

položi testen obroč pri kraju, da malo čez visi, v sredo pa povezni lep, bel, majhen lonček, tako visok, kakor je skleda globoka, napolni skledo z agrasom, dobro potresi s sladkorjem in polij po njem malo vode, obroč pa pomaži s pomazilom. Nato položi testen pokrov nanj, okrasi ga z zrezki, ob kraju z nožem obroč in pokrov obrobi, pomaži s pomazilom, potrosi s sladkorjem in počasi peci. Tam, kjer je lonček, načni s špičastim nožem toliko naširoko, da lonček vun vzameš, pa zopet pokrij. Ker je mokrota le v sredi, zato jo gostje, lehko z žlico zajemajo. K obedu se da ta pogača popolnoma mrzla.

1488. **Angleška pogača iz ribeza** se naredi ravnotako kot pogača iz agrasa.

1489. **Angleška pogača iz marelic, breskev ali češpelj.** Naredi kakor spredaj iz agrasa, samo da morajo biti marelice, breskve ali češplje olupljene.

1490. **Orehova pogača.** Deni na desko 30 *dkg* moke in zdrobi vanjo 18 *dkg* presnega masla. Dodaj 4 rumenjake, 2 žlici smetane, 2 žlici sladkorja, malo soli in 2 *dkg* kvasu, ki je vzhajal na 5 žlicah mlačnega mleka. Vse dobro zmešaj v testo ter ga petkrat prevaljaj, in zloži kakor masleno testo. Potem ga pokrij in pusti, da vzhaja dve do tri ure. Nato ga razvaljaj za nožev rob debelo ter čez pol prereži v dve polovici. Prvo polovico položi na pomazano pločevino ter jo namaži z nadevom in potrosi z rozinami, z drugo polovico pa pokrij ter pusti, da zopet vzhaja. Potem pomaži z jajcem pa speci.

N a d e v. Kuhaj 14 *dkg* sladkorja, politega s par žlicami vode, dodaj 21 *dkg* fino zrezanih ter še stolčenih orehov, od pol limone lupine in cimeta. Ali dodaj sladkorju namesto limonove lupine in cimeta nekaj vanilije in 10 *dkg* rozin.

1491. **Sadna pogača.** Mešaj 12 *dkg* masla, da dobro naraste, dodaj posamezno 5 rumenjakov, 1 jajce in 14 *dkg* sladkorja. Nadalje še prav rahlo primešaj 6 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, malo limonove lupine, za nožev vrh soli in 14 *dkg* moke. Deni testo na namazano pločevino ter ga razmaži 1 *cm* nadebelo. Potrosi ga z na drobne kocke zrezanimi ter sladkorjem in cimetom potresenimi jabolki in rumeno zapeci. Nekoliko ohlajeno razreži na poševne kosčke ter potrosi s sladkorjem.

1492. **Črešnjeva pogača.** Deni na desko 35 *dkg* moke in 21 *dkg* presnega masla ter ga sesekaj z nožem zelo drobno med moko. Napravi iz 6 beljakov trd sneg, primešaj mu 28 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 6 rume-

njakov, še malo tolci, in zmešaj med prejšnje; urno naredi testo, razvaljaj ga za prst debelo, položi na pločevino ter potrosi s črešnjami, zmešanimi s sladkorjem, in speci. Pečeno potrosi s sladkorjem.

1493. **Jabolčna kača.** Napravi krhko testo s praškom (glej str. 38) in ga razvaljaj za nožev rob debelo. Olupi in zribaj 10—12 kislih jabolk, potrosi jih s sladkorjem in cimetom, dodaj pest rozin, pest pinjol in pest s presnim maslom spraženih drobtin. Vse to zmešaj ter deni na razvaljano testo v podobi debele klobase. Zavij testo čez tako, da pride na vrhu klobase malo navzkriž, vmes pa pomaži z jajcem. Iz ostalega testa vreži s kolescem več prst dolgih in širokih trakov in jih položi poševno čez kačo. Pomaži jo z jajcem ter lepo rumeno speci. Nekoliko ohlajeno razreži na kosčke.

Ali pa deni na desko 21 *dkg* presnega masla, 21 *dkg* moke, 2 žlici vode, malo soli, od ½ limone sok in 1 rumenjak. Urno napravi testo ter ga razvaljal v podolgasto krpo, za nožev rob debelo. Nadalje napravi kakor prej.

1494. **Vinska pogača.** Mešaj 5 rumenjakov, da narastejo. Dodeni polagoma 15 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 7 *dkg* z vinom napojenih drobtin. Napravi iz 4 beljakov trd sneg ter mu rahlo primešaj 8 *dkg* mandeljnov. Deni testo na pomazano pločevino ter speci. Ohlajeno prereži v dve enaki polovici. Pomaži eno polovico z omako, potrosi z rozinami in drobno zrezanimi orehi, potrosi še s sladkorjem, limono in cimetom, pokrij z drugo polovico pa dobro s sladkorjem potrosi. Kadar pogačo rabiš, zreži jo na kosčke.

Razni kruhi brez kvasu.

1495. **Mandeljnov kruh prvi.** V snežnem kotličku tolci pol ure 4 jajca in 7 *dkg* sladkorja. Dodaj 4 *dkg* olupljenih ter čez pol prerezanih mandeljnov, 2 *dkg* na rezance narezanega citronata, pomarančne in limonove lupine in rahlo primešaj 17 *dkg* moke. Deni v pomazan podolgasti model ter počasi peci. Kadar je kruh pečen, ga razreži na rezine, potrosi s sladkorjem in opeci. (Ta kruh se da k vinu na mizo.)

1496. **Mandeljnov kruh drugi.** Mešaj četrt ure 4 rumenjake in 14 *dkg* sladkorja z limono. Dodeni 12 *dkg* olupljenih ter na listke zrezanih pa s pol žlice sladkorja spraženih mandeljnov in rahlo primešaj od 4 beljakov trd sneg z 12 *dkg* moke. Deni v pomazan podolgasti model ter peci v srednji vročini tričetrt ure.

1497. **Lešnikov kruh.** Mešaj, da dobro naraste, 8 rumenjakov, 2 beljaka in 14 *dkg* sladkorja z limonovo in pomarančno lupino. Dodaj 14 *dkg* fino narezanih lešnikov, 5 *dkg* z rumom namočenih drobtin in rahlo primešaj od 4 beljakov trd sneg. Deni v pomazan podolgast model ter počasi peci približno eno uro.

1498. **Orehov kruh.** Naredi se kakor lešnikov, samo s tem razločkom, da vzameš namesto lešnikov orehe ter da dodaš malo cimeta in klinčkov.

1499. **Cesarski kruh prvi.** Mešaj, da dobro naraste, 9 rumenjakov in 19 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Naredi iz 6 beljakov trd sneg ter ga primešaj s 16 *dkg* moke in 9 *dkg* olupljenih, na listke zrezanih, spraženih mandeljnov. Deni ga v pomazan podolgasti model ter počasi peci eno uro.

1500. **Piškotni kruh.** Naredi se kakor cesarski kruh, le mandeljni se opuste.

1501. **Cesarski kruh drugi.** Mešaj pol ure 6 rumenjakov in 18 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Dodaj 7 *dkg* citronata, 3 *dkg* posladkorjenih pomarančnih lupin, oboje na drobne kocke zrezano. Napravi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj s 7 *dkg* na listke zrezanih, s sladkorjem spraženih mandeljnov in 15 *dkg* moke. Deni v pomazan podolgast model ter počasi peci eno uro.

1502. **Škofovski kruh.** 4 rumenjake in 14 *dkg* sladkorja mešaj pol ure. Dodaj od $^1/_2$ pomaranče drobno zrezane lupine; 5 *dkg* celih pinjol, 5 *dkg* na listke zrezanih in z žlico sladkorja spraženih mandeljnov, od 4 beljakov trd sneg ter s snegom vred zamešaj 12 *dkg* moke, 5 *dkg* rozin, 5 *dkg* vinskih jagodic in 5 *dkg* ogrete ter na kocke zrezane čokolade. Deni v pomazan podolgasti model ter peci v srednji vročini eno uro.

1503. **Čokoladni kruh.** Mešaj 6 rumenjakov in 20 *dkg* sladkorja z vanilijo, da dobro naraste. Dodeni 20 *dkg* ogrete čokolade in rahlo primešaj od 6 beljakov trd sneg s 6 *dkg* fino zrezanih mandeljnov in 9 *dkg* moke. Deni v podolgast model ter počasi peci pol do tričetrt ure. Ohlajeni kruh močno potrosi s sladkorjem.

1504. **Amerikanski kruh.** Tolci četrt ure v snežnem kotliču 5 jajec in 22 *dkg* sladkorja. Primešaj še 16 *dkg* moke in malo limonove lupine. Deni v pomazan model ter peci v srednji vročini tričetrt ure.

1505. **Dunajski kruh.** Mešaj, da dobro naraste, 6 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Dodaj od 6 beljakov trd sneg ter s snegom vred prav rahlo pri-

mešaj 14 *dkg* moke in pest rozin. Deni v pomazan podolgasti model ter počasi peci tričetrt do eno uro.

1506. **Janežev kruh.** Mešaj pol ure 9 rumenjakov in 16 *dkg* sladkorja. Primešaj 2 žlici fino stolčenega ter presejanega janeža. Naredi iz 9 beljakov trd sneg in ga z 20 *dkg* moke rahlo primešaj. Deni v podolgasti model ter počasi peci eno uro.

1507. **Čokoladni kruh prvi.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov in 21 *dkg* sladkorja z vanilijo. Primešaj še 8 *dkg* fino zrezanih lešnikov. Napravi iz 8 beljakov trd sneg ter ga z 20 *dkg* zribane čokolade in 14 *dkg* moke rahlo primešaj. Deni v namazan podolgast model ter počasi peci tričetrt do eno uro. Ko je kruh še gorak, ga dobro potrosi s sladkorjem.

1508. **Čokoladni kruh drugi.** V snežnem kotlički tolci pol ure 4 jajca in 14 *dkg* sladkorja z vanilijo. Dodaj med tolčenjem 4 *dkg* neolupljenih, drobno zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* moke in 14 *dkg* zribane čokolade. Deni v namazan podolgasti model ter počasi peci. Dokler je kruh še gorak, ga potrosi s sladkorjem.

1509. **Dišavni kruh.** Zmešaj prav dobro 28 *dkg* celih pinjol, 28 *dkg* na listke zrezanih ter malo prepraženih mandeljnov, 23 *dkg* sladkorja, 14 *dkg* drobno zrezanega citronata, od 1/2 limone lupinice, 1/2 zribanega muškatovega oreščka, malo stolčenega cimeta in klinčkov. V lončku sežvrkljaj 2 jajci, 2 žlici moke in 1/8 *l* vode. S tem polij ter še enkrat zmešaj vse prej pripravljeno. Deni v pomazan, z oblati obložen dolg model ter tudi pokrij z oblatom. Peci počasi pol do tričetrt ure. Ko se kruh ohladi, ga zreži na rezine.

1510. **Prešnica ali krona.** Zreži zelo drobno 40 *dkg* orehov in 25 *dkg* mandeljnov. Temu primešaj 1 tablico ribane čokolade in 15 *dkg* celih pinjol. Nadalje primešaj 10 *dkg* posladkorjenih pomarančnih lupin, 1/2 citronata, 12 *dkg* fig in ravnotoliko dateljnov; vse pa naj bode zrezano na kocke. Potrosi še malo s cimetom, limonovimi lupinami in sladkorjem. En dan prej, kot to rabiš, polij močno z rumom ali likerjem, dobro zmešaj in pokrij. Posebej namoči tudi 12 *dkg* rozin z vinom ter jih pusti, da stoje ravnotako pokrite en dan; potem jih primešaj prvemu. Razvaljaj masleno testo (str. 39) ali pa angleško testo (glej str. 38) v 1/2 *m* dolgo in 20 *cm* široko krpo. Pomaži jo z raztepenim jajcem, kateremu si primešala žlico sladkorja. Deni nadev v podobi klobase podolgem na testo ter zapogni testo od obeh strani čez

tako da pride zgoraj malo navzkriž. Položi klobaso na pločevino naokroglo v podobi krone, pomaži jo z jajcem pa v precej vroči pečici ali peči lepo rumeno speci. Krono lehko povrh okrasiš; zato si prihrani malo testa.

1511. **Sadni kruh.** Deni v skledo 1 *kg* na kolesca zrezanih fig 1/2 *kg* enako zrezanih dateljnov, 1 *kg* rozin ali cveb (ako vzameš cvebe, odstrani pečke), 1/2 *kg* pinjol, 15 *dkg* mandeljnov in 28 *dkg* orehov, mandeljne olupi in razreži na listke, orehe pa le podolgem čez pol prereži. Nadalje dodaj 15 *dkg* olupljenih lešnikov, 1/8 *kg* posladkorjenih pomarančnih lupin, 1/8 *kg* citronata, oboje na tanke rezančke zrezano. Nadalje prideni še 20 *dkg* stolčenega sladkorja, žličico cimeta, enako množino klinčkov ter limonove in pomarančne lupine. Vse to skupaj zmešaj in polij s 1/2 *l* ruma ali slivovke. Stoji naj dobro pokrito en dan. Naslednji dan napravi iz 2 *l* moke in vsega potrebnega testo kakor za mlečni kruh ter ga pusti, da vzhaja. Potem raztrgaj tretjino testa v kosčkih, za koruzno zrno velikih, med nadev, pa prav dobro zmečkaj testo med nadev, da se drži skupaj in se testo čisto nič ne vidi. Iz ostalega testa napravi 4 ali 5 hlebčkov ter vsakega posebej razvaljaj v podolgasto, prst debelo krpo. Razdeli nadev na vsako krpo enako, upodobi okrogle klobase, zavij vsako v testo, dobro stisni ter obrni štručico, da pride tista stran, kjer si stisnila testo, spodaj. Zloži štručice na pločevino ter jih pusti, da vzhajajo dve dobri uri. Pomaži jih z jajcem pa peci 1—1 1/4 ure.

1512. **Štefanijin kruh.** Vmešaj 16 *dkg* presnega masla, da dobro naraste. Dodaj polagoma 21 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 10 rumenjakov. Naredi iz 7 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj s 6 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in 20 *dkg* moke. Deni v namazan podolgast model ter počasi peci v srednji vročini.

1513. **Krompirjev kruh.** Mešaj, da dobro naraste, 7 rumenjakov, 18 *dkg* sladkorja, od 1/2 limone lupine in od cele sok. Naredi iz 7 beljakov trd sneg ter ga z 12 *dkg* moke rahlo primešaj. Deni v pomazan model ter počasi peci tričetrt do eno uro.

1514. **Knajpov kruh.** Mešaj pol ure 6 *dkg* presnega masla s 6 rumenjaki in 28 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, malo cimeta in klinčkov. Naredi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj z 28 *dkg* knajpove moke, 2 žlicama ruma in noževim vrhom pecivnega praška. Deni v pomazan podolgast model ter peci v srednji vročini.

Sedemnajsti oddelek.

Razna jedila iz kvašenega testa.

1515. **Kako pripraviti za testo.** Vse za testo potrebne reči deni, preden mesiš, za nekaj časa na topel prostor. Tako n. pr. mleko, jajca, sol, kuhalnico, skledo s presejano moko, desko, na kateri boš gnetla testo ali ga valjala, prtič, s katerim boš pokrila testo, itd.

1516. **Kako spoznati kvas.** Svež kvas je mehak in ima prijeten, malo kislast duh. Star kvas je bolj suh, včasih plesnivo pikast ter ima neprijeten duh; vendar pa vsled tega še ni vedno neporaben, samo manj krepak je. Deni v lonček 3 žlice mleka, kosček sladkorja in malo zdrobljenega kvasu. Pusti to na toplem prostoru. Ako se vzdigne kvas šele v desetih minutah in še takrat prav malo, tedaj je neporaben.

1517. **Navadno kvašeno testo prvo.** Deni v lonček 4 žlice mlačnega mleka. Vanj zamešaj $2\,1/2$—3 *dkg* kvasu in kosček sladkorja; pusti par minut, da vzhaja. V skledo deni 1 *l* presejane moke, naredi v sredo moke luknjo, vlij vanjo vzhajani kvas ter mu primesi s kuhalnico malo moke. Pusti ga zopet, da vzhaja. Medtem žvrkljaj v lončku približno $1/4$ *l* mlačnega mleka, 8—10 *dkg* kuhanega ali presnega masla, 8—10 *dkg* sladkorja z limonovo lupino ali z vanilijo in 2—5 rumenjakov. To vlij h kvasu, zmešaj z moko in dodeni polovico žlice soli. Stepaj testo prav dobro, da je gladko in dela mehurčke ter se loči od kuhalnice, kar se zgodi v četrt ure. Zdaj ga pusti, da zopet vzhaja, in sicer poldrugo do dve uri.

1518. **Kvašeno testo za potice drugo.** Deni v lonček 4 žlice mleka, kosček sladkorja in zdrobi vanj 3—4 *dkg* kvasu, da bo gladko, primešaj žlico moke ter pusti, da kvas vzhaja. Medtem pa vmešaj v skledi 15 *dkg* presnega masla, 8 rumenjakov, malo drobno zrezane limonove lupine in 10 *dkg* sladkorja ter mešaj četrt ure. Potem prilij polagoma približno $1/4$ *l* mlačne kavne smetane ali mleka, vzhajani kvas, 1 *l* fine, presejane, suhe moke in dobre $1/2$ žlice soli. Zdaj prav dobro vtepi testo, tako da bo malo trše kakor za šarkelj; če je premehko, dodeni še malo moke. Deni ga nato, da vzhaja, ter takega uporabljaj dalje.

1519. **Kvašeno testo tretje.** Deni v lonček 4 žlice mleka, kosček sladkorja in zdrobi vanj $2\,1/2$—4 *dkg* kvasu. V skledo

deni 1 *l* fine pšenične moke, naredi v sredi luknjo, vlij v to zmešani kvas, kateremu primešaj malo moke, potem pusti, da vzhaja. Žvrkljaj v lončku približno 1/4 *l* mlačnega mleka, 1 rumenjak, žlico sladkorja in žlico kuhanega ali presnega masla. Vlij to v moko h kvasu, vse skupaj rahlo zmešaj, prideni dobre 1/2 žlice soli ter prav dobro vtepi. Postavi zdaj na topel prostor, pokrij s snažnim prtičem in pusti, da vzhaja.

1520. **Kvašeno testo brez jajec četrto.** Deni v skledo 1 *l* moke, vlij vanjo iz 3 *dkg* kvasu, malo mleka in kosček sladkorja vzhajani kvas, 1/4 *l* mlačnega mleka, žvrkljanega z žlico sladkorja in noževim vrhom pecivne barve; deni tudi pol žlice soli. Vse to rahlo zmešaj ter prav dobro vtepi. Nato postavi na toplo, da vzhaja.

1521. **Krhko kvašeno testo prvo.** Žvrkljaj v lončku 3—4 žlice mlačnega mleka, 3—4 *dkg* kvasu in košček sladkorja ter pusti, da vzhaja. Medtem deni na desko 56 *dkg* moke, zdrobi vanjo 42 *dkg* presnega masla, prideni 6 rumenjakov, 1/8 *l* kisle smetane, pol kavne žlice soli in vzhajani kvas. Urno vse skupaj pogneti v testo, ga zvaljaj, pa zopet skupaj zloži kakor masleno testo; to ponovi trikrat zaporedoma. Potem ga pokrij in pusti, da vzhaja približno tri ure na malo toplem prostoru.

1522. **Krhko kvašeno testo drugo.** Žvrkljaj v lončku 4—6 žlic mlačnega mleka, 3—4 *dkg* kvasu in kosček sladkorja ter pusti, da vzhaja. Medtem deni na desko 56 *dkg* moke, zdrobi vanjo 28 *dkg* presnega masla, dodeni 3 rumenjake, 1/8 *l* kisle smetane, pol kavne žlice soli, malo limonove lupine in vzhajani kvas. Vse to pogneti urno v testo, ga prevaljaj, skupaj zloži in to trikrat zaporedoma kakor kvašeno testo. Nato ga pokrij in pusti, da vzhaja približno tri ure.

1523. **Masleno kvašeno testo.** Deni v lonček 4 žlice mlačnega mleka, 2 *dkg* kvasu in kosček sladkorja, malo zmešaj in pusti, da vzhaja. Posebej v kozici segrej 3 *dkg* presnega masla, prilij mu 3/16 *l* mleka, dodeni 1 jajce, 1 rumenjak, malo soli, žlico sladkorja in žlico ruma, potem pa žvrkljaj. To in vzhajani kvas zamesi med 28 *dkg* moke. Nato dobro stepi ter pusti, da vzhaja. Potem razvaljaj testo v štirioglato, za nožev rob debelo krpo. Ravnotako razvaljaj na z moko potrošeni deski 18 *dkg* presnega masla, toda nekoliko manjšo krpo; položi jo na testo, zavij jo od vseh strani proti sredi tako, da se maslo nič ne vidi. Zdaj potolci z valarjem po testu, da se sprime maslo s testom. Nato razvaljaj in zloži skupaj kakor

masleno testo (str. 39). To ponovi trikrat zaporedoma. Nazadnje še pokrij in pusti, da vzhaja.

1524. **Mrzlo kvašeno testo.** Deni v skledo 30 *dkg* moke in postavi na malo topel prostor. V lonček deni 1 1/2 *dkg* kvasu, 3 žlice mleka in nožev vrh sladkorja ter pusti, da vzhaja. Posebej v lonček pa deni pičlo 1/8 *l* mlačne sladke smetane, 6 rumenjakov, žlico sladkorja z vanilijo, 12 *dkg* razpuščenega presnega masla in kavno žlico soli. To prav dobro žvrkljaj, prilij dobro vzhajani kvas, vse skupaj zamešaj v moko, naredi gladko testo ter ga prav dobro vtepi. Potem namaži snažen prtič s presnim maslom, deni vanj testo, rahlo zaveži in obesi v mrzlo vodo. Ko priplava do vrha, odveži in stresi na z moko potrošeno desko. To testo porabi za razna peciva, a ga ne pusti, da bi prej zopet vzhajalo, to je, deni iz njega napravljeno pecivo takoj v srednje vročo peč.

1525. **Vlečeno kvašeno testo.** Deni na desko 1 *l* moke, v sredo naredi jamo ter vlij vanjo vzhajani kvas iz 3 *dkg* kvasu, 6 žlic mleka in kavne žlice sladkorja. Prideni majhno žlico soli, kosček presnega masla, 2 rumenjaka in približno 1/4 *l* mlačnega mleka. Vse to pogneti v testo, ki ga dobro udelaj, pokrij s prtičem in pusti, da vzhaja.

Šarkeljni.

1526. **Navadni šarkelj.** Deni kvašeno testo prvo na z moko potresno desko, razvaljaj ga za pol prsta debelo in ga potresi z rozinami, lehko tudi z drobno zrezanimi mandeljni. Nato zavij testo tesno skupaj, ga deni v pomazan model do polovice ter ga pusti vzhajati, da je model poln; pomaži ga z jajcem in postavi v ne prevročo peč ali pečico. Peče naj se počasi tričetrt do eno uro.

Koliko mleka se vzame za testo, se ne da natančno določiti, ker moka ni vedno enako suha.

Ako mesiš testo iz več litrov moke, tedaj ga je treba najmanj pol ure vtepati, testo iz 1 *l* moke pa vtepaj samo četrt ure.

1527. **Šarkelj** (bolj hitro). Naredi testo kakor prej. Ko je dovolj vtepeno, mu primešaj rozine in mandeljne ali samo rozine. Deni ga v pomazan model, da vzhaja. Pomaži ga potem z jajcem in speci. Na ta način je šarkelj sicer hitro pripravljen, toda slabši od prvega.

1528. **Vmešani fini šarkelj prvi.** Mešaj 15 *dkg* presnega masla in mu pridevaj polagoma, ko dobro naraste,

10 rumenjakov, 10 *dkg* sladkorja z vanilijo, približno 3/16 *l* mlačne kavne smetane in iz 3 *dkg* kvasu, kosček sladkorja in 6 žlic mleka pripravljeni ter vzhajani kvas. To vlij med 1 *l* moke in prideni dobre 1/2 žlice soli; vse rahlo zmešaj, dobro vtepi in pusti, da vzhaja. Nato zazvaljaj testo, potrosi nanj z rumom poškropljene in s sladkorjem potrošene, drobno zrezane mandeljne, zmešane z rozinami; trdo ga zavij in deni v pomazan model. Nato ga pusti, da vzhaja in se model napolni, pomaži ga z jajcem in peci približno eno uro. Pečeni šarkelj stresi na desko ter še toplega dobro potrosi z vanilijevim sladkorjem.

Ali pa vmešaj 21 *dkg* presnega masla, 6 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja. Ko dobro naraste, prideni polagoma približno 3/16 *l* mlačne kavne smetane, iz 3 *dkg* kvasu in 6 žlic mlačnega mleka pripravljeni ter vzhajani kvas, žlico ruma in malo vanilije. Vse to vlij med 1 *l* moke, dodeni dobre 1/2 žlice soli, dobro vtepi in primešaj nekaj rozin. Deni v pomazan model, pusti, da vzhaja, pomaži z jajcem in speci.

1529. **Vmešani šarkelj drugi.** Deni v lonček žličico sladkorja, 3 žlice mlačnega mleka in 1 *dkg* kvasu; vse to dobro zmešaj ter pusti, da vzhaja. Medtem pa vmešaj 14 *dkg* presnega masla, da dobro naraste; vanj zamešaj polagoma 5 rumenjakov, 6 *dkg* sladkorja, malo limonove lupine in približno 3/16 *l* mlačne kavne smetane ali mleka. To in vzhajani kvas vlij med 30 *dkg* malo ogrete fine moke, prideni še kavno žlico soli ter prav dobro vtepi; končno zamešaj še 7 *dkg* rozin. Šarkelj deni v namazan model ter ga postavi na topel prostor, da vzhaja; namaži ga še z jajcem in speci.

1530. **Preprosti šarkelj.** Deni v lonček 3 žlice mleka, kosček sladkorja in 2—3 *dkg* kvasu ter pusti, da vzhaja. Medtem presej v skledo 1 *l* moke, naredi v sredi jamo, vanjo vlij kvas, kateremu primešaj malo moke; pusti, da vzhaja. V lončku žvrkljaj približno 1/4 *l* mleka, 7 *dkg* sladkorja, žlico masla in 1 ali 2 rumenjaka. To vlij med moko k vzhajanemu kvasu, prideni dobre pol žlice soli; vse rahlo zmešaj, dobro stepi in pusti, da vzhaja poldrugo do dve uri. Nato razvaljaj testo, ga potrosi z rozinami, trdo zavij, deni v pomazan model ter pusti, da vzhaja. Potem ga pomaži z mlekom, zmešanim z jajcem, in peci približno tričetrt do eno uro.

1531. **Šarkelj brez jajec.** Deni v skledo 1 *l* moke, vzhajani kvas iz 3 *dkg* kvasu in 6 žlic mleka, dobre 1/2 žlice soli, približno 1/4 *l* mleka z 10 *dkg* sladkorja, 7 *dkg* Kunerola

in majhen nožev vrh pecivne barve. Vse to dobro zmešaj, stepi in pusti, da vzhaja. Vzhajanega razvaljaj, potrosi z rozinami ali s sladkorjem in cimetom, deni v model; zopet pusti, da vzhaja, in speci.

Potice.

1532. **Rozinova potica prva.** Deni na desko 56 *dkg* moke, zdrobi vanjo 42 *dkg* presnega masla, prideni 6 rumenjakov, 1/8 *l* kisle smetane, pol kavne žlice soli in vzhajani kvas iz 3—4 *dkg* kvasu, žlice sladkorja in 3—4 žlic mlačnega mleka. Urno napravi testo, ga dobro pogneti, razvaljaj in zloži kakor masleno testo trikrat zaporedoma. Ko je zadnjikrat zvaljano, ga pokrij in pusti, da vzhaja na toplem prostoru približno dve do tri ure. Medtem pa mešaj 8 rumenjakov, 25 *dkg* sladkorja, polovico stroka vanilije s kosčkom stolčenega sladkorja. Dodeni še 2 žlici sveže sladke smetane, vse dobro zmešaj, razvaljaj testo za nožev rob debelo, pomaži z nadevom in potrosi z 10 *dkg* fino zrezanih mandeljnov in 1 *kg* z rumom poškrokljenih in z limonovimi olupki potrošenih rozin. Zavij testo trdo skupaj, deni ga v model in postavi na toplo, da vzhaja. Potem namaži potico z jajcem ter jo peci v srednji vročini približno 1—1 1/4 ure.

1533. **Rozinova potica druga.** Deni na desko 56 *dkg* moke, zdrobi vanjo 28 *dkg* presnega masla in prideni vzhajani kvas, pripravljen iz 3—4 *dkg* kvasu, kosček sladkorja in 4—6 žlic mlačnega mleka; dalje prideni 3 rumenjake, 1/8 *l* kisle smetane, 1/2 kavne žlice soli in malo limonove lupine. Vse to pogneti urno v testo ter ga vdelaj, da je prav gladko. Potem ga zvaljaj in zloži skupaj kakor masleno testo (str. 39) trikrat zaporedoma. Ko je zadnjikrat razvaljano in zloženo, ga pokrij, da vzhaja približno tri ure. Medtem pa mešaj 5 rumenjakov, 25 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine ter prideni še 2 žlici sveže sladke smetane. Potem razvaljaj testo, namaži z nadevom in potrosi s pestjo drobtin, 1 *kg* rozin in s 14 *dkg* pinjol. Zavij tesno skupaj, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Potem namaži z jajcem in peci približno 1—1 1/4 ure.

1534. **Rozinova potica tretja.** Naredi kvašeno testo prvo (str. 364) ter pusti, da vzhaja. Medtem pa mešaj 3/8 *l* topljene ali sveže smetane in 20 *dkg* sladkorja z vanilijo. Temu nadevu primešaj trd sneg iz 3 beljakov. Potem razvaljaj testo precej tanko, ga pomaži z nadevom in potrosi z 1 *kg*

zbranih rozin in pestjo drobtin. Tesno zavij in deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja.

1535. **Vanilijeva potica.** Naredi krhko kvašeno testo kakor za rozinovo potico (prvo, str. 364) in ga pusti, da vzhaja. Medtem vmešaj 5 rumenjakov, 3 *dkg* sladkorja, stolčenega s strokom vanilije, 5 žlic sladke smetane in rahlo primešaj sneg iz 3 beljakov. Nato razvaljaj vzhajano testo ter ga namaži s tem nadevom, potrosi ga s 30 *dkg* neolupljenih ter fino zrezanih lešnikov in z 10 *dkg* čokolade. Trdno zavij, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Potem pomaži z jajcem in peci približno 1—1 1/4 ure v srednji vročini. Namesto krhkega testa vzameš lehko kako drugo kvašeno testo.

1536. **Lešnikova potica prva.** Naredi kvašeno testo (prvo, str. 363) ali krhko kvašeno testo (prvo ali drugo, str. 363) ter ga pusti, da vzhaja. Medtem pripravi nadev. Polij 1/2 *kg* olupljenih ter fino zrezanih lešnikov s 1/4 *l* vrele sveže smetane. V kozico pa deni 35 *dkg* sladkorja, 1/8 *l* vode in kosček vanilije ter pusti, da vre. Ko se že precej gosto potegne, zamešaj vanj poparjene lešnike, potem pa odstavi. Dobro vzhajano testo zvaljaj precej tanko in ga namaži z nekoliko ohlajenim nadevom. Tesno ga zavij, deni v pomazan model in postavi na topel prostor, da vzhaja. Nato ga pomaži z jajcem in peci v srednji vročini približno 1—1 1/4 ure.

1537. **Lešnikova potica druga.** Mešaj 3/8 *l* topljene smetane in 20 *dkg* sladkorja z vanilijo. Temu primešaj rahlo sneg iz 2 beljakov. Ta nadev namaži na zvaljano kvašeno testo (prvo ali drugo, str. 363), potrosi s 1/2 *kg* olupljenih ter drobno zrezanih lešnikov in pestjo drobtin. Potem tesno zavij, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Zdaj pomaži še z jajcem in speci.

1538. **Makova potica.** V 3/8 *l* sladke smetane zakuhaj 30 *dkg* stolčenega maka. Hladnemu primešaj 3 rumenjake, 20 *dkg* sladkorja z vanilijo in 3 žlice topljene ali sveže smetane. Tudi sneg iz 3 beljakov rahlo primešaj. Razvaljaj kvašeno testo (prvo ali drugo, str. 363), pomaži ga z nadevom in trdno zavij. Deni v pomazan model in ga postavi na toplo, da vzhaja. Potem ga še pomaži z jajcem pa peci približno 1—1 1/4 ure. Namesto smetane prideneš maku lehko med.

1539. **Orehova potica prva.** Naredi kvašeno testo (prvo ali drugo, str. 363) ali pa krhko kvašeno testo (glej str. 364) ter ga pusti, da vzhaja. Medtem pa mešaj 7 *dkg* presnega masla, 3 rumenjake, 20 *dkg* sladkorja, malo klinčkov,

cimeta in limonove lupine. Dodeni še 4 žlice topljene ali sveže smetane in 1/2 *l* zrezanih orehov. Rahlo primešaj tudi sneg iz 2 beljakov. Nato zvaljaj dobro vzhajano testo in ga namaži s tem nadevom in še potrosi s 1/2 *l* zrezanih orehov. Vse trdno zavij, deni v pomazan model, postavi na toplo, da vzhaja, namaži z jajcem in speci lepo rumeno.

1540. **Orehova potica druga.** Naredi kvašeno testo (prvo ali tretje, str. 363) in ga pusti, da vzhaja. Potem popari s 3/8 *l* zavrete sladke smetane 1 *l* drobno zrezanih orehov, katerim prideni 1/2 stroka s kosčkom sladkorja fino stolčene vanilije in 20—25 *dkg* sladkorja. Testo razvaljaj, namaži z nadevom in potrosi z rozinami. Potem ga zavij tesno skupaj, deni v pomazan model ter postavi na toplo, da vzhaja. Namaži ga nato z jajcem in lepo rumeno speci. (Rozine lehko tudi opustiš.)

1541. **Čokoladna potica.** Naredi kvašeno testo (prvo ali drugo, str. 363) ter ga pusti, da vzhaja. Medtem pa mešaj 14 *dkg* presnega masla. Ko dobro naraste, mu primešaj polagoma 6 rumenjakov, 14 *dkg* sladkorja z vanilijo in 14 *dkg* ogrete čokolade. Primešaj rahlo tudi trd sneg iz 4 beljakov. Potem spraži bledorumeno 14 *dkg* olupljenih ter drobno zrezanih mandeljnov s 14 *dkg* sladkorja. Razvaljaj testo precej tanko, ga namaži z nadevom in potrosi z mandeljni, malo tudi z drobtinami. Zavij ga tesno skupaj, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Nazadnje še pomaži z jajcem in lepo rumeno speci.

1542. **Mandeljnova potica.** Naredi kvašeno testo (drugo, str. 363) ter ga pusti, da vzhaja. Medtem spraži bledorumeno 3/4 *kg* drobno zrezanih mandeljnov s 1/4 *kg* sladkorja in malo limonove lupine. Potem vmešaj, da dobro naraste, 14 *dkg* masla, 12 rumenjakov in 1/4 *kg* sladkorja z vanilijo. Nato naredi trd sneg iz 5 beljakov in ga rahlo primešaj s polovico spraženih mandeljnov. Dobro vzhajano testo razvaljaj, pomaži z nadevom, potrosi z ostalimi mandeljni, tesno zavij, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Potem ga pomaži z jajcem in peci v srednji vročini približno 1—1 1/4 ure. (Ako hočeš šteditи z mandeljni, vzemi namesto teh malo drobtin.)

1543. **Medena potica.** Naredi kvašeno testo drugo (glej str. 363) ter ga pusti, da dobro vzhaja. Medtem deni v kozico 1 *kg* medu, kateremu prideni 15 *dkg* sladkorja in 10 *dkg* presnega ali kuhanega masla. To naj vre počasi kakih sedem minut. Nato odstavi in zamešaj vanj 1 *l* drobno zrezanih orehov, 4 žlice ruma, drobno zrezane limonove lupine, malo stolčenih klinčkov, cimeta, dišave in dve

pesti zribanega medenjaka ali drobtin; zdaj vse dobro zmešaj. Dobro vzhajano testo zvaljaj kolikor mogoče tanko, ga namaži enakomerno z nekoliko ohlajenim, a ne mrzlim nadevom, potrosi s $^1/_2$ *l* orehov, ga tesno zavij in deni v pomazan model. Potem ga postavi na toplo, da vzhaja, kar pa traja pri tej potici navadno dalje časa kot pri drugih. Nazadnje pomaži potico še z jajcem in počasi peci približno $1^1/_4$—$1^1/_2$ ure.

1544. **Ponarejena medena potica.** Naredi krhko kvašeno testo drugo (glej str. 364) ter ga pusti, da vzhaja. V kozico deni 80 *dkg* stolčenega sladkorja ter mešaj na ognju, da bledo zrumeni. Zdaj urno primešaj $1^1/_2$ *l* s sladko smetano ali mlekom poparjenih orehov. Dodeni tudi malo drobno zrezane limonove lupine, malo klinčkov, cimeta, dišave, 4 žlice ruma in 3 žlice drobtin. Vse to prav dobro zmešaj in enakomerno namaži na dobro vzhajano ter tanko zvaljano testo. Testo trdo zavij, deni v pomazan model ter postavi na toplo, da vzhaja. Nazadnje ga pomaži z jajcem in peci počasi približno $1^1/_4$ ure.

1545. **Rožičeva potica.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (glej str. 363) ter pusti, da vzhaja. Potem zribaj $^1/_2$ *kg* rožičev, skuhaj jih v mleku in jim dodeni $^1/_2$ *kg* medu, malo limonove lupine, klinčkov, cimeta, $^1/_2$ *kg* na drobne kocke zrezanih fig in 14 *dkg* sladkorja. Ko je že kakih pet minut vrelo, odstavi. Dobro vzhajano testo razvaljaj, namaži enakomerno z nekoliko ohlajenim nadevom, tesno zavij in deni v pomazan model. Postavi na toplo, da vzhaja; nato ga še pomaži z jajcem in speci.

1546. **Pehtranova ali drobnjakova potica.** Naredi kvašeno testo prvo, drugo ali tretje (glej str. 363) in ga pusti, da vzhaja. V kozici, v kateri je malo presnega masla, precvri 5 žlic drobtin, katerim primešaj $^1/_4$ *l* smetane, 2 žlici sladkorja, 2 rumenjaka in 2 žlici drobno zrezanega pehtrana ali drobnjaka. Rahlo primešaj tudi beljakov sneg. Dobro vzhajano testo tanko razvaljaj, pomaži ga z nadevom ter tesno zavij. Deni ga v pomazan model postavi na toplo, da vzhaja, pomaži še z jajcem in speci.

Štruklji.

1547. **Pehtranovi ali metni štruklji.** Tanko razvljaj kvašeno testo tretje (glej str. 363). V loncu žvrkljaj $^1/_4$ *l* smetane, 2 jajci, žlico sladkorja, 3 žlice drobtin, majhno pest drobno zrezanega pehtrana, melise ali cimeta. Ta nadev namaži na testo, potem pa ga tesno zavij. Razdeli

ga nato s kuhalničnim recljem v posamezne štruklje, razreži jih ter zloži na pločevino tako, da je med vsakim dva prsta prostora. Ali pa deni celo klobaso na pločevino, postavi na toplo, da vzhaja, potem pa deni v srednje vročo peč ali pečico, da se speče lepo rumeno, kar se zgodi približno v pol ure.

1548. **Kuhani štruklji.** Deni v lonček 1/8 *l* mleka, prav malo sladkorja in 1 1/2 *dkg* kvasu ter pusti, da vzhaja. Medtem deni na desko 1/2 *l* moke in kavno žlico soli. Temu prilij vzhajani kvas, prideni 1 jajce in kosček presnega masla, dobro pogneti in pusti, da vzhaja. Potem precvri v presnem maslu dve pesti drobtin, primešaj jim 1/4 *l* smetane, 1 rumenjak, malo zrezanega zelenega peteršilja ali pehtrana. Nato razvaljaj in razvleci testo ter ga namaži z nadevom in rahlo zavij. Potem ga razdeli s kuhalničnim recljem in prereži z nožem v štruklje; te zloži na s prtičem pogrnjeno desko. Dobro vzhajane deni v vrelo vodo, da vrejo sedem do deset minut. Nato jih deni na krožnik in jih zabeli s presnim maslom in drobtinami.

1549. **Orehovi štruklji prvi.** Deni na desko vzhajano kvašeno vlečeno testo (glej str. 363) in ga tanko razvaljaj, potem ga še razvleci in pomaži s sledečim nadevom. Vmešaj v skledi 2 žlici presnega masla ali Kunerola, 3 žlice sladkorja, 2 jajci, malo drobno zrezanih limonovih olupkov, malo stolčenega cimeta in klinčkov, 1/4 *l* smetane, 1/4 *l* drobno zrezanih orehovih jedrc in pest drobtin. Ko je vse dobro zmešano, namaži na razvaljeno testo ter tesno zavij. Testo razdeli in razreži v posamezne štruklje, katere položi na pločevino (med vsakim naj ostane za dva prsta prostora). Pusti jih, da vzhajajo, namaži jih z jajcem in speci. Ko so pečeni, jih potrosi, še tople, s sladkorjem.

1550. **Orehovi štruklji drugi.** Polij 1/2 *l* drobno zrezanih orehovih jedrc s 1/4 *l* zavrete sladke smetane ali pa z mlekom. Potem jim prideni malo fino zrezane limonove lupine, malo cimeta, klinčkov in 2 žlici sladkorja. Vse skupaj zmešaj, namaži na razvaljano kvašeno testo prvo ali tretje (str. 363), katerega potrosi z rozinami. Zavij ga trdo skupaj, razdeli s kuhalničnim recljem v posamezne štrukeljčke, katere pusti, da vzhajajo. Potem jih pomaži z jajcem in lepo rumeno speci. (Pečeni so v pol ure.) Še tople potrosi s sladkorjem.

1551. **Omakovi štruklji.** Naredi kvašeno testo iz 1 *l* moke (glej tretje, str. 363), ga razvaljaj, pomaži z nadevom, potrosi malo z drobtinami, trdo zavij, deni, da vzhaja, in speci. Pečene štruklje razreži ter potrosi s sladkorjem.

1552. **Medeni štruklji.** Deni v kozico 4 žlice medu in vkuhaj vanj, ko zavre, 1/4 *l* orehov. Ko je nekaj časa vrelo, odstavi. Ko se nekoliko ohladi, prideni malo drobno zrezane limonove lupine, stolčenega cimeta in klinčkov, žlico masla in toliko drobtin, da je gosto. Zdaj vse to prav dobro zmešaj. Potem razvaljaj vzhajano testo (glej tretje, str. 363) za pol prsta debelo, namaži ga z nadevom, trdno zavij in deni na pomazano pločevino. Vzhajanega pomaži z raztepenim jajcem in speci. Ohlajenega razreži na kosčke in potrosi s sladkorjem.

1553. **Smetanovi štruklji.** Žvrkljaj v loncu 1/4 *l* smetane, 2 jajci, 2 žlici sladkorja, malo limonove lupine in malo drobtin. Namaži s tem vzhajano ter razvaljano testo (glej tretje, str. 363), tesno ga zavij, razdeli in razreži v dva ali tri prste dolge štrukeljčke; te zloži na pomazano pločevino ter pusti, da vzhajajo. Peci jih v ne prevroči peči ali pečici približno pol ure.

1554. **Rozinovi štruklji prvi.** Naredi vse kakor za smetanov štrukelj, le da potrosiš že namazano testo z rozinami. Dalje zopet kakor pri smetanovih štrukljih.

1555. **Rozinovi štruklji drugi.** Vmešaj 7 *dkg* presnega masla, 3 žlice sladkorja in 3 rumenjake. Prav rahlo primešaj sneg iz 2 beljakov in malo drobno zrezane limonove lupine. S tem namaži tanko razvaljano kvašeno testo tretje (str. 363) in ga potrosi z rozinami in s pestjo drobtin ali mandeljnov. Razdeli in razreži testo s kuhalničnim recljem v posamezne štrukeljčke; te deni na pomazano pločevino po dva prsta narazen. Vzhajane pomaži z jajcem ter peci v srednji vročini približno pol ure.

1556. **Rozinovi štruklji tretji.** Naredi vlečeno kvašeno testo (glej str. 365) in ga pusti, da vzhaja. Potem ga razvaljaj in razvleci kakor vlečeno testo. Pomaži ga s takim nadevom kakor rozinove štruklje (druge št. 1555), potrosi z rozinami in rahlo zavij. Nato deni testo na pomazano pločevino ter postavi na toplo, da vzhaja; potem ga speci lepo rumeno. Nekoliko ali popolnoma ohlajenega zreži na kosčke. Ali pa stepi 3/8 *l* sveže smetane v sneg in mu primešaj 4 žlice sladkorja, malo vanilije ali limonove lupine; s tem namaži testo, potrosi ga z rozinami in deni v pomazan model, da vzhaja; nato ga namaži z jajcem in speci.

1557. **Čokoladni štruklji.** Naredi kvašeno vlečeno testo (str. 365) in ga pusti, da vzhaja. Nato ga razvaljaj, razvleci, polij z raztopljenim maslom, potrosi s čokolado in sladkorjem ter rahlo zavij. Tako pripravljeno testo deni na pomazano pločevino in ga pusti, da vzhaja. Nazadnje ga

še pomaži z jajcem in speci. Nekoliko ohlajenega razreži na kosčke, katere potrosi s sladkorjem.

1558. **Špehovi štruklji.** Razvaljaj in razvleci kvašeno vlečeno testo (glej str. 365). Potem ga polij z raztopljeno slanino brez ocvirkov, potrosi s sladkorjem in cimetom ter ga rahlo zavij. Deni ga na pomazano pločevino ter pusti, da vzhaja. Nato ga pomaži z jajcem in rumeno speci.

1559. **Špehovi štruklji z ocvirki.** Zreži svežo slanino na kocke in jo rumeno scvri. Nekoliko ohlajeno potrosi na razvlečeno kvašeno testo (glej str. 365), ki ga potem rahlo zavij in deni na pomazano pločevino, da vzhaja. Nato ga pomaži z jajcem in speci. Še toplega razreži in daj na mizo.

1560. **Špehova potica ali špehovka.** Naredi kvašeno testo četrto (glej str. 364) iz $^1/_2$ *l* moke ter ga pusti, da vzhaja. Dobro vzhajanega zvaljaj precej tanko, potrosi ga gosto s svežimi, scvrtimi, nekoliko ohlajenimi ocvirki in s scvrtim zelenim peteršiljem, tesno zavij, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Potem ga pomaži s slanino in lepo rumeno speci. Pečeno špehovko razreži na kosčke in daj kolikor mogoče vročo na mizo.

Ali pa zreži 14 *dkg* sveže slanine na kocke ter jih scvri. Ocvirke odstrani, v mast pa deni pest drobtin, žlico sladkorja in malo cimeta. S tem namaži dobro vzhajano in tanko zvaljano testo. Potem ga zavij trdo skupaj, deni v model, da vzhaja, in nato speci.

1561. **Tirolski štrukelj iz krhkega testa.** Deni na desko 28 *dkg* moke; vanjo zamešaj 21 *dkg* presnega masla. Temu prideni 4 rumenjake, 2 žlici vina, malo soli, iz 2 *dkg* kvasu, kosček sladkorja in treh žlic mleka pripravljen kvas in malo sveže smetane, da bo testo lepo voljno in precej mehko. Potem ga trikrat zaporedoma prevaljaj in vsakikrat zloži kakor masleno testo. Zdaj pokrij testo in ga pusti, da vzhaja par ur. Medtem vmešaj 3 rumenjake, 18 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, prideni 2 žlici sladke sveže ali topljene smetane in 28 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. S tem namaži pol prsta nadebelo zvaljano testo, potrosi ga malo z rozinami ali pinjoli, rahlo zavij, deni v pomazan podolgovat model ali na pločevino in postavi na toplo, da vzhaja. Nato pomaži še z jajcem ali maslom, potrosi s sladkorjem in lepo rumeno speci.

1562. **Tirolski lešnikov štrukelj.** Deni v lonček 3 *dkg* kvasu, kosček sladkorja in 3 žlice mlačnega mleka ter pusti, da vzhaja. Medtem pa mešaj 10 *dkg* presnega masla, da dobro naraste. Prideni mu polagoma 5 rumenjakov,

7 *dkg* sladkorja z vanilijo, približno 1/4 *l* mlačne sveže smetane in vzhajani kvas. V to zamešaj polagoma 1/2 *kg* moke in mešaj toliko časa, da se loči testo od kuhalnice. Potem zreži prav fino 30 *dkg* lešnikov in jih polij z 1/8 *l* sveže, vrele smetane. K nekoliko ohlajenim lešnikom primešaj 10 *dkg* sladkorja z vanilijo, 3 rumenjake in žlico drobtin. Deni testo na z moko potreseno desko in ga potresi po vrhu z moko. Nato ga razvaljaj za pol prsta debelo, namaži s pripravljenim nadevom, trdo zavij, položi v pomazan podolgovat model ali v navadni potični model (najboljši je tak, ki je v sredi votel). Potem postavi testo na toplo, da vzhaja. Peci ga v srednji vročini, približno eno uro, pa poprej ga pomaži z jajcem. Še toplega potrosi močno z vanilijevim sladkorjem.

1563. **Tirolski štrukelj z rozinami.** Naredi kvas iz 2 *dkg* presnega masla, kosček sladkorja in 4 žlic mleka. Medtem, ko vzhaja, zdrobi med 28 *dkg* moke 28 *dkg* presnega masla in dodeni 3 rumenjake, približno 1/8 *l* kisle smetane, od 1/2 limone lupine in malo soka. Zdaj prideni tudi vzhajani kvas, potem pa urno naredi testo. Ko vzhaja, vmešaj 4 rumenjake, 12 *dkg* sladkorja z limonovimi lupinami in žlico sladke smetane. S tem namaži razvaljano testo, potrosi ga z 10 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, z 10 *dkg* rozin in z drobno zrezanim citronatom. Zdaj zavij, deni v podolgovat model in postavi na toplo, da vzhaja. Nazadnje pomaži še z jajcem in speci v srednji vročini.

1564. **Ljubljanski štrukelj.** Naredi kvašeno masleno testo (glej str. 364) in ga razvaljaj, ko je že vzhajalo, pa ne pretanko. Pomaži ga z omako, potrosi s pomarančnimi lupinami, rahlo zavij, deni v pomazan model ali na pločevino ter pusti, da vzhaja. Nazadnje ga pomaži z jajcem in speci lepo rumeno v srednji vročini.

Različno pecivo iz kvašenega in krhkega testa.

1565. **Kvašene plošče prve.** Naredi in razvaljaj za prst debelo kvašeno testo katerekoli vrste. Dve tretjini testa položi na pločevino, ostalo testo pa razreži s kolesčkom na prst široke trake, katere položi navzkriž na testo; med trake pa deni omake. Zdaj pusti, da še enkrat vzhaja, nato pa speci. Pečeno zreži na kocke.

1566. **Kvašene plošče druge.** Razvaljaj kvašeno testo prvo ali tretje (glej str. 363) za pol prsta debelo. Potem prereži testo črez pol. Eno polovico testa položi na pomazano pločevino, pomaži po vrhu z omako in pokrij z drugo

polovico testa. Dobro vzhajano testo pomaži z jajcem in speci. Nekoliko ohlajenega zreži na kosčke in potrosi s sladkorjem. Ali pa natrosi na razvaljano testo svežih in olupljenih češpelj ali naribanih, s sladkorjem in cimetom potrosenih jabolk ali pa samo sladkorja in cimeta.

1567. **Sirova poganica.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (glej str. 363) ter ga pusti, da vzhaja. Potem mešaj 30 *dkg* odtečenega svežega sira, 1/8 *l* smetane, 1 jajce, malo soli, 1 ali 2 žlici drobtin in žlico sladkorja; vse to dobro zmešaj. Nato razvaljaj testo v prst debelo ploščo, položi jo na pomazano pločevino, ob robu pa jo obreži. Nanjo namaži pripravljeni nadev, vrh tega pa mrežo in prst širokih trakov, katere si izrezala iz obrezkov. Zdaj deni poganico na toplo, da vzhaja. Medtem žvrkljaj v lončku 1/8 *l* smetane in 1 jajce in vlij na vzhajano poganico ter jo deni v peč ali pečico peč. Nekoliko ohlajeno razreži na kosčke. Na mizo daš lehko toplo ali mrzlo. Ali pa deni celo testo na pločevino, namaži ga z nadevom, pusti, da vzhaja, in speci.

1568. **Poganica z orehi.** Naredi sirovo poganico kakor prej. Ko si že namazala sirov nadev na testo, pa preden si naredila mrežo, ga polij s sledečim nadevom: Mešaj 1/8 *l* smetane, 1/4 *l* zrezanih orehov, malo cimeta, klinčkov in limonove lupine. Iz ostalega testa naredi mrežo. Pusti, da vzhaja, pomaži z jajcem in speci.

1569. **Poganica iz krhkega testa.** Naredi krhko kvašeno testo (glej str. 364) iz 18 *dkg* moke, 2 rumenjakov, 1 *dkg* kvasu, 2 žlic mleka in 2 žlic smetane. V skledo deni 20 *dkg* svežega sira, 1/8 *l* smetane, 2 rumenjaka, kavno žlico sladkorja, par zrn soli in žlico drobtin. Vse to dobro zmešaj. Potem razvaljaj testo, ga položi na pločevino, obrobi, debelo obreži in namaži nanj nadev. Iz ostalega testa naredi mrežo na nadev ter pusti, da vzhaja. Nazadnje namaži še z jajcem, pomešanim s smetano, in speci.

1570. **Buhteljni.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (glej str. 363) in ga razvaljaj na deski za prst debelo. Potem ga razreži v štirioglate ploščiče; na vsako deni malo kakršnekoli omake. Zdaj stisni testo od dveh nasprotnih strani, potem ga zavij še navzkriž tako, da je stisnjena stran v sredi. Vsakega pomoči po eni strani v raztopljeno maslo ter deni na pločevino tako, da sloni drug na drugem. Potem jih postavi na toplo, da vzhajajo. Nato pomaži z mlekom, zmešanim z jajcem, ter počasi speci. Pečene stresi na desko, potresi s sladkorjem in daj na mizo.

1571. **Preproste blazinice.** Naredi kvašeno testo četrto (glej str. 364). Dobro vzhajanega zvaljaj pol prsta nadebelo, razreži v štirioglate plošče; na vsako tako deni žlico omake, okrog omake, ob robu testa, namaži z jajcem ter stisni vse štiri ogle skupaj (zmerom dva nasprotna). Blazinice zloži na pločevino, postavi na toplo, da vzhajajo, potem pomaži z jajcem in speci.

Ali pa popari 1/2 *l* orehov z 1/8 *l* smetane ali mleka. Ko se ohladi, prideni 2 jajci, 2 žlici sladkorja, malo limonove lupine, klinčkov in malo drobtin. S tem nadeni blazinice, jih stisni skupaj in pusti, da vzhajajo. Potem jih še pomaži z jajcem in speci.

1572. **Sirovi hlebčki.** Naredi kvašeno testo tretje (glej str. 363) in ga pusti, da vzhaja. V skledo deni 25 *dkg* dobro odtečenega svežega sira, 1/8 *l* smetane, 1 jajce, 1 rumenjak, žlico sladkorja, malo soli in 1 ali 2 pesti drobtin. Vse dobro premešaj. Potem zvaljaj testo za pol prsta debelo in izkroži iz njega s krapovim obodcem okrogle hlebčke. Polovico teh hlebčkov izkroži zopet, pa z manjšim obodcem, da dobiš votle kolače. Odrezke zloži skupaj, jih povaljaj in zopet izkroži. Na vsak cel kolač položi enega votlega, v votlino pa deni kavno žlico nadeva in vrh tega 3 ali 4 rozine. Vse kolačke zloži na pločevino in postavi na toplo, da vzhajajo. Preden jih daš v peč, jih pomaži z jajcem.

1573. **Orehovi hlebčki.** Naredi kvašeno testo, prvo ali tretje (str. 363) ter ga pusti, da vzhaja. Nato razvaljaj testo v prst debelo krpo in izkroži in nje s precej velikim krapovim obodcem okrogle hlebčke. Polovico teh izkroži še enkrat, toda z manjšim obodcem. Na vsak hlebček deni pol žlice orehovega nadeva, na tega dva testena traka navzkriž, na vrh pa še obroč. Vse hlebčke zloži na pločevino dva prsta narazen ter jih pusti, da vzhajajo. Pomaži jih z jajcem in peci.

Nadev: Popari z vrelo sladko smetano 1/2 *l* zrezanih orehov, da so malo vlažni. Primešaj jim 2 žlici sladkorja, malo vanilije, 2 rumenjaka ali 1 celo jajce in pest rozin; vse to dobro zmešaj. Tako narediš tudi lešnikove, mandeljnove, makove ali medene hlebčke.

1574. **Sadni hlebčki.** Naredi vse kakor za orehove hlebčke, le namesto orehovega nadeva deni vkuhanega, a dobro odtečenega sadja, kakor: marelic, češpelj, kutin itd., ali pa kake goste omake.

1575. **Mandeljnovi hlebčki.** Za mandeljnove hlebčke vzemi mandeljnov nadev. Ko so hlebčki pečeni, deni na

vrh, toda samo na obroč, kroginkrog za prst visoko krepko jajčno peno (tako, ki je za španske veterce) in vtakni vanjo na listke narezanih mandeljnov. Postavi jih še za kratek čas v pečico, da malo zrumene.

Nadev: Spraži bledorumeno z žlico sladkorja 10 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in jim primešaj 2 rumenjaka ali 1 celo jajce, 1/8 *l* sveže smetane, malo limonove lupine in toliko drobtin, da ni redko.

1576. **Orehovi rožički.** Naredi kvašeno ali krhko kvašeno testo katerekoli vrste (glej str. 364) ter ga pusti, da dobro vzhaja. Potem ga razvaljaj v prst debelo krpo, katero razreži na štirivoglate plošče. Na vsako ploščo deni žlico orehovega nadeva, upogni vogel proti voglu, testo pa dobro stisni okrog nadeva in še enkrat zavij ter upodobi v rožičke. Potem jih zloži na pomazano pločevino ter postavi na toplo, da vzhajajo. Nato jih namaži z beljakom, potrosi z debelo stolčenim sladkorjem in počasi speci.

Nadev naredi takole: Mešaj 5 *dkg* presnega masla, 2 žlici sladkorja in 2 rumenjaka. Prideni 1/2 *l* drobno zrezanih orehov, malo klinčkov, cimeta in drobno zrezane limonove lupine in prilij še 1/4 *l* sveže smetane. Rahlo primešaj tudi sneg iz 2 beljakov s pestjo drobtin.

1577. **Medeni rožički.** Naredi jih kakor orehove. Namesto orehovega nadeva naredi medeni nadev, in sicer tako: Deni v kozico 15 *dkg* medu in ga postavi na ogenj, da malo vre. Potem prideni 1/2 *l* drobno zrezanih, z mlekom poparjenih orehov, malo klinčkov, cimeta, limonovih olupkov in toliko drobtin, da bo gosto.

1578. **Lešnikovi rožički.** Popari s 1/4 *l* sveže vrele smetane 14 *dkg* lešnikov. Nekoliko ohlajenim primešaj 2 žlici sladkorja z vanilijo, 1 jajce in toliko drobtin, da je nadev gost. Potem ga razvaljaj, razreži in naredi rožičke kakor prej.

1579. **Sirovi rožički.** Naredi katerokoli kvašeno testo (glej str. 363) ter ga pusti, da vzhaja. V kozici scvri 2 žlici presnega masla, 1/2 žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja in pest drobtin. Temu prideni majhen krožnik dobro odtečenega svežega sira, 1/8 *l* smetane, 2 rumenjaka, žlico sladkorja in prav malo soli. Razvaljaj testo, naredi rožičke, zloži jih na pločevino po dva prsta narazen in pusti, da vzhajajo. Preden jih pečeš, jih pomaži z jajcem.

1580. **Sadni rožički.** Razvaljaj kvašeno testo katerekoli vrste (glej str. 363), ga razreži na kosčke, nadevaj z omako, zmešano z drobtinami, in zavij v rožičke, katere

deni na pločevino. Dobro vzhajane pomaži z jajcem, potem pa speci.

Ali pa: Zribaj 6 olupljenih jabolk, potresi jih s cimetom in sladkorjem in prideni pest drobtin in pest rozin. To dobro zmešaj in nadeni rožičke. Ali pa primešaj zribanim jabolkom 2 žlici omake namesto rozin.

1581. **Dobri rožički prvi.** Naredi mrzlo kvašeno testo (gl. str. 365). Razvaljaj ga v pol prsta debelo krpo, katero razreži na štirioglate plošče. Te nadeni z omako ali lešnikovim nadevom, zavij ter naredi rožičke. Te zloži na pločevino po dva prsta narazen, jih pomaži z beljakom, potrosi z debelo stolčenim sladkorjem ali mandeljni ter jih počasi speci. Namesto rožičkov narediš lehko krape. Naredi jih pravtako kakor navadne cvrte krape. Potem jih pomaži, potrosi in speci.

1582. **Dobri rožički drugi.** Naredi kvašeno masleno testo. Dobro vzhajano razreži na trioglate kosčke; te pomaži z omako in skupaj zavij tako, da pride ogel na vrh. Potem jih zloži na pločevino ter pusti, da vzhajajo. Nato jih še pomaži z jajcem, potrosi z debelo stolčenim sladkorjem in mandeljni ter speci v srednji vročini.

1583. **Rožički s kremom.** Naredi kvas iz 5 žlic mleka, 1 *dkg* kvasu in kosčka sladkorja ter vmešaj 14 *dkg* presnega masla. Ko dobro naraste, primešaj posamezno 5 rumenjakov, 6 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in prilij med mešanjem $^1/_8$ *l* mlačne smetane. Zamesi to in dobro vzhajani kvas med 28 *dkg* malo osoljene moke. Testo vtepi in pusti, da vzhaja. Medtem naredi krem: Mešaj v lončku 3 rumenjake, 3 žlice sladkorja z vanilijo in žlico riževe moke. Ko je gladko, prilij $^5/_{16}$—$^6/_{16}$ *l* mleka ter mešaj na ognju, da se zgosti. Potem zvaljaj dobro vzhajano testo za pol prsta nadebelo in ga razreži v dlan velike, štirioglate ploščice; na vsako deni kavno žlico krema, zavij jih v rožičke, te pa zloži na pločevino in pusti, da vzhajajo. Potem jih pomaži z jajcem, potrosi z debelo stolčenim sladkorjem ter speci.

1584. **Soparni krapi.** Deni v lonček 1 *dkg* kvasu, kosček sladkorja in 4 žlice mlačnega mleka; to mešaj in pusti, da vzhaja. V kozici pa segrej 3 *dkg* presnega masla, prilij mu dobro $^1/_8$ *l* mlačnega mleka, 2 rumenjaka in 3 *dkg* sladkorja. Dobro zmešaj in prideni še vzhajani kvas; vse pa zamešaj med $^3/_8$ *l* moke. Vse skupaj dobro zmešaj, dobro vtepi in pusti, da vzhaja. Potem namaži široko plitvo kozo s presnim maslom, testo pa deni na z moko potreseno desko in ga razvaljaj v prst debelo krpo. Iz nje izkroži

z majhnim krapovim obodcem majhne krape. Ostanke testa zloži in zopet izkroži. Vsak krap pomoči v raztopljeno maslo in deni v pomazano kozico drugega poleg drugega, pa ne pretesno skupaj. Nato prilij mlačnega mleka tako visoko, kakor so krapi, ter jih pusti, da vzhajajo. Potem jih postavi na kraj štedilnika, kjer ni prehuda vročina, dobro pokrij, na pokrivalko pa deni žerjavico, da se počasi skuhajo. Ali jih pa deni v pečico, da se počasi spečejo. Medtem naredi vanilijev krem (glej str. 40). Krape zloži v skledo tako, da je spodnja rumena stran zgoraj, jih polij s kremom in daj na mizo.

1585. **Češki tolki prvi.** Deni v lonček 1 *dkg* kvasu, kosček sladkorja in 3 žlice mleka; zmešaj, da je gladko, in postavi na toplo, da vzhaja. V litrski lonec pa deni 3/16 *l* moke, ravnotoliko finih drobtin, 2 jajci, malo soli, 3 *dkg* sladkorja, 3/16 *l* mlačnega mleka in vzhajani kvas. Vse prav dobro zmešaj ter pusti, da vzhaja. Medtem postavi na štedilnik zato namenjeno ponev z globinami. Vsako globino pomaži z raztopljenim maslom in deni v vsako žlico testa. Ko je na eni strani pečeno, ga obrni. Ko je vse pečeno, potrosi s sladkorjem in cimetom ter daj na mizo.

1586. **Češki tolki drugi.** Mešaj v lončku 1/8 *l* mleka, 1 1/2 *dkg* kvasu in kosček sladkorja ter pusti, da vzhaja. Medtem žvrkljaj v drugem lončku 1/4 *l* mleka, 5 *dkg* sladkorja, 1/2 *l* moke in 4 *dkg* razpuščenega presnega masla. Ko je prav gladko, prideni še vzhajani kvas, malo soli in primešaj rahlo sneg iz 3 beljakov. Dobro vzhajane tolke peci ravnotako kakor prve. Pečene potresi z vanilijevem sladkorjem. Ali pa jih namaži z omako in stisni po dva skupaj, potrosi s sladkorjem in daj na mizo.

Dobri kruhi.

1587. **Švicarski kruh.** Deni v lonček 2 *dkg* kvasu, 3/16 *l* mleka, kosček sladkorja in žlico moke ter pusti da vzhaja. Potem mešaj 21 *dkg* presnega masla in mu primešaj polagoma, ko dobro naraste, 8 rumenjakov, 3/16 *l* mlačnega svežega mleka in vzhajani kvas. Zamesi to v moko, prideni žlico soli in dobro otepi ter postavi na toplo, da vzhaja. To testo naj bo trše kakor za šarkelj. Ko dobro vzide, ga deni na z moko potreseno desko in ga še dobro pogneti. Potem ga deni v pomazan model, pusti, da vzhaja, pomaži z jajcem in peci v srednji vročini približno eno uro.

1588. **Apostolski kruh (Brioš).** Deni v lonček 6 *dkg* kvasu, kosček sladkorja, 1/8 *l* mlačnega mleka in 1 žlico moke ter pusti, da vzhaja. Medtem deni na desko 80 *dkg* moke in 40 *dkg* presnega masla. Sesekaj z nožem maslo z moko vred, da je prav fino; potem naredi v moko jamo ter deni vanjo 8 rumenjakov, kavno žlico soli, 2 žlici sladkorja, približno 3/16 *l* mlačne sveže smetane, dobro vzhajani kvas in malo vanilije. Vse to pogneti hitro v testo, katerega prav dobro vgneti. Potem ga deni v skledo, pokrij in pusti, da vzhaja pet do šest ur. Nato ga deni na desko, odreži četrtino testa proč ter ga rahlo vgneti v okrogel hlebček. Ostalo večje testo tudi obdelaj narahlo ter deni v pomazan šarkeljnov model. V sredi hleba porini malo, toda prav rahlo testo narazen, da nastane globočina. To pomaži z jajcem ter deni vanjo mali hlebček. Celo pomaži z jajcem in naredi poševno 4 ali 5 plitvih zarez. Zdaj deni v ne prevročo peč, da se peče približno 1—1 1/4 ure. Med pečenjem ne odpiraj vratec, da testo ne upade, ko je že lepo narastlo. Ako je testo dobro in je peč dobra, naraste močno in je zelo lahko (gl. tabelo XI, sl. 3). Da se h kavi, čaju ali k vinu na mizo.

1589. **Pinica prva.** Deni v lonček 1/16 *l* mlačnega mleka, košček sladkorja in 3 *dkg* kvasu ter pusti, da vzhaja. V skledo pa deni 56 *dkg* moke; vanjo vmešaj, da dobro naraste, 2 jajci, 7 rumenjakov, 14 *dkg* sladkorja in malo fino stolčenega janeža in korijandra ter prilij 10 *dkg* razpuščenega presnega masla brez kisline. Postavi na štedilnik v vročo vodo, mešaj, da postane vroče, toda vreti ne sme. Potem odstavi, a še mešaj in primešaj, ko je mlačno, vzhajani kvas. Vlij v moko in zamesi v testo, ki ga pa prav dobro pogneti. Zdaj postavi na gorko, in pokrij, da vzhaja. Dobro vzhajano stresi na z moko potreseno desko ter še enkrat dobro vgneti. Potem razreži v dva ali več hlebčkov, vgneti jih okroglo in deni na pločevino. Vsakega posebej pokrij s primerno skledo, ter pusti, da dobro vzhaja. Namaži z jajcem, malo prereži ter deni v srednje vročo peč in peci približno tričetrt do eno uro.

1590. **Pinica druga.** Deni v lonček 1/2 *dkg* kvasu ali 1/2 vinske drože, kosček sladkorja, 1/16 *l* mleka in žlico moke, mešaj in pusti, da vzhaja. Posebej v lonec pa deni 14 *dkg* sladkorja in 10 rumenjakov ter prilij, ko naraste, 6 *dkg* razpuščenega presnega masla in 3 žlice ciprskega vina. Postavi na kraj štedilnika ali v vročo vodo, da se precej segreje, a vreti ne sme. V to precedi 2 žlici mleka, v katerem si skuhala malo janeža. Potem zamesi to me-

šanje in dobro vzhajani kvas med 56 *dkg* ogrete in malo slane moke. To testo prav dobro vgneti, pokrij in pusti, da vzhaja črez noč. Drugi dan ga zopet dobro vgnjeti in naredi hlebec. Tega deni na pločevino, pokrij s skledo in pusti, da vzhaja. Pomaži ga z jajcem, malo prereži z nožem in speci.

1591. **Kruhov suhar prvi.** Deni v lonček 1 *dkg* kvasu, 3/16 *l* mlačnega mleka in košček sladkorja; dobro zmešaj in pusti, da vzhaja. V skledo deni 1 1/2 *l* moke. Potem mešaj 9 *dkg* presnega masla in mu primešaj polagoma, ko dobro naraste, 5 rumenjakov, 8 *dkg* sladkorja, 1/8 *l* mlačnega mleka in vzhajani kvas. Vse to zamesi v pripravljeno moko in prideni še žlico soli in 1/2 kavne žlice fino stolčenega janeža. Prav dobro vgneti testo in ga pusti, da vzhaja. Potem ga stresi na z moko potreseno desko, ga še enkrat dobro vgneti in razreži na za 1/2 jajca velike kosčke; te zvaljaj z rokami v podolgasto okrogle klobasice, ki naj bodo dolge kakor n. pr. svinčnik; zdaj zavij še vsako tako, da ima podobo polža. Potem jih zloži na pomazano pločevino, in sicer tesno drugo poleg druge v štruco, pa tako, da so konci testa spodaj. Dobro vzhajane pomaži z jajcem in speci. En dan staro zreži na pol prsta debele rezine; povaljaj vsako v sladkorju, kateremu si pridala malo vanilije. Zloži zdaj te rezine zopet skupaj, pa samo za par ur; nato jih na pločevini lepo rumeno speci in shrani. Ta suhar je dober za trijet ali k čaju in vinu.

1592. **Suhar drugi.** Deni v lonček 1/8 *l* svežega mlačnega mleka, kosček sladkorja in 1—2 *dkg* kvasu; dobro zmešaj ter pusti, da vzhaja. Posebej žvrkljaj približno 1/8 *l* sveže sladke mlačne smetane, 3 žlice sladkorja z vanilijo in 4 rumenjake. K temu primešaj dobro vzhajani kvas in zamesi med 1 *l* moke ter prideni tudi kavno žlico soli. Prav dobro pogneti in pusti, da vzhaja. Potem zopet pogneti in zreži na za drobno jabolko velike kosčke. Vsak košček zvaljaj v klobaso, ki naj bo prst dolga in na konceh nekoliko špičasta. Potem jo zavij od obeh koncev proti sredi, in sicer malo navzkriž. Tako naredi vse. Zloži jih potem tesno drugo poleg druge na pločevino, in sicer tako, da je skupaj staknjena stran spodaj in nastane štruca. Položi jo na pločevino in pusti, da vzhaja. Preden jo pečeš, jo pomaži z jajcem. Drugi dan jo zreži, potresi s sladkorjem in speci kakor prvo.

1593. **Suhar tretji.** Deni v snežni kotliček 4 jajca in 14 *dkg* sladkorja ter tolci z metlico toliko časa, da postane zelo penasto. Potem prideni 5 *dkg* na listke zrezanih man-

deljnov, malo drobno stolčenega janeža, 1 *dkg* fino zrezanih posladkorjenih pomarančnih lupin in 14 *dkg* moke. Deni testo v pomazan model ter peci počasi tričetrt do eno uro. Ohlajenega razrežeš lehko takoj v rezine ali pa shraniš in odrežeš, kadar in kolikor rabiš. Ta suhar se da tudi k čaju ali vinu.

1594. **Slaniki.** Deni v lonček $1\frac{1}{2}$ *dkg* kvasu, za lešnik sladkorja in 3 žlice mlačnega mleka ter pusti, da vzhaja. V skledo pa deni 28 *dkg* moke; vanjo zamesi vzhajani kvas in približno $\frac{1}{8}$ *l* goste mlačne smetane. Zdaj testo dobro vgneti ter pusti, da vzhaja. Potem zopet vgneti in razreži na oreh velike kosčke; te zvaljaj z rokami na prst dolge palčice in jih zloži na pločevino po dva prsta narazen in jih pusti, da vzhajajo. Nato jih pomaži z jajcem, potrosi s soljo in kumno ter speci.

Ali pa zvaljaj testo na pol prsta debelo krpo ter razreži na prst široke in dva prsta dolge, malo špičaste trake. Vsak trak navij rahlo na v moki povaljano, kakor svinčnik tanko palčico; položi jo na pomazano pločevino in izmakni palčico. Ti slaniki naj bodo na pločevini dva prsta narazen in s stranjo, kjer se konča trak, navzdol obrnjeni.

1595. **Navadni mlečni kruh.** Deni v skledo 3 *l* moke, naredi v sredo jamo in postavi na toplo. V lonček pa deni 6—7 *dkg* kvasu, kosček sladkorja in $\frac{1}{4}$ *l* mlačnega mleka. Zmešaj, da se kvas razpusti, potem ga pa vlij v moko. Primešaj kvasu malo moke ter pusti, da dobro vzhaja. Medtem deni v lonec približno $\frac{5}{8}$ *l* mlačnega mleka, še bolje, kavne smetane, 15—20 *dkg* sladkorja in 10—15 *dkg* masla. To vlij v moko k dobro vzhajanemu kvasu. Vse to rahlo zmešaj; potem prideni še $1\frac{1}{2}$ žlice soli in $\frac{1}{2}$ žlice zmešanega in stolčenega janeža in korijandra. Zdaj testo dobro vgneti, da je prav gladko. Testo naj bo precej trdo, če ni, prideni še malo moke. Potem ga pokrij in pusti, da vzhaja. Dobro vzhajanega zopet pogneti, naredi hlebec ali podolgasto štruco, ki jo deni v s prtičem pokrito in z moko potreseno košarico ali skledo, in sicer tako, da je gladka stran spodaj. Testo pusti, da zopet vzhaja. Ko ga streseš na lopar ali pločevino, ga pomaži z jajcem in deni v srednje vročo peč, da se peče 1—$1\frac{1}{4}$ ure. (Če zamesiš kruh zvečer, da vzhaja celo noč, tedaj zadostuje $\frac{1}{2}$ *dkg* kvasu. Ker moka ni vedno enako suha, se množina tekočine ne da popolnoma določiti.)

1596. **Mlečni kruh z rozinami.** Naredi kvas iz 3—4 *dkg* kvasu, kosčka sladkorja in $\frac{1}{8}$ *l* mlačnega mleka. Deni v skledo 2 *l* moke. Mešaj, da dobro naraste, 15 *dkg* presnega

masla, 5 rumenjakov in 15 *dkg* sladkorja. Temu prilij polagoma približno $^3/_8$ *l* mlačne kavne smetane in vzhajani kvas. Vse to zamesi v moko in prideni dobro žlico soli in malo fino stolčenega korijandra. Dobro pogneti testo, ga pokrij in pusti, da dobro vzhaja. Potem ga razvaljaj, potrosi z rozinami, trdo zavij in naredi hlebec ali štruco, ga pusti, da zopet vzhaja, nato še pomaži z jajcem ter peci 1—$1^1/_4$ ure.

1597. **Spletena štruca.** Naredi testo kakor za navadni mlečni kruh. Dobro vzhajanega pogneti in razreži v 14 enakih kosov. Najprej zvaljaj z rokami 5 kosov, in sicer posamezne v okrogle, $^1/_4$ *m* dolge palčice ter jih spleti v kito in položi na pločevino, konec pa noter zavpogni. Ravnotako naredi kito iz 4 kosov in jo položi na prvo. Potem naredi kito iz 3 kosov, nato iz dveh; vselej pa moraš konce noter zapogniti; zadnjo kito potegni tako, da podtakneš lehko oba konca pod spodnjo kito. Zdaj pusti štruco, da dobro vzhaja, jo pomaži z jajcem ter peci v srednji vročini približno 1—$1^1/_4$ ure.

1598. **Pustni krapi (bobi).** Da bodo krapi lepi in okusni, vzemi najlepšo moko kakor tudi vse drugo k temu potrebno, kakor je že povedano pri kvašenih testih (glej str. 363). Da bodo lahki, naj bo testo vedno nekoliko mehkejše, kakor za šarkelj.

1599. **Fini krapi.** Deni v skledo $^1/_2$ *kg* moke in naredi v sredi jamo. V lončku zmešaj 5 žlic mlačnega mleka, kosček sladkorja in $3^1/_2$ *dkg* kvasu. Vlij to v moko, primešaj malo moke ter pusti, da vzhaja. Zopet mešaj v loncu 10 *dkg* presnega masla, 8 *dkg* sladkorja in 8 rumenjakov; ko naraste, postavi na štedilnik, prilij $^1/_8$ *l* mleka ter mešaj, da se zgosti, zavreti pa ne sme. Nato odstavi in še mešaj. Ko je mlačno, vlij v moko h kvasu ter prideni dobre $^1/_2$ žlice soli, 2 žlici ruma in malo fino stolčenega muškatovega cveta. Vse dobro zmešaj, prav dobro vtepi in pokrij, da vzhaja. Potem deni testo na z moko potreseno desko, ga rahlo zvaljaj pol prsta debelo in izkroži iz njega s pločnatim obodcem krape. Na sredo krapa deni malo marelične ali kake druge goste omake in deni nanj drugi krap. Okrog pritisni rahlo s prsti, da se krapa sprimeta. Zdaj jih odreži še z manjšim obodcem ter jih položi dva prsta narazen na z moko potreseni prtič. Pokrij jih s prtičem in deni na topel, toda ne vroč prostor, da vzhajajo. Medtem deni v kozico masti, še bolje je, če vzameš polovico masti in polovico masla; ko je raztopljena, je ne sme biti več kakor dva prsta visoko. Ko je dobro vroča, jo odstavi, in ko se nekoliko ohladi, deni

vanjo že vzhajane krape, pa tako, da je stran krapa, ki je bila na deski, najprej v masti. Ne deni jih preveč naenkrat, ker se potem ne cvrejo lepo. Ko jih deneš v kozico, jih pokrij za nekaj časa, in ko so bledorumeni, jih obrni, a sedaj ne pokrivaj več. Ko so še na tej strani rumeni, jih poberi z žičasto zajemalko in deni na cedilnik, da se odtečejo. Potem jih položi na pivnik, nato na lično zložen in na krožnik položen prtič, potresi z vanilijevim sladkorjem ter daj še tople na mizo.

1600. **Hitri krapi.** Deni v skledo 50 *dkg* moke, naredi v sredi jamo in postavi na toplo. V lonec pa deni 1/4 *l* mlačnega mleka, 5 rumenjakov, 10 *dkg* presnega masla, 2 žlici ruma, malo vanilije, 5 *dkg* sladkorja in žvrkljaj, da se prav dobro speni. Prideni še 2 1/2 *dkg* kvasu, razpuščenega v mlačnem mleku (za 4 žlice); vse to vlij v pripravljeno moko. Primešaj približno tretji del moke h kvasu, pokrij s prtičem in pusti, da vzhaja. Potem primešaj še ostalo moko med kvas in dobre 1/2 žlice soli. Prav dobro vtepi testo, deni ga na z moko potreseno desko ter razvaljaj v nekoliko tanjšo krpo kakor za prve. Potem izreži krape, jih položi s prtičem pokrito ter z moko potreseno desko po dva prsta narazen. Pokrij jih s prtičem in postavi na topel, pa ne vroč prostor, da vzhajajo. Ocvri jih kakor zgoraj, potrosi s sladkorjem in daj na mizo.

1601. **Krapi s smetano.** Deni v skledo 1/2 *kg* fine moke in jo postavi na topel prostor. Mešaj 6 žlic mlačnega mleka, kosček sladkorja in 3 *dkg* kvasu. Vlij to v moko in primešaj malo moke, da vzhaja. Posebej v lončku žvrkljaj 1/8 *l* mlačne, sveže sladke smetane, 5 *dkg* sladkorja, 2 žlici ruma, 7 rumenjakov, za nožev vrh fino stolčenega muškatovega cveta in dobre 1/2 žlice soli. Vse to vlij v moko k vzhajanemu kvasu, vse dobro premešaj in prav dobro vtepi. Postavi na toplo, da vzhaja. Potem naredi krape, deni jih na topel prostor, da vzhajajo, nato pa ocvri.

1602. **Vmešani krapi.** Naredi kvašenje iz 3 *dkg* kvasu, 5 žlic mleka in kosčka sladkorja ter pusti, da vzhaja. V skledo pa deni 1/2 *kg* moke in jo postavi na toplo. Potem mešaj 10 *dkg* presnega masla, 5 *dkg* sladkorja in 6 rumenjakov ter prideni polagoma, ko dobro naraste, obilo 1/8 *l* mlačnega mleka, 2 žlici ruma in malo fino stolčenega muškatovega cveta. Zdaj primešaj tudi dobro vzhajani kvas in zamesi vse to med moko, osoli (1/2 žlice soli je dosti) ter dobro vtepi. Potem pokrij s prtičem in postavi na toplo, da vzhaja. Nato deni testo na z moko potreseno desko, ga malo razvaljaj in naredi krape.

1603. **Preprosti krapi.** Naredi kvašenje iz 3 *dkg* kvasu, 1/16 *l* mlačnega mleka in kosčka sladkorja. V skledo deni 1/2 *kg* moke, naredi v sredi jamo, vlij vanjo kvas in mu primešaj malo moke ter ga pusti, da vzhaja. Posebej pa mešaj 1/4 *l* mlačnega mleka, 5 *dkg* sladkorja, 2 rumenjaka in 2 žlici smetane. Vlij to v moko h kvasu. Vse dobro premešaj, dodeni dobre 1/2 žlice soli, potem pa testo prav dobro vtepi. Nato ga pokrij s prtičem, da vzhaja, naredi krape, pusti jih, da vzhajajo, in scvri.

1604. **Bobi.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (glej str. 363) ali kvašeno testo brez jajec (glej str. 364) za zelo preproste bobe. Dobro vzhajano deni na z moko potreseno desko ter ga zvaljaj za prst nadebelo. Izkroži s krapovim obodcem bobe, polagaj jih na z moko potresen prtič dva prsta narazen, jih pokrij s prtičem in pusti, da vzhajajo. Scvri jih v masti kakor krape.

1605. **Flancati.** Naredi kvašeno testo tretje ali četrto (glej str. 364). Dobro vzhajanega deni na z moko potreseno desko, ga razvaljaj na prst debelo krpo, katero razreži s kolesčkom na dlan velike štirioglate plošče. Potem naredi v vsako ploščo 3 zareze, ki naj bodo za prst narazen, toda ne prereži do kraja. Nato jih položi na z moko potresen prtič in pusti, da vzhajajo. Medtem deni v kozico masti, da jo je dva prsta visoko; ko je dobro vroča, jo odstavi ter devaj v malo ohlajeno flancate, in sicer tako, da je stran, ki je bila na deski, najprej v masti. Zdaj jih pokrij, ko so spodaj rumeni, jih obrni in ne pokrivaj več. Ocvrte deni na cedilnik, da se odteče mast. Preden jih daš na mizo, jih potrosi s sladkorjem.

1606. **Žlični krapi.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (glej str. 363) in ga pusti, da dobro vzhaja. Medtem deni v kozico masti za dobra dva prsta visoko. Ko je dosti vroča in je testo vzhajano, zajemaj testo s pločnato žlico (pa ne zajemi preveč), ga deni v mast, pokrij in čez malo časa obrni. Gotove krape deni na cedilnik.

1607. **Krompirjevi krapi.** Deni v lonček 2 *dkg* kvasu, kosček sladkorja in 3 žlice mlačnega mleka ter pusti, da dobro vzhaja. Medtem pretlači skoz sito na desko 3 bolj majhne, v slani vodi ravnokar kuhane krompirje. Primešaj jim kosček presnega masla, malo soli, žlico sladkorja, 1 rumenjak in 1 jajce. Dobro zmešaj in prideni vzhajani kvas in približno 3/8 *l* moke. Hitro naredi testo, ga zvaljaj pol prsta nadebelo, zreži s krapovim obodcem in nadeni z omako. Potem pusti krape, da vzhajajo; scvri jih kakor navadne krape. Ali pa: Naredi testo kakor prej, le slad-

korja ni treba; krapov pa ne nadevaj z omako, ampak z drobno zrezano, prekajeno svinjino, zmešano z jajcem in smetano, ali pa jih nadevaj s kako sekanico. Ocvrte potrosi z naribanim parmezanom in daj zelo vroče na mizo.

Razno pecivo s praškom.

Vse za pecivo s praškom potrebne stvari naj bodo popolnoma mrzle. Pecivni prašek se uporablja namesto kvasu za razno pecivo. Primeša naj se testu vedno z zadnjimi dodatki, testo pa naj se postavi potem takoj v ne zelo vročo peč. Peče se naj počasi pri enaki vročini. Pecivo med pečenjem premikati ni dobro; ako se to mora zgoditi, naj se zgodi kolikor mogoče oprezno in urno. Peče se z ozirom na množino testa od $^1/_2$—$1^1/_4$ ure.

Ta prašek se dobi v vseh večjih špecerijskih prodajalnah, toda bolj zanesljiv je v lekarnah. Navaden zavoj pecivnega praška stane 10 h. Sestavljen je iz 10 *g* vinskega kamna in 5 *g* jedilne sode. Torej si ga lehko tudi sama odtehtaš, ako namreč kupiš očiščen ter stolčen vinski kamen in jedilno sodo. Ta množina zadostuje za skvašenje 30—35 *dkg* moke.

Drugi, tudi dober pecivni prašek dr. Oetkerja se dobi v malo večjih zavojih. Vsak prašek stane 12 h in skvasi 35—40 *dkg* moke.

Pecivni prašek se ne sme namočiti v mleko ali vodo kakor navadni kvas, ampak naj se vedno zmeša suh med mrzlo testo.

1608. **Zdravilni šarkelj.** Mešaj, da dobro naraste, 14 *dkg* presnega masla, primešaj mu polagoma 4 rumenjake, 25 *dkg* sladkorja, od $^1/_4$ limone drobno zrezane lupine, $^1/_8$ *l* dobrega, mrzlega mleka ali kavne smetane in polovico od 30 *dkg* moke. Naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj z ostalo moko, žlico ruma in enim navadnim zavojem pecivnega praška za 10 h. Deni testo v namazan ter z moko potresen model, toda samo do polovice, ker to testo pri pečenju zelo naraste. Peče se naj eno uro v srednji vročini. Ko je pečen, ga zvrni na desko, še gorkega dobro potrosi s sladkorjem ter daj na mizo šele naslednji dan.

1609. **Zdravilni šarkelj z mandeljni.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla, da dobro naraste, nato primešaj polagoma po vrsti 5 rumenjakov, 25 *dkg* sladkorja, 14 *dkg* moke, od $^1/_4$ limone drobno zrezane lupine in $^1/_8$ *l* mrzle kavne smetane. Naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj prejšnjemu s 7 *dkg* mandeljnov, ki naj bodo fino stolčeni,

14 *dkg* moke, enim navadnim pecivnim praškom in z žlico ruma. Deni testo v namazan ter z mandeljni potresen model, pa le do polovice. Peci ga v srednji vročini približno eno uro.

1610. **Šarkelj z rozinami.** Naredi se pravtako kakor prejšnji z mandeljni, samo da se vzamejo namesto mandeljnov rozine, katerih pa ne zamešaj med testo, ampak jih samo po vrhu potrosi, ko je šarkelj že v modelu, ker med pečenjem itak vanj zlezejo.

1611. **Preprosti šarkelj.** Mešaj četrt ure 15 *dkg* Kunerola, potem mu polagoma primešaj 4 rumenjake, 20 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, polovico od 1/2 *kg* moke in 1/4 *l* mrzlega mleka. Potem naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga z ostalo moko in 1 1/2 dr. Oetkerjevim pecivnim praškom rahlo primešaj. Šarkelj deni v pomazan model ter ga počasi peci eno do poldrugo uro.

1612. **Plošče z omako.** Mešaj 10 *dkg* presnega masla ali Kunerola, da prav dobro naraste. Primešaj polagoma 3 rumenjake, 20 *dkg* sladkorja, 1/8 *l* mrzlega mleka, polovico od 28 *dkg* moke in malo limonove lupinice. Naredi iz 3 beljakov sneg ter ga z ostalo moko in enim navadnim pecivnim praškom rahlo primešaj. Nato deni testo v namazano pločevino za prst navisoko ter ga počasi speci v ne zelo vroči pečici. Pečeno prereži na dva enaka dela, namaži en del z omako in položi drugega nanj, razreži vse v poševne kosčke ter jih potrosi z vanilijevim sladkorjem.

1613. **Plošče z mandeljni.** Naredi testo pravtako kakor prej. Deni ga v namazano pločevino za dober prst visoko, potrosi po njem pest mandeljnov, katere si pa prej olupila in zrezala na listke ter zmešala z žlico sladkorja in malo limonove lupine. Deni v ne zelo vročo pečico in počasi peci pol do tričetrt ure. Pečeno razreži na kosčke, ki jih potrosi s sladkorjem.

1614. **Plošče s snegom.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla, da dobro naraste. Primešaj mu polagoma 4 rumenjake, 25 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, 1/8 *l* svežega mrzlega mleka, žličico ruma in 14 *dkg* moke. Potem naredi iz 4 beljakov sneg ter ga z drugimi 14 *dkg* moke in enim navadnim pecivnim praškom rahlo primešaj. Deni testo za prst visoko v namazano pločevino ter ga počasi peci. Pečeno pomaži z omako. Vrh omake namaži iz 4 beljakov sneg, kateremu si primešala 18 *dkg* stolčenega sladkorja in malo vanilije ali limonove lupine. To postavi za nekaj minut v vročo pečico, da na vrhu zrumeni, v sredi pa še

ostane mehko. Ko se nekoliko ohladi, razreži na kosčke; še bolje je, ako razrežeš naslednji dan.

Na sneg lehko potrosiš, preden ga deneš v pečico, pest mandeljnov, ki jih pa prej drobno zreži in zmešaj z žličico sladkorja in limonovo lupino.

Ali pa napolni s snegom brizgalnico s cevko ali velik škarnicelj iz pergamentnega papirja, ki naj ima na koncu za prst veliko odprtino, ter naredi na pečeno ploščo mrežo. Postavi jo za malo časa v toplo, a ne vročo pečico, da se sneg posuši in ostane bel. Med mrežo lehko deneš kake omake ali potreseš samo s sladkorjem.

1615. **Sadne plošče.** Naredi testo kakor prej. Ko je že na pločevini, potrosi nanj črešenj brez kosčic ali na kocke zrezanih marelic ali olupljenih ter enako narezanih češpelj. Deni v pečico in počasi speci. Pečeno razreži na kosčke in potresi s sladkorjem.

1616. **Dobra pogača.** Mešaj 12 *dkg* presnega masla, da prav dobro naraste. Primešaj mu polagoma 4 rumenjake, 20 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, 1 *dl* mrzle kavne smetane in 10 *dkg* moke. Potem naredi iz 3 beljakov sneg ter ga k prejšnjemu rahlo primešaj z 12 *dkg* moke in $^1/_2$ velikim pecivnim praškom. To testo deni v tortni model, toda samo do srede; potrosi povrh pest olupljenih ter na listke zrezanih mandeljnov in žlico sladkorja. Deni v pečico, da se peče počasi eno uro. Naslednji dan pogačo prereži, namaži jo vmes z omako, potem pa jo razreži na kosčke, ki jih potrosi s sladkorjem in daj na mizo.

1617. **Punčeva torta s praškom.** Mešaj, da dobro naraste, 21 *dkg* presnega masla ter mu polagoma primešaj 6 rumenjakov, 38 *dkg* sladkorja, od $^1/_2$ limone lupine, $^3/_{16}$ *l* mrzle kavne smetane in polovico od 45 *dkg* moke. Naredi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj z ostalo moko, 3 žlicami ruma in $1^1/_2$ navadnega praška. Testo deni v peč v 3 modelih, in sicer v dva enako množino testa, a le do polovice, v tretjega pa manj testa in vse tri počasi peci približno tričetrt do eno uro. Ohlajeni dve večji torti pomaži vsako po vrhu z omako. Potem razreži manjšo torto na kocke, polij polovico kock s polovico soka 3 pomaranč in 2 limon, kateremu si primešala $^1/_8$ *l* ruma in 20 *dkg* stolčenega sladkorja. K ostalemu soku pa primešaj par kapljic košenilije, da bo sok rdeč, ter polij z njim še ostale kocke. Deni oboje rumene in rdeče kocke na eno pomazano torto, pri tem pa menjavaj z barvami. Na to položi ostalo torto ter jo potem za nekaj časa obteži.

Končno jo še ob straneh in po vrhu namaži z omako in oblij z limonovim ledom.

1618. **Pomarančne kocke.** Mešaj 12 *dkg* presnega masla in 4 rumenjake, da dobro naraste, dodaj polagoma 21 *dkg* sladkorja, z drobno zrezanimi lupinami in sokom od 1 pomaranče, $^1/_{16}$ *l* sladke smetane in polovico moke od 28 *dkg*. Naredi iz 4 beljakov sneg ter ga rahlo primešaj z ostalo moko in enim navadnim pecivnim praškom. Deni testo v namazano pločevino za prst visoko ter ga speci. Pečeno ploščo prereži, pomaži eno polovico z omako in z drugo pokrij. Nato jo razreži na poljubne kocke, te oblij s pomarančnim ledom in v pečici posuši.

1619. **Pomarančni polmesci.** Naredi in speci testo kakor zgoraj za kocke. Potem razreži z velikim krapovim obodcem polmesce in jih oblij z ledom. Na vsakega položi pol olupljenega mandeljna ter posuši led v pečici.

1620. **Kapucinski polmesci.** Naredi testo kakor zgoraj za kocke. Polovico testa deni za prst debelo na pločevino, k ostali polovici pa primešaj 7 *dkg* v 2 žlicah mleka razpuščene čokolade in jo deni v pomazano pločevino ter speci. Toda glej, da pečeš oboje testo v enakih pločevinah. Pečeno stresi na desko, pomaži eno torto z gosto lešnikovo peno ter jo z drugo pokrij. Potem razreži testo z obodcem na polmesce in jih oblij z vanilijevim ali čokoladnim ledom.

Pecivo iz maslenega testa.

1621. **Masleni krapi.** Razvaljaj masleno testo (gl. str. 39) za nožev rob debelo ter ga razreži na štirioglate, ped velike, nekoliko podolgaste plošče. Na vsako deni $^1/_2$ žlice omake ali kakega drugega nadeva. Okrog omake pomaži z jajcem, potem pa zapogni testo od daljše strani črez. Tako naredi z vsemi krapi in jih zloži na pločevino, pogrnjeno s papirjem, ter peci v precej vroči pečici. Prepečeni so, ko so lepo rumeni in se več ne penijo.

1622. **Jabolčne plošče.** Olupi in zribaj nekaj jabolk in jim dodeni sladkorja, malo cimeta, drobtin, rozin, pinjol in limonovih olupkov. Vse skupaj dobro zmešaj. Potem zvaljaj masleno testo (gl. str. 39) za nožev rob debelo in ga prereži v dve enaki plošči. Prvo položi na s papirjem pokrito pločevino, potrosi po njej pripravljena jabolka pol prsta nadebelo, potem pa pokrij z drugo ploščo. Pomaži z jajcem in speci. Pečeno zreži na kosčke, ki jih

potrosi s sladkorjem. Da testo lažje vzdigneš, ga navij na valjar in odvijaj, ko ga držiš nad pločevino.

1623. **Omakove plošče.** Razvaljaj in prereži hitro masleno testo (gl. str. 39) kakor prej. Polovico testa položi na pločevino, pomaži ga s samim beljakom ali z marelično omako, vmešano z beljakom in sladkorjem. Drugo položi nanj, pomaži z jajcem, speci in razreži kakor prej.

1624. **Kremove plošče.** Naredi precej gost vanilijev krem (gl. str. 40). Potem zvaljaj in prereži hitro masleno testo (str. 39) kakor za jabolčne plošče. Položi vsako ploščo posebej na pločevino, pomaži jo z jajcem in speci. Potem pomaži ono ploščo po tisti strani, ki je bila na pločevini, s kremom, z drugo pa jo pokrij, a tako, da je stran, ki je bila na pločevini, spodaj. Ohlajeno zreži na kosčke in potrosi s sladkorjem.

1625. **Penaste plošče.** Razvaljaj hitro masleno testo (gl. str. 39) za debel nožev rob debelo. Prereži ga v dve enake plošči in položi vsako posebej na pločevino. Pomaži z jajcem in speci. Potem naredi jajčno peno (gl. str. 42) in jo namaži na eno ploščo, in sicer na isto stran, ki je bila pri pečenju na pločevini, z isto stranjo drugo plošče pa jo pokrij. Popolnoma ohlajeno, najbolje šele drugi dan, zreži na kose.

1626. **Penaste plošče z mandeljni.** Naredi hitro masleno testo (gl. str. 39), zvaljaj ga $^1/_2$ *cm* nadebelo, položi na pločevino in speci. Pečenega namaži z marelično omako, vrh nje pa deni za dober prst debelo jajčno peno (gl. str. 42), potresi s sladkorjem in z drobno zrezanimi mandeljni, deni za par trenotkov v vročo pečico, da zgoraj malo zrumeni, v sredi pa ostane mehko. Drugi dan zreži na kosčke.

1627. **Jabolčne blazinice.** Razvaljaj masleno testo (gl. str. 39) za nožev rob debelo ter ga razreži na štirioglate, malo podolgaste plošče. Jabolka olupi in zreži na listke, potrosi jih s sladkorjem in cimetom in pusti, da se malo odcede. Na vsako ploščo deni malo jabolk, okrog pomaži z beljakom, od daljših dveh strani zapogni skupaj in pritisni malo okrog jabolk. Ob straneh zareži s kolescem malo v testo za prst narazen. Pri vsaki drugi zarezi upogni testo navzgor. Potem položi blazinice na s papirjem pokrito pločevino, jih pomaži z jajcem in peci v precej vroči peči.

1628. **Oblečena jabolka.** Razvaljaj masleno testo kakor za debele rezance in ga razreži na štirioglate plošče, ki jih pomaži z jajcem. Že prej pa olupi drobna jabolka,

mošančke ali gambovce; vsako jabolko prereži črez pol in odstrani jedrce. Potem jih malo prevri v sladki vodi, a pazi, da ne postanejo popolnoma mehka. Nato jih deni na rešeto, da voda odteče. Potem deni v vsako jabolko tam, kjer si vzela jedrce iz njega, malo omake in položi na vsako ploščo jabolko tako, da je omaka zgoraj. Primi potem vse štiri ogle skupaj, dobro stisni vse robove in zloži na s papirjem obloženo pločevino. Okrasi še jabolčne vrhe z ostanki testa, pomaži z jajcem in peci v precej vroči peči ali pečici. Ali pa odreži od zvaljenega testa dva prsta široke in dva prsta dolge, na konceh špičaste trake. Položi za vsako jabolko dva traka navzkriž ter ju pomaži z jajcem, položi na to jabolko ter dvigni prva dva nasprotna konca trakov, potem še druga dva, na vrhu pa vse štiri skupaj stisni. Stisni tudi robove testa ob jabolko.

1629. **Čepice.** Mešaj 3 rumenjake in 7 *dkg* sladkorja. Ko dobro naraste, prideni malo limonove lupine in 10 *dkg* fino zrezanih rozin. Rahlo primešaj iz 2 beljakov sneg s pestjo drobtin in 14 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Potem razvaljaj masleno testo (glej str. 39) za nožev rob debelo, razreži ga na štirioglate, ped velike plošče, deni na vsako žlico pripravljenega nadeva, okrog tega pa pomaži testo z jajcem. Primi vse štiri ogle in jih skupaj stisni. Položi vse na pločevino, pomaži z jajcem in speci.

1630. **Masleni zvitki.** Masleno testo (glej str. 39), razvaljano za zelo debel nožev rob, razreži s kolescem na dva prsta široke in $^1/_4$ *m* dolge trake, ki jih navij na skupaj zavit, precej trd papir in položi na s papirjem pokrito pločevino tako, da leže za prst narazen, ter pomaži z jajcem (pa ne ob robovih, ker bi to zadrževalo kipenje testa). Peci jih v precej vroči pečici ali peči. Pečenim previdno izmakni papir ter ga nadomesti z vanilijevo ali jajčno peno; potem jih potrosi s sladkorjem.

1631. **Masleni kolači.** Zvaljaj masleno testo (gl. str. 39) $^1/_2$ *cm* nadebelo in izkroži kolače z velikim krapovim obodcem. Polovico teh izkroži še enkrat, pa z manjšim obodcem. Cele kolače pomaži z jajcem, položi nanje votle, pomaži tudi te z jajcem ter speci. Ohlajene nadevaj s kremom, jajčno ali vanilijevo peno, katero pa prej lehko bledordeče pobarvaš.

1632. **Masleni sirovi štrukelj.** Mešaj 10 *dkg* presnega masla, 5 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 4 rumenjake. Primešaj 20 *dkg* zelo dobro odtečenega sira, 7 *dkg* rozin in sneg 4 beljakov. (Ako je sir zelo moker, primešaj nadevu žlico drobtin.) Razvaljaj masleno testo (str. 39) kakor

za tirolski štrukelj ter ga tudi naredi pravtako kakor onega (glej št. 1636).

1633. **Masleni čokoladni štrukelj.** Mešaj 4 rumenjake s 5 *dkg* sladkorja z vanilijo. Primešaj 12 *dkg* ogrete, zribane čokolade in sneg 4 beljakov. Razvaljaj masleno testo za nožev rob debelo, pomaži ga z nadevom pa zavij rahlo od obeh stani proti sredi. Deni ga na s papirjem pokrito pločevino, pomaži z jajcem ter speci. Pečenega razreži na kosčke in potrosi s sladkorjem.

1634. **Čokoladne plošče.** Razvaljaj hitro masleno testo (gl. str. 39) za nožev rob debelo. Razreži ga v tri enake kose, katere speci na pločevini. Dva kosa pomaži prej z jajcem. Potem naredi jajčno peno (glej str. 42), vzemi polovico te proč in še gorki primešaj 6 *dkg* zribane čokolade in precej vanilije. Potem namaži kos testa, in sicer tisto stran, ki je bila pri pečenju na pločevini, z jajčno peno, položi nanj tisti kos, ki ni bil namazan, in ga pomaži s čokoladno peno. Na tega zopet položi tretji kos, pa tudi tisto stran, ki je bila na pločevini, na nadev. Popolnoma mrzle, najbolje šele drugi dan, zreži na kosčke in potrosi s sladkorjem.

1635. **Kostanjev štrukelj.** Mešaj, da dobro naraste, 5 *dkg* presnega masla in 17 *dkg* sladkorja z vanilijo. Polagoma prideni 2 rumenjaka, 1 jajce in 16 *dkg* skuhanega, skoz sito pretlačenega kostanja, 4 *dkg* cimeta in 4 *dkg* posladkorjenih pomarančnih lupin; oboje naj bo zrezano na fine kocke. Rahlo primešaj tudi sneg iz 4 beljakov. Potem zvaljaj masleno testo (glej str. 39) za nožev rob nadebelo in ga prereži v dva $^1/_4$ *m* široka kosa. Namaži podolgem na eno tretjino enega kosa četrti del nadeva, zapogni testo črez, zopet namaži in nazaj zapogni; tako ima testo tri gube kakor masleno testo in je vmes dvakrat namazano. Ravnotako stori z drugim kosom. Deni potem oba kosa na pločevino, pomaži ju z jajci in speci.

1636. **Tirolski štrukelj.** Mešaj, da naraste, 3 rumenjake, 12 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, 20 *dkg* rozin, 3 žlice sladke smetane, zmešane s 4 žlicami drobtin, in primešaj še sneg iz 3 beljakov. Razvaljaj hitro masleno testo (glej str. 39) za nožev rob nadebelo ter deni nanj tri prste od kraja podolgem dva prsta široko in prst debelo nadeva. Pomaži ob strani z jajcem, potem pa zapogni testo črez, da tako dobiš dolgo klobaso, ki jo odreži in položi na pločevino. Ravnotako naredi še drugo klobaso. Potem okrasi s testenimi ostanki obe klobasi, pomaži ji z jajcem in speci. Pečen štrukelj razreži na kosčke in potrosi s sladkorjem.

Osemnajsti oddelek.

Torte.

Da bo torta lepa in dobra, skrbi, da je vsa torti potrebna tvarina sveža in dobre vrste. Za torto, pri kateri se rabi presno maslo, mešaj najprej presno maslo in primešaj, ko že dobro naraste, rumenjake (pa posamezno) in pridevaj polagoma, med mešanjem, sladkor in druge k torti spadajoče dodatke. Moko zamešaj vedno s snegom vred, ako jo namreč rabiš pri dotični torti, in sicer tako: Sneg deni na mešanje, nanj pa presej moko skoz sito in jo potem prav rahlo zamešaj. Nato deni tortno testo v pripravljeni model, potem pa peč. Peci vse torte počasi, to je v ne zelo vroči pečici, le torte, v katerih je presno maslo, pečeš lehko v nekoliko bolj vroči pečici. Med pečenjem ne odpiraj pečice brez potrebe, posebno če se pečejo take torte, pri katerih je presno maslo. Ako že moraš torto premakniti, stori to hitro in mirno, da narastla torta ne upade. Dobro je, ako prideneš tortam, pri katerih je presno maslo, malo pecivnega praška; zamešaj ga z moko vred, in sicer za 1 torto $^1/_2$—1 kavno žlico.

1637. **Rumova torta prva.** Mešaj 18 rumenjakov, 32 *dkg* sladkorja in limonovo lupino, da dobro naraste. Potem dodeni 10 *dkg* dobro z rumom napojenih drobtin in zamešaj rahlo od 13 beljakov trd sneg in z njim 32 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Deni v dva tortna modela ter peci bolj počasi eno uro. Pečeni torti deni na sito. Ko sta hladni, pomaži eno z marelično omako, drugo položi nanjo in jo oblij z ledom.

1638. **Rumova torta druga.** Mešaj 12 rumenjakov, 21 *dkg* sladkorja in limonove lupine, da dobro naraste. Potem dodeni 15 *dkg* z rumom in sokom ene limone in z žlico sladkorja zmešanih drobtin, primešaj od 12 beljakov trd sneg in z njim 21 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Nato peci v dveh enakih modelih. Hladno torto nadevaj s pomarančnim kremom in polij s pomarančnim ledom.

1639. **Rumova torta tretja.** Mešaj 20 *dkg* presnega masla, da naraste. Polagoma dodeni 20 *dkg* sladkorja, lupine 1 in sok 2 pomaranč, 4 žlice ruma in 6 rumenjakov ter rahlo primešaj trd sneg iz 6 beljakov z 20 *dkg* moke. Torto deni v dva modela in jo počasi peci. Ohlajeno prereži, namaži s pomarančnim kremom in oblij z rumovim ledom.

1640. **Pomarančna torta prva.** Mešaj pol ure 18 rumenjakov, 42 *dkg* sladkorja in lupine 3 pomaranč. Potem dodeni 14 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, sok in lupine 1/2 pomaranče in rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov s 7 *dkg* moke. Peci torto v dveh modelih, lehko pa tudi v enem samem. Ohlajeno prereži, namaži z gostim pomarančnim kremom (glej str. 40), oblij s pomarančnim ledom in okrasi s sadjem.

1641. **Pomarančna torta druga.** Deni v snežni kotliček 42 *dkg* sladkorja, sok 3 pomaranč, fino zrezane lupine 1/2 limone in 1 pomaranče ter postavi na štedilnik, da zavre. Potem odstavi in mešaj, da se ohladi in zgosti, ter dodeni med mešanjem 14 rumenjakov (vsakega posebej). Zdaj mešaj še pol ure in rahlo primešaj trd sneg iz 7 beljakov z 42 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in s 7 *dkg* drobtin. Torto deni v dva pomazana modela in jo počasi peci. Ohlajeno nadevaj z omako in oblij z ledom.

1642. **Pomarančna torta tretja.** Mešaj 5 rumenjakov, da dobro narastejo, dodeni 25 *dkg* sladkorja z limonovimi in pomarančnimi olupki in s sokom 1 pomaranče. Zdaj mešaj še četrt ure, potem rahlo primešaj sneg iz 5 beljakov s 14 *dkg* moke. Deni v pomazan model in peci tričetrt ure. Ohlajeno prereži, nadevaj z omako in oblij z ledom.

1643. **Pomarančna torta četrta.** Mešaj 14 rumenjakov, 28 *dkg* sladkorja, sok in lupine 1 pomaranče, da dobro naraste. Potem naredi sneg iz 10 beljakov, primešaj mu 28 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in 10 *dkg* drobtin ter ga rahlo primešaj. Peci torto počasi v dveh modelih. Ohlajeno namaži vmes in po vrhu z omako ter oblij z rumovim ledom.

1644. **Pomarančna penasta torta.** Mešaj 10 rumenjakov, 14 *dkg* sladkorja in limonove lupine, da dobro naraste. Potem prideni 14 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, sok in lupine od 1/2 pomaranče in primešaj trd sneg, narejen iz 8 beljakov in 7 *dkg* moke. Peci torto v dveh modelih, sicer pa lehko tudi v enem. Ohlajeno prereži, namaži z gostim pomarančnim kremom (glej str. 40), oblij s pomarančnim ledom ter okrasi s sadjem.

1645. **Mandeljnova torta prva.** Vzemi 28 *dkg* presnega masla, 3 rumenjake, 2 jajci in mešaj to pol ure. Potem prideni polagoma 28 *dkg* sladkorja in limonove lupine in primešaj rahlo 28 *dkg* fino zrezanih neolupljenih mandeljnov in 14 *dkg* moke. Deni v dva modela in peci v srednji vročini eno uro. Ohlajeno nadevaj z ribezovo omako in oblij z limonovim sokom.

1646. **Mandeljnova torta druga.** 12 rumenjakov, 28 *dkg* sladkorja, limonov sok in lupine mešaj četrt ure, da dobro naraste. K temu primešaj rahlo trd sneg in z njim 28 *dkg* fino zrezanih mandeljnov in 7 *dkg* moke. Deni torto v pomazan model in jo počasi peci. Ohlajeno prereži, namaži vmes in po vrhu z omako in oblij z ledom.

1647. **Rjava mandeljnova torta.** Na ognju zrumeni 14 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* sladkorja in limonovo lupino. Ohlajene mandeljne še stolci. Potem vmešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov in 7 *dkg* sladkorja. Nato naredi trd sneg iz 4 beljakov in ga primešaj s prej pripravljenimi mandeljni in žlico drobtin k rumenjakom. Deni torto v pomazan model, namaži jo z omako in oblij z ledom.

1648. **Torta hrustavka.** Namaži snežni kotliček s presnim maslom ter deni vanj 56 *dkg* stolčenega sladkorja, malo limonove lupine, nekaj klinčkov in 28 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov ter mešaj, da bledo zrumeni. Zdaj prideni še 28 *dkg* na listke zrezanih mandeljnov. Mešaj, in ko je že vse zarumenelo in se zmehčalo, primešaj precejeni sok od $^1/_2$ limone. Urno vlij v pomazan model in pritiskaj vročo tvarino s celo limono na model, tako da je raztegnjena po celem modelu in debela za pol prsta. Ohlajeno zvrni na krožnik ter okrasi z belim ledom. (Model naj bo zgoraj nekoliko širji, sicer se težko zvrne torta iz njega.)

1649. **Muškacinova torta.** Naredi iz 7 beljakov trd sneg in mu primešaj 28 *dkg* stolčenega sladkorja z limonovo lupino, 28 *dkg* neolupljenih drobno zrezanih mandeljnov, malo muškatovega oreščka in cveta in dišave. S tortnim obodom vreži dva oblata, položi ju na pločevino in namaži na vsakega polovico pripravljenega testa (za prst debelo). To torto peci v le malo vroči peči. Ohlajeno namaži vmes z marelično omako. Povrhu pa naredi mrežo iz beljakovega leda in deni med mrežo omake. Rabi jo šele drugi dan.

1650. **Orehova torta prva.** Mešaj 12 rumenjakov, 28 *dkg* sladkorja in limonove lupine, da dobro naraste. Temu primešaj 21 *dkg* drobno zrezanih orehov, 8 *dkg* z rumom napojenih drobtin, malo cimeta in klinčkov ter sneg iz 12 beljakov in 3 *dkg* moke. Peci počasi v dveh modelih. Ohlajeno nadevaj z malinovo omako ali z gostim karamelovim kremom in oblij z rumovim ledom.

1651. **Orehova torta druga.** Mešaj 8 rumenjakov, 21 *dkg* sladkorja, malo vanilije, klinčkov in cimeta in primešaj temu trd sneg iz 8 beljakov in z njim 21 *dkg* drobno zrezanih orehov ter 7 *dkg* z rumom namočenih drobtin. Deni

v pomazan model ter počasi peci. Ohlajeno prereži, po vrhu in vmes pomaži z omako, potem jo pa še oblij z ledom.

1652. **Orehova torta tretja.** Mešaj pol ure 14 rumenjakov in 28 *dkg* sladkorja. Temu primešaj trd sneg iz 10 beljakov in s tem vred 14 *dkg* moke, 24 *dkg* drobno zrezanih orehov, malo limonove lupine, cimeta in klinčkov. Deni v dva modela in počasi peci. Ohlajeno namaži vmes z orehovo peno, po vrhu in ob straneh z jagodovo omako in jo oblij s karamelovim ledom.

1653. **Francoska orehova torta.** Mešaj, da dobro naraste, 28 *dkg* presnega masla. Polagoma primešaj 28 *dkg* sladkorja z vanilijo in 8 rumenjakov ter dodeni trd sneg iz 8 beljakov. S snegom vred primešaj rahlo 12 *dkg* riževe moke in 21 *dkg* drobno zrezanih orehov. Deni v pomazan model in počasi peci. Ohlajeno prereži, pomaži vmes in po vrhu z omako in oblij z ledom.

1654. **Lešnikova torta prva.** Mešaj pol ure 14 rumenjakov, 28 *dkg* sladkorja in limonove lupine. Dodeni temu 14 *dkg* z rumom napojenih drobtin en dan starega kruha in rahlo primešaj trd sneg iz 14 beljakov in z njim 28 *dkg* fino zrezanih lešnikov, 7 *dkg* pinjol, 9 *dkg* posladkorjenih pomarančnih lupin, 2 *dkg* pištacije in 14 *dkg* citronata. Razen pinjol, ki naj ostanejo cele, zreži vse na fine rezančke. Peci v dveh enakih modelih eno uro. Ohlajeno torto nadeni z limonovim kremom in oblij z ledom.

1655. **Lešnikova torta druga.** Mešaj, da prav dobro naraste, 12 rumenjakov, 21 *dkg* sladkorja in vanilijo. Temu dodeni 12 *dkg* z rumom napojenih drobtin in 28 *dkg* olupljenih ter praženih lešnikov in rahlo primešaj trd sneg iz 12 beljakov. Peci v dveh modelih. Pečeno ter ohlajeno nadevaj in oblij z ledom.

1656. **Lešnikova torta tretja.** Mešaj, da dobro naraste, 8 rumenjakov, 14 *dkg* sladkorja in vanilijo. Dodeni 14 *dkg* fino zrezanih ter z 2 žlicama sladkorja spraženih lešnikov. Potem primešaj trd sneg iz 8 beljakov z 10 *dkg* drobtin en dan starega kruha. Deni v model in peci počasi pol do tričetrt ure.

1657. **Lešnikova torta četrta.** Mešaj, da dobro naraste, 12 rumenjakov, 28 *dkg* sladkorja in limonove lupine. Primešaj trd sneg iz 12 beljakov in z njim 28 *dkg* neolupljenih lešnikov ter 7 *dkg* z rumom napojenih drobtin. Deni v pomazan model in peci počasi približno tričetrt do eno uro. Ohlajeno prereži, namaži vmes in po vrhu z omako in oblij z ledom.

1658. **Lešnikova torta peta.** Mešaj pol ure 28 *dkg* presnega masla, 28 *dkg* sladkorja z vanilijo in 14 rumenjakov. Rahlo primešaj sneg iz 14 beljakov, 28 *dkg* olupljenih in fino zrezanih lešnikov in 7 *dkg* drobtin. Deni v dva modela in peci v srednji vročini približno eno uro. Medtem pa zmešaj v lončku 3 žlice sladkorja, nekaj vanilije in 3 rumenjake ter prilij 3/16 *l* sladke smetane ali mleka. Postavi na ogenj in mešaj, da se zgosti. Potem odstavi. Ko se shladi, primešaj 3 žlice fino zrezanih in še stolčenih lešnikov. S tem namaži eno torto, z drugo pa jo pokrij. Po vrhu in ob straneh jo pomaži z jagodovo omako in oblij z vanilijevem ledom.

1659. **Dišavna torta.** Mešaj, da dobro naraste, 10 rumenjakov, 21 *dkg* sladkorja in limonove lupine. Temu dodeni 14 *dkg* fino zrezanih neolupljenih mandeljnov, 1/2 zribanega oreščka, malo cimeta, klinčkov, dišave in 7 *dkg* z rumom napojenih drobtin. Rahlo primešaj trd sneg iz 10 beljakov s 14 *dkg* na listke zrezanih ter s 7 *dkg* sladkorja spraženih mandeljnov. Peci počasi tričetrt ure. Ohlajeno prereži ter nadevaj in oblij z ledom.

1660. **Milanska torta.** Mešaj, da dobro naraste, 28 *dkg* presnega masla. Polagoma primešaj 28 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 12 rumenjakov ter mešaj še četrt ure. Potem dodeni trd sneg iz 12 beljakov in s snegom vred zamešaj prav rahlo 28 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in 5 *dkg* z rumom namočenih drobtin. Deni v dva modela ter peci v srednji vročini približno eno uro. K eni polovici torte primešaš lehko 6 *dkg* čokolade, toda preden jo daš v pečico. Ohlajeno namaži z omako in oblij z ledom.

1661. **Elizabetna torta.** Mešaj pol ure 6 rumenjakov, 3 cela jajca, 28 *dkg* sladkorja in limonove lupine. Dodeni 5 *dkg* citronata in 5 *dkg* posladkorjenih pomarančnih lupin (oboje zrezano na rezančke). Potem naredi trd sneg iz 6 beljakov in ga z 28 *dkg* fino zrezanih mandeljnov vred rahlo zamešaj. Deni v pomazan model in počasi peci. Ohlajeno prereži, namaži vmes s pomarančnim kremom, po vrhu pa z omako. Nazadnje oblij torto še s pomarančnim ali rumovim ledom.

1662. **Karmelitska torta.** Mešaj pol ure 12 rumenjakov, 42 *dkg* sladkorja in limonove lupine. Dodeni 3 *dkg* fino zrezanega citronata, 3 *dkg* enako zrezanih posladkorjenih pomarančnih lupin in svežih pomarančnih olupkov. Nadalje deni malo cimeta, klinčkov, sok od 1/2 limone in rahlo primešaj trd sneg iz 12 beljakov z 42 *dkg* fino zrezanih,

neolupljenih mandeljnov. Torto peci počasi v dveh modelih tričetrt ure.

1663. **Napoleonova torta.** Mešaj, da dobro naraste, 28 *dkg* presnega masla. Polagoma mu primešaj 28 *dkg* sladkorja, limonovo lupino in 9 rumenjakov. Potem še rahlo primešaj trd sneg iz 9 beljakov in z njim vred 7 *dkg* z rumom napojenih drobtin in 28 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov. Zdaj deni polovico testa v model. K drugi polovici pa primešaj 7 *dkg* zribane čokolade. Deni tudi to polovico v model in peci v srednji vročini približno pol ure. Namaži torto s pomarančnim kremom in oblij z ledom.

1664. **Dateljnova torta.** Vzemi 16 *dkg* dateljnov in jih zreži na kocke, 16 *dkg* mandeljnov in 5 *dkg* posladkorjenih pomarančnih lupin pa zreži na listke. Na mandeljne potrosi žlico sladkorja in malo limonovih lupin ter jih postavi v pečico, da malo zrumene. Potem napravi trd sneg iz 4 beljakov in mu primešaj 18 *dkg* stolčenega sladkorja in vse že prej pripravljeno ter od $^1/_2$ limone drobno zrezane lupine. Deni v z oblati obloženi model ter peci počasi v malo vroči pečici. Ohlajeno oblij z belim beljakovim ledom in še mokro potrosi z drobno zrezanimi pištacijami ali mandeljni. Potem postavi še v pečico, da se posuši.

1665. **Mešana torta.** Mešaj 21 *dkg* presnega masla, da dobro naraste. Polagoma dodeni 21 *dkg* sladkorja z vanilijo in 5 rumenjakov. Potem naredi sneg iz 5 beljakov in ga z 20 *dkg* moke in noževim vrhom pecivnega praška rahlo primešaj. Deni v tri modele ter peci v srednji vročini. Ohlajeno namaži z jagodovo omako in oblij z ledom.

1666. **Mešana linška torta prva.** Mešaj 35 *dkg* presnega masla in 35 *dkg* sladkorja, da dobro naraste. Polagoma dodeni 10 rumenjakov, limonove lupine, malo stolčenega cimeta in klinčkov ter mešaj še četrt ure. Potem primešaj prav rahlo trd sneg iz 10 beljakov in z njim vred tudi 14 *dkg* neolupljenih, drobno zrezanih mandeljnov ter 30 *dkg* moke. Vse to deni v tri modele ter peci v srednji vročini. Ohlajeno namaži vmes in po vrhu z omako in oblij z limonovim ledom ali pa potrosi torto samo s sladkorjem.

1667. **Mešana linška torta druga.** Mešaj, da dobro naraste, 25 *dkg* presnega masla. Polagoma mu primešaj 4 rumenjake z vanilijo in 20 *dkg* sladkorja. Potem naredi trd sneg iz 4 beljakov in ga rahlo primešaj z 20 *dkg* fino zrezanih mandeljnov in 20 *dkg* moke. Vse deni v dva pomazana modela ter peci počasi eno uro. Ohlajeno namaži z omako ter oblij z ledom. Ali pa potrosi torto samo z vanilijevim sladkorjem.

1668. **Mešana linška torta tretja.** Mešaj 28 *dkg* presnega masla, 1 jajce in 3 rumenjake. Polagoma dodeni 14 *dkg* sladkorja, limonove lupine, malo klinčkov, cimeta in 14 *dkg* neolupljenih, fino zrezanih mandeljnov ter rahlo primešaj 28 *dkg* moke. Vse to deni v tri modele in peci počasi v srednji vročini. Ohlajeno namaži vmes in po vrhu z omako ter jo opiši z belim ledom.

1669. **Linška torta prva.** Deni na desko 12 *dkg* presnega masla in 12 *dkg* moke. Prav fino sesekaj in zdrobi maslo z moko vred. Dodeni 8 *dkg* sladkorja z vanilijo ali limonovo lupino, 12 *dkg* fino zrezanih mandeljnov in 2 rumenjaka. Urno napravi testo, ga razvaljaj in odreži s tortnim obodom. Deni kolobar testa v model, iz ostankov testa pa napravi mrežo na torto. Potem jo pomaži z jajcem ter lepo rumeno speci. Pečeni deni med mrežo omake in jo dobro potrosi s sladkorjem.

1670. **Linška torta druga.** Sesekaj in zdrobi z rokami 25 *dkg* presnega masla s 25 *dkg* moke v drobno kašo. Dodeni 20 *dkg* sladkorja, 25 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, 4 žlice smetane, 2 rumenjaka, malo soli in malo vanilije. Vse to vmesi v testo; iz njega napravi tri enake hlebčke in razvaljaj vsakega posebej v okroglo krpo. Vsako krpo obreži s tortnim obodom ter jo položi na pločevino. Na ono krpo pa napravi iz ostalega testa mrežo, vmes deni omake. Mrežo namaži z jajcem. Speci torto lepo rumeno. Dve krpi namaži z omako, na vrhu naj bo ona z mrežo.

1671. **Linška torta tretja.** Zdrobi 14 *dkg* presnega masla s 14 *dkg* moke. Dodeni 14 *dkg* zrezanih mandeljnov, 10 *dkg* sladkorja z vanilijo, 2 žlici kisle smetane, 1 rumenjak in malo soli. Urno napravi testo, razvaljaj ga v tri enake krpe, katere počasi peci na pločevini. Pečene nadevaj z omako, oblij z ledom ali pa samo potrosi s sladkorjem.

1672. **Braziljska torta.** Deni na desko 14 *dkg* moke, 14 *dkg* presnega masla, 7 *dkg* sladkorja, malo limonove lupine, cimeta in malo soli. Vse to prav fino sesekaj in zdrobi z nožem na hladnem prostoru. Dodeni še 1 rumenjak ter napravi hitro testo. To razvaljaj v dva enaka kolobarja, ter ju peci v dveh modelih. Ohlajena pomaži z omako, deni ju skupaj in pomaži še po vrhu z ledom.

1673. **Vanilijeva torta prva.** Zdrobi na deski 21 *dkg* presnega masla z 21 *dkg* moke. Dodeni 10 *dkg* sladkorja z vanilijo, 10 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in malo soli. Napravi na hladnem prostoru urno testo, ga malo razvaljaj, deni v model in peci počasi eno uro. Ohlajeno torto

prereži dvakrat, namaži vmes z marelično omako ter močno potrosi po vrhu z vanilijevim sladkorjem.

1674. **Vanilijeva torta druga**. Mešaj pol ure 12 rumenjakov, 21 *dkg* sladkorja in malo vanilije. Rahlo primešaj trd sneg iz 10 beljakov in s tem vred 14 *dkg* moke in 14 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Vse to deni v dva pomazana modela in počasi peci. Ohlajena dela prereži, pomaži po vrhu in vmes z vanilijevim kremom ali peno ter ju oblij z ledom.

1675. **Trda čokoladna torta prva.** Mešaj, da dobro naraste, 14 *dkg* presnega masla. Polagoma dodeni 5 rumenjakov, 14 *dkg* sladkorja z vanilijo in 14 *dkg* ogrete čokolade. Naredi iz 5 beljakov trd sneg in ga rahlo primešaj z 10 *dkg* moke. Vse to deni v model ter peci v srednji vročini približno eno uro. Pečeno oblij s čokoladnim ledom. Ali pa torto prereži ter vmes namaži z jajčno peno, zmešano s piškotnimi drobtinami, ter jo nazadnje še oblij z ledom.

1676. **Trda čokoladna torta druga.** Mešaj, da dobro naraste, 25 *dkg* presnega masla. Polagoma mu dodeni med vednim mešanjem 7 rumenjakov, 25 *dkg* sladkorja, 22 1/2 *dkg* segrete fine čokolade in fino zrezane lupine od 1/2 limone. Napravi iz 7 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj s 13 *dkg* fine moke. To torto peci v precej vroči pečici eno uro. Ohlajeno namaži z marelično omako in oblij s čokoladnim ledom.

1677. **Trda čokoladna torta tretja.** Mešaj, da dobro naraste, 15 *dkg* presnega masla in 15 *dkg* sladkorja z vanilijo. Polagoma dodeni 6 rumenjakov in 12 *dkg* ogrete čokolade ter rahlo primešaj trd sneg iz 6 beljakov s 6 *dkg* močno z rumom napojenih drobtin. Vse deni v pomazan model ter peci počasi eno uro. Ohlajeno torto oblij s čokoladnim ledom.

1678. **Trda čokoladna torta četrta.** Mešaj, da prav dobro naraste, 21 *dkg* presnega masla. Dodeni mu polagoma 21 *dkg* sladkorja, 7 rumenjakov in 21 *dkg* čokolade z vanilijo. Potem rahlo primešaj trd sneg iz 7 beljakov in z njim vred 18 *dkg* moke. Vse to deni v pomazan model in peci počasi v srednji vročini kake tričetrt do eno uro.

1679. **Trda čokoladna torta peta.** Mešaj, da dobro naraste, 16 *dkg* presnega masla. Dodeni polagoma 16 *dkg* sladkorja z vanilijo in 6 rumenjakov. Rahlo primešaj sneg iz 6 beljakov in z njim vred tudi 14 *dkg* riževe moke. Vse to deni v pomazan tortni model ter peci v srednji vročini pol do tričetrt ure. Ohlajeno prereži, namaži vmes z va-

nilijevim kremom ter oblij s sledečim ledom: Trdemu snegu iz 2 beljakov primešaj žlico sladkorja z vanilijo in 16 *dkg* zribane čokolade. To namaži na torto ter jo posuši v pečici.

1680. **Trda čokoladna torta šesta.** Mešaj 28 *dkg* presnega masla. Ko dobro naraste, prideni polagoma 28 *dkg* sladkorja z vanilijo in 10 rumenjakov ter mešaj še četrt ure. Rahlo primešaj sneg iz 10 beljakov in z njim vred 21 *dkg* riževe moke. Peci to torto v dveh ali treh modelih v srednji vročini eno uro. Ohlajeno nadevaj z vanilijevim kremom (gl. str. 40) ter oblij s čokoladnim ledom.

1681. **Čokoladna torta prva.** Mešaj pol ure 21 *dkg* presnega masla, 21 *dkg* sladkorja, limonovo lupino in 12 rumenjakov. Temu dodeni 10 *dkg* močno z rumom napojenih drobtin črnega kruha. Zdaj primešaj še trd sneg iz 12 beljakov in z njim vred 21 *dkg* fino zrezanih mandeljnov in 8 *dkg* zribane čokolade. Vse to peci počasi približno eno uro. Pečeno oblij s čokoladnim ledom.

1682. **Čokoladna torta druga.** Mešaj 10 rumenjakov, 28 *dkg* sladorja in limonove lupine. Ko dobro naraste, prideni 8 *dkg* zribane čokolade in 7 *dkg* močno z rumom napojenih drobtin ter primešaj rahlo trd sneg iz 10 beljakov in z njim vred 28 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Vse to deni v pomazan model in peci eno uro. Ohlajeno prereži, namaži vmes in po vrhu z omako in oblij s sledečim ledom: Mešaj 3 rumenjake z limonovo lupino in 14 *dkg* stolčenega sladkorja. Ko dobro naraste, primešaj žlico ruma in vlij na torto. Nazadnje jo še potrosi s sekanimi mandeljni.

1683. **Čokoladna torta tretja.** Mešaj 21 *dkg* presnega masla in mu prideni polagoma, ko dobro naraste, 9 rumenjakov, 21 *dkg* sladkorja in 21 *dkg* ogrete čokolade. Zdaj mešaj še četrt ure. Nato primešaj rahlo 14 *dkg* moke, malo vanilije s trdim snegom iz 9 beljakov. Vse to deni v pomazan model ter peci počasi približno eno uro. Ohlajeno torto namaži z omako in oblij s čokoladnim ledom.

1684. **Čokoladna torta četrta.** Mešaj 10 *dkg* presnega masla in mu primešaj polagoma, ko dobro naraste, 9 *dkg* ogrete čokolade, 10 *dkg* sladkorja z vanilijo, 2 žlici vrele vode in 4 rumenjake. Vse to mešaj pol ure. Naredi sneg iz štirih beljakov ter ga rahlo primešaj s 7 *dkg* moke. Deni vse to v pomazan model ter peci v srednji vročini približno pol do tričetrt ure. Ohlajeno torto prereži, namaži z vanilijevim kremom in oblij s sledečim ledom:

Segrej 5 *dkg* presnega masla in mu prideni 12 *dkg* zribane čokolade in 2—3 žlice vrele vode. Tolci to na hladnem s kuhalnico, da postane zelo gladko in svetlo. Ta led vlij na torto, ne da bi ga kaj kuhala.

1685. **Mešana čokoladna torta prva.** Ocvri v maslu in dobro stolci 10 *dkg* mandeljnov. Vmešaj rahlo 28 *dkg* presnega masla ter mu primešaj 28 *dkg* na pločevini zmehčane, ogrete čokolade, 10 rumenjakov, 28 *dkg* sladorja in trd beljakov sneg in z njim vred mandeljne, vanilijevega sladkorja in 10 *dkg* lepe bele moke. Deni vse to v dva ali tri enako velike pomazane modele, dva prsta nadebelo, in speci. Pečeno torto stresi iz modelov, ohlajene kose pa zloži drugega vrh drugega; vmes namaži torto z omako po vrhu pa jo oblij z ledom.

1686. **Mešana čokoladna torta druga.** Stolci v kovniku 31 *dkg* mandeljnov, toda pridevaj jim vedno nekaj kapljic beljaka in limonovega soka. Mešaj 21 *dkg* presnega masla in mu primešaj posamezno 9 rumenjakov in vsakokrat malo mandeljnov, potem 21 *dkg* sladkorja, limonove lupinice, malo citronata, cimeta in dišave. Primešaj tudi trd sneg 9 beljakov in s tem vred 7 *dkg* čokolade. Vse deni v z maslom pomazan model in speci. Pečeno oblij kakor druge. To bodi za 12 oseb.

1687. **Čokoladna kremova torta.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla in mu primešaj polagoma, ko dobro naraste, 14 *dkg* sladkorja z vanilijo in 7 rumenjakov ter mešaj še pol ure. Potem naredi sneg iz 7 beljakov in ga rahlo primešaj z 10 *dkg* drobtin. Deni v pomazan model ter peci počasi približno tričetrt ure. Medtem deni v snežni kotliček $^1/_8$ *l* kavne smetane, 6 *dkg* čokolade, 3 rumenjake, 10 *dkg* sladkorja in malo vanilije. Mešaj to na vročem, da se zgosti. Nato odstavi, še mešaj in primešaj hladnemu 14 *dkg* presnega masla. Ko je postala vsa tvarina precej rahla in bela, prereži torto dvakrat in jo namaži s tem nadevom. Nazadnje jo še oblij s čokoladnim ledom.

1688. **Pišingerjeva torta.** Deni v kozico 5 žlic sladke smetane. V njej mešaj 3 rumenjake, 14 *dkg* čokolade in 21 *dkg* sladkorja z vanilijo. Postavi na ogenj, da se zgosti. Potem postavi na hladno, medtem pa še vedno mešaj in prideni 21 *dkg* fino zrezanih ter stolčenih lešnikov in 21 *dkg* presnega masla. Mešaj toliko časa, da se popolnoma ohladi in precej naraste. Nato razdeli ta nadev enakomerno na 7 karlsbadskih oblatov in ga razmaži z nožem enakomerno po celih oblatih. Zloži jih potem skupaj ter z osmim pokrij. Zdaj oblij torto s čokoladnim ledom

ter jo v pečici malo posuši. Oblate narediš lehko sama, če imaš za to potrebne klešče.

1689. **Torta Doboš.** Mešaj 7 rumenjakov in 17 *dkg* sladkorja z vanilijo. Ko dobro naraste, primešaj rahlo trd sneg iz 7 beljakov z 11 1/2 *dkg* moke. Peci na tortnem dnu kolikor mogoče tanke kolobarje. (Ako je dno, na katerem pečeš, srednje velikosti, tedaj narediš lehko 10—14 kolobarjev.) Deni v snežni kotliček 6 celih jajec, 25 *dkg* sladkorja s 1/2 strokom fino stolčene vanilije in 9 *dkg* čokolade, drži kotliček v vrelo vodo in mešaj, da se zgosti. K že ohlajenemu nadevu deni 21 *dkg* presnega masla ter mešaj, da dobro naraste in postane bolj bledo. S tem namaži kolobarje, zloži jih skupaj ter malo obteži. Potem kuhaj 25 *dkg* sladkorja, vlij nanj žlico vode, da zrumeni; še vrelega vlij na torto.

Za okrasek na torto pa kuhaj 7 *dkg* sladkorja z vanilijo in 7 *dkg* čokolade. Ko je gostotekoče, odstavi in mešaj. Ohlajenemu primešaj 7 *dkg* presnega masla in še mešaj, če mogoče na ledu, da se strdi.

Iz tega naredi zvezdice ali kako drugo obliko na torto.

1690. **Torta Doboš druga.** Testo naredi in speci kakor prej. Potem mešaj 20 *dkg* presnega masla, 20 *dkg* stolčenega sladkorja, 1/2 stroka vanilije, 2 rumenjaka in 8 *dkg* zribane čokolade. Ko je torta gotova, jo oblij s čokoladnim ledom.

1691. **Torta Moka prva.** Mešaj 6 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja. Ko dobro naraste, prideni 5 *dkg* moke in malo vanilije ter primešaj rahlo trd sneg iz 6 beljakov s 5 1/2 *dkg* riževe moke. Peci na tortnem dnu kolikor moreš tanke krpe, katere nadevaj s sledečim nadevom. Mešaj 10 *dkg* presnega masla. Ko naraste, mu prideni 21 *dkg* sladkorja z vanilijo, 4 sirova in 2 kuhana, skoz sito pretlačena rumenjaka ter 4 žlice močne s 3 žlicami sladkorja zmešane kave. S tem namaži pečene krpe ter jih zloži skupaj. Malo nadeva deni vstran. Nazadnje oblij torto s kavnim ledom in opiši z ostalim nadevom.

1692. **Torta Moka druga.** Mešaj pol ure 9 rumenjakov in 7 *dkg* sladkorja z vanilijo. Naredi iz 9 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj prejšnjemu s 27 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in 5 *dkg* drobtin. Vse to deni v dva modela in počasi peci. Medtem vmešaj 18 *dkg* presnega masla, 18 *dkg* sladkorja z vanilijo in prilij polagoma med mešanjem 5 žlic močne črne kave. Obe ohlajeni torti prereži ter namaži tri kolobarje s tem nadevom, s četrtim kolobarjem pa pokrij. Nazadnje jo še oblij s kavnim ledom.

1693. **Torta Moka tretja.** Mešaj pol ure 6 rumenjakov in 18 *dkg* sladkorja z vanilijo. Primešaj rahlo sneg iz 6 beljakov in z njim vred 18 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov ter 2 žlici moke. Vse deni v pomazan model ter počasi peci. Mešaj 12 *dkg* presnega masla in 12 *dkg* sladkorja. Ko dobro naraste, primešaj polagoma 2—4 žlice močne črne kave. Ohlajeno torto prereži v tri kolobarje, katere namaži s pripravljenim kremom, zloži skupaj in oblij s kavnim ledom.

1694. **Torta Moka četrta.** Naredi iz 6 beljakov trd sneg in zamešaj vanj 21 *dkg* sladkorja z vanilijo in žlico riževe moke. Na bel papir zariši tri kroge tortne velikosti, pomaži jih s presnim maslom, razdeli nanje sneg, lepo enako zravnaj in postavi v ohlajeno pečico, da se počasi peče. Med pečenjem vmešaj 7 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja. Ko naraste, prilij 4 žlice zelo močne črne kave in 5 žlic vrele sladke smetane. Drži v vrelo vodo in mešaj, da se zgosti, potem pa postavi na hladno. Hladnemu dodeni 24 *dkg* presnega masla in mešaj toliko časa, da je prav gladko in penasto. S tem kremom namaži dva pečena kolobarja, s tretjim pa pokrij in ga okrasi z ostalim kremom.

1695. **Izvrstna torta.** Mešaj 25 *dkg* presnega masla in mu dodeni polagoma, ko dobro naraste, 6 rumenjakov in 25 *dkg* sladkorja z vanilijo. Mešaj še pol ure, potem pa primešaj rahlo 18 *dkg* ogrete čokolade in s trdim snegom iz 6 beljakov 12 *dkg* moke. Deni vse to v pomazan model ter peci prav pazljivo v srednji vročini približno pol do tričetrt ure. En dan staro torto prereži v tri kolobarje. Stolci v peno iz $^1/_4$ *l* sladke smetane ter ji primešaj 10 do 12 *dkg* sladkorja z vanilijo in 22 *dkg* kuhanega ter skoz sito pretlačenega kostanja. S tem nadevaj torto in jo zloži. Potem mešaj 10 *dkg* presnega masla. Ko naraste, primešaj polagoma 5 *dkg* ogrete čokolade in 10 *dkg* sladkorja z vanilijo. Iz te zmesi naredi mrežo na torto ter jo potrosi z debelo sesekanimi pištacijami ali lešniki.

1696. **Maslena torta.** Mešaj 25 *dkg* presnega masla. Ko je prav rahlo, mu dodeni 9 *dkg* sladkorja z vanilijo, za nožev vrh soli in zamešaj polagoma 28 *dkg* moke. Deni to testo na s sladkorjem potreseno desko in ga razdeli na štiri enake dele. Vsak del razvaljaj v okroglo krpo, katero izkroži lepo s tortnim obodcem in položi na pločevino. Iz testenih ostankov pa napravi na eno izmed krp mrežo, pomaži jo z jajcem ter lepo rumeno speci. Medtem mešaj 9 *dkg* marelične omake s 7 *dkg* sladkorja. Ko dobro na-

raste, ji primešaj rahlo trd sneg 2 beljakov. Ta nadev namaži na tri že ohlajene krpe, ki jih deni drugo na drugo; zgoraj naj bo ona z mrežo. Med mrežo pa deni omake. Nazadnje potrosi torto močno s sladkorjem. Lehko jo pa tudi obliješ z ledom, toda tedaj ni treba mreže. (Dobro je, ako nerediš to torto en ali dva dni prej, kot jo rabiš, ker je potem okusnejša.)

1697. **Pločna torta.** Mešaj 21 *dkg* presnega masla. Dodeni mu, ko dobro naraste, 21 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in posamezno 5 rumenjakov. Potem primešaj rahlo sneg iz 5 beljakov in z njim vred 21 *dkg* fino zrezanih mandeljnov ter žličico moke. Testo peci v treh modelih. Ohlajeno nadevaj s sledečim nadevom: Mešaj v lončku 3 rumenjake, 3 žlice sladkorja, limonovo lupino, sok od 1 1/2 limone in žlico vode. Ko naraste, postavi na štedilnik in mešaj, da se zgosti. Hladnemu primešaj 10 *dkg* presnega masla. Ko je prav hladno, namaži to na dve pločí, s tretjo pa pokrij. Nazadnje oblij torto z ledom ali pa jo samo potrosi s sladkorjem.

1698. **Torta Elizabeta.** Mešaj pol ure 12 rumenjakov, 28 *dkg* sladkorja, limonovo lupino in cimet. Polagoma prideni 7 *dkg* na tanke rezančke zrezanega citronata in 7 *dkg* z rumom namočenih drobtin. Potem rahlo primešaj sneg iz 10 beljakov, z njim vred 7 *dkg* na listke zrezanih, ter malo prepraženih in še 5 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov. Peci v dveh modelih. Ohlajeno torto namaži vmes in po vrhu z marelično omako in oblij z ledom.

1699. **Švicarska torta.** Mešaj 21 *dkg* presnega masla. Prideni mu polagoma, ko naraste, 21 *dkg* sladkorja, limonovo lupino in 6 rumenjakov. Primešaj rahlo trd sneg iz 6 beljakov in z njim 8 *dkg* drobtin ter 21 *dkg* na listke zrezanih mandeljnov. Deni vse to v pomazan model ter počasi peci. Ohlajeno prereži, namaži vmes in po vrhu z omako in oblij z ledom.

1700. **Dobra torta.** Mešaj pol ure 5 rumenjakov, 14 *dkg* sladkorja, limonove lupine in sok od 1/2 limone. Temu primešaj rahlo sneg iz 5 beljakov, 10 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, malo klinčkov in 7 *dkg* piškotnih drobtin. Peci v dveh modelih. Pečeno torto namaži vmes in po vrhu z maraskinovo peno in oblij z belim limonovim ledom.

1701. **Laška torta.** Mešaj pol ure 21 *dkg* presnega masla, 21 *dkg* sladkorja in 12 rumenjakov. Temu primešaj rahlo trd sneg iz 12 beljakov in z njim tudi 21 *dkg* neolupljenih, drobno zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* drobtin in 7 *dkg* rozin. Vse skupaj deni v dva modela ter peci v srednji vročini.

Ohlajeno namaži vmes, po vrhu in okrog z omako ter oblij s pomarančnim ali limonovim ledom.

1702. **Piškotna torta prva.** Mešaj deset minut 16 rumenjakov in jim prideni 28 *dkg* sladkorja z vanilijo. Potem še rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov z 21 *dkg* riževe moke. Deni v model ter peci prav počasi približno eno uro. Pečeno torto oblij z limonovim ledom.

1703. **Piškotna torta druga.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov in 32 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in vanilijo. Primešaj rahlo trd sneg iz 8 beljakov z 20 *dkg* moke. Deni v pomazan model ter peci tričetrt do eno uro. Hladno torto namaži z omako in oblij z ledom.

1704. **Piškotna torta tretja.** Mešaj pol ure 14 rumenjakov, 42 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in vanilijo. Rahlo primešaj iz 14 beljakov pripravljen trd sneg in z njim vred 28 *dkg* moke. Vse to deni v dva modela ter počasi peci približno eno uro. Eno ohlajeno torto namaži z vanilijevim kremom ali jajčno peno, h kateri primešaj 2 žlici piškotnih drobtin, z drugo torto pa pokrij. Po vrhu in ob straneh jo namaži z jagodovo omako in oblij z ledom.

1705. **Piškotna torta četrta.** Deni v snežni kotliček 28 *dkg* sladkorja, 5 jajec, 1 rumenjak ter sok in lupine od $^1/_2$ limone. Tolci z metlico kakor sneg pol ure in potem postavi na štedilnik, da se segreje. Nato odstavi, toda tolci še vedno. Hladnemu prideni 24$^1/_2$ *dkg* moke, katero rahlo zamešaj. Vse to deni v pomazan model in peci. Ohlajeno prereži, namaži s čokoladnim kremom in oblij z ledom.

1706. **Piškotna torta peta.** Trdemu snegu iz 12 beljakov prideni polagoma med tolčenjem 28 *dkg* sladkorja, 12 rumenjakov, sok in lupine od $^1/_2$ limone ter 28 *dkg* moke. Deni v dva modela in počasi peci. Ohlajeno namaži vmes in ob straneh z vanilijevim kremom in oblij z limonovim ledom.

1707. **Krompirjeva torta prva.** Mešaj 28 *dkg* presnega masla ter mu dodeni polagoma, ko dobro naraste, 28 *dkg* sladkorja, sok in lupine od $^1/_2$ limone ter 6 rumenjakov. Potem primešaj sneg iz beljakov z 28 *dkg* krompirjeve moke. Deni v pomazan model ter počasi peci približno eno uro. Ohlajeno prereži, namaži z omako ali kremom in oblij z ledom.

1708. **Krompirjeva torta druga.** Mešaj 6 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja. Ko dobro naraste, prideni sok in lupine od $^1/_2$ limone. Naredi sneg iz 6 beljakov ter ga z 12 *dkg*

krompirjeve moke rahlo primešaj. Deni v pomazan model in počasi peci. Naprej delaj kakor pri prejšnji.

1709. **Krompirjeva torta tretja.** Mešaj pol ure 5 rumenjakov in 28 *dkg* sladkorja. Potem primešaj rahlo sneg od 5 beljakov, 10 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in 20 *dkg* kuhanega ter skoz sito pretlačenega krompirja. Vse to deni v pomazan model ter počasi peci. Ohlajeno torto prereži, pomaži z omako in potrosi s sladkorjem.

1710. **Citronatova torta.** Mešaj 12 *dkg* presnega masla. Polagoma primešaj, ko dobro naraste, 8 rumenjakov in 12 *dkg* sladkorja z limono. Dalje primešaj rahlo trd sneg 7 beljakov, z njim vred 12 *dkg* moke in 10 *dkg* drobno zrezanega citronata. Potem deni vse to v pomazan model in počasi peci tričetrt do eno uro. Ohlajeno torto prereži, pomaži s pomarančnim kremom in oblij z ledom.

1711. **Limonova torta.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov, 28 *dkg* sladkorja, lupine od $^1/_2$ limone in sok cele limone. Primešaj rahlo trd sneg iz 6 beljakov in z njim 14 *dkg* riževe moke. Deni v dva modela in počasi peci približno tričetrt ure. Ohlajeno torto namaži s pomarančnim kremom ter oblij z limonovim ledom. Če pa pečeš to torto v enem samem modelu, tedaj jo moraš ohlajeno prerezati.

1712. **Ledena kremova torta.** Mešaj 25 *dkg* presnega masla. Ko dobro naraste, mu primešaj polagoma 25 *dkg* sladkorja z vanilijo, 6 rumenjakov, $^3/_8$ *l* zavrete in zopet ohlajene sladke smetane in 20 *dkg* fino zrezanih ter še stolčenih mandeljnov ali lešnikov. Vse to mešaj še četrt ure. Potem pomaži tortni model s presnim maslom ter ga gosto obloži s cesarskimi piškoti. Postavi piškote najprej drugega poleg drugega, potem jih položi še po dnu. Nazadnje jih poškropi z likerjem maraskino ali s finim rumom, zmešanim z mlekom. Zdaj deni v model za prst debelo pripravljenega nadeva, nanj naloži piškote, tesno drugega poleg drugega, in jih poškropi kakor prej. Zopet namaži nadev in tako naprej, dokler vsega ne porabiš in se model ne napolni. Na vrhu naj bodo piškoti, katerih pa nazadnje ne poškropi. Postavi torto črez noč ali vsaj za par ur na led, potem jo zvrni na krožnik, namaži z vanilijevo peno ter gosto potrosi z zrezanimi lešniki. Ali jo pa namaži samo z jajčno peno, potem pa malo posuši na zraku.

1713. **Torta Panama.** Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 15 *dkg* sladkorja z vanilijo. Temu primešaj rahlo trd sneg iz 7 beljakov, 15 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in 7 *dkg*

zribane čokolade. Deni nato v pomazan model in počasi peci. Zdaj pripravi nadev: Mešaj pol ure 15 *dkg* presnega masla in 15 *dkg* sladkorja z vanilijo. Primešaj 5—7 *dkg* zmehčane čokolade in 2 jajci ter dobro premešaj. S tem nadevom namaži torto vmes, po vrhu in ob straneh, potem ko si jo prerezala v tri kolobarje. Po vrhu jo potrosi z debelo zrezanimi, malo prepraženimi in ohlajenimi mandeljni.

1714. **Pomladanska torta.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla in prideni, ko naraste, 14 *dkg* sladkorja z vanilijo. Ko si zdaj še deset minut mešala, primešaj iz 4 beljakov trd sneg in z njim 14 *dkg* fino zrezanih mandeljnov in 7 *dkg* moke. Vse to deni v pomazan model in peci v srednji vročini približno tričetrt ure. Ohlajeno torto oblij s sledečim ledom: Mešaj 3 rumenjake; ko dobro narastejo, jim prideni 14 *dkg* sladkorja z vanilijo. S tem oblij torto in jo potrosi z olupljenimi ter sesekanimi pištacijami.

1715. **Punčeva torta.** Mešaj pol ure 14 rumenjakov in 28 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Potem naredi iz 9 beljakov trd sneg in ga rahlo primešaj s 24 *dkg* moke. Deni to v tri enake modele in počasi peci. Pečene deni na desko. Enega izmed treh kolobarjev zreži na precej velike kocke. Potem deni v lonček sok dveh pomaranč in ene limone, 20 *dkg* s par žlicami vode in z limonovimi ter pomarančnimi lupinami zavretega in precejenega sladkorja ter $^1/_8$ *l* finega ruma. S polovico te tekočine polij polovico kock; k ostali tekočini pa deni nekaj košenilje, da je lepo rdeča, in polij z njo ostale kocke. Potem namaži oba kolobarja precej debelo z omako, deni na enega bele in rdeče kocke (tako, da menjavaš z barvami) in ga pokrij z drugim namazanim kolobarjem tako, da je namazana stran na kockah. Nato torto obteži za par ur, da se dobro sprime. Potem jo namaži po vrhu in ob straneh z omako in oblij s punčevim, bledordeče barvanim ledom. Namesto ruma vzameš lehko dobro slivovko. Preden namažeš kolobarje z omako, jih lehko malo poliješ z rumom ali s slivovko. Dobro je, ako deneš poleg prej navedenih kock tudi kake od kruhove torte.

1716. **Grozdna torta.** Zdrobi med 20 *dkg* moke 14 *dkg* presnega masla. Prideni 6 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 1 rumenjak. Iz tega napravi hitro testo, ga malo razvaljaj in speci v tortnem modelu. Potem napravi trd sneg iz 4 beljakov in mu primešaj 20 *dkg* sladkorja in majhen krožnik grozdnih jagod. S tem namaži pečeno torto in jo postavi še malo v pečico, da zrumeni.

1717. **Jabolčna torta.** Kuhaj precej gosto 28 *dkg* sladkorja in mu prideni 42 *dkg* olupljenih, na kocke zrezanih jabolk mošančkov, katere skuhaj, a ne da bi jih kaj pomešala. Potem prideni 3 *dkg* posladkorjenih pomarančnih lupin, 7 *dkg* citronata, 3 *dkg* pištacij, 5 *dkg* mandeljnov (vse zrezano na rezanice), dalje 5 *dkg* celih pinjol, limonove lupinice in sok od 1/2 limone. Vse to rahlo premešaj ter pusti, da stoji in se vsa mokrota posuši. Pomoči tortni model v vodo, vanj položi oblat in deni nanj pripravljeno zmes ter jo zravnaj. Po vrhu pomaži z vodo in precej potrosi s sladkorjem. Zdaj pusti torto v gorki sobi tri dni, toda vsak dan jo moraš obrniti, da se posuši. Nazadnje jo opiši z ledom.

1718. **Florentinska torta.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja. Primešaj rahlo trd sneg iz 8 beljakov s 14 *dkg* moke. Deni v štiri enake, pomazane tortne modele ter počasi peci. Mešaj, da dobro naraste, 10 *dkg* presnega masla, 10 *dkg* sladkorja in 1/2 stroka vanilije, stolčene s sladkorjem, ter primešaj trd sneg iz 3 beljakov, kateremu si primešala 15 *dkg* gosto kuhanega in vrelega sladkorja in 28 *dkg* fino zrezanih ter stolčenih lešnikov. Vse to dobro premešaj in namaži na tri ohlajene kolobarje, s četrtim pa pokrij. Nazadnje oblij z vanilijevim ledom.

1719. **Torta Marina.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla. Ko dobro naraste, mu prideni polagoma 28 *dkg* sladkorja z vanilijo in 10 rumenjakov. Potem napravi trd sneg iz 8 beljakov, ga rahlo primešaj k prejšnjemu in z njim vred 28 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in 9 *dkg* zribane čokolade. Deni v dva modela in peci v srednji vročini. Ohlajeno torto namaži vmes z limonovim kremom in oblij s pomarančnim in limonovim ledom.

1720. **Ruska torta prva.** Mešaj pol ure 12 rumenjakov in 42 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Primešaj rahlo trd sneg iz 6 beljakov in s tem vred 21 *dkg* fino zrezanih mandeljnov in 7 *dkg* drobtin. Deni v tri enake modele ter peci bolj počasi pol do tričetrt ure. Lehko pa pečeš v enem samem modelu, toda dalje časa. Hladno torto prereži dvakrat ter jo nadevaj s sledečim nadevom: Mešaj 14 *dkg* presnega masla in 14 *dkg* sladkorja z vanilijo. Ko dobro naraste, primešaj 14 *dkg* fino stolčenih, s par žlicami mleka poparjenih ter ohlajenih lešnikov in žlico ruma. S tem namaži dva tortna kolobarja. Vse tri kolobarje zloži skupaj in oblij z limonovim ledom.

1721. **Ruska torta druga.** Mešaj 28 *dkg* presnega masla, in ko dobro naraste, primešaj polagoma 28 *dkg* sladkorja

z vanilijo in pomarančnimi olupki ter 8 rumenjakov. Zopet primešaj rahlo trd sneg iz 8 beljakov z 28 *dkg* riževe moke, kateri si primešala 1/2 pecivnega praška. Peci počasi v modelu eno uro. Ohlajeno torto prereži ter namaži z vanilijevim kremom in oblij z limonovim ledom.

1722. **Ruska punčeva torta.** Mešaj 6 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Ko dobro naraste, primešaj trd sneg iz 6 beljakov in z njim vred 10 1/2 *dkg* moke. Deni na pomazano pločevino ter bledorumeno speci. Potem izkroži s tortnim obodom dva enaka kolobarja; ostale odrezke zreži na kocke in te razdeli v tri enake dele. En del kock polij s prevretim, z žlico sladkorja zmešanim pomarančnim sokom, drugi del kock s čokolado, prevreto z vodo, tretji del kock pa z malinovim ali ribezovim sokom. Zdaj zmešaj vse kocke in jih polij z rumom. Potem pomaži močno oba kolobarja z omako, v sredo deni kocke ter obteži torto za par ur ali pa za celo noč. Drugi dan oblij torto s pomarančnim ledom ter okrasi s sadjem

1723. **Kraljeva torta.** Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja. Potem primešaj 14 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* celih pinjol, 7 *dkg* na kocke zrezanega citronata, 7 *dkg* črez polovico prerezanih rozin, lupine in sok od 1/2 limone, malo klinčkov, cimeta in dišave. Nadalje rahlo primešaj sneg 7 beljakov z 10 *dkg* dobro z likerjem ali rumom napojenih drobtin. Deni v pomazan model ter peci v srednji vročini eno uro. Ohlajeno torto prereži, pomaži v sredi in po vrhu z omako in oblij z ledom.

1724. **Indijanska torta.** Mešaj pol ure 14 rumenjakov in 24 *dkg* sladkorja z vanilijo. Primešaj rahlo trd sneg iz 12 rumenjakov z 22 *dkg* riževe moke. Deni v dva pomazana modela ter počasi peci. Ohlajeno torto pomaži z jajčno peno, in sicer po vrhu in ob straneh le malo, vmes pa za prt nadebelo. Nazadnje jo še oblij s čokoladnim ledom.

1725. **Kostanjeva torta.** Mešaj pol ure 14 rumenjakov in 21 *dkg* sladkorja z vanilijo. Temu primešaj 5 *dkg* kuhanega ter skoz sito pretlačenega kostanja. Potem naredi trd sneg iz 10 beljakov ter ga prejšnjemu primešaj z 12 *dkg* moke. Deni v dva modela ter počasi peci. Potem naredi iz 2 beljakov trd sneg, prilij mu 12 *dkg* s koščkom vanilije in dvema žlicama vode gosto kuhanega vrelega sladkorja; med vednim mešanjem primešaj tudi 1/2 *l* kuhanega ter skoz sito pretlačenega kostanja. S tem namaži ohlajeno torto, in sicer vmes; 1/3 nadeva pa prihrani. Nato

oblij torto s karamelovim ali kavnim ledom in okrasi s prihranjenim nadevom.

1726. **Zdrobova torta.** Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 28 *dkg* sladkorja in primešaj lupine od ½ limone, sok 1 limone in 4 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Dalje primešaj rahlo trd sneg iz 7 beljakov s 14 *dkg* finega pšeničnega zdroba. Vse to deni v pomazan model ter pusti, da stoji pol ure. Potem postavi model v ne zelo vročo pečico ter peci približno tričetrt ure. Ohlajeno torto prereži, namaži v sredi in po vrhu z omako ter oblij z limonovim ledom. Ali pa peci torto v dveh modelih in primešaj k eni 7 *dkg* ogrete ali zribane čokolade z žlico mleka.

1727. **Torta Valerija.** Napravi trd sneg iz 8 beljakov ter mu prideni polagoma 8 rumenjakov, 16 *dkg* sladkorja, 16 *dkg* moke in 12 *dkg* razpuščenega presnega masla, kateremu pa odlij prej vodo. Speci v treh enakih modelih v srednji vročini prav lepo rumeno. Ohlajeno torto nadevaj s sledečim nadevom: Spraži 16 *dkg* zrezanih mandeljnov s 14 *dkg* sladkorja in z limonovo lupino ter jih drobno stolci. Vmešaj 16 *dkg* presnega masla in 8 *dkg* sladkorja. Ko dobro naraste, prideni stolčene mandeljne in malo vanilije. Namaži na dva tortna kolobarja, deni ju skupaj in pokrij s tretjim kolobarjem. Pomaži torto po vrhu z omako in oblij z ledom.

1728. **Navadna torta.** Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 28 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj sneg iz 7 beljakov in z njim vred 28 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, 10 *dkg* moke, 3 *dkg* čokolade in 2 *dkg* drobno zrezanega citronata. Vse skupaj deni v pomazan model ter počasi peci. Ohlajeno torto namaži vmes in po vrhu s pomarančnim ali limonovim kremom in oblij z limonovim ledom.

1729. **Koruzna torta.** Mešaj 8 rumenjakov, 30 *dkg* sladkorja, limonove lupine in sok 1 limone. Rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov in z njim vred 20 *dkg* fine polentne moke. To deni v pomazan model ter peci počasi približno eno uro. Ohlajeno torto prereži, namaži vmes in po vrhu z omako in oblij z ledom. Ali mešaj 6 rumenjakov in 20 *dkg* sladkorja z limonovim sokom in lupinami. Ko dobro naraste, primešaj rahlo trd sneg iz 6 beljakov in s snegom vred 16 *dkg* polentne moke, potem pa speci. Pečeno močno potresi s sladkorjem.

1730. **Knajpova torta.** Mešaj 3 rumenjake, 1 jajce, 21 *dkg* sladkorja, limonovo lupino in sok od ¼ limone. Naredi iz 3 beljakov trd sneg in ga rahlo primešaj z 12 *dkg*

Knajpove moke. Deni v tortni model ter počasi peci. Pečeno potrosi močno s sladkorjem ter daj na mizo. Posebej v skledici daj vinski ali malinov šato ali kako drugo zredčeno omako.

1731. **Kruhova torta prva.** Mešaj četrt ure 12 rumenjakov, 28 *dkg* sladkorja z limonovim in pomarančnim okusom ter klinčki. Naredi iz 12 beljakov sneg ter ga rahlo primešaj z 28 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, 4 *dkg* na fine rezančke zrezanega citronata, 9 *dkg* z dobrim črnim vinom namočenih drobtin in 7 *dkg* zribane čokolade. Deni v dva modela ter počasi peci. Ohlajeno torto namaži z gostim vinskim šatojem, in sicer vmes, ob straneh in malo po vrhu. Nazadnje jo oblij s pomarančnim ledom.

1732. **Kruhova torta druga.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov in 21 *dkg* sladkorja, kateremu si primešala limonove in pomarančne lupine. Rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov, z njim vred primešaj 14 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* čokolade in 10 *dkg* z rumom namočenih drobtin. Deni v pomazan model ter počasi peci. Ohlajeno torto prereži, pomaži vmes in po vrhu z omako ter oblij s pomarančnim ali limonovim ledom.

1733. **Torta Štefanija.** Mešaj 28 *dkg* presnega masla in mu prideni polagoma, ko dobro naraste, 28 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 8 rumenjakov. Rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov in z njim 28 *dkg* moke in 28 *dkg* na listke zrezanih mandeljnov. Torto peci v treh modelih. Ohlajeno namaži vmes, po vrhu in ob straneh z maraskinovim kremom in oblij z limonovim ledom.

1734. **Ajdova torta prva.** Mešaj 28 *dkg* presnega masla in mu prideni polagoma, ko dobro naraste, 3 jajca, 4 rumenjake ter 28 *dkg* sladkorja z limonovimi in pomarančnimi lupinami. Primešaj polagoma 28 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, dalje trd sneg iz 4 beljakov s 13 *dkg* fine ajdove moke in 5 *dkg* pecivnega praška. Deni vse to v dva modela ter peci pri srednji vročini eno uro. Ohlajeno torto namaži z ribezovo omako in oblij z ledom.

1735. **Ajdova torta druga.** Mešaj 30 *dkg* presnega masla; ko dobro naraste, mu prideni polagoma 30 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 6 rumenjakov. Naredi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj s 26 *dkg* fine ajdove moke in noževim vrhom pecivnega praška. Deni v pomazan model in peci počasi eno uro. Ohlajeno torto prereži, namaži z omako in oblij z ledom.

1736. **Krojaška torta.** Mešaj 10 *dkg* presnega masla in mu prideni polagoma, ko dobro naraste, 5 rumenjakov in

10 *dkg* sladkorja. Potem primešaj rahlo sneg iz 5 beljakov in z njim vred 5 *dkg* zribane čokolade in 10 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Deni v model ter peci približno tričetrt ure. Ohlajeno torto prereži, namaži vmes in okrasi po vrhu s sledečim nadevom: Mešaj v kotlički na ognju 3 jajca, 14 *dkg* sladkorja z vanilijo in žlico riževe moke, da se zgosti; potem postavi vstran, da se ohladi; hladnemu primešaj 5 *dkg* zribane čokolade, 5 *dkg* stolčenih orehov, 4 *dkg* lešnikov, 14 *dkg* presnega masla in nekaj vanilije. Vse to mešaj četrt ure na hladnem prostoru.

1737. **Krojaška torta fina.** Mešaj 16 *dkg* presnega masla in mu zamešaj polagoma, ko dobro naraste, 7 *dkg* ogrete čokolade, 7 rumenjakov in 16 *dkg* sladkorja z vanilijo. Naredi trd sneg iz 7 beljakov ter ga rahlo primešaj s 16 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov. Deni v tri modele ter peci v srednji vročini. Medtem deni v snežni kotliček 4 jajca, žlico riževe moke in 14 *dkg* sladkorja z vanilijo. Postavi na ogenj in mešaj, da se zgosti. Ko je hladno, primešaj 20 *dkg* presnega masla, 5 *dkg* ogrete čokolade in 3 *dkg* z žlico sladkorja spraženih ter fino stolčenih lešnikov. S tem nadevaj torto in jo oblij s čokoladnim ali vanilijevim ledom.

1738. **Penasta torta prva.** Mešaj 21 *dkg* presnega masla, 7 rumenjakov in 28 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj trd sneg iz 7 beljakov in z njim vred 28 *dkg* moke in za nožev vrh pecivnega praška. Deni v tortni model ter peci v srednji vročini, da lepo zrumeni. Potem odstrani modelu obod, torto pa še pusti na dnu modela, toda postavi jo vstran. Nato napravi trd sneg iz 5 beljakov ter mu primešaj 30 *dkg* stolčenega sladkorja z vanilijo. Ta nadev deni na torto, ga lepo zravnaj in postavi za par trenotkov v vročo pečico, da sneg od vrha bledo zrumeni, a v sredi ostane mehak.

1739. **Penasta torta druga.** Mešaj 18 *dkg* presnega masla in mu primešaj, ko dobro naraste, 18 *dkg* sladkorja, 4 rumenjake, 2 žlici kisle smetane, 18 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, malo limonove lupine in 18 *dkg* moke s polovico pecivnega praška. Deni v tortni model ter peci v srednji vročini približno eno uro. Ko se torta ohladi, odstrani modelu obod, dno modela s torto pa postavi vstran. Naredi iz 5 beljakov trd sneg ter mu primešaj 30 *dkg* s kosčkom vanilije in par žlicami vode gosto kuhanega sladkorja. Nato deni 30 *dkg* sladkorja v kozico in ga namoči s par žlicami vode; ko se raztopi, ga postavi na vroče, in ko zavre, začni delati sneg. Ko je sneg že trd

in se sladkor že gosto potegne, vlivaj počasi sladkor med sneg, medtem pa pridno mešaj. Potem razdeli to enakomerno po torti, nekaj snega pa deni v brizgalnico ter okrasi z njim torto po vrhu. Nazadnje jo deni še za četrt ure v ohlajeno peč, da se malo po vrhu posuši.

Ali pa deni na desko 8 *dkg* moke, 8 *dkg* presnega masla, 8 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, malo limonove lupinice, žlico sladkorja in za nožev vrh soli. Iz tega naredi urno testo, ga malo razvaljaj in deni peč. Dalje delaj kakor prej.

1740. **Preravska torta.** Deni na desko 28 *dkg* presnega masla, 28 *dkg* moke, 14 *dkg* sladkorja, 14 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, lupine od $^1/_2$ limone in malo soli. Vse to sesekaj prav fino z nožem ter še zdrobi z rokami. Potem prideni sok 1 limone, sežvrkljan z 1 rumenjakom, in napravi hitro testo. Tega razdeli v tri hlebčke; vsakega povaljaj malo, deni v model in lepo rumeno speci. En kolobar pomaži z beljakom in potrosi z debelo zrezanimi ter s sladkorjem zmešanimi mandeljni; druga dva kolobarja pa pomaži z omako in ju pokrij s potresenim kolobarjem.

1741. **Hamburška torta.** Mešaj pol ure 6 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z vanilijo. Potem naredi iz 4 beljakov sneg ter ga rahlo zmešaj s 7 *dkg* fino zrezanih lešnikov. Deni v dva modela ter počasi peci. Medtem pa naredi iz 3 beljakov trd sneg, kateremu primešaj 15 *dkg* gosto kuhanega sladkorja z vanilijo in 8 *dkg* drobno zrezanih in še stolčenih lešnikov. S tem namaži ohlajeno torto vmes, ob straneh in malo tudi po vrhu ter jo oblij nazadnje s kavnim ledom.

1742. **Peščena torta.** Mešaj 28 *dkg* presnega masla, da dobro naraste. Potem mu prideni polagoma 5 rumenjakov, 4 cela jajca in 28 *dkg* sladkorja z limonovo lupino ter primešaj rahlo trd sneg iz 5 beljakov z 20 *dkg* moke. Deni v dva modela in peci počasi v srednji vročini. Ohlajeno torto namaži vmes, ob straneh in malo po vrhu s čokoladnim kremom in oblij z vanilijevim ledom.

1743. **Hamburška peščena torta.** Mešaj 11 *dkg* presnega masla, da dobro naraste. Polagoma mu prideni 4 rumenjake, malo vanilije in 11 *dkg* sladkorja ter mešaj še pol ure. Potem primešaj rahlo trd sneg iz 4 beljakov z 11 *dkg* riževe moke. Peci to v dveh modelih v precej vroči pečici. Ohlajeno torto namaži vmes, ob straneh in malo po vrhu z gosto jajčno peno in oblij s čokoladnim ledom. Peni lehko primešaš tudi 4 *dkg* zribane čokolade.

1744. **Kavna torta.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov, 2 celi jajci in 28 *dkg* sladkorja z vanilijo. Naredi potem sneg iz 8 beljakov in ga primešaj, z njim pa tudi 28 *dkg* neoluplјenih ter drobno zrezanih mandeljnov in 28 *dkg* z močno, pa sladko črno kavo namočenih drobtin. Deni v dva modela ter počasi peci. Medtem deni v lonček 1/8 *l* sladke smetane, 3 žlice sladkorja, malo vanilije, 4 rumenjake, 5 žlic močne črne kave in žličico moke. To mešaj, da je gladko; postavi še na štedilnik, da se zgosti v krem. Z ohlajenim namaži torto, jo oblij s kavnim ledom ter okrasi s kavnimi zrni. Zato segrej v pečici kosček čokolade. Ko je mehka, upodobi iz nje dolgo, tankemu svinčniku podobno palčico. To razreži v grah velike kosčke in te suči v kroglice ter pritisni vsako črez sredo z narobe obrnjenim nožem, da dobi obliko kavnega zrna. Zrna zloži na mokro torto v kakršnikoli obliki.

1745. **Kavna penasta torta.** Tolci v snežnem kotličku pol ure 6 celih jajec, 6 rumenjakov, 21 *dkg* sladkorja in malo vanilije. Prilij polagoma 21 *dkg* raztopljenega presnega masla (kislino, ki ostane na dnu, odstrani). Primešaj polagoma 21 *dkg* riževe moke in za nožev vrh pecivnega praška. Peci v dveh modelih v srednji vročini. Medtem deni v snežni kotliček 42 *dkg* presnega masla, 8 rumenjakov, 1/4 *l* zelo močne črne kave, 28 *dkg* sladkorja z vanilijo in 2 žlici riževe moke. Tolci na ognju, da se zgosti v krem. Potem odstavi in še mešaj, da se ohladi. Nato prideni še 40 *dkg* presnega masla ter še mešaj. Ohlajeno torto prereži, namaži tri kolobarje z nadevom (nekaj nadeva prihrani), s četrtim pa pokrij, oblij s kavnim ledom in okrasi s prihranjenim nadevom. Deni nadev v škarnicelj ter piši z njim na torto. Ko je gotova, jo postavi za en dan ali vsaj za par ur, preden jo rabiš, na hladen prostor.

1746. **Torta Mikado.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla ter mu prideni polagoma, ko dobro naraste, 8 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z limonovimi olupki. Potem stolci prav fino 14 *dkg* z žlico sladkorja zrumenjenih mandeljnov. Nato naredi iz beljakov sneg ter ga rahlo primešaj z mandeljni in s 7 *dkg* moke. Vse to deni v dva pomazana modela in peci v srednji vročini. Medtem deni v kozico 14 *dkg* sladkorja, malo vanilije in par žlic vode ter kuhaj toliko časa, da se malo potegne. Nato odstavi in mešaj v mrzli vodi, da se zgosti, pa zopet primešaj 14 *dkg* presnega masla ter 7 *dkg* spraženih in še fino stolčenih mandeljnov. Vse to mešaj na hladnem, da naraste. S tem na-

devom namaži tri kolobarje pečene ter ohlajene torte, s četrtim kolobarjem pa jo pokrij. Nazadnje oblij torto z ledom.

1747. **Francoska kavna torta.** V trd sneg iz 6 beljakov zamešaj 14 *dkg* sladkorja z vanilijo in 14 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Peci v treh modelih, katere pa prej pomaži. Potem mešaj 15 *dkg* sladkorja z vanilijo, 5 rumenjakov in 5 žlic močne črne kave. Postavi to v vrelo vodo in mešaj, da se zgosti v gost krem; tega postavi na hladno in hladnemu prideni 20 *dkg* presnega masla, postavi še na hladno in mešaj četrt ure, da postane prav rahlo. Ta nadev namaži na ohlajeno torto, in sicer vmes, po vrhu in tudi malo ob straneh. Nazadnje oblij torto z vanilijevem ledom.

1748. **Kitajska torta.** Mešaj pol ure 28 *dkg* presnega masla, 28 *dkg* sladkorja z vanilijo in 10 rumenjakov. Naredi iz 10 beljakov trd sneg ter primešaj prejšnjemu 17 *dkg* drobtin in 10 *dkg* zribane čokolade. Peci v treh modelih v srednji vročini. Ohlajeno torto namaži vmes in ob straneh z jajčno peno ter jo oblij s kavnim ali karamelovim ledom.

1749. **Mirnbergerjeva torta.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov, 4 cela jajca in 21 *dkg* sladkorja z vanilijo. Temu primešaj rahlo trd sneg iz 8 beljakov in z njim vred 21 *dkg* olupljenih, fino zrezanih mandeljnov ter 7 *dkg* zribane čokolade. Deni torto v tri modele ter počasi peci. Ohlajeno namaži vmes, ob straneh in malo po vrhu z vanilijevim kremom in oblij s karamelovim ledom.

1750. **Pinjolna venčasta torta.** Vreži iz oblata 16 okroglih dva prsta širokih venčkov (vsak venček bodi za pol prsta manjši od prejšnjega) ter jih deni na pomazano, z moko potreseno pločevino. Potem vzemi 56 *dkg* pinjol in jih prereži črezpol; naredi iz 6 beljakov trd sneg, prideni mu 56 *dkg* presejanega sladkorja, sok 1 limone in vanilijevega sladkorja. To vse dobro premešaj in nazadnje primešaj še pinjole. Zajemaj ta led z žlico in ga devaj pol prsta nadebelo in enakomerno na venčke, katere potem zravnaj z vilicami in speci v nizki vročini. Pečene venčke okrasi, ko so še na pločevini, z belim in rdečim ledom (glej led št. 1764) in jih posuši. Potem zreži lep okrogel papir, položi ga na krožnik, nanj pa devaj venčke, in sicer tako, da začneš z največjim, nehaš z najmanjšim. Navrh v luknjico vtakni suh ali svež šopek. Ali pa naredi tako, da je najmanjši venček v sredi cel; tedaj ni treba šopka.

1751. **Lešnikova venčasta torta.** Popari 7 *dkg* lešnikovih jedrc, olupi jih in zreži bolj debelo. Zrezane deni

v snežni kotliček, prideni 7 *dkg* sladkorja ter mešaj na ognju, da postanejo jedrca bledorjava. Ko so mrzla, jih dobro stolci in presej. Potem naredi iz 10 beljakov trd sneg, vanj zamešaj 56 *dkg* presejanega in nekaj vanilijevega sladkorja ter presejane lešnike. Že prej pa zreži iz oblata 16 venčkov (kakor zgoraj, št. 1750) in jih deni na pomazano pločevino. Potem naredi škarnicelj, ki naj ima spodaj za prst veliko luknjico. Vanj deni ta sneg in ga pretlači enakomerno na oblatne venčke. Nato speci in zloži kakor pinjolno torto.

1752. **Španska venčasta torta.** Zamešaj rahlo v trd sneg iz 10 beljakov vanilijevega in 55 *dkg* presejanega sladkorja. Dalje delaj kakor pri pinjolni torti. Oblatne venčke zloži na pomazano pločevino, sneg pa pretlači enakomerno kakor pri lešnikovi torti skoz škarnicelj na venčke. Te potresi z rdečim, rumenim ali zelenim sladkorjem in jih peci v ohlajeni peči.

1753. **Španska venčasta torta druga.** Zamešaj rahlo v trd sneg iz 12 beljakov 56 *dkg* presejanega in nekaj vanilijevega sladkorja. Potem pomaži pločevino z maslom, potrosi jo z moko in položi nanjo dva ali tri modele razne velikosti. Zdaj vzemi kuhalnico in zariši z njenim recljem v moko tri kroge ter vzemi modele proč; tako imaš na pločevini tri kroge. Potem naredi škarnicelj, vanj deni sneg, pretlači ga skoz luknjo na prvi obrisan krog, in sicer naredi najprej črte podolgem potem počez in slednjič še ob robu. Tako premreži tudi drugi in tretji krog. Nato postavi pločevino v peč, ki mora biti malo gorkejša nego za prvo špansko torto. Ko je torta bledorumena, jo vzemi iz peči. Ko se ohladi, deni kroge po velikosti drugega na drugega, vmes pa daj spenjeno mleko.

1754. **Dunajska torta.** Mešaj 21 *dkg* presnega masla in 5 rumenjakov. Potem primešaj 21 *dkg* stolčenega sladkorja z limonovim duhom, 28 *dkg* moke in sneg treh beljakov. Iz tega testa speci tri enake krpe. Namaži eno krpo z marelično omako in položi nanjo drugo krpo; to namaži z jagodovo ali kako drugo omako in položi nanjo tretjo krpo, katero oblij s poljubnim ledom.

1755. **Bohinjska torta.** Mešaj 28 *dkg* presnega masla in mu primešaj, ko dobro naraste, 28 *dkg* sladkorja, limonove olupke, 6 rumenjakov, malo klinčkov in cimeta. To mešaj pol ure. Potem naredi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj; z njim vred primešaj tudi 28 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, 6 *dkg* fino zrezanega citronata in 2 *dkg* z rumom ali likerjem namočenih drobtin. Deni v dva

modela ter peci v srednji vročini približno tričetrt ure. Potem mešaj 17 *dkg* presnega masla in mu primešaj polagoma 6 *dkg* ogrete čokolade, 17 *dkg* sladkorja z vanilijo in 2 trda, skoz sito pretlačena rumenjaka. S tem nadevaj ohlajena ter prerezana tortna kolobarja in jo oblij nazadnje s karamelovim ali čokoladnim ledom.

Ledi za torte in pecivo.

1756. **Limonov led.** Deni v snežni kotliček 28 *dkg* drobno stolčenega ter skoz gosto sito presejanega sladkorja. Polij ga s 1/16 *l* gorke vode in s precejenim sokom ene limone. Potem mešaj, da postane gladek in se dobro segreje, a zavreti ne sme. Zdaj ga vlij na pripravljeno torto, ki jo postavi za nekaj trenotkov v precej toplo pečico, da se posuši in lepo sveti, medtem pečice ne odpiraj.

1757. **Pomarančni led.** Naredi ga pravtako kakor limonovega, le da vzameš namesto limonovega soka pomarančen sok, in da dodaš na sladkorju obribane in stolčene lupine od 1 pomaranče.

1758. **Punčev led.** Naredi ga kakor pomarančnega. Vzemi pa 2 žlici manj vode kakor pri onem in jo nadomesti z rumom.

1759. **Led iz kuhanega sladkorja.** Deni v snežni kotliček 1/2 *kg* v kosčke sesekanega sladkorja, polij ga s 1/4 *l* mrzle vode ter postavi na štedilnik, da se počasi raztopi in začne vreti. Medtem pa pobiraj, kar je nečistega. Ko je že precej gost, mu prilij žlico kisa. Vre naj potem še toliko časa, da odleti mehur, ako vtakneš vanj žico, ki je spodaj zavita v obliki zanjke, in jo hitro vzdigneš ter pihneš skoz njo. Tako kuhan sladkor vlij na marmornato ploščo in ga s kuhalnico urno mešaj, da se ohladi in postane lepo bel, gost in gladek. Nato ga postrži nazaj v kotliček, postavi na štedilnik, prilij par žlic vode in precejeni sok ene limone ter mešaj, da se segreje. Potem ga vlij na pripravljeno torto.

Ali pa postavi za poizkus dobro kuhan sladkor na led ali v mrzlo vodo. Urno ga mešaj, da se zgosti in je lepo gladek. Potem ga zopet postavi na štedilnik, prilij mu par žlic vode in sok ene limone ter mešaj, da se malo segreje. Nato vlij to na pripravljeno torto in postavi v precej toplo pečico, da se led posuši.

Na ta način lehko skuhaš sladkor že prej. Ko je kuhan in do gostega zmešan, ga deni v kako skledico, vlij nanj, da se od vrha ne posuši, par žlic vode ter ga

shrani. Kadar ga potem rabiš, odlij vodo, deni sladkor v dobro pološčeno kozico, prilij malo vode, po okusu limonovega ali pomarančnega soka, močne črne kave, ruma, sežganega sladkorja ali kaj drugega (z ozirom na okus, ki naj ga ima led). Potem postavi kozico s sladkorjem na štedilnik ter ga med vednim mešanjem segrej. Ako je pregost, mu prilij še žlico vode. Potem ga pa vlij na torto in jo posuši.

1760. **Beljakov led prvi.** Deni v skledico 1/2 beljaka, sok 1 limone, malo mlačne vode in 1/4 *kg* stolčenega ter na fino sito presejanega sladkorja. Mešaj kakih pet minut, potem pa vlij na torto in jo posuši v pečici. K ledu prilješ lehko še par žlic gosto kuhanega ter nekoliko ohlajenega sladkorja. Tudi ga lehko barvaš, ko je že gotov, ali rjavo s črno kavo, rumeno s pecivno barvo, bledordeče s košenilijo ali pa zeleno s špinačnim sirom.

1761. **Beljakov led drugi.** Naredi trd sneg iz dveh beljakov in mu primešaj 10 *dkg* sladkorja, žlico vode in sok 1 limone. Vse to mešaj par minut; lehko tudi barvaš. Potem vlij na torto, ki jo deni za par trenotkov v precej toplo pečico.

1762. **Rumenjakov led.** Mešaj 5 rumenjakov in jim prideni, ko dobro narastejo, 23 *dkg* sladkorja z vanilijo. S tem oblij pripravljeno torto, jo potrosi z debelo sesekanimi pištacijami ali z enako sesekanim, v sladkorju kuhanim zelenim fižolovim stročjem.

1763. **Čokoladni led.** Deni v snežni kotliček ali v pološčeno ponev 14 *dkg* sladkorja, 16 *dkg* čokolade in 1/8 *l* vode. Postavi na kraj štedilnika, da se počasi raztopi in začne polagoma vreti. Ko čokolada vre, jo večkrat premešaj in od kraja postrži. Ko je tako gosta, da se med prsti potegne, ako primeš kapljico z dvema prstoma, jo odstavi ter tolci s kuhalnico toliko časa, da se shladi. Nato jo vlij na torto. Da se pa led na torti lepše razleze in bo torta gladka, primi desko s torto takoj, ko si vlila nanjo led, ter jo vrti na vse strani. Potem postavi torto v toplo pečico, da se posuši. Ako se ti je morda led medtem, ko si ga tolkla, strdil, tedaj prilij 2 ali 3 žlice vroče vode in tolci naprej, da se ohladi.

1764. **Led za opisovanje.** Deni v porcelanast lonček ali skodelico 1/2 beljaka in toliko stolčenega in na finem situ presejanega sladkorja, da je gosto. To mešaj, da postane prav gladko in dobro naraste (približno četrt ure). Medtem poizkusi včasih led, če je že dosti gost; biti mora tako gost, da ako narediš z žlico, s katero ga mešaš, piko

na krožnik, ostane ravno v tej obliki, ne da bi se razlezla. Obenem pa mora biti tudi toliko redek, da se ne bodo niti, ko pišeš z njimi, trgale.

1765. **Torta okrašena z ledom.** Kadar hočeš na torto pisati, si naredi majhen škarnicelj iz pergamentnega papirja in ga napolni s pripravljenim ledom. Na koncu odreži malo, pusti le za proseno zrno veliko luknjo. Zgoraj dobro zavij, potem pa piši na z ledom oblito in suho torto. Na sredo torte naredi kako rožo, ob robu pa kake zobce ali črte. Med te lehko napraviš črte ali pike iz marelične omake.

1766. **Torta okrašena s sadjem.** Naredi na z ledom oblito in suho torto šopek, venec ali zvezdo iz sadja. V to zreži iz v sladkorju vkuhanega sadja, rumenega in rdečega kutinovega sira kako rožo ali popek ali posamezne liste, katere zloži na torti v cvet. Iz zelenih fižolovih, v sladkorju vkuhanih lupin pa zreži trte in razne cvetu primerne listke. Ob robu torte naredi s pisalnim ledom kak obrobek, n. pr. zobce, pike ali kaj drugega. Prav lepo je, ako narediš med zobce precej velike pike iz leda ter položiš na vsako posrebreno sladkorno kroglico. Dobijo se v slaščičarnah. Za 20 vinarjev takih kroglic zadostuje kot okrasek za več tort.

1767. **Torta okrašena z grozdjem.** Iz precej širokih, v sladkorju vkuhanih fižolovih lupin zreži majhne, grozdnim listom podobne liste in trte. Položi potem na z ledom oblito in suho torto najprej trte, potem liste, nazadnje pa še naredi grozd iz bledordečih ali višnjevih sladkornih kroglic. Vse naj bo tako naloženo, da predstavlja naravno grozdovo trto z grozdi. Ob strani torte lehko napišeš z ledom primeren napis. Ob robu pa naredi z ledom kak obrobek. (Napis ali obrobek bo lepši, ako pišeš dvakrat, drugo vrh drugega.)

1768. **Torta okrašena z marelično omako.** Na z ledom oblito in suho torto zariši precej veliko zvezdo ali krog. Potem namaži na to (zvezdo ali krog) marelično omako, okrog nje pa obrobi s pisalnim ledom. Lepo bo, ako pišeš dvakrat ali trikrat, drugo vrh drugega. Črez omako naredi mrežo iz leda, ob robu torte pa obrobek. Okrog kroga ali zvezde narediš lehko majhne zvezdice ali majhne cvetke iz razcvelih pinjol (glej str. 36), pištacij in zelenega fižolovega stročja.

Za cvetke olupi najprej pištacije; iz 2 pištacij naredi 4 liste, katere postavi na torto tja, kjer ima biti cvetka.

V sredo listov postavi razcvelo pinjolo, poleg cvetke pa naredi iz fižola par zelenih listov.

Kadar hočeš preložiti torto iz deske na krožnik, pogrnjen s tortnim papirjem, tedaj izpodreži najprej torto z nožem, potem vtakni previdno dva močna, precej dolga noža pod torto, jo vzdigni in položi na papir. Iz deske pa postrži led, ki se je morda natekel od torte, ko se je sušila, ga shrani in porabi pri kakem nadevu.

To je tedaj nekaj navodil za olepšavo tort. Seveda so le nepopolna, ker more tu manj dopovedati mrtva beseda kot dolga in vztrajna vaja.

Devetnajsti oddelek.

Razno drobno pecivo.

1769. **Masleno pecivo.** Vse pecivo, pri katerem je presno maslo, pripravljaj vedno na mrzlem prostoru. Kadar hočeš pecivo glasirati in mu dati s tem lepo zunanje lice, tedaj imej led že pripravljen. Kadar vzameš pecivo iz pečice, pomaži posamezne kosčke z majhnim čopičem, ki ga pomakaj v pripravljeni led. Pomazano pecivo polagaj na mrežo, katero postavi na pločevino v odprto pečico. Da se pecivo posuši ter se lepo sveti, zapri pečico za par trenotkov.

1770. **Angleške osmice prve.** Deni na desko 28 *dkg* moke in 14 *dkg* presnega masla. Moko in maslo zdrobi najprej z nožem, potem še z rokami. Potem prideni 12 *dkg* sladkorja, sok in lupine od 1/2 limone, prav malo soli in 5 *g* pecivnega praška. Naredi urno testo in ga gneti z rokami, pa le malo, da ga ne ogreješ. Potem razreži testo na kosčke orehove velikosti. Vsak kosček zvaljaj v okroglo palčico, iz katere naredi osmico. Tako delaj, da zgotoviš vse osmice. Zloži jih potem na pločevino, za prst narazen, pomaži jih z raztepenim beljakom, zmešanim z žlico sladkorja, in jih peci v ne zelo vroči pečici.

1771. **Angleške osmice druge.** Deni na desko 28 *dkg* moke in 14 *dkg* presnega masla. Maslo z moko dobro zmešaj in zdrobi. Potem prideni sok in lupine od 1/2 limone, 6 rumenjakov, 2 žlici vina, 14 *dkg* sladkorja, 1 *dkg* pecivnega praška in za nožev vrh soli. Naredi iz tega urno testo, ga rahlo pogneti in napravi osmice kakor prej, pomaži jih in speci.

1772. **Angleške prestice.** Naredi prvo ali drugo testo za osmice in upodobi iz njega prestice; ko si jih pomazala z beljakom, jih potrosi z debelo stolčenim sladkorjem in speci.

1773. **Angleški zapognjenci.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla. Ko dobro naraste, mu prideni med mešanjem 4 rumenjake in 14 *dkg* sladkorja z limonovo ali pomarančno lupino. Potem primešaj rahlo še trd sneg iz 4 beljakov s 14 *dkg* moke. Namaži testo na pločevino, pol prsta debelo. Ko je že skoro pečeno, ga razreži na prst dolge in prst široke kosčke in jih upogni, ko so popolno pečeni, na okroglem lesu.

1774. **Krhke prestice prve.** Deni na desko 28 *dkg* moke in 19 *dkg* presnega masla; to prav dobro zdrobi. Potem prideni 12 *dkg* sladkorja z vanilijo, 1 jajce in 5 *g* pecivnega praška. Naredi urno testo, upodobi iz njega prestice, pomaži jih z beljakom, potrosi z debelo stolčenim sladkorjem ter speci. Ali pa jih samo pomaži in potem pečene z ledom oblij in posuši.

1775. **Krhke prestice druge.** Deni na desko 14 *dkg* presnega masla in 18 *dkg* moke in prav dobro zdrobi. Potem prideni še 2 rumenjaka, sok in lupine od $^1/_2$ limone, 7 *dkg* sladkorja in 5 *g* pecivnega praška. Vse to pogneti urno v testo, ga razreži v kosčke orehove velikosti, te zvaljaj z rokami v okrogle, za svinčnik dolge palčice, iz teh pa naredi prestice; položi jih na pločevino, prst narazen, pomaži z jajcem in speci.

1776. **Krhke prestice tretje.** Deni na desko 21 *dkg* moke, 21 *dkg* presnega masla, 10 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, 10 *dkg* sladkorja, malo limonove lupine, 2 rumenjaka, prav malo soli in 5 *g* pecivnega praška. Iz tega naredi urno testo, upodobi iz njega prestice, zloži jih na pločevino, pomaži z jajcem in speci. Ali pa jih nič ne namaži z jajcem, ampak še tople namaži z ledom in posuši.

1777. **Krhke prestice četrte.** Deni na desko 21 *dkg* moke, 14 *dkg* presnega masla, 7 *dkg* sladkorja in malo cimeta. To vse prav dobro zdrobi; potem prideni še 1 jajce in nekaj kapljic limonovega soka. Hitro naredi testo in iz tega prestice; pomaži jih z jajcem, potrosi z debelim sladkorjem in speci v srednji vročini.

1778. **Uršulinske prestice.** Raztopi 7 *dkg* sladkorja v 4 žlicah vina. Temu primešaj 1 celo jajce in 1 rumenjak ter žvrkljaj, da se speni. Potem deni na desko 28 *dkg* moke, 1 *dkg* pecivnega praška in 7 *dkg* presnega masla. Maslo zdrobi med moko ter zamesi s sežvrkljanimi jajci

v testo, ki ga prav dobro pogneti. Potem ga razreži na majhne kosčke in naredi prestice. Te pomaži z jajcem in speci.

1779. **Masleni rožički.** Zdrobi na deski 14 *dkg* presnega masla, 21 *dkg* moke, 7 *dkg* sladkorja, malo limonove lupine in prav malo soli. Ko je vse to prav fino zdrobljeno, prideni še 2 rumenjaka in 1/2 kavne žlice pecivnega praška. Hitro naredi testo in upodobi iz njega rožičke, ki jih pomaži z jajcem in speci.

1780. **Francoski rožički.** Deni na desko 17 *dkg* presnega masla, 20 *dkg* moke, 5 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, 5 *dkg* sladkorja, sok in lupine od 1/4 limone ter za nožev vrh soli. Vse to pogneti urno v testo, ki ga razreži na kosčke orehove velikosti; te zvaljaj na prst dolge, na konceh nekoliko špičaste svaljke, ki jih polagaj na pločevino, prst narazen, ter vsakega že na pločevini malo okroži, da dobi obliko rožička (kifelca). Ko so vsi gotovi, jih pomaži z jajcem in speci. Ali jih pa pomaži samo z beljakom ter potrosi z debelo stolčenim sladkorjem.

1781. **Vanilijevi rožički.** Deni na desko 14 *dkg* presnega masla, 17 *dkg* moke, 7 *dkg* sladkorja in malo vanilijevega sladkorja. Vse urno pogneti v testo. Naredi rožičke kakor prej in jih speci, ne da bi jih kaj pomazala. Ko pobiraš pečene s pločevine, povaljaj še tople v vanilijevem sladkorju.

1782. **Preprosti rožički.** Deni na desko 25 *dkg* moke, 14 *dkg* presnega masla, 14 *dkg* sladkorja in 5 *g* pecivnega praška. Ko si vse prav fino zdrobila, prideni 2 žlici sveže smetane, 2 rumenjaka ter sok in lupine od 1/2 limone. Naredi testo ter ga dobro pogneti. Potem ga razreži na kosčke in naredi rožičke. Te deni na pomazano pločevino, prst narazen, jih pomaži z jajcem in speci. Ali pa jih ne pomaži z jajcem, temuč jih potem pečene oblij z ledom.

1783. **Krhki kolački prvi.** Dobro mešaj 14 *dkg* presnega masla, 2 rumenjaka, 7 *dkg* sladkorja in malo limonovih lupin. V to zamešaj 17 *dkg* moke, 7 *dkg* fino zrezanih mandeljnov in prav malo soli. Deni testo na z moko potreseno desko ter ga zreži na kosčke orehove velikosti. Iz teh naredi kroglice, ki jih pomakaj v raztepen, s sladkorjem zmešan beljak in potem še v drobno zrezane mandeljne. Vse zloži na pločevino, naredi vsakemu kolačku s kuhalničnim držajem v sredi luknjo ter jih speci. Pečene lehko nadevaš v sredi z omako.

1784. **Krhki kolački drugi.** Deni na desko 18 *dkg* moke, 12 *dkg* presnega masla, 7 *dkg* sladkorja in malo limonove

lupine. Vse to sesekaj fino z nožem, potem še zdrobi z rokami, prideni 1 jajce ter napravi urno testo. Razreži ga na drobne kosčke, iz teh naredi kroglice, povaljaj jih v posladkorjenem beljaku in drobno zrezanih mandeljnih. Zloži jih na pločevino, naredi vsakemu v sredi luknjo, napolni jo z omako, potem jih speci.

1785. **Prhki kolački.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla. Ko dobro naraste, dodeni polagoma med mešanjem 3 rumenjake, 1 jajce in 25 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in sokom. Nazadnje še zamešaj rahlo sneg 3 rumenjakov, 2 *dkg* pecivnega praška in 60 *dkg* moke. Deni testo na z moko potreseno desko, ga razvaljaj za pol prsta debelo in izkroži z majhnim krapovim obodcem kolačke. Na vrh vsakega pritisni 3 sveže ali vkuhane češnje brez koščic. Ostanke testa zloži skupaj in zopet izkroži kolačke. Nazadnje namaži vse z jajcem in jih peci v srednji vročini.

1786. **Linški kolački prvi.** Deni na desko 28 *dkg* presnega masla, 30 *dkg* moke in 14 *dkg* sladkorja. Ko si z nožem dobro sesekala, prideni nekaj limonovih lupin, stolčenih klinčkov, cimeta, žlico vina, žlico smetane in 2 rumenjaka. Urno naredi testo ter ga za mazinec debelo zvaljaj na z moko potreseni deski in izkroži iz njega z majhnim krapovim obodcem krape. Testene ostanke zopet skupaj zloži in naredi krape. V sredo vsakega napravi luknjo, katero napolni z omako. Nazadnje zloži kolačke na pločevino, jih pomaži s posladkorjenim beljakom, potrosi z na listke zrezanimi mandeljni in speci. Še bolje je, ako narediš okrog vsakega krapa papirnat obroč, t. j. odreži iz papirja prst širok trak, ga ovij okrog krapa, pa z beljakom ali z moko in vodo zlepi. Ko so pečeni, jim odstrani papir, jih zloži na krožnik in potrosi s sladkorjem.

1787. **Linški kolački drugi.** Deni na desko 14 *dkg* presnega masla, 14 *dkg* moke, 9 *dkg* sladkorja, malo limonove lupine in 10 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov. Vse to sesekaj prav fino z nožem in dodeni potem za nožev vrh soli, 1 rumenjak in kavno žlico limonovega soka. Vse to pogneti v testo, ga razvaljaj in naredi kolačke kakor prej, le s papirjem jih ni treba ovijati.

1788. **Penaste plošče.** Naredi drobljivo testo, t. j. deni na desko 20 *dkg* moke, 18 *dkg* presnega masla in 6 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Maslo z moko in sladkorjem vred drobno zdrobi, potem pa prideni 2 žlici ruma, 2 rumenjaka in za nožev vrh soli. Naredi urno testo, ga pokrij s prtom in pusti, da počiva četrt ure. Nato ga zvaljaj v pol prsta debelo ploščo, ki jo položi na pločevino, in speci.

Pečeno pomaži z omako, vrh te pa deni sneg iz 5 beljakov, kateremu si primešala 20 *dkg* stolčenega ter skoz fino sito presejanega sladkorja in malo limonove lupine. Vrh snega potrosi pest drobno zrezanih ter z žlico sladkorja zmešanih mandeljnov. Postavi za malo časa v zelo vročo pečico, da od vrha malo zarumeni, toda v sredi mora ostati še mehko. Hladno zreži na kakršnekoli kosčke.

1789. **Mandeljnove plošče.** Mešaj 21 *dkg* presnega masla. Ko dobro naraste, prideni polagoma 7 rumenjakov, 21 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine. Potem naredi trd sneg iz 7 beljakov ter ga rahlo primešaj z 21 *dkg* moke. Nato ga namaži za pol prsta debelo na pomazano pločevino, ga potrosi z na listke zrezanimi mandeljni ter speci. Pečeno prereži v dva enaka kosa, pomaži enega po spodnji strani z omako in položi nanj drugega. Zdaj ga razreži na poljubne kosčke.

1790. **Drobljive ploščice.** Deni na desko 35 *dkg* moke, 35 *dkg* presnega masla, 20 *dkg* sladkorja, malo vanilije in limonove lupine ter malo soli. Hitro naredi testo, ga razvaljaj za prst nadebelo, položi na pločevino, pomaži s posladkorjenim beljakom, potrosi z na listke zrezanimi mandeljni ter deni peč. Napol pečeno testo zreži na prst dolge in dva prsta široke kosčke, ki jih potem dodobrega speci. Polovico kosčkov namaži z jagodovo omako in jih pokrij z ostalimi kosčki. Potem jih zloži na krožnik in potrosi s sladkorjem.

1791. **Prhke ploščice.** Vmešaj v skledi 28 *dkg* presnega masla. Ko naraste, mu primešaj 4 rumenjake, 2 celi jajci, 28 *dkg* sladkorja ter sok in lupine od ½ limone. Zdaj mešaj še četrt ure, potem pa rahlo primešaj 56 *dkg* moke in 2 *dkg* pecivnega praška. Nato namaži testo na z moko potreseno pločevino za prst debelo, ga pomaži po vrhu z raztepenim beljakom, potrosi z debelo stolčenim sladkorjem in ga deni v srednje vročo pečico, da se speče. Medtem zmešaj 3 žlice marelične omake, žlico sladkorja in 2 žlici ruma. Zdaj vzemi pečeno ploščo iz pečice, jo obrni ter namaži s pripravljeno omako. Postavi jo še za nekaj časa v pečico, potem prereži črez pol, položi pomazane strani skupaj in zreži na dva prsta široke in poljubno dolge kosčke, ki jih zloži na krožnik in potrosi s sladkorjem.

1792. **Mandeljnove ploščice.** Mešaj 3 rumenjake in 14 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, da dobro naraste. Potem naredi iz 3 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj z žlico moke. To testo namaži za prst debelo na poma-

zano pločevino in ga potrosi še z na listke zrezanimi in s sladkorjem zmešanimi mandeljni ter speci. Pečeno razreži na poljubne ploščice.

1793. **Linško pecivo.** Mešaj 15 *dkg* presnega masla in 15 *dkg* sladkorja z vanilijo, da je prav rahlo. Potem olupi in posuši 10 *dkg* mandeljnov in jih z 1 jajcem vred prav fino stolci ter deni k mešanju in mešaj še nekaj časa. Nato primešaj 20 *dkg* moke. Deni testo v brizgalnico s cevko ter naredi na pločevino razne oblike n. pr. obročke, podolgaste piškote, kolačke, rožičke itd. Ko je gotovo, pomaži vse z jajcem ter speci v srednji vročini.

Ali pa deni testo na z moko potreseno desko, ga razvaljaj za prst debelo in razreži z različnimi vzorci, n. pr. srčke, zvezdice, polumesce itd. Ostanke zopet skupaj pogneti in naredi iz njih rožičke. Pomaži vse z jajcem in speci.

1794. **Pecivo iz francoskega testa.** Deni na desko 17 *dkg* presnega masla, 19 *dkg* moke, 5 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* sladkorja, za majhen nožev vrh soli in nekaj kapljic limonovega soka. Vso to prav dobro z nožem razsekaj in zdrobi ter urno naredi testo. Tega zvaljaj za pol prsta debelo, razreži z različnimi majhnimi vzorci, zloži kosčke na pločevino, jih pomaži z jajcem in speci v srednji vročini.

1795. **Pecivo iz drobljivega testa.** Deni na desko 19 *dkg* presnega masla in 25 *dkg* moke. To oboje prav fino sesekaj in zdrobi, potem pa prideni sok in lupine od 1/2 limone, 2 rumenjaka, 7 *dkg* sladkorja, malo limonove lupine in 5 *g* pecivnega praška. Hitro naredi testo, ga razvaljaj za pol prsta debelo, razreži z raznimi majhnimi vzorčki, kakor: srčki, obročki, zvezdicami, hlebčki itd. Zloži vse na pločevino, pomaži z jajcem in speci v srednji vročini.

Ali pa namaži z beljakom in potrosi z debelo stolčenim sladkorjem.

Ali pa nič ne namaži, temuč pečeno oblij z limonovim ledom in posuši.

1796. **Karte in srčeca.** Drobno razreži in zdrobi na deski 14 *dkg* presnega masla, 16 *dkg* moke in 10 *dkg* sladkorja. Potem prideni malo limonovega soka in lupin. Naredi hitro testo, ga zvaljaj za pol prsta debelo, razreži na poljubno velike karte (ali pa izreži kako drugo obliko), pomaži z jajcem in speci.

1797. **Drobno pecivo.** Mešaj, da dobro naraste, 21 *dkg* presnega masla, prideni polagoma 2 jajci, 1 rumenjak

sok in lupine od ½ limone in 21 *dkg* sladkorja. Ko je vse prav rahlo zmešano, zamešaj še 42 *dkg* moke in 1 navadni pecivni prašek. Deni testo na desko, ga zvaljaj za pol prsta debelo, zreži z majhnimi vzorci ali pa naredi iz njega kroglice orehove velikosti. Zloži jih na pločevino in naredi v vsak kos v sredo luknjo s kuhalničnim recljem. Zloži vse na pločevino, pomaži z raztepenim beljakom, potrosi z debelo stolčenim sladkorjem in speci bledorumeno.

1798. **Keks prvi.** Mešaj četrt ure 6 *dkg* presnega masla, 2 jajci in 25 *dkg* sladkorja z vanilijo. Potem dodeni pičlo ¼ *l* kisle smetane, 56 *dkg* moke in 1 *dkg* pecivnega praška. Deni testo na z moko potreseno desko, ga zvaljaj za pol prsta debelo, razreži z različnimi majhnimi vzorčki in zloži vse izrezane kose na pločevino. Ostanke zopet skupaj zloži in izreži. Nazadnje vse pomaži z jajcem in speci v ne zelo vroči peči.

1799. **Keks drugi.** Mešaj 10 *dkg* presnega masla; primešaj mu polagoma med mešanjem, ko dobro naraste, 2 rumenjaka, 6 žlic smetane ali mleka in za nožev vrh soli ter zamešaj rahlo 28 *dkg* moke in 1 *dkg* pecivnega praška. Testo deni na desko, ga zvaljaj za pol prsta debelo in izreži z majhnimi vzorčki razne podobe; te zloži na pločevino, jih pomaži z jajcem in speci bledorumeno v ne zelo vroči pečici.

1800. **Keks tretji.** Mešaj, da dobro naraste, 10 *dkg* presnega masla, 2 jajci in 18 *dkg* sladkorja z vanilijo. Zamešaj še kavno žlico pecivnega praška, 42 *dkg* moke in za nožev vrh soli. Testo deni na desko, ga zvaljaj za pol prsta debelo, pritisni nanj strgalnik, da se vtisnejo vanj majhne luknjice, ki naj bodo pecivu za okrasek. Potem razreži testo z majhnimi vzorčki v razne oblike, katere zloži na pločevino, pomaži z jajcem in speci.

Ali jih pa pomaži s posladkorjenim beljakom ter potrosi z debelo stolčenim sladkorjem in potem speci.

1801. **Kapucinske plošče.** Mešaj 15 *dkg* presnega masla. Ko dobro naraste, prideni polagoma 5 celih jajec, 15 *dkg* sladkorja in malo limonovih lupin. Vse to mešaj pol ure, potem pa zamešaj še 10 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in 15 *dkg* moke. Zdaj deni testo na pomazano pločevino prst nadebelo ter speci. Potem spraži par jabolk, jih pretlači skoz sito, jim prideni par žlic sladkorja, pest rozin, 5 *dkg* posladkorjenih pomarančnih lupin, 5 *dkg* citronata, oboje zrezano na drobne kocke, malo limonovih lupin, malo cimeta in pest drobtin; vse to dobro zmešaj in namaži

na pečeno ploščo. Potem naredi trd sneg iz 3 beljakov in zamešaj vanj 15 *dkg* stolčenega sladkorja z limonovo lupino. Deni sneg v brizgalnico s cevko ter naredi mrežo. Posuši jo še v ohlajeni pečici in zreži na dva prsta široke in prst dolge plošče.

1802. **Vanilijeve plošče.** Mešaj 15 *dkg* presnega masla in 15 *dkg* sladkorja z vanilijo. Potem stolci 8 *dkg* mandeljnov z enim beljakom ter jih deni k mešanju. Rahlo primešaj tudi trd sneg iz 8 beljakov s 15 *dkg* moke. Potem pomaži pločevino s presnim maslom, potrosi z moko in deni nanjo testo za pol prsta nadebelo in ga speci. Pečeno ploščo prereži črez pol; eno polovico pomaži po spodnji strani z marelično omako ter z drugo, spodnjo, stranjo pokrij. Potem razreži ploščo v poljubne kosčke, ki jih pomaži z limonovim ledom ali pa samo potrosi s sladkorjem.

1803. **Krapi z omako.** Mešaj četrt ure 14 *dkg* presnega masla, 9 *dkg* sladkorja ter sok in lupine od $^1/_2$ limone. V to zamešaj 20 *dkg* moke in 5 *g* pecivnega praška. Testo deni na z moko potreseno desko, ga razvaljaj za pol prsta nadebelo in izkroži iz njega z majhnim krapovim obodcem kolesčke; polovico teh izkroži še z manjšim obodcem, da dobiš obročke. Potem pomaži kolesčke z beljakom, položi nanje obročke, pomaži tudi te s posladkorjenim beljakom, potrosi z drobno zrezanimi mandeljni in sladkorjem ter speci. Pečene nadevaj s poljubno omako.

Ali pa deni v vsak krap, preden ga deneš v peč, orehovega, mandeljnovega ali kakega drugega nadeva.

Ali pa zreži testo v same kolesčke, pomaži polovico teh z jajcem, deni nanje kupčke nadeva, pokrij jih z ostalimi kolesčki, pomaži po vrhu in speci. Pečene potrosi s sladkorjem.

1804. **Dišavni krapi.** Vzemi 10 *dkg* presnega masla, 14 *dkg* moke, 14 *dkg* sladkorja, malo klinčkov, limonove olupke, prav malo ingverja ter 14 *dkg* olupljenih in z enim beljakom stolčenih mandeljnov. Vse to prav dobro zdrobi in zmešaj, potem pa prideni še 2 rumenjaka in malo limonovega soka. Razvaljaj testo pol prsta nadebelo in ga razreži z raznimi vzorci. Vse oblike zloži na pomazano pločevino, namaži z jajcem in počasi peci.

1805. **Lešnikovi čolnički.** Vzemi 14 *dkg* presnega masla, 14 *dkg* moke, 8 *dkg* sladkorja z vanilijo in 14 *dkg* fino stolčenih lešnikov. Vse to prav drobno zdrobi ter prideni še 2 rumenjaka in žlico sladke smetane. Hitro naredi testo, ga zvaljaj dva prsta nadebelo, položi na s presnim

maslom pomazano pločevino, pomaži z jajcem, potrosi z debelo stolčenim sladkorjem in speci. Pečeno razreži na poševne kosčke.

1806. **Jagodove plošče.** Deni na desko 30 *dkg* moke in 21 *dkg* presnega masla ter oboje prav drobno zdrobi. Temu prideni 12 *dkg* sladkorja z vanilijo, 1 jajce in 5 *g* pecivnega praška. Vse to hitro pogneti v testo, ki ga zvaljaj v pol prsta debelo ploščo; to položi na pločevino in jo speci. Potem naredi jajčno peno (glej str. 42), ji primešaj pretlačeni sok od 1/2 *l* gozdnih jagod in 2 žlici sladkorja. Namaži to peno na pečeno ploščo, pusti, da se še malo od vrha popeče, v sredi pa naj ostane mehko. Drugi dan jo zreži na poljubne kosčke.

1807. **Rozinove ploščice.** Mešaj 11 *dkg* presnega masla. Ko dobro naraste, mu prideni 3 rumenjake, 16 *dkg* sladkorja, malo dišave, cimeta, klinčkov in drobno zrezane limonove lupinice in še mešaj. V rahlo zamešaj trd sneg iz 3 beljakov, 11 *dkg* moke in 1/2 kavne žlice pecivnega praška. To deni na pomazano pločevino, pol prsta nadebelo, potrosi z rozinami in speci lepo rumeno in počasi. Pečeno razreži na poljubne ploščice.

1808. **Citronatni čolnički.** Deni na desko 14 *dkg* presnega masla, 28 *dkg* moke, 7 *dkg* mandeljnov, 5 *dkg* citronata in lupine od 1/2 pomaranče (vse to naj bo drobno zrezano). Potem prideni še 14 *dkg* sladkorja, malo cimeta in klinčkov. Vse to drobno zdrobi in prideni še 1 rumenjak, za nožev vrh soli, 7 *dkg* rozin, 2 - 3 žlice sladke smetane in 1 *dkg* pecivnega praška. Hitro naredi testo, ga malo pogneti, razvaljaj za pol prsta nadebelo in ga razreži s kolesčkom na poševne kosčke. Na vsak tak kosček položi 1/2 olupljenega mandeljna, ga pomaži z jajcem in speci.

Pecivo iz piškotnega testa.

1809. **Piškotni zavitek fini.** Naredi iz 6 beljakov trd sneg. Gotovemu prideni med tolčenjem zaporedoma 10 rumenjakov, potem še 14 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine, nazadnje zamešaj še rahlo 10 *dkg* moke. Zdaj namaži testo za pol mazinca nadebelo na pomazano pločevino in ga bledorumeno speci. Pečeno ploščo na pločevini urno obrni in namaži zgoraj z marelično ali kako drugo fino omako; potem postavi ploščo za malo časa v pečico, da postane zopet mehka. Nato jo urno kolikor mogoče tesno zavij, kakor se zavijajo štruklji, v podolgasto klo-

baso. Hrani jo na suhem prostoru; kadar jo rabiš, jo zreži v pol prsta debele kolesčke.

1810. **Piškotni zavitek.** Mešaj 9 rumenjakov, da prav dobro narastejo. Polagoma prideni 9 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine. Potem naredi trd sneg iz 7 beljakov ter ga rahlo primešaj s 16 *dkg* moke. Namaži testo na pomazano ter z moko potreseno pločevino za pol prsta nadebelo, in ga speci. Naprej delaj z njim kakor zgoraj.

1811. **Piškotni zavitek s kremom.** Mešaj 14 *dkg* sladkorja, 5 rumenjakov in nekoliko pomarančnega sladkorja. Primešaj sneg od 5 beljakov in 12 *dkg* lepe moke. To namaži na pomazano pločevino za pol prsta nadebelo; pečeno obrni in pomaži po spodnji strani z gostim vanilijevim kremom. Postavi nato zopet v pečico, da se ogreje. Potem trdo zavij kakor štruklje in zreži na prst debele zrezke.

1812. **Cesarski piškoti prvi.** Mešaj 8 rumenjakov, da dobro narastejo. Polagoma jim prideni 16 *dkg* sladkorja, rahlo primešaj s 14 *dkg* riževe ali fine pšenične moke trd sneg iz 8 beljakov. Naredi potem iz pole pergamentnega papirja škarnicelj, ga zašij s tanko iglo in mu naredi odspodaj prst veliko luknjo. Zdaj deni vse testo v škarnicelj, ki ga pri vrhu dobro stisni, da ne more testo uhajati. Potem položi na pločevino snažen papir in pritiskaj nanj prst dolge piškote tako, da je vsak piškot na konceh debelejši kakor v sredi. Potem jih potrosi s sladkorjem in bledorumeno speci v malo vroči pečici. Med pečenjem ne odpiraj pečice. Ko so piškoti gotovi, jih deni s papirjem vred na mizo in izpodreži z nožem ter zloži na krožnik.

1813. **Cesarski piškoti drugi.** Mešaj v snežnem kotličku 6 rumenjakov in 16 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, da dobro naraste. Potem postavi na ogenj, da se zgosti, nato odstavi in še mešaj, da se ohladi. Hladnemu primešaj trd sneg iz 4 beljakov in 14 *dkg* moke. Deni testo v škarnicelj, naredi in speci piškote kakor prej.

1814. **Vliti piškoti.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov, 1 jajce in 36 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov s 30 *dkg* moke. Deni testo v škarnicelj in naredi ter speci piškote kakor cesarske.

1815. **Otroški piškoti.** Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 21 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj trd sneg iz 7 beljakov s 17 *dkg* moke. Deni testo v škarnicelj in naredi na papir, položen na pločevino, majhne piškote,

jih potrosi s sladkorjem in počasi speci. Pečene izpodreži s tankim nožem. (Glej pri cesarskih piškotih štev. 1812.)

1816. **Pomarančni vliti piškoti.** Deni v snežni kotliček 6 rumenjakov, sok od 1/2 pomaranče in malo lupinic in 14 *dkg* sladkorja ter mešaj, da naraste. Potem postavi na vroč štedilnik in prav pridno mešaj, da se zgosti v krem, pa pazi, da se ne prismodi Ta krem mešaj še na hladnem, da se ohladi, potem primešaj rahlo trd sneg iz 4 beljakov in s snegom vred 14 *dkg* riževe ali fine pšenične moke. Deni testo v škarnicelj, naredi na papir piškote in jih speci kakor prve cesarske piškote (glej št. 1812).

1817. **Piškotne rezine.** Mešaj 4 rumenjake in 7 *dkg* sladkorja ter malo limonovih lupin, da prav dobro naraste. Rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov s 7 *dkg* moke. To testo namaži na pomazano in z moko potreseno pločevino, za pol prsta nadebelo, in ga speci. Pečenega obrni ter namaži po strani, ki je bila na pločevini z vanilijevim kremom (glej str. 40). Potem prereži ploščo, položi drugo vrh druge tako, da je ena pomazana stran v sredi, druga pa na vrhu. Zdaj jo še oblij z limonovim ledom, posuši in razreži na poljubne rezine.

1818. **Piškotne kocke.** Mešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Potem naredi trd sneg iz 5 beljakov in ga z 12 *dkg* moke rahlo primešaj. To testo namaži na pločevino za prst nadebelo ter ga speci. Pečeno ploščo prereži čez pol; polovico, ki je bila na pločevini, pomaži z gostim vanilijevim kremom (glej str. 40) ali z omako in pokrij z drugo polovico. Nato razreži ploščo na poševne kocke, ki jih oblij s čokoladnim ledom.

1819. **Fini piškoti.** Mešaj v dobro pološčenem globokem loncu 6 rumenjakov in 12 *dkg* sladkorja z vanilijo, da dobro naraste. Zamešaj v to trd sneg, postavi na štedilnik in mešaj, da se segreje. Nato odstavi in še vedno mešaj, da se ohladi. Zdaj še enkrat segrej in ohladi. Potem zamešaj noter 7 *dkg* riževe moke. Deni to v za to pripravljene majhne modelčke in peci približno 10—15 minut.

1820. **Piškoti z mandeljni.** Mešaj 7 rumenjakov in 16 *dkg* sladkorja z limonovimi olupki, da prav dobro naraste Potem zreži in stolci 4 *dkg* mandeljnov. Naredi iz 7 beljakov trd sneg in ga z mandeljni in 12 *dkg* moke rahlo primešaj. Deni testo v majhne piškotne modelčke ali naredi na pomazano pločevino piškote v poljubnih oblikah.

1821. **Išelski upognjenci.** Mešaj pol ure 1 rumenjak, sneg iz 2 beljakov, 14 *dkg* sladkorja in lupine od ½ limone. Prideni še 12 *dkg* moke, potem pa namaži to testo na z voskom pomazano pločevino, kolikor mogoče tanko, jo potrosi z na listke zrezanimi mandeljni in s sladkorjem, poškropi z vodo in speci. Ko še ni popolnoma pečena, jo razreži na dva prsta široke in prst dolge kosčke, ki jih potem še malo popeci. Nato vzemi posamezne kosčke iz pečice in upogni vsakega na okroglem, zato pripravljenem lesu.

1822. **Škarniceljni.** Naredi trd sneg iz 4 beljakov in mu prideni medtem, ko še tolčeš, 4 rumenjake in 20 *dkg* sladkorja. Potem prideni še 16 *dkg* moke ter tolci toliko časa, da je testo gladko. Nato ga tanko namaži na pomazano pločevino, potrosi z dobro zrezanimi mandeljni ali lešniki ter bledorumeno speci. Pečeno razreži na pedenj velike trikotnike. Ko so še vroči, zavij vsakega v podobo škarniceljna z zato pripravljenim, drobnemu korenju podobnim lesom. Zloži jih na krožnik in napolni z vanilijevo ali kako drugo peno (gl. str. 42). Še prazne škarniceljne obliješ lehko s čokoladnim ledom in jih potem posušiš.

1823. **Piškotne cevke.** Naredi testo prav tako kakor za škarniceljne. Pečeno ploščo razreži na štirioglate, nekoliko podolgaste ploščice. Potem jemlji ploščice posamič iz pečice ter jih ovijaj na zato pripravljeno, kuhalničnemu reclju podobno palčico, pa tako, da jih položiš tam, kjer se konca stikata, malo navzkriž in pritisneš še na palčici navite tople zvitke na desko, da se sprimejo in da tako dobiš cele cevke. Napolni jih s poljubno peno (gl. str. 42).

1824. **Piškotni rožički.** Mešaj, da naraste, 4 rumenjake in 14 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov z 12 *dkg* moke. Deni testo v škarnicelj in naredi na z voskom pomazano pločevino majhne rožičke in jih potrosi z debelo stolčenim sladkorjem in mandeljni ter speci.

1825. **Janeževi upognjenci.** Stehtaj toliko sladkorja, kolikor tehtajo 4 jajca, in toliko moke, kolikor tehtajo 3 jajca. Mešaj 4 rumenjake samo nekaj minut, potem prideni sladkor z limonovo lupino ter še mešaj kakih sedem minut. Primešaj rahlo beljakov sneg z moko vred. Potem namaži pločevino z voskom ali presnim maslom ter devaj nanjo majhne hlebčke z dvema žlicama, t. j. z eno žlico zajemi testo, z drugo pa ga postrži dol. Hlebčki naj bodo dva prsta narazen; na vsakega potrosi malo janeža in

jih deni v srednje vročo pečico, da se bledo spečejo. Še gorke pobiraj z nožem iz pločevine ter jih okroži na zato pripravljenem okroglem lesu. Ali pa naredi najprej sneg iz beljakov, potem prideni posamezno rumenjake in sladkor z limonovo lupino, nazadnje še moko. Medtem ves čas tolci. Ko je vse dobro zatolčeno in je testo gladko, naredi upognjence kakor prej.

(Na ta način narejeni upognjenci so bolj gladki, a so manj rahli.)

1826. **Piškotni upognjenci z mandeljni prvi.** Naredi testo kakor za janeževe upognjence. Potresi jih namesto z janežem z na listke ali drobno zrezanimi mandeljni. Vse drugo naredi kakor prej.

1827. **Piškotni upognjenci z mandeljni drugi.** Mešaj, da dobro naraste, 4 rumenjake in 18 *dkg* sladkorja z limonovimi lupinami. Rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov z 12 *dkg* moke. Namaži to testo precej tanko na pomazano pločevino, ga potresi z na listke narezanimi mandeljni ter speci. Pečeno razreži na dva prsta široke in prst dolge kosčke, ki jih upogni na zato pripravljenem okroglem lesu.

1828. **Piškotni upognjenci z mandeljni hitri.** Deni v snežni kotliček 4 jajca in 20 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Tolci z metlico pet minut, potem prideni 14 *dkg* moke in tolci še dve minuti. To testo tanko namaži na s presnim maslom pomazano in z moko potreseno pločevino ter peci. Pečeno razreži na prst široke in dva prsta dolge kosčke, ki jih upogni na okroglem lesu.

1829. **Piškotni hlebčki.** Mešaj pol ure 5 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov z 12 *dkg* riževe ali lepe pšenične moke. Naredi z žlico na s presnim maslom pomazano in z moko potreseno pločevino majhne hlebčke, ki naj bodo po dva prsta narazen, pritisni na sredo vsakega polovico mandeljna, potrosi jih s sladkorjem in speci.

1830. **Piškotni hlebčki glasirani.** Naredi testo kakor prej in ga deni v škarnicelj kakor cesarske piškote (gl. št. 1812) ter naredi na pomazano pločevino majhne hlebčke, ki jih deni v srednje vročo pečico. Pečene in ohlajene pomaži na strani, ki je bila na pločevini, z omako, stisni po 2 in 2 skupaj ter jih oblij z limonovim ledom. Ali jih nadevaj z vanilijevim kremom in oblij s čokoladnim ledom.

1831. **Indijanski krapi.** Mešaj četrt ure 5 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja. Rahlo primešaj trd sneg s 13 *dkg* moke. Potem deni testo v škarnicelj kakor za cesarske

piškote (gl. št. 1812) ter naredi na z voskom pomazano pločevino majhne, kolikor mogoče enake in visoke hlebčke, ki naj bodo po prst narazen. Speci jih bledorumeno. Ohlajene izdolbi z nožem in jih napolni z vanilijevo ali jajčno peno (gl. str. 42). Stisni po 2 in 2 skupaj, jih pomoči z vilicami v čokoladni led, polagaj na žičasto mrežo, postavljeno na pločevino, in postavi v pečico, da se posuše. Suhe deni v majhne, zato pripravljene papirnate skledice in v teh na mizo. (Skledice dobiš v večjih trgovinah za papir.) Drobtine, ki si jih izdolbla iz krapov, lehko porabiš za kak narastek ali pa jih primešaj kaki peni za nadev. Krape lehko nadevaš s kavno, čokoladno ali lešnikovo peno namesto z vanilijevo ali jajčno, lehko te tudi z vanilijevim ali čokoladnim kremom.

Razno pecivo.

1832. **Ingverjevi piškoti.** Deni na desko 13 *dkg* moke, 2 *dkg* presnega masla, 5 *g* jedilne sode, 14 *dkg* sladkorja, za nožev vrh soli in kavno žlico zribanega ingverja. Urno naredi testo, ga razvaljaj pol prsta nadebelo in razreži v različne oblike z majhnimi vzorci. Pusti ga, da stoji na pločevini dve uri; nato ga pomaži z jajcem ter speci v precej vroči peči.

1833. **Mandeljnovi kosčki.** Mešaj, da dobro naraste, 4 rumenjake, 14 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine. Potem naredi trd sneg ter ga rahlo primešaj s 7 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in 7 *dkg* moke. Zdaj namaži testo na s presnim maslom namazano ter z moko potreseno pločevino pol prsta nadebelo in počasi peci. Medtem naredi iz 3 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 10 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine. Namaži ta sneg na pečeno testo ter potrosi po vrhu z na listke zrezanimi mandeljni in sladkorjem. Deni še malo v pečico, da bledo zarumeni; potem razreži na poševne kosčke.

1834. **Dvojni piškoti.** Mešaj 3 rumenjake, 7 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine, da dobro naraste. V to zamešaj od 3 beljakov sneg, 7 *dkg* drobno zrezanih orehov, malo cimeta, klinčkov in $^1/_2$ žlice moke. To deni v namazan podolgovat model. Zdaj mešaj zopet 3 rumenjake in 7 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Naredi iz 3 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj s 7 *dkg* moke. Nato položi na prvo testo oblat, vrh oblata pa drugo testo ter počasi peci. Pečeno in ohlajeno razreži na pol prsta debele rezine. Še bolje je, ako ga zrežeš šele naslednji dan.

1835. **Lešnikov zvitek.** 8 rumenjakov, 2 jajci in 21 *dkg* sladkorja mešaj, da dobro naraste; potem rahlo primešaj iz 6 beljakov sneg, 3 *dkg* drobtin in 21 *dkg* fino zrezanih lešnikov. Nato namaži to testo na s presnim maslom namazano ter z moko potreseno pločevino in speci. Pečeno na pločevini obrni ter namaži po spodnji strani z omako ali z vanilijevim kremom, tesno zavij in shrani. Kadar ga rabiš, ga razreži na tanke kolesčke.

1836. **Ledeni hlebčki.** Mešaj, da prav dobro naraste, 7 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine. Naredi iz 3 beljakov trd sneg ter ga rahlo zamešaj med prejšnje s 7 *dkg* moke. Naredi na pločevino majhne hlebčke in jih počasi peci. Pečene namaži po spodnji strani z omako, po dva in dva hlebčka stisni skupaj, oblij z limonovim ledom in posuši.

1837. **Sladkorni čolniči.** Vmešaj rahlo 46 *dkg* presejanega sladkorja s 6 jajci in drobno zrezano lupinico 1 limone. Potem primešaj 28 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, pločevino pomaži z voskom, razmaži testo po njej za nožev rob nadebelo in ga speci. Napol pečeno zreži na pločevini v dva prsta široke in štiri prste dolge kosčke, ki jih pomaži z v vodo pomočenim peresom, deni vsakemu v sredo $^1/_2$ olupljenega mandeljna ter speci dodobrega.

1838. **Francoske rezine.** Mešaj četrt ure 5 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z malo limonove lupine. Nato prideni 14 *dkg* neolupljenih, drobno zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* ogrete čokolade, malo dišave, klinčkov, 3 *dkg* z dobrim vinom napojenih drobtin in 2 *dkg* drobno zrezanega citronata. Naredi iz 5 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj. To testo deni v namazano pločevino za prst nadebelo ter ga speci. Pečeno razreži na poljubne rezine, ki jih oblij z limonovim ledom in posuši v topli pečici.

1839. **Čolniči.** Mešaj 5 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja, da dobro naraste. Primešaj še 14 *dkg* na listke zrezanih, z žlico sladkorja potresenih in malo prepraženih mandeljnov. Končno zamešaj še prav rahlo od 5 beljakov trd sneg in 7 *dkg* moke. To testo namaži na s presnim maslom namazano pločevino pol prsta nadebelo ter speci. Pečeno razreži na poljubne velike poševne kosčke.

1840. **Dobre šibice.** Tolci v snežnem kotlički 3 jajca in 21 *dkg* sladkorja, da se zelo speni; v to zamešaj 5 *dkg* na listke zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* drobno zrezanega citronata, malo dišave, klinčkov, cimeta in počasi zamešaj 21 *dkg* moke. To testo namaži na pomazano pločevino prst nadebelo in ga deni, da se peče. Napol pečeno raz-

reži na prst debele in prst dolge šibice, ki jih popolnoma speci.

1841. **Mandeljnovi upognjenci.** Naredi iz 3 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 18 *dkg* sladkorja, 18 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, malo klinčkov, od $^1/_2$ limone sok in malo lupine. Nato postavi na štedilnik, da postane vroče, potem odstavi in urno namaži z mokrim nožem pol prsta nadebelo na oblate. Zdaj to razreži na dva prsta široke in prst dolge kosčke, ki jih položi na namazano, zato pripravljeno upognjeno pločevino, ali pa jih deni, ako nimaš take pločevine, na navadno. Pečene in še vroče upogni na okroglem lesu.

1842. **Cesarske rezine.** Mešaj 4 rumenjake in 8 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, da dobro naraste; primešaj še 8 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, 3 *dkg* moke in rahlo primešaj od 4 beljakov sneg. To testo namaži na pločevino ter ga deni peč. Pečeno razreži na prst dolge in dva prsta široke rezine, ki jih oblij z limonovim ledom.

1843. **Orehove ploščice.** Mešaj, da dobro naraste, 3 rumenjake, 9 *dkg* sladkorja in malo limonove lupinice, v to zamešaj 25 *dkg* drobno zrezanih orehov, malo klinčkov, dišave in od 3 beljakov trd sneg. Namaži to testo na s presnim maslom pomazano pločevino za prst nadebelo ter počasi peci. Napol pečeno razreži na prst dolge in prst široke ploščice, ki jih posamezne oblij z ledom ter posuši v pečici.

1844. **Kruhov zvitek.** Mešaj 8 rumenjakov, 14 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine, da dobro naraste. Potem prideni 7 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* drobtin od črnega kruha, pomočenih z rumom, malo dišave, klinčkov in rahlo primešaj trd sneg od 8 beljakov z žlico moke. To testo namaži prst nadebelo na pločevino in ga speci. Pečeno obrni ter po spodnji strani namaži z omako, ga tesno zavij in razreži na prst debele kosčke.

1845. **Janeževi hlebčki.** Mešaj četrt ure 4 jajca in 21 *dkg* sladkorja; nato primešaj malo stolčenega janeža in 18 *dkg* moke. Naredi na s presnim maslom pomazani pločevini male kupčke, položi na vsakega $^1/_2$ olupljenega mandeljna ter jih bledorumeno speci.

1846. **Praženi mandeljni.** Deni 20 *dkg* obrisanih mandeljnov v kozici v toplo pečico, da se posuše. Medtem kuhaj v snežnem kotlički ali v kozici 20 *dkg* sladkorja, zmočenega z $^1/_8$ *l* vode. Ko je toliko gost, da se kaplja potegne, ako vtakneš v vreli sladkor kuhalnico in jo zopet vzdigneš, tedaj stresi vanj posušene mandeljne in jih mešaj

na vročem, da se posuše. Potem jih stresi vun, poberi mandeljne od sladkorja, sladkor pa stresi nazaj v kozico ter mu prilij žlico vode; ko zavre, stresi zopet vanj mandeljne in jih še malo premešaj, da poberejo še ostali sladkor; ko so popolnoma suhi, jih stresi na krožnik, sicer jih pa še malo postavi v toplo pečico. Pravtako se narede tudi lešniki.

1847. **Črke iz omake.** Deni v skledo 17 *dkg* sladkorja, žlico marelične ali goste češpljeve omake in od 1/4 limone sok, to mešaj četrt ure. Potem deni testo na s sladkorjem potreseno desko, ga razreži na kosčke orehove velikosti, ki jih zvaljaj v svinčnik debele palčice ter upodobi iz njih poljubne črke, obročke, srčke ali majhne prestice. Zloži jih na s sladkorjem posuto desčico in jih v malo topli pečici ali na zraku posuši.

Pecivo s čokolado.

1848. **Čokoladni zvitek.** Mešaj 5 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja z vanilijo, da dobro naraste; potem primešaj 7 *dkg* ogrete čokolade in 7 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga z 4 *dkg* moke rahlo primešaj. Namaži pločevino s presnim maslom in potrosi z moko. Testo tanko namaži na pločevino in ga speci. Pečenega še na pločevini obrni ter po spodnji strani pomaži z omako, še malo v pečico postavi, potem kolikor mogoče tesno zavij in shrani. Kadar ga rabiš, ga razreži na tanke rezine.

1849. **Čokoladni zapognjenci.** Mešaj 4 rumenjake in 14 *dkg* sladkorja z vanilijo, da prav dobro naraste; prideni še 7 *dkg* ogrete čokolade. Naredi iz 4 beljakov sneg ter ga z 11 *dkg* moke rahlo primešaj. Namaži testo tanko na namazano in z moko potreseno pločevino ter ga speci. Pečeno razreži na dva prsta široke in prst dolge kosčke, ki jih postavi še malo v pečico; nato pa jemlji posamezne iz pečice in jih okroži na zato pripravljenem okroglem lesu.

1850. **Čokoladne šibice.** Naredi iz 4 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 7 *dkg* obribane čokolade, 21 *dkg* sladkorja, in 14 *dkg* neolupljenih ter drobno zrezanih mandeljnov, malo stolčenih klinčkov in cimeta. To postavi na štedilnik in mešaj, da postane vroče, nato zamešaj še 1/2 žlice riževe moke ter odstavi. Še vroče namaži na dva oblata in razreži v dva prsta široke in prst dolge ploščice. Speci jih v malo vroči pečici.

1851. **Čokoladni obročki in piškoti.** Olupi in posuši, potem še zreži in stolci 12 *dkg* mandeljnov z 2 beljakoma. Deni mandeljne v skledo, dodaj še en beljak, 22 *dkg* sladkorja z vanilijo in 2 *dkg* ogrete čokolade. Vse to mešaj četrt ure. Nato deni testo v brizgalnico s cevko ter naredi na z voskom pomazano pločevino majhne obročke, srčke, piškote ali še kako drugo obliko. Peči v ohlajeni pečici.

1852. **Čokoladni hlebčki.** Naredi iz 4 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 14 *dkg* sladkorja z vanilijo, 12 *dkg* zribane čokolade in 10 *dkg* moke. Iz tega naredi na z voskom pomazano pločevino majhne hlebčke ter jih speci v malo vroči pečici.

Ali pa naredi iz 2 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 12 *dkg* sladkorja, 1/2 žlice moke, 5 *dkg* fino stolčenih mandeljnov in 4 *dkg* zribane čokolade ter naredi na pločevino majhne hlebčke, katere speci v ohlajeni pečici.

1853. **Mandeljnovi hlebčki s čokolado.** Mešaj 3 beljake z 18 *dkg* sladkorja, dodaj malo cimeta, klinčkov, limonove lupine, 7 *dkg* ogrete čokolade in 2 *dkg* malo z rumom pomočenih piškotnih ali žemeljnih drobtin. Naredi iz 5 beljakov trd sneg ter ga s 15 *dkg* fino zrezanih mandeljnov rahlo primešaj k mešanju. Naredi na z voskom namazano pločevino majhne hlebčke, ki jih speci v malo vroči pečici.

Pecivo pečeno v kleščah.

1854. **Kleščni upognjenci prvi.** Olupi in stolci v kovniku 30 mandeljnov in kani pri tolčenju nanje nekoliko kapljic mleka. Stolčene daj v lonec, dodaj tudi 3/8 *l* lepe bele moke, 3/8 *l* kavne smetane, 10 1/2 *dkg* navadnega in malo limonovega sladkorja za duh ter 1 rumenjak. Vse to z žlico dobro raztepi, da je kakor za vlite rezance; razgrej za to namenjeno železo, t. j. klešče, pomaži ga z raztopljenim maslom, deni na eno stran žlico tega testa in ga razmaži po njej, klešče nalahno stisni ter speci nad ognjem po obeh straneh. Potem klešče odpri, krpo rahlo bolj naširoko, kakor holipe, zavij in nadaljuj tako s testom, dokler ga kaj imaš.

1855. **Kleščni upognjenci drugi.** Deni v lonček 4 jajca, 14 *dkg* sladkorja, 10 1/2 *dkg* moke, 7 *dkg* razpuščenega presnega masla in 4 žlice kisle smetane. Vse to v lončku sežvrkljaj, da bo gladko. Speci v kleščah, malo upogni in potrosi s sladkorjem.

1856. **Cevke.** Deni v lonček $^3/_{16}$ *l* mleka, 3 žlice smetane, 4 velike žlice sladkorja, malo dišave, klinčkov in $^3/_8$ *l* moke; to sežvrkljaj, da bo prav gladko in gosto kakor za vlite rezance. Nato razgrej za to pripravljene klešče na ognju, pomaži jih z voskom ali maslom, potem pa rahlo obriši; deni v sredo na ploščico odprtih klešč žlico pripravljenega testa, klešče počasi stisni ter na plamenu od obeh strani lepo rumeno speci. Naposled klešče odpri pa zavij še vročo krpo na okroglo, kuhalničnemu reclju slično palčico; cevko potem snemi ter jo položi na krožnik. Tako nadaljuj, dokler ne zgotoviš vsega.

1857. **Škarniceljni.** Naredi in peci testo za cevke. Na kleščah pečene krpe ne navij na palčico, ampak na okrogel, drobnemu korenu sličen les v obliko navadnega škarniceljna. Ako hočeš narediti zelo majhne škarniceljne, prereži krpo ter naredi iz ene dva škarniceljna.

Ali pa deni v lonec $^1/_4$ *l* kavne smetane, 2 rumenjaka, 5 *dkg* sladkorja, malo vanilije ali cimeta in 3 žlice moke. To sežvrkljaj, da bo testo gladko, potem pa peci in zavijaj cevke kakor prej.

1858. **Na pločevini pečene cevke.** Mešaj pol ure iz 2 beljakov sneg, 14 *dkg* sladkorja, malo limonove lupine ali vanilije in 1 rumenjak. V to zamešaj toliko moke, kolikor tehtata jajci, od katerih si vzela beljake za sneg. Namaži to testo na z voskom pomazano pločevino, kolikor mogoče tanko, potrosi nanj drobno zrezane mandeljne in malo sladkorja ter peci v precej vroči pečici bledorumeno. Potem ga razreži na tri prste široke in prst dolge kosčke; jemlji posamezne kosčke iz pečice, navijaj jih na okroglo palčico ter zlagaj na krožnik. Zavijaj jih tako, da pride z mandeljni potresena stran zgoraj. Mandeljne lehko tudi opustiš.

1859. **Oblati za torto.** Sežvrkljaj v loncku 1 rumenjak, $^3/_8$ *l* kavne smetane in $^3/_8$ *l* moke, da je testo prav gladko. Iz tega testa peci v kleščah oblate kakor cevke, toda na eni strani naj bodo bolj bledo pečeni. Že prej pa drobno zreži in še stolci 16 *dkg* mandeljnov; iste zmešaj z 8 *dkg* stolčenega sladkorja in nekaj vanilije. Nato pomaži dva oblata s presnim maslom, potresi enega s pripravljenimi mandeljni na namazano stran ter ga pokrij z drugim tako, da deneš namazano stran na mandeljne. Tako položena oblata deni zopet v vroče klešče, ki jih drži nad plamenom par trenutkov od obeh strani, da se oblata sprimeta.

Pecivo iz beljakov.

1860. **Kavni hlebčki.** Deni v dobro pološčeno kozico 28 *dkg* sladkorja in košček vanilije ter ga oblij s 7 žlicami močne črne kave in pusti, da počasi vre, in sicer tako dolgo, da se kapljica, ki obvisi na kuhalnici, če jo pomočiš v sladkor in zopet vzdigneš, potegne. Medtem ko kuhaš sladkor, naredi trd sneg iz 4 beljakov. Zdaj vlivaj sladkor med sneg in ta čas pridno mešaj. V to zamešaj 14 *dkg* drobno zrezanih lešnikov. Naredi na z voskom namazano pločevino z žlico majhne hlebčke ter jih peci v ohlajeni pečici.

1861. **Mandeljnovi hlebčki prvi.** Zreži na listke 28 *dkg* mandeljnov, potrosi jih s 5 *dkg* sladkorja in malo limonovimi lupinami ter postavi v ne zelo vročo pečico, da bledo zrumene. Posebej v skledi pa mešaj četrt ure 28 *dkg* sladkorja s 3 beljaki in s sokom 1 limone. Nato primešaj še spražene mandeljne in naredi na z voskom pomazano pločevino z žlico majhne hlebčke ter jih peci v ohlajeni pečici.

1862. **Mandeljnovi hlebčki drugi.** Naredi iz 2 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 14 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 12 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov. Naredi na pločevino z žlico majhne hlebčke in jih speci v ohlajeni pečici.

1863. **Pinjolni hlebčki.** Mešaj pol ure 2 beljaka, 18 *dkg* sladkorja in sok od $^1/_2$ limone. Potem zamešaj 14 *dkg* čez pol prerezanih pinjol. Naredi z žlico na z voskom namazano pločevino majhne hlebčke ter jih speci v malo vroči pečici.

1864. **Ledeni upognjenci.** Naredi iz 3 beljakov trd sneg; zamešaj vanj 14 *dkg* sladkorja z vanilijo ter še četrt ure mešaj; potem primešaj 7 *dkg* moke. To tanko namaži na z voskom pomazano pločevino in potrosi z na listke zrezanimi mandeljni ter peci v ne zelo vroči pečici. Napol pečene zreži na prst dolge in prst široke kosčke ter jih še dodobrega speci.

1865. **Cimetove šibice.** Naredi iz 2 beljakov trd sneg; zamešaj vanj 14 *dkg* sladkorja, 7 *dkg* olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov, malo limonove lupinice, žličico cimeta, 10 *dkg* moke in 5 *g* pecivnega praška. Testo deni na desko, ga razvaljaj v pol prsta debelo ploščo ter jo položi na s presnim maslom pomazano ter z moko potreseno pločevino. Pomaži jo z raztepenim posladkorjenim

beljakom ter počasi peci. Pečeno razreži na prst široke in prst dolge kosčke, ki jih zloži na krožnik.

1866. **Mandolat.** Mešaj na toplem prostoru, da dobro naraste, 10 *dkg* medu in 10 *dkg* stolčenega sladkorja. Potem prideni iz 3 beljakov trd sneg in še 12 *dkg* sladkorja ter postavi na štedilnik, da se zgreje; medtem pa mešaj. Nato odstavi, primešaj 5 *dkg* olupljenih na listke zrezanih ter malo prepraženih mandeljnov in 5 *dkg* podolgem prerezanih orehovih jedrc. To zmes namaži na oblat pol prsta nadebelo ter z drugim oblatom pokrij, malo s kako deščico obteži in pusti tako. Naslednji dan razreži na poljubne kosčke.

1867. **Dunajsko maslo.** Vmešaj 6 rumenjakov, 14 *dkg* stolčenega, presejanega in malo vanilijevega sladkorja. Potem pomaži snažen bel papir z maslom, ga zgubanči, položi na pločevino, deni v sredo v vsako gubo eno žličico tega mešanja in nič ne razravnavaj (kolikor se samo razleze, je ravno prav) ter posuši v topli pečici. Nato papir previdno raztegni in štručice se bodo odločile.

1868. **Mandeljnovi upognjenci prvi.** Deni v snežni kotliček 17 *dkg* sladkorja in par žlic vode ter ga pusti, da počasi vre in se potegne ko nit, ako kuhalnico vanj pomočiš in vzdigneš. V tak sladkor deni 14 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov ter mešaj na ognju, da se posuše, potem jih odstavi in presej na redkem situ. Kar je ostalo na situ debelih mandeljnov, jih stolci in deni h drobnim. Potem naredi iz 2 beljakov trd sneg, zamešaj vanj mandeljne, malo limonovega soka in drobno zrezanih limonovih lupinc. Nato namaži z beljakom oblate, vrh tega mandeljnovo zmes pol prsta nadebelo, z nožem enakomerno zravnaj in razreži v dva prsta široke in prst dolge kosčke. Položi jih na z voskom in potem še z maslom pomazan ukrivljen model ter jih speci v ne zelo vroči pečici.

1869. **Mandeljnovi upognjenci drugi.** Vzemi 28 *dkg* stolčenega sladkorja, 28 *dkg* dobro zrezanih olupljenih mandeljnov, 3 beljake, malo dišave in drobno zrezane limonove lupine. To postavi na ogenj in mešaj, da se segreje in zgosti; nato urno namaži na oblate prst nadebelo, jih razreži, položi na namazan model in speci.

1870. **Stružci (oblanje).** Vzemi 10 ½ *dkg* moke, 10 ½ *dkg* sladkorja, nekaj dišave, klinčkov, cimeta, drobno zrezane limonove lupine, eno jajce in 4 beljake, vse to dobro zmešaj, da bo testo prav gladko. Potem namaži to testo na z voskom pomazano pločevino, kolikor moreš tanko

in enakomerno, ter speci bledorumeno. Nato ga razreži na dva prsta široke in ped dolge kosčke. Porini jih še za kratek čas v pečico, da se segrejejo; nato jih jemlji posamezne s pločevine ter navijaj na tanko paličico. Ko se na njej ohlade, jih snemi in navij druge. Tako nadaljuj.

1871. **Oblanci drugi.** Stehtaj 3 jajca; kolikor ta tehtajo, toliko pripravi sladkorja, kolikor pa tehtata 2 jajci, toliko vzemi moke. Iz 3 beljakov naredi sneg, zatolci vanj 1 rumenjak, sladkor in moko. Namaži to testo za nožev rob nadebelo na pomazano pločevino in potrosi z janežem. Nato speci, razreži in ukrivi kakor prej.

1872. **Ledeni piškoti.** Naredi iz 6 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 28 *dkg* sladkorja z vanilijo in 20 *dkg* moke. Deni testo v škarnicelj kakor za cesarske piškote (glej št. 1812) ter jih naredi in speci kakor te; le preden jih deneš peč, naj tri ure stojijo.

1873. **Citronatni kosčki.** Naredi iz 2 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 14 *dkg* sladkorja, 5 *dkg* na drobne kocke zrezanega citronata, dišave, limonove lupine in 5 *dkg* moke. To testo namaži na s presnim maslom namazano pločevino pol prsta nadebelo in speci. Še gorke razreži na poljubne kosčke.

1874. **Lešnikovi hlebčki.** Naredi iz 4 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 28 *dkg* sladkorja z vanilijo in mešaj pol ure. Nato primešaj še 28 *dkg* drobno zrezanih in še stolčenih lešnikov. Deni testo v brizgalnico s cevko ter naredi na z voskom pomazano pločevino majne hlebčke, položi na sredo vsakega en olupljen lešnik, potrosi vse s sladkorjem ter speci v ne zelo vroči pečici.

1875. **Mandeljnovi rožički.** Naredi sneg iz 4 beljakov, zamešaj vanj 22 *dkg* sladkorja z limonovimi lupinami, že prej pa olupi in na listke ali na drobno zreži 25 *dkg* mandeljnov, zmešaj vmes 5 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine. Potem zajemi in deni na mandeljne pol žlice snega in ga povaljaj rahlo v njih z lesenim nožem. Nato ga položi na z voskom pomazano pločevino, in si pri tem pomagaj še z drugim lesenim nožem. Na pločevini ga okroži, da mu daš obliko rožička. Tako stori z vsemi. Peci jih najprej v ohlajeni pečici, najbolje čez noč, da se tako bolj sušijo kakor pečejo. Le ko so že popolnoma suhi, jih postavi v nekoliko bolj toplo pečico, da počasi bledo zrumene.

1876. **Mandeljnovi snežni krapi.** Naredi iz 3 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 20 *dkg* sladkorja, malo limonove lupine in 18 *dkg* drobno ali na listke zrezanih mandeljnov.

Naredi na pločevino z žlico majhne krape. Speci jih bledorumeno v ohlajeni pečici.

1877. **Gobice.** Naredi iz 2 beljakov zelo trd sneg; zamešaj vanj 13 *dkg* sladkorja in par kapljic košenilije, da bo sneg bledordeč. Deni ga v brizgalnico s cevko ter naredi na z voskom namazano pločevino prav majhne okrogle hlebčke. Deni jih v ohlajeno pečico, najbolje čez noč, da se posuše bolj kot spečejo. Naslednji dan postavi pločevino na topel štedilnik, da moreš pobrati hlebčke nepoškodovane. Potem naredi zopet iz beljakov sneg in zamešaj vanj toliko sladkorja kakor prej. Deni ga v brizgalnico s cevko ter naredi na pločevino majhne, pa visoke kupčke; na vsakega natakni en hlebček ter postavi v malo toplo pečico, da se posuše, a da ostanejo štorčki vendar še beli. Nato postavi pločevino zopet na štedilnik, poberi gobice in jih zloži na krožnik.

1878. **Gobice s čokolado.** Naredi iz 2 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 12 *dkg* sladkorja in malo vanilije, $^1/_2$ žlice moke in 4 *dkg* ogrete čokolade. Vse to rahlo zmešaj ter naredi na pločevino prav majhne hlebčke in jih peci v prav malo vroči pečici. Pečene poberi. Naredi zopet iz 2 beljakov sneg, zamešaj vanj sladkorja kakor prej ter naredi nadalje vse kakor prej.

1879. **Košenilija.** Kupi $8\,^3/_4\,g$ košenilije za 14 *h*, $4\,^3/_8\,g$ vinskega kamna za 2 *h*, $4\,^3/_8\,g$ galuna za 2 *h*, $4\,^3/_8\,g$ potašlja za 2 *h*, 14 *dkg* sladkorja za 20 *h*. Vse to velja 40 *h*. Prve štiri stvari namakaj v $^3/_8\,l$ vode čez noč ali vsaj nekoliko ur; potem pa kuhaj, da se precej povre, pa spet prilij, da je mokrote $^3/_8\,l$; potem precedi in ožmi skoz snažen prtič v snežni kotliček vrh onih 14 *dkg* sladkorja ter kuhaj četrt ure. Ko se malo pohladi, jo zlij v steklenico in mrzlo zamaši.

1880. **Zeleni sladkor za potresanje.** Deni med 3—4 žlice sladkorja za lešnik špinačnega sira (glej št. 29), dobro premešaj in posuši. Tak zelen sladkor ostane celo leto.

1881. **Rumeni sladkor za potresanje.** Ob pomarančo obribaj več kosčkov sladkorja in ostrži od njih, kar je rumenega; potem ga posuši in shrani ali precej rabi.

1882. **Rrdeči sladkor za potresanje.** Pomoči bolj debele drobce sladkorja, ki ostanejo na situ, več ali manj s košenilijo (košenilija glej št. 1879), ga posuši in shrani.

1883. **Španski vetrci.** Oblij 28 *dkg* sladkorja z $^1/_8\,l$ vode in prideni kosček vanilije ter postavi na kraj štedilnika, da se počasi raztopi in začne vreti. Medtem ko sladkor vre, naredi iz 4 beljakov trd sneg. Ko je sladkor že toliko

gost, da se potegne ko nit, ako pomočiš kuhalnico in jo zopet vzdigneš, ga zamešaj med sneg. Ako je morda sneg prej gotov, nego je sladkor kuhan, tedaj naj sneg ne stoji, ampak ga tolci toliko časa, da se sladkor zadosti skuha. Potem deni sneg v brizgalnico ter naredi na z voskom pomazano pločevino vetrce v različnih oblikah, kakor: majhne piškotke, obročke, hlebčke, črke i. dr.

Ali pa naredi z žlico majhne kupčke na pločevino. Lehko jih nekaj potrosiš z drobno zrezanimi mandeljni ali bledordeče barvaš nekaj snega s par kapljicami košenilije. Lehko jih tudi potrosiš z zelenim, rumenim ali rdečim sladkorjem (št. 1881 ali 1882). Gotove vetrce postavi v ohlajeno pečico; najbolje bo, če ostanejo čez noč, da se posuše in ostanejo beli. Ako hočeš, da bodo rumeni, jih deni še nekoliko v gorko pečico, da počasi zrumene.

1884. **Španski vetrci s stolčenim sladkorjem.** Naredi sneg iz 4 beljakov, zamešaj vanj 28 *dkg* stolčenega ter skoz fino sito presejanega sladkorja in malo limonove lupine ali vanilije. Napravi vetrce kakor poprej ter jih deni čez noč v pečico, da se bolj suše kakor pečejo. Ako so zjutraj suhi in še beli, jih lehko deneš v nekoliko gorkejšo, a ne vročo pečico, da počasi malo zrumene. Lehko pa shraniš tudi bele, ako ti taki ugajajo.

1885. **Muškaconi.** Mešaj 21 *dkg* sladkorja, 2 beljaka in nekaj limonovega soka, da dobro naraste. V to zamešaj 28 *dkg* neolupljenih ter drobno zrezanih mandeljnov, žlico piškotnih drobtin, malo limonove lupine, dišave in prav malo muškatovega cveta. Vzemi kak prav majhen modelček, potresi ga s sladkorjem in natlači vanj testo ter ga zvrni na z voskom pomazano pločevino. Tako naredi z vsem testom. Ko so vsi muškaconi gotovi, jih pomaži s posladkorjenim beljakom in speci v malo vroči pečici.

1886. **Marelične šibice.** Mešaj, da dobro naraste, 2 beljaka, žlico marelične omake, 28 *dkg* sladkorja in malo vanilije. Zdaj primešaj še 28 *dkg* fino zrezanih ter še stolčenih mandeljnov. Deni to testo na s sladkorjem potreseno desko ter ga razvaljaj za pol prsta nadebelo. Razreži ga na prst debele in prst dolge kosčke, ki jih položi na pločevino, pomaži s posladkorjenim beljakom ter speci v malo vroči pečici. Pečene oblij z limonovim ledom in posuši v pečici.

1887. **Lešnikovi krapci.** Naredi iz 2 velikih beljakov trd sneg, zamešaj vanj 14 *dkg* sladkorja, malo vanilije in 14 *dkg* olupljenih ter fino zrezanih lešnikov. Naredi

na namazano pločevino majhne okrogle kupčke, ki jih speci v malo vroči pečici.

1888. **Lešnikove šibice prve.** Vzemi 2 beljaka, od 1 limone sok, 25 *dkg* sladkorja z vanilijo ter mešaj pol ure. Potem deni malo manj kot polovico tega ledu v skledico ter ga postavi vstran; ostalemu ledu pa primešaj 25 *dkg* drobno zrezanih ter že stolčenih lešnikov. To testo deni na s sladkorjem potreseno desko, ga razvaljaj za pol prsta nadebelo ter namaži s prihranjenim ledom. Zdaj ga razreži z mokrim nožem v prst dolge in prst široke koščke, ki jih zloži na z voskom pomazano pločevino in speci v malo vroči pečici.

1889. **Lešnikove šibice druge.** Stolci v kovniku 14 *dkg* olupljenih lešnikov z 2 beljakoma in prideni še 14 *dkg* sladkorja z vanilijo. To deni na s sladkorjem potreseno desko ter pogneti v hlebček. Tega razvaljaj pol prsta nadebelo, potem ga razreži v palec debele in prst dolge koščke, ki jih zloži na pločevino, pomaži z beljakom, potresi z debelo stolčenim sladkorjem ter speci v malo vroči pečici.

1890. **Mandeljnove šibice prve.** 7 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, 21 *dkg* sladkorja, malo limonove lupine in 1 beljak postavi v snežnem kotlički na štedilnik, da se ogreje, medtem pa mešaj. Naredi iz 2 beljakov trd sneg ter ga primešaj. Vse to namaži na oblate in speci v ohlajeni pečici. Napol pečeno zreži na prst široke in prst dolge kosčke, ki jih še dodobrega speci.

1891. **Mandeljnove šibice druge.** Naredi jih kakor lešnikove, le namesto lešnikov vzemi mandeljne in za okus namesto vanilije limonove lupine.

1892. **Beli piškoti.** V trd sneg iz 2 beljakov zamešaj 14 *dkg* sladkorja z vanilijo in 7 *dkg* moke. Deni testo v škarnicelj ter naredi na namazano pločevino majhne piškote in jih počasi peci.

1893. **Muškatni hlebčki.** Naredi iz 4 beljakov sneg, zamešaj vanj 17 *dkg* sladkorja ter mešaj to pol ure. Nato prideni 17 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, pol zribanega muškatovega oreščka in 1 ali 2 žlici piškotnih drobtin. Naredi na z voskom namazano pločevino z žlico majhne hlebčke ter jih peci v malo vroči pečici.

1894. **Lešnikovi kolesčki.** 2 beljaka, 14 *dkg* sladkorja, od $^1/_2$ limone sok in malo lupine mešaj pol ure. V to zamešaj 20 *dkg* z 1 beljakom stolčenih lešnikov. Izreži z majhnim krapovim obodcem oblate na kolesčke in jih deni na pločevino; deni na vsakega kupček pripravljene zmesi ter speci kolačke v malo vroči pečici.

1895. **Mandeljnovi piškoti.** Naredi iz 4 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 17 *dkg* sladkorja, 17 *dkg* drobno zrezanih ter stolčenih mandeljnov, eno vrhano žlico riževe moke in malo limonove lupine. To testo deni v brizgalnico, naredi piškote v različnih oblikah in jih počasi peci.

1896. **Angleži.** V snežni kotliček deni 28 *dkg* sladkorja, 21 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov z limonovo lupino in 3 beljake. To mešaj na vročem štedilniku, da postane vroče. Potem urno namaži na 1 1/2 oblata, potresi s 7 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in malo sladkorja, poškropi malo z vodo, ter razreži na prst široke in prst dolge kosčke, ki jih speci v malo vroči pečici.

Sladkornine.

1897. **Kako čistiti sladkor.** Deni v snežni kotliček 1/2 *kg* na kosčke sesekanega sladkorja, vlij nanj 3/8 *l* vode ter ga postavi na kraj štedilnika, da se počasi razpusti. Medtem naredi iz enega beljaka mehak sneg in ga zamešaj v raztopljeni, le malo mlačni sladkor. Zdaj porini sladkor na malo bolj vroč prostor ter ga mešaj toliko časa, da začne polagoma vreti; potem ga ne mešaj več, temuč ga pusti, naj počasi vre nekaj minut. Nato poberi s penovko pene, sladkor, ki se je na kraj kotlička prijel, pa večkrat med kuho s čopičem, namočenim v vodo, izmij. Ko si pobrala od sladkorja vse pene, vlij vanj malo vode, ravno tam, kjer najbolj vre; potem ga malo odmakni in mu poberi pene. Nato ga pusti, da zopet vre, in stori ravno tako kakor prej. Tretjikrat vlij vanj žlico kisa, nato ga odmakni, poberi še vse nečedno ter ga precedi na platnen prtič. Tako očiščeni sladkor se rabi prav mnogokrat za hladetine, likerje, vkuhano sadje i. dr.

1898. **Kako vkuhati sladkor.** Tako očiščeni in precejeni sladkor deni na vroč štedilnik, da zavre. Ko nekaj časa vre, ga poizkusi s kuhalnico, t. j. vtakni kuhalnico v sladkor in jo vzemi zopet vun; medtem ko držiš kuhalnico kvišku, teče sladkor v širokih kapljah od nje. To je prva stopnja kuhanega sladkorja. Ko zopet nekoliko časa vre, vzdigni kuhalnico, in če se za kapljico, ki je padla od kuhalnice nazaj v sladkor, potegne nit, je to druga stopnja sladkorja, biser imenovana. Ako čez par trenutkov zopet tako poizkusiš, se kapljica, ki je padla od žlice, že potegne; to je tretja stopnja, takoimenovani vlečen ali preden sladkor, ki se mnogokrat uporablja. Če ga pustiš vreti še nekaj časa ter pihneš na kuhalnico,

odlete drobne penice od nje, to je četrta stopnja. Zdaj položi kuhalnico vstran, vre naj še par trenutkov, nato poizkusi sladkor z žico, ki si jo v ta namen na koncu ukrivila v dve ali tri majhne zanke; votline zank naj bodo komaj za koruzno zrno velike. Pomoči to žico v sladkor ter pihni skoz luknjice; ako odlete skoz mehurčki, je to peta stopnja. Tako kuhan sladkor se uporablja za narejanje raznih sladkorčkov, za napravljanje ledu za torte in oblivanje peciva. Če pa pustiš sladkor naprej vreti ter pomočiš kmalu potem kuhalnični recelj v mrzlo vodo in ga koj nato, ne da bi ga obrisala, deneš v sladkor, iz sladkorja pa zopet v mrzlo vodo in nato poizkusiš, ali se da sladkor od reclja odluščiti in razlomiti, ne da bi se vlekel, je to šesta stopnja. Tak sladkor se uporablja za posladkorjenje sadja. Če vre sladkor še naprej, začne rumeneti; to je sedma stopnja, zarumenjeni sladkor. Ta sladkor se rabi za oblivanje torte Doboš, za barvo in drugo. Odstavi ga takoj, ker bi se sicer lehko pripalil.

1899. **Vanilijevi sladkorčki.** Deni na desko 14 *dkg* sladkorja, radi prijetnega vonja malo vanilijevega sladkorja, nekoliko kapljic limonovega soka in 1 beljak. Naredi z nožem testo, povaljaj ga v sladkorju pa izreži srčeca ali zvezdice, ali kake druge tem podobne oblike, ki jih deni z nožem na pomazano in z moko potreseno pločevino ter speci v ohlajeni peči.

1900. **Rdeči sladkorčki.** Ako želiš imeti rdečih sladkorčkov, kani med prejšnje testo nekoliko kapljic košenilije (glej št. 1879). Če je testo premehko, mu dodaj še malo sladkorja.

1901. **Limonovi sladkorčki.** Naredé se ravnotako kakor vanilijevi (glej št. 1899), samo namesto vanilijevega vzemi limonovega sladkorja.

1902. **Pomarančni sladkorčki.** Obdrgni sladkor ob pomarančo (kar je rumenega, ostrži z nožem iz sladkorja) in ga deni med testo. Vse drugo, kakor pri vanilijevih sladkorčkih.

1903. **Čokoladni sladkorčki.** Deni na desko 28 *dkg* sladkorja. Zmehčaj ali na pločevini ogrej 14 *dkg* čokolade ter jo urno zamešaj med sladkor. Potem prideni 3 beljake in 1/4 soka 1 limone ter naredi testo. Dalje ravnaj, kakor pri vanilijevih sladkorčkih (glej štev. 1899).

1904. **Melisni celteljci.** Deni v skledo 56 *dkg* stolčenega sladkorja dobro pol osminke litra vode, 1 žlico melisnega cveta (Melissengeist), ali nekoliko kapljic melisnega olja, 1/2 beljaka in sok od 1/2 limone. Vse to dobro zmešaj, potem

deni četrti del tega v snežni kotliček in mešaj na ognju, da se precej segreje, zavreti pa ne sme. Še vroče kapljaj iz ponve ali z žlico na z maslom pomazano in izbrisano pločevino; če se ti sladkor v kotličku strdi, dodaj še malo vode in ga pogrej. Tako nadaljuj, dokler imaš kaj. Ko se ti celteljci strdijo, jih stresi s pločevine ter shrani.

1905. **Vanilijevi celteljci.** Namesto melisnega cveta ali olja prideni vanilijevega sladkorja; vse drugo delaj kakor št. 1904, le malo večje celteljce naredi, približno kakor krone. Posušene zavij posamezno v zrezljane papirčke.

1906. **Pomarančni celteljci** se naredijo kakor melisni, le namesto melisnega cveta prideni pomarančnega sladkorja in naredi kakor one ali pa tudi večje, kakor vanilijeve.

1907. **Limonovi celteljci.** Delaj kakor melisne, le namesto melisnega cveta dodaj limonovega sladkorja.

1908. **Malinčni celteljci.** Deni namesto druge dišave 2 žlici malinovega odcedka in malo manj vode. Naredi drugo vse kakor melisne celteljce.

1909. **Bele sladkorne ploščice.** Deni v snežni kotliček 14 *dkg* stolčenega sladkorja, po vrhu pa 4—5 žlic vode in nekoliko vanilijevega sladkorja ter kuhaj bolj počasi toliko časa, da že gostljato vre in nerado kaplja. Zdaj urno zamešaj 2—3 žlice stolčenega sladkorja ter vlij na pomazano in izbrisano pločevino. Ko se malo shladi, pa ne dodobrega, zreži z nožem na prst široke štirioglate ali drugačne ploščice ter dodobrega posušene zavij posamezno v papirčke. Ali pa kuhaj sladkor kakor iz kuhanega sladkorja led za torte (glej št. 1759). Ko je že gosto kuhan in zmešan, mu prideni nekoliko limonovega soka ter vlij ogretega na z voskom namazano in obrisano pločevino. Nekoliko ohlajenega zreži na kocke, popolnoma ohlajenega pa poberi in zavij v papirčke.

1910. **Sladkorčki (rumene čiste pomarančne ploščice).** Deni na 14 *dkg* sladkorja več vode kakor pri štev. 1909 in malo pomarančnega sladkorja (če hočeš napraviti limonove sladkorčke, vzemi limonovega), potem pa kuhaj toliko časa, da že težko vre. Zdaj vtakni v sredo kuhalnični recelj ter ga precej vun potegni; ko se nekoliko pohladi, primi za recelj; če se je sladkor že strdil na njem tako, da se več ne potegne, tedaj je dober. Potem ga vlij kot prej na pomazano pločevino in nekoliko strjenega zreži kakor zgoraj. Bele, dobro suhe sladkorčke zavij posamezno v papirčke in shrani.

1911. **Kostanj.** Stolci drobno 14 *dkg* olupljenih mandeljnov; med tolčenjem pridevaj pomalem kaplje beljaka in sladkorja tako, da porabiš 1 beljak in 14 *dkg* sladkorja, če čas dopušča, pritolci tudi 5 kuhanih, čisto olupljenih kostanjev vmes; v tem slučaju prideni malo več beljaka in nekoliko pomarančnega ali limonovega sladkorja; to testo deni na desko ter ga pogneti. Potem trgaj pomalem proč, povaljaj v sladkorju in devaj v za to pripravljen modelček, stisni vkup ter deni vse na pločevino; potem jih posuši v topli pečici. Kadar je kostanj suh, raztepi 1 rumenjak, natakni kostanj spodaj na koničast klinček, ga pomoči v rumenjak, potresi s sladkorjem ter suči nad žerjavico, da se okrog opeče. Nato vzemi klinčke vun in jih zloži na krožnik na lepo zrezljan papir.

1912. **Maline.** Naredi testo kakor za kostanj, potem ga devaj v malinov modelček v obe luknjici in model vkup stisni; kosčke devaj na pločevino in jih posuši. Suhe spet natakni na klinčke, pomakaj jih v košenilijo (glej štev. 1879), zmešano s sladkorjem, in potresi po vrhu še s sladkorjem ter jih postavi (ali zapiči) v pesek, da se tako posušijo. Potem potegni klinčke vun; spodaj, kjer si vzela klinčke vun, pomoči malo z vodo in potrosi z belim sladkorjem; ko se posuše, jih zloži na krožnik na lepo zrezljan papir.

1913. **Jagode.** Naredi iz testa kakor kostanj okrogle jagode, jih posuši, pomoči v košenilijo kakor maline, potrosi s sladkorjem ter še posuši.

1914. **Črešnje.** Črešnje naredi iz istega testa, pri izdelovanju vtakni v vsako pecelj od prave črešnje. Posušene pravtako pobarvaj kakor maline in jagode in jih deni na lepo zrezljan papir.

1015. **Posladkorjen kostanj.** Kostanj malo načni in speci, potem ga olupi, a pazi, da se ti ne zdrobi. Natakni vsakega na tenak, precej dolg klinček, pomoči v do šeste stopnje kuhan sladkor (glej štev. 1898), vzemi vun in malo obračaj, da se ga sladkor povsod prime in usahne, kar se zgodi kmalu. Devaj ga na krožnik, da se posuši, suhega pa na lepo zrezljan papir.

1916. **Posladkorjene pomaranče.** Pomarančo olupi in razcepi z roko na krhljičke, da so suhi; potem natakni vsakega podolgem na tenak klinček, ki ga pomoči v do šeste stopnje kuhan sladkor (štev. 1898), vzemi vun in obračaj, da se ga sladkor povsod prime; potem krhljičke še na krožniku bolj posuši, zavij suhe posamezno v lepo

zrezljane papirčke, vendar tako, da se vidijo iz njega, in jih daj na krožniku na mizo.

1917. **Salonski sladkorčki.** Vzemi 28 *dkg* sladkorja, polij ga z 1/8 *l* vode ter pusti, da se na štedilniku počasi raztopi in začne vreti; vre naj toliko časa, da se že dobro potegne, ako ga poizkusiš s kuhalnico. Tako kuhan sladkor postavi na led ali v mrzlo vodo ter ga mešaj prav pridno, da bo lepo bel in se zgosti. Nato mu primešaj sok 1 limone, 2 žlici stolčenega sladkorja in par kapljic košenilije, da bo bledordeč. Postavi ga na štedilnik, da se malo ogreje; potem ga vlij na snažen, na pločevino položen, z vodo zmočen papir pol prsta nadebelo. Nekoliko ohlajenega obrni na desko, počasi odstrani papir ter zreži sladkorno ploščo na drobne štirioglate sladkorčke, ki jih pusti, da se popolnoma posuše. Suhe zavij v zrezljan papir.

Dvajseti oddelek.

Spenjena jedila in kremi.

1918. **Spenjena smetana.** Deni v prsteno skledo pičle 3/4 *l* sladke smetane (mleka ne sme biti nič vmes) in jo postavi za nekaj časa na led, potem jo pa stolci s šibicami (kakor beljake za sneg). Ko je že gosta, zamešaj rahlo vanjo 10 *dkg* presejanega in malo vanilijevega sladkorja in precejen sok od 1/2 limone. Tri dele tega deni v lepo skledo in ga z žlico nakupiči v stolpič; med ostalo pa deni nekoliko kapelj košenilije. Polovico tega nekoliko premešaj z žlico, da je pisano, marmorirano ter devaj z žlico k stolpiču, in sicer tako, da zajameš enkrat v pisano, enkrat v belo smetano. Na mizo daj za malo kosilo ali zvečer.

1919. **Spenjena smetana z jagodami.** Naredi spenjeno smetano kakor zgoraj, samo limonov sok in vanilijev sladkor lehko opustiš; namesto tega pa prideni 3 pesti skoz sito pretlačenih jagod in 14 *dkg* presejanega sladkorja. Potem nakupiči v skledo kakor prej in natakni s španskimi vetrci. (Španske vetrce gl. št. 1883.)

1920. **Zarumenjena smetana.** Stolci 7 *dkg* olupljenih debelo zrezanih mandeljnov s 7 *dkg* sladkorja. Potem presej; v precej velik lonec pa deni 10 rumenjakov, vanilijevega sladkorja in 3/4 *l* dobre kavne smetane ter sežvrkljaj

pri ognju, da se zgosti. Potem prideni mandeljne, še žvrkljaj, da se še bolj zgosti, a zavreti ne sme. Nato postavi lonec v skledo v mrzlo vodo in žvrkljaj, da se ohladi, potem zlij v primerno skledo, da bo ravno polna. Prav dobro shlajeno potrosi dobro s sladkorjem in zarumeni z razbeljeno lopatico ter daj takoj na mizo.

1921. **Čokoladni krem.** Skuhaj 14 *dkg* zribane čokolade na 3/4 *l* kavne smetane. V lonec, ki drži dobra 2 *l*, deni 12 rumenjakov, 9 *dkg* sladkorja in vanilijevega sladkorja za duh. To mešaj, da dobro naraste, potem prilij 3/8 *l* vrele kavne smetane. Sežvrkljaj pri ognju, in ko se segreje, vlij vmes med vednim žvrkljanjem kuhano čokolado. Ko se dobro zgosti in naraste, postavi v mrzlo vodo, da se ohladi in žvrkljaj; ohlajeno zlij v primerno skledo in daj na mizo.

1922. **Čokoladni krem (drugače).** Naredi krem kakor zgoraj. Tri dele tega deni v primerno skledo, v en del, ki ga pustiš v loncu, pa zamešaj trd sneg enega beljaka in ga vlij čez onega, dobro potresi s sladkorjem in postavi to skledo v mrzlo vodo. Potem postavi obe skledi v peč ali pečico, da se zgoraj zapeče in dobi skorjo, spodaj pa ne; potem vzemi obe vun, postavi na hladno, da se shladi, in daj na mizo.

1923. **Piškotni krem z rozolijo.** Deni v skledo 21 *dkg* stolčenega sladkorja in vlij nanj za kavno skledico vode. Potem deni v snežni kotliček 10 sirovih rumenjakov in jim prilij sladkorno vodo ter tolci s šibicami tako, da se zgosti; postavi na ogenj in še tolci, da izgube rumenjaki duh po sirovem ter se še bolj zgoste. Potem vlij noter 4 žlice vanilijevega likerja, odstavi in tolci, dokler se ne ohladi, potem zlij v skledo in daj na mizo.

1924. **Piškotni krem (drugače).** Mešaj na ognju 6 rumenjakov, 7 *dkg* sladkorja, malo limonovega sladkorja za duh in 3/8 *l* kavne smetane. Ko se zgosti, postavi v mrzlo vodo, še žvrkljaj, da se malo ohladi, potem pa zamešaj vmes trd sneg enega beljaka, zlij v skledo, potresi dobro s sladkorjem in peci četrt ure. Pečeno postavi na mrzlo, da se shladi. Naredi iz poldruge litrove osminke dobre smetane mlečno peno (gl. str. 42), s tem okrasi, nakupiči krem in daj na mizo.

1925. **Jabolčne pene.** Deni v pločevinat modelček 3—4 obrisane tofeljne, modelček postavi v kozo, napolnjeno do polovice z vodo, pokrij ga in praži, dokler se jabolka ne zmehčajo. Potem jih pretlači skoz sito; 10 *dkg* tega soka deni v skledo, prideni 10 *dkg* sladkorja, nekoliko limono-

vega soka in en beljak. Vse to dobro zmešaj, da se zgosti in naraste; nazadnje primešaj 1 žlico ruma, deni v primerno skledo ter daj na mizo.

1926. **Kostanjev stolp.** Olupi 1 *l* kostanja obeh kož in ga mehko skuhaj. Pretlači ga skoz sito in ga zamešaj med 14 *dkg* z vanilijo in malo vode gosto kuhanega sladkorja. Zdaj deni kostanj v brizgalnico ter napravi na lep steklen ali kak drug krožnik visok stolpič. Okrog njega deni v sneg stolčene sladke smetane, zmešane z 12 *dkg* sladkorja in nekaj vanilije. Ko je zelo mrzlo, daj s pecivom na mizo.

Strjeni kremi.

1927. **Kako se namaka vizji mehur in gelatin.** Vizji mehur se porablja navadno za čiste hladetine, ker je, ako je — kar mora biti — zelo čist, srebrnobel in prozoren ter se izpreminja na višnjevo, če ga pogledaš proti luči; kuhan tudi nima neprijetnega duha. 2 *dkg* takega vizjega mehurja sestriži s škarjami na drobne kosčke, operi in namoči ga v 1/4 *l* mlačne vode, v kateri je malo limonovega soka, in ga pusti, da stoji v njej čez noč ali vsaj par ur. Nato ga postavi kraj štedilnika, da počasi, a dobro povre in se razpusti; penice odstrani. Dobro je, če ga postaviš v kozico z vrelo vodo, da v njej vre, ker se sicer lehko prismodi. Ko je vrel dve do tri ure, ga precedi na snažen, namočen in ožet prtič. Uporabljaj še mlačnega. Za 1 *l* hladetine, t. j. za 1 *l* z vsemi dodatki sestavljene tekočine, se vzame 2 *dkg* vizjega mehurja ali 2 1/2 do 3 *dkg* finega gelatina. Gelatin se lehko razpusti. Sestriži 2 1/2 *dkg* finega gelatina, ga deni v lonček in vlij nanj 1/4 *l* mlačne vode, vina, kave ali mleka. Vedno kaj takega, iz česar bo jed, pri kateri ga boš potrebovala. Pred uporabo ga vedno precedi, potem pa mlačnega vlij med jed. V sedanjem času uporabljamo skoro za vse hladetine, pene in kreme le gelatin, ker je veliko cenejši od vizjega mehurja in se tudi lažje razpusti. Ker pa ni tako čist in je tudi manj izdaten, rabimo za najfinejše hladetine vedno le vizji mehur. Ni pa vsak gelatin enako fin in dober. Tablete (plošče) finega gelatina so zelo svetle in tanke kakor steklo in se izpreminjajo, če jih je več skupaj, na višnjevo. Slabejši gelatin je sicer tudi svetel, plošče so debelejše in se v večji množini izpreminjajo na rumenkasto. Slabši gelatin je manj izdaten kakor fini in ima nekoliko okus po lepilu (limu). Kakor je bilo že prej

omenjeno, se vzame za 1 *l* hladetine 2 1/2 *dkg* gelatina; v mrzlem zimskem času zadostuje za 1 *l* hladetine 2 *dkg* gelatina. Če hočeš hladetino čistiti, potrebuješ skoro še enkrat toliko gelatina, ker se ga pri čiščenju precej izgubi. Za pene in kreme zadostuje za 1/2 *l* smetane z drugimi dodatki 1—1 1/2 *dkg* gelatina. V mrzlem zimskem času, in če še imaš gosto smetano, zadostuje 1/2—1 *dkg* za toliko pene ali krema. Ako pa hočeš dati kako peno v skledi na mizo, tedaj zadostuje 1 *dkg* gelatina za toliko pene kakor prej. Splošno se pa rabi gelatin kolikor mogoče le v majhni množini, ker veliko gelatina napravi jed trdo in ji da neprijeten okus.

1928. **Jagodov krem.** Deni v globok lonec 6 rumenjakov in 20—25 *dkg* na pomarančo obribanega in stolčenega sladkorja. Mešaj, in ko naraste, prilij 1/8 *l* jagodovega odcedka ali sveži sok od pretlačenih jagod in precejen sok 1 limone. Potem mešaj na ognju, da se zgosti, nato pa na mrzlem, da se ohladi. Zdaj zamešaj noter 1—1 1/2 *dkg* v 1/8 *l* mlačne vode raztopljenega in precejenega gelatina, potem še trd sneg treh beljakov in z njim vred par pesti izbranih rdečih jagod (ako se dobe v tem času). Krem deni v na led postavljeni model ter ga pusti, da se strdi. Na mizo ga daj z majhnim pecivom.

1929. **Šatojev krem.** Stolci 6 rumenjakov in jim primešaj 20—25 *dkg* sladkorja, s katerim si obribala 1 pomarančo. Mešaj, in ko dobro naraste, prilij 1/4 *l* vročega vina, 2 žlici ruma, sok od 1 pomaranče in od 1/2 limone. Postavi na ogenj in mešaj, da se zgosti. Potem odstavi; v hladno precedi in zamešaj 1—1 1/2 *dkg* gelatina, raztopljenega v 1/2 *l* mlačne vode in hitro še trd sneg treh beljakov. Krem deni v na led postavljen model, da se strdi; nato ga zvrni na krožnik in daj s cevkami na mizo.

1930. **Piškotni krem.** Mešaj pol ure 6 rumenjakov in 15 *dkg* sladkorja z vanilijo. V to zamešaj 1/4 *l* vrele kavne smetane; postavi na ogenj ter mešaj, da se zgosti v krem, a vreti ne sme. Potem odstavi in še mešaj. Mrzlemu kremu primešaj še 3 žlice ruma in pičlo 1/2 *l* sladke smetane, stolčene v sneg. To deni v model, ki si ga splaknila v mrzli vodi, in postavi na led ali vsaj v mrzlo vodo, da se krem strdi. Potem pomoči model v toplo vodo in zvrni krem na krožnik. Zraven na mizo lehko daš majhno pecivo ali cevke.

1931. **Ruski krem.** Mešaj, da dobro naraste, 6 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja. Temu prilij 1/4 *l* vrele kavne smetane, mešaj na ognju, da se zgosti, nato odstavi ter še

mešaj, da se ohladi. V hladnega precedi in zamešaj od 1 do 1½ *dkg* gelatina, stopljenega v pičli ⅛ *l* mlačnega mleka, in takoj za tem primešaj pičlo ½ *l* sladke smetane, stolčene v sneg ter z njo vred 10 *dkg* stolčenega sladkorja, sok in lupine pol limone in 1 cele pomaranče. To deni hitro v model, pomazan z mandeljnovim oljem ali s presnim maslom in obložen s cesarskimi piškoti, poškropljenimi z rumom. Zdaj postavi na led ali vsaj v zelo mrzlo vodo, da se strdi. Nato pomoči v vrelo vodo in zvrni na krožnik.

1932. **Lešnikov krem.** Olupi in zreži 7 *dkg* lešnikov; potem jih lepo rumeno spraži s 5 *dkg* sladkorja. Ohlajene stolci in vlij nanje ⅜ *l* vrelega mleka. Zdaj jih pusti, da stoje. Med tem časom pa mešaj v globokem loncu 4 rumenjake in 12 *dkg* sladkorja. Ko dobro naraste, prideni temu precejene in ožete lešnike in mešaj na ognju, da se zgosti v krem; nato odstavi in še mešaj, da se ohladi. V hladnega precedi in zamešaj 1—1 ½ *dkg* gelatina, razpuščenega v ⅛ *l* mlačnega mleka, in takoj še ½ *l* v sneg stolčene sladke smetane. Deni vse to v model, ki si ga že prej z vodo oplaknila in postavila na led ali v mrzlo vodo. Tam naj stoji, dokler se ne strdi.

1933. **Vanilijev krem.** Mešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja z vanilijo. Temu prilij ¼ *l* vrele kavne smetane in zmešaj na ognju, da se zgosti, potem še na hladnem, da se ohladi. Hladnemu primešaj 1—1 ½ *dkg* gelatina, raztopljenega v ⅛ *l* mlačnega mleka, takoj za tem še iz treh beljakov pripravljeni sneg in z njim vred še 10 *dkg* stolčenega sladkorja. Vse to deni v model, pomazan z mandeljnovim oljem. Zdaj postavi krem na led, da se strdi.

1934. **Čokoladni krem.** Zavri 10 *dkg* čokolade in ¼ *l* sladkega mleka in medtem mešaj, da se čokolada razpusti. Posebej pa mešaj 4 rumenjake in 9 *dkg* sladkorja; ko dobro naraste, prilij čokolado, postavi na ogenj in še mešaj, da se zgosti. Potem precedi in primešaj še 1—1 ½ *dkg* gelatina, razpuščenega v ⅛ *l* mlačnega mleka, in takoj še sneg, narejen iz ½ *l* kavne smetane in 5 *dkg* sladkorja z vanilijo. Deni v model, ki si ga splaknila z vodo, in postavi na led, da se strdi.

1935. **Kavni krem.** Mešaj, da dobro naraste, 14 *dkg* sladkorja in 5 rumenjakov. V to prilij ¼ *l* vrelega sladkega mleka ter mešaj na ognju, da se zgosti, in potem še na hladnem, da se ohladi. Hladnemu precedi in primešaj 1—1 ½ *dkg* gelatina, v ⅛ *l* močne črne kave razpuščenega, pa že ohlajenega. Nato hitro primešaj še ½ *l*

v sneg stolčene sladke smetane in 7 *dkg* stolčenega sladkorja. Deni vse v z mandeljnovim oljem pomazan ali samo z vodo oplaknjen ter na led postavljen model za toliko časa, da se strdi.

1936. **Angleški krem.** Mešaj v snežnem kotlički, da dobro naraste, 6 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja. V to prilij 1/4 *l* zavretega vina, postavi na ogenj, da se zgosti, prideni sok od 1 pomaranče in od 1/2 limone in 5 *dkg* ob celo pomarančo in malo na limoni obribanega in stolčenega sladkorja. Nadalje precedi in primešaj še 1—1 1/2 *dkg* gelatina, namočenega v 1/8 *l* tople vode, in 3 žlice ruma. Nato hitro zamešaj še trd sneg 4 beljakov in pest stolčenega sladkorja. Deni v model in postavi na led, da se strdi.

1937. **Kavni jež.** Mešaj, da dobro naraste, 20 *dkg* presnega masla z 9 *dkg* sladkorja in 4 rumenjaki. Prideni 2 žlici zelo močne črne kave in nekoliko vanilije. Naloži na krožnik v podobi zvezde 5 ali 6 cesarskih piškotov, katere posamezno namakaj v močno, sladko, z vanilijo zmešano kavo. Namaži na piškote pol prsta nadebelo prej pripravljenega nadeva. Zopet naloži pomočenih piškotov in nato nadev. To ponavljaj, dokler ne porabiš kakih 26—30 piškotov. Obenem pazi, da bo oblika lepo okrogla in precej visoka. Ko si namazala zadnji nadev, natakni po njem olupljene ter na listke zrezane in malo v pečici zrumenjene mandeljne, in sicer gosto v lepih vrsticah, da so videti kakor ježeve igle. Postavi na mrzlo, če mogoče na led, sicer ni dobro.

1938. **Strjeni riž.** Pičlo 1/8 *l* riža skuhaj mehko v 3/4 *l* mleka s kosčkom sladkorja in 1/2 strokom vanilije ali malo limonove lupine. Potem mešaj 7 *dkg* presnega masla in 7—10 *dkg* sladkorja ter zamešaj vanj kuhan in že hladen riž, 2 pesti izbranih in opranih rozin in 1—1 1/2 *dkg* gelatina, razpuščenega v 1/8 *l* mlačnega mleka. Zdaj še primešaj dober 1/4 *l* v sneg stolčene sladke smetane. Deni v s presnim maslom pomazan model in postavi na led ali vsaj v mrzlo vodo, da se strdi.

1939. **Rižev šarlot.** Skuhaj prav mehko s kosčkom sladkorja pičlo 1/8 *l* riža v 3/4 *l* mleka. Posebej pa kuhaj 10 *dkg* sladkorja, politega z 1/8 *l* vode in kosčkom vanilije, da se potegne. Vanj zamešaj riž, ga odstavi in včasih premešaj, da se ohladi. V hladnega zamešaj 1—1 1/2 *dkg* v 1/8 *l* mleka raztopljenega in precejenega gelatina in takoj 1/2 *l* v sneg stolčene sladke smetane. Vse to vlij v pripravljen in na led postavljen model, da se strdi; za to rabi dve do tri ure. Kadar ga rabiš, ga pomoči v vročo

vodo, ga hitro vzemi zopet vun in zvrni na krožnik. Model pripravi tako: Najprej ga pomaži s presnim maslom in obloži ob straneh in po dnu s cesarskimi piškoti in sicer tako, da pritisneš zgornjo lepšo stran na model. Vse piškote pomaži z omako po spodnji strani, t. j. po tisti, ki je v modelu naznotraj obrnjena. V tako pripravljen model deni riž.

Strjene pene.

1940. **Čokoladna pena.** Kuhaj 10 *dkg* sladkorja, 14 *dkg* čokolade, 1/8 *l* mleka in malo vanilije ter mešaj med kuhanjem, da se čokolada raztopi; ko je razpuščena, jo postavi vstran, da se ohladi. V 1/8 *l* mlačnega mleka ali vode razpusti 1—1 1/2 *dkg* gelatina in ga precedi k malo ohlajeni čokoladi. Zdaj zamešaj vse med 1/2 *l* v sneg stolčene sladke smetane, deni v mrzlo vodo splaknjen model ter ga postavi na led, da se pena strdi.

1941. **Vanilijeva pena.** Naredi sneg iz 1/2 *l* sladke smetane; potem zamešaj vanj 18 *dkg* sladkorja, stolčenega s 1/4 strokom vanilije. Nato precedi in primešaj 1 *dkg* gelatina, raztopljenega v dobri osminki *l* mlačnega mleka. Deni peno v model, ki si ga že poprej postavila na led ali v mrzlo vodo; tu naj stoji, da se strdi. Lehko jo tudi barvaš bledordeče s par kapljicami košenilije.

1942. **Vanilijeva pena s kostanjevim vencem.** Napravi vanilijevo peno kakor prej; lehko jo barvaš bledordeče ali pa pustiš belo. Olupi 1/2 *kg* kostanja obe koži ter ga prav mehko skuhaj in pretlači skoz sito. Gosto kuhaj 10 *dkg* sladkorja s kosčkom vanilije, zamešaj vanj kostanj ter ga potem natlači v brizgalnico. Zdaj pomoči model s strjeno peno v vročo vodo in ga zvrni na krožnik; okrog pa naredi iz kostanja z brizgalnico venec ali kaj drugega in daj na mizo.

1943. **Maraskinova pena.** Ta se napravi prav tako kakor vanilijeva, samo da se še pridene k že gotovi, a še ne strjeni peni 2 žlici maraskinovega likerja. Nato jo vlij v model, da se strdi.

1944. **Jagodova pena.** Naredi sneg iz 1/2 *l* sladke smetane; zamešaj vanj 20 *dkg* stolčenega sladkorja in sok od 1/2 *l* pretlačenih rdečih jagod ali 1/4 *l* odcedka. Dodaj še 1—1 1/2 *dkg* v 1/8 *l* raztopljenega gelatina. Deni peno v pripravljen model ter jo postavi v led ali mrzlo vodo, da se strdi. Ako vzameš jagodov odcedek, tedaj zadostuje 14 *dkg* sladkorja za peno.

1945. **Kavna pena.** Skuhaj pičlo 1/4 *l* zelo močne črne kave. Ko se malo ohladi, zamešaj vanjo 1—1 1/2 *dkg* gelatina ter jo pusti, da stoji še nekaj časa na gorkem in da se gelatin razpusti. Napravi iz 1/2 *l* sladke smetane sneg, zamešaj vanj 20 *dkg* sladkorja z vanilijo in mu pricedi kavo z gelatinom, medtem pa mešaj. Deni jo v z vodo oplaknjeni model in postavi v led ali mrzlo vodo, da se strdi. Ali pa skuhaj malo več črne kave, vzemi je malo v kak lonček, deni primerno sladkorja in gelatina vanjo ter jo nalij na dno modela in postavi na led, da se strdi. Na to vlij pripravljeno peno in nesi zopet na mrzlo, da se tudi ta strdi. Kadar jo rabiš, jo stresi na krožnik.

1946. **Marelična pena.** Mešaj 3 žlice marelične omake, 1 1/2 limone sok in 18 *dkg* sladkorja, da prav dobro naraste. V to precedi in zamešaj 1—1 1/2 *dkg* gelatina, raztopljenega v 1/8 *l* mlačnega mleka ali vode. Koj nato zamešaj še 1/2 *l* v sneg stepene sladke smetane ter deni urno v z vodo oplaknjen, na led postavljen model, da se strdi.

Ali pa naredi sneg namesto iz sladke smetane iz 4 beljakov ter ga zamešaj med vmešano omako. Vse drugo kakor prej.

1947. **Rumova pena.** Obribaj ob pomarančo 14 *dkg* sladkorja, ki ga deni v snežni kotliček, dodaj sok od 1 pomaranče in od 1/2 limone ter dobro pol osminke litra vode, da se skuha in potegne. Nato prilij 1 1/2 *dkg* gelatina, namočenega v 1/8 *l* mlačne vode, in 2 žlici ruma ter odstavi. Speni 1/2 *l* dobre in ohlajene smetane v gosti sneg ter takoj zamešaj vanj ohlajeni a še tekoči sladkor in zlij vse v primeren, z vodo oplaknjen model; postavi na led ali vsaj v mrzlo vodo, da se strdi. Strjeno peno stresi na krožnik kakor prejšnje in daj na mizo.

1948. **Malinčina pena.** Naredi se kakor maraskinova, samo pri tolčenju prilij vmes namesto likerja dobro pol osminke litra malinčinega odcedka.

1949. **Jagodova pena** se pripravi kakor malinčina, le namesto malinčinega odcedka prideni jagodovega.

1950. **Ribezova pena.** Namesto likerja prilij dobro pol osminke litra ribezovega odcedka, vse drugo kakor pri maraskinovi peni (št. 1943).

1951. **Višnjeva pena** se lehko pripravi pravtako kakor maraskinovo, le namesto likerja prilij višnjevega odcedka.

Enindvajseti oddelek.

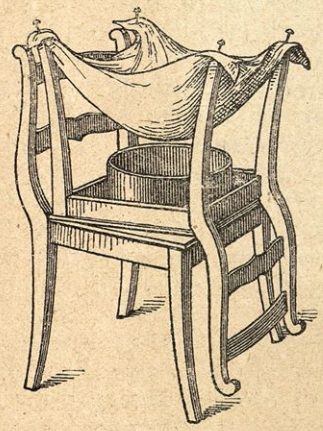
Hladetine.

Hladetine, prvi način.

1952. **Mlečna hladetina.** Deni v 1/4 *l* mlačne vode 1—1 1/2 *dkg* gelatina ter ga postavi na kraj štedilnika, da se razpusti. V snežni kotliček pa deni 15 *dkg* sladkorja s kosčkom vanilije in 1/8 *l* vode ter pusti vreti, da se sladkor sčisti in potegne. Nato prideni 1/2 *l* kavne smetane, 5 *dkg* olupljenih ter stolčenih mandeljnov, katerim prideni pri tolčenju malo mleka. Ko nekoliko prevre, precedi na platneni prtič, precedi zraven tudi gelatin, premešaj in deni v z mandeljnovim oljem namazan ali samo z vodo oplaknjen model ter ga postavi na led ali v mrzlo vodo, da se strdi.

Ali pa deni nekaj hladetine posebej in jo barvaj bledordeče. Vlij najprej v model na dno malo rdeče hladetine; ko se ta strdi, še bele, a biti mora mrzla, pa vendar še tekoča.

1953. **Vinska hladetina.** Obribaj na 1 limoni in 1 pomaranči kosčke sladkorja; potem ožmi limono in pomarančo v snažen lonec, prideni obriban sladkor, 3/16 *l* belega vina in malo manj kakor 3/16 *l* nezavretega mleka; vse to pokrij s papirjem in s pokrovko, postavi čez noč nagorko, da se segreje, zavreti pa ne sme. Ko se usiri, priveži snažen gost prtič na narobe obrnjen stol (glej sl. 1) vsak ogel na eno nogo, spodaj v sredo pa postavi snažno skledo in zlij usirjeno snov na prtič. Potem podstavi še drugo skledo, iz prve pa enkrat, in če treba, še vdrugič precedi, da bo čisto. En dan, preden rabiš, namoči 1 1/2—2 *dkg* vizjega mehurja v 3/16 *l* vode ter ga pusti, da počasi vre in se raztopi. Med tem časom deni v snežni kotliček, 20 *dkg* sladkorja, med 1/8 *l* vode pa sežvrkljaj malo beljaka, ga vlij na sladkor ter kuhaj tako, da se vse, kar je neporabnega v sladkorju, sprime; to s penovko čisto odstrani,



Sl. 1.

sladkor se pa potegne. Potem deni vanj vizji mehur in dobro 1/8 *l* vina. Ko zavre, vlij v s čistim prtičem pregrnjeno skledo, nato primi ogle in jih vzdigni, da se odteče. Zdaj prilij očiščeno tekočino ter prilij, kolikor še manjka do 3/4 *l*, belega vina. Postavi lepo izdolben model v led, nekoliko te hladetine pa deni v drugo skledo in jo barvaj s košenilijo. Deni v eno luknjico nebarvane, v drugo pa pobarvane hladetine in tako izpreminjaj, dokler imaš kaj luknjic. Pusti, da se strdi, potem vlij na tisto hladetino, ki se je v modelu strdila, one ohlajene iz sklede, pa ne vse naenkrat; ko se tudi ta strdi, vlij vso ostalo, kar je imaš. Ko je strjena, pomoči prtič v vrelo vodo ter ga ovij ob kraju pri vrhu okrog modela, ko se začne potiti, pomoči model v toplo vodo, ga vzemi urno vun, povezni nanj skledo in obrni, vzemi model proč in daj na mizo.

1954. **Rumova hladetina.** Naredi in pripravi vse tako, kakor za vinsko hladetino, ko jo kuhaš in precediš, prideni še 3 žlice ruma in kolikor še manjka do 3/4 *l*, belega ali rumenega vina kakor tam. Potem jo ravnotako vlij v model in barvaj kakor ono.

1955. **Punčeva hladetina.** Namoči v pičlih 3/8 *l* vode 3 1/2 *dkg* gelatina ter ga namakaj eno uro na gorkem. Zavri pičlo 1/2 *l* vode, vsuj vanjo kavno žlico zelenega in ravno toliko črnega holandskega čaja, ga pokrij in postavi precej vstran, tu naj stoji štiri minute, nato ga odcedi in postavi v mrzlo vodo, da se ohladi. Obribaj par kosčkov sladkorja na 1 limono in pomarančo ter tudi ožmi; deni ta sok in sladkor v lonec, prideni dobro 1/4 *l* vina in 3/16 *l* posnetega mleka in postavi na toplo, da se zasiri; potem precedi. Namoči 35 *dkg* sladkorja s 3/16 *l* vode, v katero sežvrkljaj malo beljaka, postavi ga na štedilnik, da polagano zavre in se očisti, pene poberi in odstrani. Ko je čist, mu prideni gelatin, precejeni čaj, očiščeno tekočino in 3–4 žlice ruma; če kaj manjka do 1 1/4 *l*, prilij nekoliko rumenega vina in vse še enkrat precedi. V model deni hladetino kakor vinsko in barvaj, če hočeš, ravnotako.

1956. **Pomarančna hladetina.** Namoči 2 1/2 *dkg* vizjega mehurja nekaj ur prej, ko ga rabiš, potem ga skuhaj in precedi. Vzemi 42 *dkg* sladkorja, 10 *dkg* ga obribaj na 3 pomarančah, deni ga v lonec, prideni sok od 6 pomaranč, 3/8 *l* vina in 3/8 *l* posnetega, nezavrelega mleka. To postavi čez noč na gorko, da se zasiri; potem precedi skoz prtič na stolu (gl. sliko str. 458) kakor za vinsko hladetino. Ostali sladkor pa kuhaj v 3/16 *l* vode, med katero prej sežvrkljaj nekoliko beljaka. Ko ga očistiš in se potegne, mu prideni

precejeni vizji mehur in precejeno mokroto, in kolikor še manjka do 1 *l*, prilij rumenega vina. Končno hladetino barvaj in nalij v model kakor vinsko (glej št. 1953).

1957. **Limonova hladetina.** Odtehtaj 42 *dkg* sladkorja; 10 *dkg* ga obribaj na 4 limonah in deni v pološčen lonec. Nato ožmi 6 limon, deni sok k sladkorju, prilij vina in mleka, kakor za pomarančno hladetino (glej št. 1956) in delaj vse drugo tako kakor pri oni.

1958. **Hladetina maraskinovega likerja.** Namoči par ur ali en dan prej, kot pripravljaš hladetino, 3 *dkg* vizjega mehurja v $^3/_{16}$ *l* vode in ga skuhaj; če pa vzameš gelatina in boš vlila hladetino v skledo, zadostuje ga 2 *dkg*. Sežvrkljaj malo beljaka z dobro $^1/_8$ *l* vode in ga vlij k 28 *dkg* sladkorja ter ga kuhaj, da se očisti in potegne. Potem deni vanj namočeni vizji mehur in $^3/_8$ *l* vina, ko zavre, precedi skoz snažen prtič kakor vinsko hladetino, da se strdi, potem prilij še $^3/_8$ *l* maraskinovega likerja, in kar manjka do 1 *l*, prilij vina. Če hočeš, jo tudi barvaj kakor vinsko št. 1953 in tako vlivaj v model ali v skledo, samo nekoliko si je prihrani, barvaj, če hočeš, in vlij v majhne modelčke. Ko se strdi, pomoči v krop, povezni vsakega posebej na snažen krožnik ter z nožem pokladaj v skledo na hladetino. Ako si vlila hladetine v model, tedaj pa deni hladetino iz majhnih modelčkov okrog zvrnjene hladetine.

1959. **Malinčna hladetina.** Naredi vse kakor za maraskinovo (glej št. 1958); namesto likerja pa prilij $^3/_8$ *l* malinovega odcedka.

1960. **Jagodova hladetina.** Namesto likerja prilij $^3/_8$ *l* jagodovega odcedka; drugo naredi vse, kakor pri oni (glej št. 1960).

1961. **Ribezova hladetina** se naredi kakor jagodova ali malinčna, prilije se le $^3/_8$ *l* ribezovega odcedka.

1962. **Višnjeva hladetina.** Namesto kakega drugega prilij višnjevega odcedka, vse drugo kakor pri maraskinovi hladetini (glej št. 1960).

1963. **Hladetina v pomarančah.** Vzemi 10 lepih pomaranč z gladko rumeno kožo, na treh pa obribaj 10 *dkg* na kosčke razsekanega sladkorja ter ga deni v pološčen lonec. Zdaj vsako pomarančo posebej spodaj (kjer je rastla) izkroži s spičastim nožem, da ima prst veliko luknjo; z žličico, s katero se dolbejo kolerabe, izdolbi čisto vso mokroto; ako pa slučajno napraviš kako luknjico, jo zakapljaj

s pečatnim voskom. Ožmi tekočino vseh pomaranč skoz prtič, jo deni v lonec k obribanemu sladkorju, prilij 3/8 *l* posnetega, nezavretega mleka in skoro toliko vina ter postavi na gorko, da se zasiri. Potem precedi skoz na stol privezani prtič dvakrat, in če treba, še tretjič; tekočina naj se samo odteče, stiskati je ne smeš nič.

Deni v snežni kotliček 42 *dkg* sladkorja, sežvrkljaj v 3/16 *l* vode malo beljaka in ga vlij na sladkor; ko se raztopi ga počasi kuhaj, pene pa čisto odstrani. Ko se potegne, deni vanj 3 *dkg* že prejšnji dan namočenega pa ravno sedaj kuhanega vizjega mehurja. Potem ga zlij v skledo, pregrnjeno s snažnim prtičem, in počasi vzdigni, da tekočina odteče in se precedi. Prilij zdaj še prejšnjo precejeno mokroto, ter če je iste manj kakor 1 3/8 *l*, prilij še nekoliko vina. — Postavi pomaranče v skledo, okrog in vmes deni led ali pa jih postavi v sneg. Deni četrti del hladetine v drugo skledo ter jo barvaj s košenilijo; potem devaj po 2 žlici bele hladetine v vsako pomarančo in jih postavi na led, da se strdi, potem deni po 2 žlici barvane hladetine v vsako pomarančo in ko se tudi ta strdi, devaj spet po 2 žlici bele in tako naprej, da jih napolniš. Strjene prereži čez pol z ostrim nožem, potem vsako polovico še dvakrat, da imaš iz vsake pomaranče 6 kosčkov, zloži jih na krožnik v podobi zvezde ter daj na mizo. Lehko pa tudi že prej pri peclju doli pomarančo čez pol prerežeš, meso z nožem lepo vun vzameš, da lupinec ne pokvariš, ter devaš potem v nje enkrat belo, potem rdečo hladetino itd. kakor zgoraj.

1964. **Ananasova hladetina.** Ožmi 3 pomaranče in 2 limoni v pološčen lonec, dodaj 3/16 *l* posnetega, nezavrelega mleka in toliko rumenega vina, da bo vsega 3/4 *l*, ter postavi na gorko, da se zasiri. Zasirjeno precedi skoz na stolovih nogah privezan prtič. Deni v snežni količek 28 *dkg* sladkorja, vlij nanj 3/16 *l* vode, v katero si prej vžvrkljala malo beljaka, pri kuhanju pene čisto odstrani. Ko se potegne, ako od žlice kane, prilij 3 *dkg* vizjega mehurja, ki si ga namočila prejšnji dan v 1/4 *l* vode in si ga sedaj skuhala, in 3/16 *l* vina, ki naj vse dobro prevre. Ko zavre, vlij v s prtičem pregrnjeno skledo ter prtič počasi vzdiguj, da se precedi. Zdaj prideni 3/16 *l* ali malo več precejene tekočine od kuhanega ananasa. Zlij tega v lep model dva prsta nadebelo; ko se strdi, položi ananas, kosček zraven kosčka, na strjeno tekočino in vlij nanj toliko hladetine, da je ananas dobro pokrit. Hladetina naj se strdi, če imaš še kaj ananasa, ga zloži na prejšnje in prilij zopet toliko

hladetine, da je ananas za dva prsta pokrit, in ko se tudi ta strdi, naloži ananas zopet kakor prvič in ga malo zalij s hladetino; ko se strdi, prilij vso hladetino, da je model poln. Strjeno hladetino stresi na krožnik, preden jo daš na mizo.

Hladetine, drugi način.

1965. **Pomarančna hladetina.** Obreži prav tanko 2 pomaranči in 1 limono. Na lupine vlij pičlo 1/4 *l* vrele vode in jo pusti, da stoji pol ure na toplem prostoru, potem pa jo precedi. Par ur prej ali dan prej namoči v 1/4 *l* mlačne vode 2 1/2 *dkg* vizjega mehurja ter ga skuhaj in odstavi. Deni v snežni kotliček 25 *dkg* sladkorja, 1/8 *l* vode, precejeni sok 8 rahlo ožetih pomaranč in 1 limone, vizji mehur in mehak sneg od 1/2 beljaka. Postavi to na štedilnik in mešaj toliko časa, da zavre; potem postavi na kraj štedilnika, da počasi še prav malo vre in se očisti. Nato priveži na noge narobe obrnjenega stola (gl. sliko str. 458) precej gost prtič, ki si ga prej zmočila v topli vodi in ga ožela; spodaj postavi skledo, na prtič pa vlij prav počasi hladetino. Ako še ni čista, jo vlij še enkrat na prtič, toda prej moraš odstraniti goščavo, prtič pa oprati. Zdaj prideni še vodo od lupin in 1 ali 2 žlici ruma. Malo hladetine vlij v skledico, jo rdeče barvaj. Če ima model na dnu vtisnjene kake oblike ali stolpiče, tedaj jih napolni z barvano hladetino ter postavi na led, da se strdi, toda ne preveč. Na rdečo hladetino vlij rumeno hladetino, katera mora biti mrzla, a vendar še tekoča. Pa ne vlij vse naenkrat, ampak najprej za dva prsta visoko, in ko se to strdi, dolij še ostalo. Vlivaj zelo počasi in previdno, da ne zmešaš te hladetine z že prej vlito. Potem postavi na led, da se strdi, in zvrni strjeno na krožnik. Namesto vizjega mehurja vzameš lehko gelatina. Ako misliš gelatin s sladkorjem vred čistiti, tedaj ga vzemi 4 *dkg*, če ga pa misliš prideti k že očiščeni hladetini, tedaj zadostuje 2 1/2—3 *dkg*.

1966. **Nadevane pomaranče.** Naredi pomarančno hladetino. Potem odreži pomarančam na koncu, kjer so se držale stebla, za dvajsetico velike kolesčke ter izdolbi meso kolikor mogoče čisto iz pomaranče. Lupino pa napolni s pripravljeno hladetino, in sicer nekatere z rumeno, druge z rdeče barvano hladetino. Postavi jih na stolčen, a ne soljen led. Ali pa daj napolnjene pomaranče v kozarce in te postavi na led. Potem jih prereži in s temi

krhljički okrasi že na krožnik zvrnjeno hladetino; ali pa zloži same te krhljičke na krožnik in jih daj z majhnim pecivom na mizo.

1967. **Limonova hladetina.** Namoči $2^1/_2$—3 *dkg* finega gelatina s $^1/_4$ *l* mlačne vode, ga skuhaj in precedi. Nato obreži 1 limono, polij lupine s $^1/_4$ *l* zavretega belega vina ter pokrij. V snežni kotliček pa deni 28 *dkg* sladkorja, $^1/_4$ *l* vode in mehak sneg od $^1/_2$ beljaka, to postavi na štedilnik ter mešaj, da polagoma zavre in se očisti; pene poberi. Potem ožmi rahlo 4 limone, jih precedi v sladkor, precedi tudi vino in gelatin, vse skupaj zmešaj in še enkrat precedi. Zdaj vlij hladetino v z mandeljnovim oljem pomazan ali samo z mrzlo vodo, oplaknjen model in postavi na led ali v mrzlo vodo, da se strdi. Lehko jo tudi barvaš in narediš z njo kakor pri pomarančni hladetini (glej št. 1965).

1968. **Punčeva hladetina.** Namoči 2—$2^1/_2$ *dkg* vizjega mehurja v $^1/_4$ *l* vode, ga skuhaj in precedi. Potem polij 30 *dkg* sladkorja z $^1/_8$ *l* vode, ga kuhaj in očisti. Medtem naredi $^1/_4$ *l* močnega ruskega čaja. Rahlo ožmi 2 limoni in 3 pomaranče in precedi sok skoz gost, zmočen in zopet ožet prtič. Zdaj vlij vse skupaj in še enkrat precedi ter prideni po okusu 4 ali 5 žlic ruma. Nato vlij hladetino v model in jo postavi na led ali v mrzlo vodo, da se strdi. Strjeno zvrni na krožnik.

1969. **Rozolijeva hladetina.** Ta se naredi prav tako kakor punčeva s tem razločkom, da se vzame namesto ruma poljubna rozolija. Že gotovi hladetini prideneš lehko par kapljic košenilije.

1970. **Jabolčna hladetina.** Namoči 1 *dkg* vizjega mehurja v $^1/_4$ *l* vode. Čez par ur ali še le drugi dan ga skuhaj in precedi. Potem omij in razreži kakih 10—12 jabolk, vsako na 4 dele, jih mehko skuhaj v $1^1/_4$ *l* vode, prideni jim kosček cimeta in limonove lupine. Paziti moraš, da se ne razkuhajo. Potem jih precedi na snažen prtič, ne da bi jih ožemala. Deni v sok 25 *dkg* sladkorja in ga kuhaj; ko je že precej gost, ga odstavi, mu prideni vizji mehur in sok ene rahlo ožete limone, potem pa precedi. Nato vlij hladetino v model, prst visoko, in jo postavi na led, da se strdi. Medtem nareži na kocke v sladkorju vkuhanih breskev ali hrušek in malo vkuhanih črešenj ali drena ter deni na rešeto, da se sladkor odteče. Potem naloži sadje na strjeno hladetino, na sadje vlij toliko hladne, a še tekoče hladetine, da je sadje zakrito, in postavi zopet na led. Ko je zdaj strjeno, naloži zopet sadja, nanj vlij

ostalo hladetino in postavi na led, da se vse strdi. Strjeno pomoči v vročo vodo ter zvrni na krožnik.

Lehko pa sadje opustiš; tedaj vlij vso hladetino naenkrat v model in jo postavi na led, da se strdi. Ostala jabolka so še porabna, samo malo sladkorja jim moraš pridejati.

1971. **Marelična hladetina.** Namoči 2—2½ *dkg* vizjega mehurja v ¼ *l* vode, en dan prej ko ga rabiš, naslednji dan ga skuhaj in precedi. Potem kuhaj 30 *dkg* sladkorja v ½ *l* vode, da je gost in čist. Še vrelega vlij na ¾ *kg* opranih in čez pol pretrganih marelic. Potem deni te v večji lonec, vlij nanje malo vode in kuhaj dobro pokrite v sopari kake ½—¾ ure. Nato jih stresi na prtič, da se sok odteče. Zdaj primešaj soku precejeni vizji mehur, sok dveh limon in toliko jagodovega odcedka, da je vsega skupaj pičel liter. Vlij v model in postavi na hladno, da se strdi. Ostale marelice pretlači in porabi za kak nadev.

1972. **Kutinova hladetina.** Namoči 2 *dkg* gelatina v ¼ *l* mlačne vode. Potem umij, obriši in zreži na tanke krhljičke ½ *kg* kutin in jih kuhaj v dobrem ½ *l* vode približno eno uro, da se zmehčajo. Medtem kuhaj 30 *dkg* sladkorja v ¼ *l* vode, dokler ni sladkor čist in gost. Potem precedi kutine na prtiču, vlij sok k sladkorju, prideni gelatin in sok 2 limon. Vse še enkrat precedi in vlij v model, da se strdi. Lehko prideneš malo košenilije, da bo hladetina bledordeča.

1973. **Ananasova hladetina.** Namoči 2 *dkg* vizjega mehurja v ¼ *l* vode, ga skuhaj in precedi. Potem olupi ananasovo jabolko ter ga zreži na poljubne krhljičke ali na kocke. Lupine pa skuhaj v ⅝ *l* vode, odcedi potem vodo v snežni kotliček, prideni ¼ *l* dobrega rumenega vina in 35—40 *dkg* sladkorja, katerega skuhaj in očisti. V tem sladkorju skuhaj ananasove krhljičke. Da se odtečejo, jih deni na rešeto, k soku pa prideni vizji mehur ter ga precedi na prtiču.

Potem vlij v model za prst visoko hladetine in jo postavi na led, da se strdi. Na strjeno naloži ananasove krhljičke v obliki zvezde ali kako drugače. Na to vlij zopet hladetino, pa pazi, da ne premakneš krhljičkov, ter deni, da se zopet strdi. Zdaj naloži vse krhljičke in nalij hladetine. Ko se nanovo strdi, vlij vso hladetino, postavi na led; zopet strjeno zvrni na krožnik.

Ako pa imaš vkuhan ananas, tedaj skuhaj 28 *dkg* sladkorja, ga očisti in mu prideni ananasov sok, ¼ *l* vina ter namočeni in skuhani vizji mehur. Precedi ter vlivaj,

vmes pa vlagaj ananas kakor prej in postavi hladetino na mrzlo, da se strdi.

1974. **Breskova hladetina.** Namoči 2 1/2 *dkg* vizjega mehurja v 1/4 *l* vode, ga skuhaj in precedi. Potem deni v snežni kotliček 30 *dkg* sladkorja, 1/4 *l* vode in 1/4 *l* dobrega rumenega vina, ga kuhaj in očisti. Nato skuhaj v njem 1/2 *kg* olupljenih in na krhljičke zrezanih breskev (zelo dobro se podajo rumene) in kosček limonove lupinice. Kuhane breskve deni na rešeto, da se odtečejo, k soku pa prideni vizjega mehurja in od pol limone sok ter ga precedi. Vlij hladetino v model in vloži vanjo breskve kakor pri ananasovi hladetini (št. 1973).

1975. **Ribezova hladetina.** Namoči 1 1/2 *dkg* vizjega mehurja v 1/4 *l* vode, ga skuhaj in precedi; ali pa vzemi 2 1/2 *dkg* gelatina. Skuhaj in očisti 10 *dkg* sladkorja, zmočenega z 1/8 *l* vode, prideni vizji mehur ali gelatin, od 2 limon precejeni sok in 1/2 *l* skuhanega ribezovega odcedka. Vse še enkrat precedi in potem deni na hladno, da se strdi. Prideneš lehko tudi par kapljic košenilije, da bo hladetina lepo rdeča.

Ako pa vzameš sok od svežega ribeza, tedaj skuhaj 40 *dkg* sladkorja v 1/4 *l* vode za 3/8 *l* precejenega soka in precejeni sok od 2 limon.

1976. **Jagodova hladetina.** Namoči 1 1/2 *dkg* vizjega mehurja v 1/2 *l* vode ter ga skuhaj in precedi. Ali pa namoči 2 1/2 *dkg* gelatina v 1/2 *l* mlačne vode in potem precedi. Deni v snežni kotliček 1/2 *l* jagodovega odcedka, precejeni sok od 2 limon, nekaj kapljic košenilije in vizji mehur ali gelatin. Vse zmešaj, vlij v model ter deni na hladno, da se strdi. Po okusu lehko prideneš še 2 žlici ruma. Ako pa vzameš sok od svežih jagod, tedaj pa skuhaj in očisti 35 *dkg* sladkorja, politega s 1/2 *l* vode ter vlij še vrelega na 1 *l* jagod; to pusti, da stoji pokrito na kraju štedilnika pol ure, medtem pa parkrat rahlo premešaj. Nato precedi jagode na prtič, dodaj soku od 2 limon precejeni sok in vizji mehur ali gelatin. Vlij hladetino v model ter jo postavi na led ali na hladno, da se strdi.

1977. **Malinova hladetina.** Namoči 1 1/2 *dkg* vizjega mehurja v 1/2 *l* vode, ga skuhaj in precedi. Ali pa 2 1/2 *dkg* gelatina v 1/2 *l* mlačne vode samo namoči in potem precedi. Potem segrej v snežnem kotličku 1/2 *l* malinovega odcedka, primešaj mu precejeni sok od 2 limon, nekaj kapljic košenilije in vizji mehur ali gelatin. Vlij v model, da se strdi; strjeno zvrni na krožnik. Ako pa vzameš sok od svežih malin, tedaj kuhaj za 3/8 *l* parkrat precejenega

soka in 40 *dkg* sladkorja, politega s 1/2 litrom vode, dokler se ne očisti. Nato zmešaj sok, sladkor, precejeni sok od 2 limon in vizji mehur ali gelatin ter vlij v model, da se strdi.

1978. **Višnjeva hladetina.** Namoči 2 *dkg* vizjega mehurja, ga skuhaj in precedi. Segrej 1/2 *l* višnjevega odcedka, dodaj po okusu še žlico ruma in vizji mehur. Vlij v model, da se strdi. Strjeno zvrni na krožnik.

Ako pa vzameš sok od svežih višenj, tedaj skuhaj za 3/8 *l* soka 30—35 *dkg* sladkorja. Polij sladkor s 1/4 *l* vode, prideni mu kosček cimeta in 2 klinčka ter ga kuhaj, da je precej gost; pri tem ga očisti. Zdaj zmešaj očiščeni sok, sladkor in vizji mehur ter vlij v model.

1979. **Črešnjeva hladetina.** Ta se napravi pravtako kakor višnjeva, le da se vzame za to manj sladkorja kakor tam.

1980. **Vinska hladetina.** Namoči 2 *dkg* vizjega mehurja v 1/4 *l* vode ter ga skuhaj in precedi. Deni v snežni kotliček 25 *dkg* sladkorja, 1/8 *l* vode ter skuhaj in očisti. V dobro pološčen lonec deni 1/2 *l* dobrega rumenega vina, 2 klinčka, malo cimeta, limonove in pomarančne lupine; to pusti, da vre skupaj 10 minut, nato precedi. Ožmi rahlo 2 pomaranči in 1 limono, precedi sok, potem vse pripravljeno zmešaj, še enkrat precedi skoz prtič, vlij v model in postavi na hladno, da se strdi.

Spenjene hladetine.

1981. **Jagodova hladetina.** Namoči v 1/4 *l* mlačne vode 2 *dkg* gelatina in ga potem precedi. Nato segrej v snežnem kotlički 1/2 *l* jagodovega odcedka, deni vanj rahlo ožet in precejen sok od 2 limon, gelatin, nekaj kapljic košenilije in po okusu 1 ali 2 žlici ruma. Vlij v model za prst visoko hladetine ter jo postavi na led, da se strdi. Ostalo hladetino pa postavi v kotlički na led in tolci kakor beljake za sneg toliko časa, da se prav dobro speni; potem jo deni na že strjeno hladetino v model ter pusti, da se strdi. Strjeno pomoči v krop in zvrni na krožnik.

1982. **Pomarančna hladetina.** Naredi pomarančno hladetino (glej št. 1965), le nekaj manj naj je bo. Potem vlij v gladek model za dva prsta visoko hladetine ter jo postavi na led, da se strdi. Medtem prekuhaj v sladkorju 2 olupljeni, na majhne krhljičke razdeljeni pomaranči ter jih deni na rešeto, da se sladkor odteče. Zdaj naloži pomarančne krhljičke na strjeno hladetino v obliki zvezde

ali kaki drugi obliki, vlij nanje toliko hladetine, da so krhljički skoro pokriti ter postavi zopet na led. Ostalo hladetino pa stolci v sneg, jo deni na strjene pomaranče in pusti, da se vse skupaj strdi.

1983. **Marelična hladetina.** Naredi hladetino kakor št. 1971, le malo manj naj je bo. Prevri malo v sladkorju nekaj čez pol predeljenih marelic, jih odcedi, zloži in zalij s hladetino kakor pri pomarančni. Ostalo hladetino pa stolci v sneg, jo deni na strjene marelice ter postavi na mrzlo, da se vse strdi.

1984. **Rozolijeva hladetina.** Naredi rozolijevo hladetino kakor (št. 1969), le malo manj naj je bo; namesto vizjega mehurja vzameš lehko tudi $1\frac{1}{2}$—2 *dkg* gelatina. Prideni ji malo več košenilije, kakor se sicer vzame za čisto hladetino. Potem jo stolci v sneg, deni v model in postavi na led, da se strdi. Tako spenjeno hladetino lehko narediš iz vsake dosedaj navedenih hladetin. Za rdeče spenjene hladetine vzemi vedno nekoliko košenilije več kakor za gladke, ker pri penjenju oblede

Čiste hladetine naredi vedno manj, kadar jo misliš speniti, ker pri penjenju zelo naraste. Tudi gelatina je treba malo manj.

Tudi vsako čisto hladetino, ki se ti ni morda dobro strdila ali se ti je na krožniku sesedla, lehko deneš v kotliček, jo raztopiš in potem na ledu speniš ter deneš v modelu na led, da se strdi. (Spenjena hladetina je hitreje strjena kakor čista.)

Ali pa vlij nekoliko (za prst visoko) čiste hladetine v gladek model ali skledico ter jo deni, da se strdi, ostalo pa stolci. Ko sta obe strjeni, zvrni prvo spenjeno hladetino na krožnik; potem zvrni še čisto na snažno desko, jo razreži z majhnim vzorčkom v srčke ali kaj drugega, jih polagaj z nožem okrog spenjene hladetine, prst narazen, vmes pa deni v kupčkih malo sesekane zreznine od čiste hladetine ter daj na mizo z majhnim pecivom ali cevkami.

1985. **Hladetine v skledi.** Ako hočeš dati hladetino v skledi na mizo, tedaj potrebuješ polovico manj gelatina kakor za zvrnjene hladetine; tudi se ponavadi uporablja za te le gelatin. Naredi katerokoli izmed navedenih čistih hladetin, vlij jo namesto v model v stekleno ali lepo porcelanasto skledo, ki jo postavi na led ali v mrzlo vodo. Strjeno daj s skledico vred na mizo.

1986. **Jabolčna hladetina v skledi.** Naredi čisto jabolčno hladetino (glej št. 1970); vlij jo v stekleno skledo, da sega za pol prsta manj kot do vrha ter jo postavi na led, malo

hladetine pa prihrani. Medtem olupi z majhnim nožem kakih 8—9 drobnih jabolk, jih iz srede izkroži ter skuhaj v sladki vodi; prideni jim tudi kosček cimeta in par kapljic košenilije, da bodo bledordeče, a pazi, da pri kuhi ne razpadejo. Potem jih deni na rešeto, da se odtečejo. V sredo vsakega jabolka deni žličico vkuhanih močnic ali eno vkuhano črešnjo ali pa kake goste omake. Ta jabolka deni v skledo na strjeno hladetino ravno ob robu krog-inkrog ali pa v kaki drugi obliki. Nalij nanje ostalo hladetino ter jih zopet postavi na led. Ko se strdi, daj na mizo. Tej podobno lehko narediš tudi kako drugo hladetino s kakim drugim sadjem.

Hladetine z mlekom.

1987. **Mandeljnova hladetina.** Namoči par ur prej, nego rabiš ali pa že prejšnji večer, 20 *dkg* mandeljnov v mrzli vodi; potem jih olupi in stolci ter med tolčenjem pridevaj malo mleka. Na stolčene vlij 1 *l* prav dobre, vroče, a ne zavrele kavne smetane in pusti, da stoji pokrito ter se ohladi. Medtem namoči 2—2 ½ *dkg* gelatina v ⅛ *l* mlačnega mleka. Nato precedi mandeljne na prtič in jih prav dobro ožmi; mandeljne odstrani, da jih porabiš za kak preprost nadev, v mleko pa deni 20—25 *dkg* stolčenega sladkorja in nekaj vanilije ter postavi na štedilnik, da se malo ogreje. Ko je mlačno, precedi zraven gelatin in postavi v mrzlo vodo, da se ohladi, medtem pa mešaj. Hladno vlij v model in postavi na led, da se strdi. Strjeno zvrni na krožnik.

1988. **Mandeljnova hladetina z jagodami.** Naredi hladetino kakor prej. Nje tretji del vlij v gladek model prst visoko in jo postavi na led, da se strdi. K ostali pa primešaj ⅛ *l* jagodovega odcedka in nekaj kapljic košenilije, da bo bledordeča. Ako pa vzameš sok od svežih jagod, tedaj prideni tudi 2 žlici stolčenega sladkorja. Zdaj vlij v z vodo oplaknjen model ter postavi na led, da se strdi. Strjeno zvrni na krožnik, zvrni pa hkrati tudi belo hladetino na snažno desko, izkroži iz nje z vzorcem zvezdice ali kaj drugega ter jih z nožem položi okrog rdeče hladetine.

1989. **Mandeljnova pisana hladetina.** Naredi mandeljnovo hladetino (glej št. 1987) in jo razdeli v štiri dele. K prvemu delu primešaj 3 *dkg* zribane ter s par žlicami toplega mleka razmešane čokolade; vlij jo v model in postavi na led. K drugemu delu primešaj nekaj kapljic

košenilije, da bo bledordeče, ter vlij na že strjeno čokoladno hladetino. Tretjemu primešaj 1 rumenjak ali majhen nožev vrh pecivne barve; to hladetino vlij na rdečo. Ko se tudi ta strdi, vlij nanjo še četrto, belo, in postavi vse na led, da se strdi. Potem pomoči model v vročo vodo ter zvrni hladetino na krožnik. Medtem ko strjuješ posamezne hladetine, imej one še nestrjene na malo toplem prostoru, da se ti ne strde, preden jih vliješ.

1990. **Kavna hladetina.** Med $^3/_4$ *l* močne črne kave brez kake druge primesi zamešaj po okusu sladkorja, malo vanilije in 2 $^1/_2$ *dkg* v $^1/_8$ *l* mlačne vode razpuščenega in precejenega gelatina. Vlij ga v model ter postavi na led, da se strdi. Eno uro prej, kot misliš dati hladetino na mizo, postavi $^1/_4$ *l* sladke smetane na led. Četrt ure prej, kot boš zvrnila hladetino na krožnik, stolci smetano v sneg in ji primešaj tudi nekoliko vanilije in sladkorja po okusu. Okrog zvrnjene hladetine deni na krožnik peno in daj takoj na mizo.

Dvaindvajseti oddelek.

Sladoledi.

1991. **Kako pripravljamo sladoled.** Deni v vrečo približno $^1/_2$ škafa ledu ter ga z lesenim kladivom prav fino stolci in zmešaj med 1$^1/_2$—2 *kg* rdeče soli. Natlači ga prav trdno v stroj okrog pločevinaste puščice (posode) za 2 prsta manj kot do vrha. (Pločevinasta puščica bodi medtem zaprta, da ne pade kaj ledu vanjo.) Zdaj puščico dobro obriši, odkrij ter vlij vanjo prej pripravljeno tekočino in začni vrteti, od začetka bolj počasi, potem pa hitreje. Vrti toliko časa, da se zgosti, t. j. da zmrzne tekočina, kar se zgodi približno v 12—15 minutah. Natlači potem sladoled v vzorec, ga dobro pokrij, zavij v papir ali prtič ter pokoplji v slani led za eno uro, da se še bolj strdi. Ali pa ga pusti v puščici (posodi) ter potem z žlico vun reži in devaj na krožnik, ki si ga postavila na led. Vmes lehko vtakneš kak zelen listič kot okrasek.

Ako hočeš natlačiti sladoled v model, postavi snažen, z vodo oplaknjen model najmanj četrt ure prej, kot ga misliš napolniti, na led; tudi naj stoji model še vedno

na ledu, ko tlačiš vanj, sladoled. Ko je model dobro natlačen in poln, ga zapri, zavij v papir ter zakoplji v slani led. Da ne priteče slana voda v model k sladoledu, je dobro zamazati špranje pri modelu s presnim maslom, zlasti če se model slabo zapira. Ako hočeš dejati v model dve ali tri vrste in barve sladoleda, tedaj napravi najprej enega, ko je gotov, ga deni iz puščice v porcelanast lonec, ki si ga že precej časa prej zakopala v led, ga dobro pokrij in zasuj s slanim ledom. Potem naredi še drugega, in sicer belega ali rumenega. Ko je gotov, deni polovico v drugo posodo, ki stoji v ledu in je že dovolj mrzla. V ostali sladoled zamešaj še kak poljubni okus in barvo, n. pr. pomarančni, vanilijev ali maraskinov liker, ali par žlic jagodovega odcedka in še nekaj kapljic košenilije, da bo bledordeč. Ako si pa morda naredila prvega rdečega, dodaj tu žlico žganega sladkorja ali močne kave. Sedaj natlači sladoled v model, in sicer tako: model naj stoji v ledu, potem natlači vanj sladoled, najprej v eno tretjino modela do vrha, potem v drugo in tretjo; ko je model poln, ga zavij v papir in zakoplji v led. Ako imaš majhne modelčke, n. pr. v obliki hruške, breskve, grozda ali kake rože, jih tudi lehko napolniš s kakršnimkoli sladoledom; vendar je pa zato najboljši oni, ki je narejen iz rumenjakov in mleka. Tako napolnjeni modeli naj bodo najmanj eno uro pred uporabo zakopani v led. Kadar hočeš stresti sladoled iz modela, tedaj odvij papir, in oplakni model v vodi, ga obriši in zvrni na krožnik, ki naj stoji že prej nekaj časa na ledu. Ako si morda napolnila tudi majhne modelčke v oblikah sadja ali rož, tedaj jih tudi oplakni in obriši ter zvrni vrh sladoleda, ki je na krožniku, ali pa jih zloži, ako imaš več takih napolnjenih modelčkov, lepo, precej visoko posebej na krožnik. Vmes vtakni kake oblikam sladoleda primerne zelene liste. Posebno lepo se naredi oblika šopka, ako imaš več barv sladoleda, menjavaj z barvami, ko ga stresaš na krožnik. Ako hočeš sladoled ohraniti nad dve uri, tedaj premeni zvodeneli led z drugim dobro osoljenim, sicer bo tudi sladoled polagoma zvodenel.

Opomba: Sladoledi iz sadja in oni z alkoholom zmrznejo teže nego tisti, ki so pripravljeni iz mleka in jajec.

1992. **Vanilijev sladoled.** Vmešaj v primernem loncu 10 rumenjakov in 40 *dkg* sladkorja, da prav dobro naraste. Medtem kuhaj en strok razrezane vanilije v $^1/_8$ *l* mleka ter precedi k rumenjakom. Prilij še 1 $^1/_2$ *l* dobrega vročega mleka ali kavne smetane ter mešaj na ognju toliko časa,

da se zgosti, nakar odstavi in še mešaj, da se ohladi. Nato precedi in vlij popolnoma ohlajeno v pripravljeno puščico ter vrti, da zmrzne.

1993. **Lešnikov ali mandeljnov sladoled** se pripravi enako vanilijevemu s tem razločkom, da kuhaš s 1/4 *l* mleka in vanilijo 14 *dkg* olupljenih ter prav fino stolčenih lešnikov ali mandeljnov, ki jih skoz prtič precedi k mešanim rumenjakom. (Po okusu se vzame lehko tudi več sladkorja.)

1994. **Mandeljnov ali lešnikov sladoled s praženimi mandeljni ali lešniki.** Naredi vse kakor za vanilijev sladoled. Potem spraži s 7 *dkg* sladkorja 14 *dkg* olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov ali lešnikov. Ohlajene fino stolci in še skuhaj s 1/4 *l* svežega mleka. Nato ožmi mandeljne ali lešnike skoz snažen platnen prtič, zmešaj mrzli sok k že pripravljenemu mrzlemu vanilijevemu kremu ter vlij v puščico, da zmrzne. (Ostale mandeljne ali lešnike še lehko porabiš h kakemu nadevu.)

1995. **Kavni sladoled.** Napravi ga tako kakor vanilijev z razločkom, da se skuha vanilija namesto v mleku v zelo močni črni kavi ter se potem precedi k že pripravljeni tekočini in popolnoma mrzla vlije v puščico, postavljeno v led, da zmrzne.

1996. **Čokoladni sladoled.** Kuhaj 28 *dkg* čokolade v 1 1/2 *l* svežega mleka ali kavne smetane. Posebej pa mešaj 8 rumenjakov in 25—30 *dkg* stolčenega ali vanilijevega sladkorja. Ko čokolada zavre, jo vlij na rumenjake ter mešaj na štedilniku, da se zgosti, a zavreti ne sme. Nato odstavi in precedi skoz gosto sito ali redek platnen prtič ter postavi na hladen prostor, da se popolnoma ohladi. Potem vlij v pripravljeno puščico in vrti, da zmrzne.

1997. **Beli vanilijev sladoled.** Kuhaj v snežnem kotlički 28 *dkg* sladkorja in strok vanilije s 1/4 *l* vode. Ko vre kakih 10 minut, ga precedi med 1 *l* mrzle kavne smetane. Premešaj in vlij popolnoma mrzlo v pripravljeno puščico, da zmrzne.

1998. **Beljakov sladoled.** Naredi iz 7 beljakov trd sneg in vlij vanj med mešanjem 1/4 *l* vrele kavne smetane, s katero si kuhala 1/2 stroka vanilije. Potem postavi na ogenj ter še mešaj kakih 5 minut. Nato odstavi in primešaj precejen sok 3 limon.

1999. **Malinov sladoled.** Polij 56 *dkg* sladkorja s 1/4 *l* vode ter ga skuhaj, da se potegne. Potem vlij vanj 3/4 *l* malinovega soka od svežih ali brez sladkorja skuhanih

malin in precejen sok od 2 limon. Popolnoma mrzlo vlij v pripravljeno puščico.

2000. **Jagodov sladoled** se napravi kakor malinov, samo da se vzame več limonovega soka kakor tam; torej se za 3/4 *l* jagodovega soka vzame sok od 3 limon namesto od 2 ter se tudi pridene k že gotovi tekočini par kapljic košenilije.

2001. **Jagodov sladoled s smetano.** Med 1/2 *l* svežega ali brez sladkorja vkuhanega jagodovega soka vmešaj nekaj kapljic košenilije, 40—50 *dkg* s 1/2 *l* vode vkuhanega sladkorja, precejen sok 2 limon in 1/2 *l* v sneg stolčene sladké smetane. Popolnoma mrzlo vlij v pripravljeno puščico ter vrti, da zmrzne.

2002. **Ribezov sladoled.** Vzemi 1 *l* ribezovega soka in 70—75 *dkg* sladkorja ter ga skuhaj s 1/4 *l* vode politega, da se potegne. Zdaj ga zmešaj med sok ter popolnoma mrzlega vlij v puščico, ki je že pripravljena v ledu. (K vsem sadnim sladoledom se primeša lehko po okusu nekaj rumenega vina; seveda se vzame v tem slučaju več sladkorja.)

2003. **Pomarančni sladoled.** Obribaj 4 pomaranče na 16 *dkg* sladkorja ter ga potem stolci in deni v snežni kotliček; temu dodaj še 28 *dkg* sladkorja, polij ga s 1/2 *l* vode ter ga pusti, da vre, in se potegne. Nato ga odstavi, vlij vanj sok 6 pomaranč, premešaj in vse precedi. Popolnoma mrzlo vlij v pripravljeno puščico ter vrti, da zmrzne.

2004. **Limonov sladoled.** Obribaj 14 *dkg* sladkorja na 3 limonah ter ga deni v snežni kotliček; temu dodaj še 36 *dkg* sladkorja, ki ga polij s 1/2 *l* vode ter pusti, da vre toliko časa, dokler se kapljica, ako jo primeš z dvema prstoma, ne potegne. Nato ga odstavi, prilij sok ter vse precedi; prilij še toliko vode, da bo vsega skupaj 1 1/4 *l*. Popolnoma mrzlo vlij v pripravljeno puščico in vrti, da zmrzne.

2005. **Marelični sladoled.** Marelicam odstrani kosčice in jih deni v dobro pološčen lonec ter skuhaj v sopari. Mehke pretlači skoz sito; soka naj bo 1/2 *l*. Med tem časom pa kuhaj 56 *dkg* sladkorja s 1/2 *l* vode, da se potegne. Nato ga odstavi, zamešaj vanj sok ter prilij še toliko vode, da bo vsega 1 1/4 *l*. Popolnoma mrzlo deni v puščico, da zmrzne.

2006. **Breskov ali hruškov sladoled.** Obribaj na 2 limonah 14 *dkg* sladkorja. Potem ožmi 3 limone in 3 pomaranče, odlij sok od 1/2 *l* vkuhanih breskev ali hrušek in deni vanj obribani sladkor ter sok od limon in pomaranč. Posebej pa skuhaj 28 *dkg* sladkorja s 1/2 *l* vode, da se po-

Tabela XIV. **Sladoled v raznih oblikah.**



1. Sladoled okrašen kot puding. — 2. Sladoled v kozarcu. — 3. Sladoled v limonovi lupini. — 4. Ananas nadevan s sladoledom. — 5. Sladoled v modelu. — 6. Sladoled v skodelici in cevke.

tegne; primešaj še 1/8 *l* pomarančnega ali maraskinovega likerja ter vlij med prvo. Prilij potem še toliko vode, da bo vsega 1 1/4 *l*. Vse skupaj dobro premešaj in precedi. Popolnoma mrzlo vlij v pripravljeno puščico ter vrti. Ko je že gosto, primešaj one breskve ali hruške, od katerih si prej odlila sok, toda prej jih zreži na majhe kocke. Deni v model ter pri tem, ko ga devaš vanj, malo barvaj s košenilijo, zmešano med nekoliko tekočega sladkorja; pomakaj v to žlico, ko devaš sladoled v model, da bo sladoled lepo rdeče pisan. Nato zakoplji model v led ter ga pusti najmanj eno uro v njem.

2007. **Ananasov sladoled.** Pretlači toliko belega grozdja, da dobiš dobro 1/4 *l* čiste tekočine, kateri dodaj še precejeni sok 1 limone in 1/2 pomaranče. Skuhaj v snežnem kotličku 28 *dkg* sladkorja s 3/8 *l* vode, da se potegne. Vlij ga k oni tekočini in prideni v kozarcu, ki drži 3/8 *l*, vkuhan ananas z mokroto, ki je pri njem, ter toliko vode, da je vsega 1 3/8 *l*. Ko se shladi, precedi in pretlači skoz sito (če je ananas pretrd, ga še malo pokuhaj v pokritem loncu), deni to v pripravljeno puščico ter vrti kakor navadno.

2008. **Ananasov sladoled drugače.** Naredi ga kakor prvega; toda ananasovega jabolka ne pretlači skoz sito, ampak ga zreži na kocke, ki jih primešaj že gotovemu sladoledu. Pusti, da vse skupaj še stoji v ledu in prav dobro zmrzne. Ali pa deni sladoled v model ter ga pri tem barvaj kakor breskov ali hruškov sladoled.

2009. **Kostanjev sladoled.** Skuhaj 3/4 *l* kostanja, ki si mu olupila obe koži, prav mehko ter ga pretlači skoz sito. Posebej skuhaj 25 *dkg* sladkorja s 1/2 stroka vanilije in 1/4 *l* vode; ko je že tako gost, da se potegne, ga odstavi, odstrani vanilijo, prideni pretlačeni kostanj, ter ga dobro zmešaj s sladkorjem, da bo prav gosto. Nato naredi iz 1/2 *l* sladke smetane sneg in ga zamešaj med mrzel kostanj. Deni vse to v z vodo oplaknjen model, ga dobro zapri in zavij ter zakoplji za dve uri v led, da se sladoled strdi.

Ali pa primešaj še 2 žlici maraskina ali ruma in malo vode, deni v puščico ter vrti, da zmrzne.

2010. **Punčev sladoled.** Kuhaj v snežnem kotličku 42 *dkg* sladkorja s 1/2 *l* vode, da se potegne, ter ga postavi vstran. Medtem naredi 1/2 *l* močnega ruskega čaja, v katerega deni koščke limonove in pomarančne lupine. Ožmi 5 pomaranč in 2 limoni, precedi čaj, pomarančni in limonov sok med kuhan sladkor ter deni, ko je popolnoma mrzlo, v puščico in vrti, da zmrzne. Ko je sladoled že precej gost, zamešaj

vanj 1/8 *l* ruma ter še vrti, da se popolnoma zgosti. Pokrij ga z ledom, v katerem naj ostane, dokler ga ne rabiš.

2011. **Punč à la glace.** Obribaj na 3 pomarančah in 2 limonah 14 *dkg* na kosčke sesekanega sladkorja, potem pomaranče in limoni ožmi in pretlači njih sok skoz snažen prtič v lepo skledo. Deni v lonec, ki drži pičlo 3/8 *l*, žličico črnega in žličico zelenega holandskega čaja, ga popari z vrelim kropom ter pokrij in pusti, da se shladi; mrzlega precedi k pomarančni in limonovi tekočini. Deni v snežni količek 28 *dkg* navadnega sladkorja in obribani sladkor, prilij 3/8 *l* vode in kuhaj, da se potegne; potem ga vlij k oni tekočini, še poplakni in prilij, da bo vsega skupaj 1 3/8 *l*. Mrzlo deni v pripravljeno puščico, kakor na str. 469 ter vrti kakor tam, da zledeni. Ravno preden daš na mizo, speni poldrugo litrovo osminko dobre, že prej ohlajene smetane, deni vanjo 3 žlice ruma, jo urno med zmrzlino zmešaj, jemlji z žlico iz puščice, z njo napolni kozarce in daj na mizo.

2012. **Zmrzli krem-cebra.** Mešaj v globokem loncu četrt ure 8 rumenjakov in 21 *dkg* sladkorja z vanilijo; prilij 1/2 *l* vrelega mleka ter mešaj na ognju, da se zgosti v krem. Napravi iz 1/2 *l* sladke smetane sneg. Razdeli krem najprej v dve polovici; k eni primešaj sneg in 2 žlici sladkorja z vanilijo, ostalo polovico pa razdeli zopet v dve polovici. Prvo barvaj bledordeče, drugo pa rjavo s kosčkom raztopljene čokolade. Deni v model, ki je bil že dolgo prej zakopan v led, za prst visoko bele pene; ko se ta malo strdi, deni okrog rdeče, v sredo pa malo bele pene; ko se zopet ta strdi, deni bele, ko je ta trda, pridaj rjave, nato zopet bele, potem zopet rdeče in slednjič vso belo. Model dobro pokrij in ga zakoplji v led, da se popolnoma strdi (v dveh urah). Nato pomoči model v mlačno vodo, zvrni krem na krožnik in ga deni s svežimi listi okrašenega na mizo.

2013. **Zmrzel jagodov puding.** Pretlači skoz gosto sito 43 *dkg* rdečih jagod, sok pa postavi na led, da postane prav mrzel. Medtem naredi iz 1/2 *l* sladke smetane sneg in zamešaj vanj 20—25 *dkg* stolčenega sladkorja (po okusu lehko tudi več ali manj). Zdaj primešaj še jagodov sok, in če hočeš, da bo puding bolj rdeč, prideni tudi nekaj kapljic košenilije. Snov deni v že prej v led postavljeni model, ki ga dobro zapri in mu zamaši špranje s presnim maslom, ga zavij v papir ter pokoplji v drobno stolčen in posoljen led. Pusti ga v njem dve uri. Nato pomoči model v malo mlačno vodo, zvrni puding na krožnik, ki

si ga že prej postavila na led, ter ga daj z majhnim pecivom na mizo.

2014. **Vanilijev zmrzli puding.** Mešaj 8 rumenjakov in 30 *dkg* sladkorja, da prav dobro naraste. Posebej pa kuhaj 1/4 *l* mleka in 1/2 stroka vanilije. Potem vlij mleko na rumenjake ter mešaj na ognju, da se zgosti. Nato odstavi in precedi ter še mešaj, da se ohladi. Med hladno zamešaj 1/2 *l* v sneg stolčene sladke smetane in deni vse v model, ki si ga že prej postavila na led, dobro ga zapri in mu zamaši špranje s presnim maslom ter ga zavij v papir in pokoplji v slan led, v katerem naj ostane dve uri. Ako morda med tem časom led zelo zvodeni, odlij vodo ter jo nadomesti s stolčenim slanim ledom.

Triindvajseti oddelek.

Tople in mrzle pijače.

Tople pijače.

2015. **Kava.** Ako hočeš skuhati dobro kavo, glej, da imaš kavo dobre vrste. Ako so med kavo črna zrna, jih izberi s kamenčki vred, ki so morda med njo, preden jo pečeš. Kako se kava peče, glej str. 2. Če kuhaš kavo v stroju, tedaj deni v primeren stroj za 6 oseb 8—10 *dkg* zmlete kave in jo malo potlači. Posebej v ponvi pa zavri 3/4 *l* vode ter polagoma vlivaj vrelo vodo na kavo. Medtem naj bo stroj vedno dobro pokrit; tudi cev, skoz katero se kava naliva, zapri ali zamaši. Lehko deneš med vodo tudi eno ali dve žlici smokvove ali Franckove kave, ker ta da kavi lepo barvo; v tem slučaju vzemi malo manj prave bobove kave. Gotovo kavo postavi v porcelanasti posodi v vročo vodo. Kavo zmelji vedno sproti, kolikor je potrebuješ; tudi naj bo pečena kava shranjena v dobro zaprti posodi na suhem prostoru; vlažna kava se težko melje. Goščo, ki je ostala v stroju, še v ponvi prekuhaj in jo pusti, da pade na dno. Potem čisto kavo odlij in shrani, goščo pa odstrani. Ako hočeš skuhati veliko kave v loncu, deni v lonec čisto kavo od gošče, če si jo shranila, in vode; ko zavre, odmakni malo, potem deni v 2 *l* vrele vode najprej žlico Franckove kave, nato še 3 ali samo 2 žlici prave kave. Ako imaš prekuhano

kavo med vodo, tedaj zamešaj malo manj kave med vrelo vodo, nato pokrij ter pusti na kraju štedilnika, da počasi vre nekaj minut; potem vlij v kavo žlico mrzle vode ter jo odstavi, da pade gošča na dno. Zdaj jo počasi odlij v porcelanast ali dobro pološčen lonec ter postavi v vročo vodo, dokler je ne rabiš. Po turškem načinu se kava sproti rjavo sežge, nato prav fino zmelje in zakuha v 1/4 *l* vrele vode zvrhano žlico kave; ko nekaj časa vre, se da z goščo vred in s sladkorjem na mizo.

Za opoldanski obed napravi posebno močno in prijetno dišečo kavo, n. pr. kavo Moka in Java. Speči pa moreš vsako posebej, šele potem zmešaj obe skupaj.

Ako hočeš postreči s prav dobro belo kavo, tedaj skrbi, da imaš poleg dobre kave tudi dobro mleko, t. j. smetano, ki naj bo sveža in ravnokar zavrela.

2016. **Čokolada.** Zavri za 6 skodelic čokolade 2 1/2 *l* mleka, ali za vsako osebo 1/4 *l*. Ko mleko vre, zakuhaj vanj 18—20 *dkg* zribane čokolade, ali za osebo 3 *dkg*. Medtem ko vsipaš čokolado v mleko, mešaj, da se čokolada ne sprime v štrukeljčke. Ali pa deni cel košček čokolade v majhen lonec, vlij malo mleka nanjo ter mešaj na ognju, da se razpusti; potem vlij še ostalo mleko, da še skupaj zavre. Po okusu dodeni še malo sladkorja in daj na mizo. Ako pa zakuhaš čokolado v vodo, tedaj je zakuhaj nekoliko več, kakor sicer.

2017. **Kakao.** Zavri za vsako osebo 1/4 *l* mleka, potem deni v lonček toliko kavnih žlic kakava, kolikor četrtink litra mleka kuhaš. Vlij na kakao malo od pripravljenega mleka ter razmešaj, da je gladko; nato zakuhaj v vrelo mleko, pusti, da vre pet minut, nakar odstavi in daj s sladkorjem in s svežimi žemljicami na mizo.

2018. **Ruski čaj.** Ponavadi uporabljamo največ črni čaj, vendar pa je dobro mešati črnega in zelenega skupaj, ker je zeleni močnejši od črnega. Zavri za vsako osebo 1/4 *l* vode ter jo vlij na kavno žlico čaja in jo pusti, da stoji pokrita na gorkem tri do štiri minute, toda vreti ne sme. Nato odcedi čaj v pogret vrček, v katerem ga boš dala na mizo. Posebej daj zraven v vrčku kavno smetano ali rum, limono in pecivo. Nekaterikrat se dá tudi presno maslo, sir ali razno mrzlo mesovje, kar pa mora biti že pred čajem na mizi.

2019. **Zdravilni čaj.** Deni v 1 1/4 *l* vrele vode pest lipovega čaja in 5 žlic v sladkorju vkuhanih bezgovih jagod ter pusti, da skupaj vre tri minute; nato precedi.

Dodaj od 2 ali 3 limon sok, prideni po okusu tudi sladkorja ter s prav vročim postrezi.

2020. **Lipov čaj.** V dobro 1/4 *l* vrele vode deni toliko posušenega lipovega cvetja, kolikor ga moreš prijeti s tremi prsti, ter ga pusti, da vre pet minut. Nato ga odcedi, prideni par kosčkov sladkorja in od 1/2 limone precejeni sok. Za priboljšek lehko prideneš še žlico ruma.

2021. **Cesarski čaj.** Vmešaj za skodelico čaja v lončku 1 rumenjak in žlico sladkorja. Ko dobro naraste, prilij polagoma med žvrkljanjem 1/4 *l* mleka ter nesi takoj na mizo. Za priboljšek lehko prideneš malo vanilije ali žličico vanilijevega likerja.

2022. **Koruzni čaj.** Stolci v kovniku pest koruze ter jo potem kuhaj v 1/2 *l* vode najmanj pol ure. Nato jo odcedi in postavi na vroče, da zopet zavre. Posebej pa vmešaj 2 rumenjaka in žlico sladkorja, da je prav gladko. Potem prilij med žvrkljanjem koruzni čaj in postrezi z njim.

2023. **Cesarski čaj z vinom.** Naredi ga pravtako kakor onega z mlekom, samo nekoliko več sladkorja deni k jajcu in namesto mleka zavri rumeno vino.

2024. **Ruski čaj z vinom.** Naredi navadni ruski čaj ter mu dodeni prej sladkorja; posebej pa zavri za vsak 1/4 *l* čaja pičlo 1/8 *l* dobrega črnega vina z malo limonove in pomarančne lupine. Zmešaj oboje skupaj in daj na mizo.

2025. **Jagodov čaj.** Vmešaj v lončku za vsako osebo 2 rumenjaka in žlico sladkorja; posebej v lonček pa rahlo ožmi 2 pomaranči in 1 limono ter jih precedi in prilij 1/8 *l* jagodovega odcedka in toliko vode, da bo vsega skupaj za pičlo 1/4 *l*. (Ako pa pripravljaš za 6 oseb skupaj, zadostuje 10 rumenjakov, 20 *dkg* sladkorja, 3/4 *l* odcedka, 4 limone, 10 pomaranč in nekaj vode.) Odcedek s sokom postavi na štedilnik, da se dobro segreje, toda zavreti ne sme. Vlij med žvrkljanjem odcedek na rumenjake ter žvrkljaj še nekaj časa, da se prav dobro speni. Potem nalij v kozarce in daj na mizo s pecivom ali s cevkami.

2026. **Topla limonada.** Deni kuhat za eno osebo pičlo 1/4 *l* vode in 7—10 *dkg* sladkorja. Ko voda zavre, jo odstavi in primešaj rahlo ožeti in precejeni sok od 1 1/2—2 limon. Ako narediš za 6 oseb skupaj, rabiš od vsega nekaj manj.

2027. **Punč.** Deni v snežni kotliček 70 *dkg* sladkorja s 1/2 *l* vode ter ga postavi na kraj štedilnika, da se počasi raztopi in začne vreti. Pene pobiraj; ko je čist, ga malo odstavi. Posebej pa deni v dobro pološčen lonec 3/4 *l*

vode; ko zavre, vrzi vanjo 5 žličic zmešanega čaja, črnega in zelenega, malo limonove in pomarančne lupine, po okusu tudi malo vanilije ter pokrij za tri do štiri minute. Nato precedi čaj k sladkorju, prideni rahlo ožeti in skoz gost prtič precejeni sok od 6 pomaranč in 2 limon ter po okusu ruma od 1/2—1/8 *l*. Punč deni v za to pripravljene pogrete vrčke ali v kozarce. Posebej pa daj na mizo še ruma in pa peciva.

2028. **Pivov čaj.** Vmešaj v loncu 10 *dkg* sladkorja in 8 rumenjakov, da prav dobro naraste. Posebej pa zavri 1 1/2 *l* piva, vlij vrelega med žvrkljanjem na vmešane rumenjake, nalij v kozarce in deni takoj na mizo.

2029. **Grog.** Deni v snežni kotliček 1/4 *kg* sladkorja in 1 1/4 *l* vode, da skupaj zavre; pene odstrani. Zdaj prilij po okusu ruma ali slivovke od 1/8—1/4 litra.

2030. **Grampampoli.** Deni v prsteno skledo eno steklenico vina, na skledo pa položi železno mrežico, na to deni kos z arakom napojenega sladkorja, ki ga zažgi in pusti, da se raztopljen izteče v vino. Potem pomoči še drug kos, ga zažgi in naredi kakor s prejšnjim; v vinu bodi 56 *dkg* raztopljenega sladkorja. Prilij mu še dobro 1/4 *l* kipečega vina (šampanjca). Ako bi bila pijača komu premočna, se prilije nekoliko vode.

2031. **Kuhano vino.** V dobro pološčen lonec deni 1 *l* vina, kosček cimeta, 2 klinčka, po okusu tudi malo muškatovega oreščka in približno 30—40 *dkg* sladkorja. Ko zavre, ga vlij v za to pogreti vrč in daj na mizo.

2032. **Majnikovo vino.** Meseca maja se napravlja takozvano majnikovo vino. Dišeča perla ali prvenec (Waldmeister) se natrga, preden se razcvete, in potem pusti nekaj ur v senci, da zvene. Na 2 *dkg* teh vršičkov prideni 1 *l* dobrega belega vina, 28 *dkg* na kosčke natolčenega sladkorja in pol na listke narezane pomaranče, pusti tako pol ure, potem odcedi; porabiti se mora hitro, da ne izgubi okusa.

2033. **Vinski punč.** Mešaj, da dobro naraste, 8 rumenjakov in 40 *dkg* stolčenega sladkorja. Ko naraste, prilij in zamešaj polagoma sok od 6 pomaranč in 1 limone. Medtem pa zavri liter vina s kosčkom vanilije, ga vlij na rumenjake ter mešaj na ognju, da se zgosti in speni. Potem nalij vino v kozarce in daj z majhnim pecivom na mizo.

2034. **Jajčni punč topli.** Mešaj v globokem loncu, da prav dobro naraste, 2 jajci in 6 rumenjakov; obribaj ob 1 limono 35 *dkg* sladkorja, ga stolci, prideni in še mešaj.

Potem postavi na ogenj, prilij 1/2 *l* vročega rumenega vina in mešaj, da se zgosti, a zavreti ne sme; zdaj prilij 1/8 *l* finega ruma, še malo pomešaj in vlij v majhne kozarce (kelihe) ter daj na mizo. Zraven daj pustne krape ali fine piškote.

Mrzle pijače.

2035. **Limonada.** Deni med 1 1/2 *l* na led postavljene vode od 4 limon precejeni sok in približno 15 *dkg* sladkorja, po okusu tudi lehko več.

2036. **Jagodova limonada.** Deni v lonec 1/4 *l* jagodovega odcedka, od 4 limon precejeni sok, po okusu še malo sladkorja in dober liter mrzle vode. Vse skupaj zmešaj in postavi na led, dokler limonade ne rabiš.

2037. **Mandeljnovo mleko.** Namoči v mrzli vodi pest mandeljnov par ur prej, kot jih rabiš; potem jih olupi in stolci v kovniku, medtem pa jim prideni malo vode, da ne postanejo oljnati. Potem jih precedi in ožmi skoz snažen platnen prtič v 1/2 *l* vode; kar ostane na prtiču, zopet stolci, prilij vode in ožmi ter tako ponovi še parkrat. Nato ga precedi še enkrat in deni v steklenico, sladkor pa daj posebej zraven, da si ga doda vsak po okusu. Kadar rabiš mandeljnovo mleko hitro, tedaj mandeljnov nič ne lupi, samo operi in obriši jih, nato pa stolci in naredi kakor prej.

2038. **Jagodova pijača.** Skuhaj 30 *dkg* sladkorja, politega s 1/4 *l* vode, ga očisti ter vlij še vrelega na 1 1/2 *l* izbranih jagod in pusti, da stoje pokrite pol ure. Nato jih precedi, prilij 1 *l* dobrega rumenega vina ter postavi na led. Preden daš na mizo, lehko priliješ po okusu kipečega vina (šampanjca) ali samo precejeni sok rahlo ožetih limon.

2039. **Malinova pijača.** Malinova pijača se pripravi pravtako kakor jagodova, le vzeti je treba po okusu več sladkorja.

2040. **Vinska pijača.** Deni v snežni kotliček 1 *kg* sladkorja, 1/4 *l* vode in precejeni sok 7 rahlo ožetih limon. Ko se sladkor razpusti, zamešaj vanj od 1/2 beljaka sneg ter mešaj na ognju, da zavre. Nato ga pusti še nekaj časa na kraju štedilnika, da počasi vre in se očisti. Potem poberi pene in prilij 1/4 *l* črnega vina; ko tekočina zavre, jo precedi. Nato jo postavi na led, hladno nalij v kozarce in daj na mizo.

2041. **Pomarančna pijača.** Skuhaj 30 *dkg* sladkorja, politega s 1/4 *l* vode, da je čist. Medtem pa obreži od

1/2 pomaranče tanke lupine in olupi prav čisto 6 pomaranč ter jih razreži na kolesčke. Pečke odstrani. Nato deni pomaranče v sladkor in jih pusti v njem pol ure. Na lupine vlij par žlic vode in pusti deset minut; potem odcedi vodo k sladkorju. Zdaj poberi pomaranče v skledico ter jih porabi za kompot. K sladkorju pa vlij 1—1 1/2 *l* rumenega vina in ga postavi na led, da se dobro ohladi. Ravno preden daš na mizo, lehko priliješ po okusu nekaj kipečega vina (šampanjca).

2042. **Jabolčna pijača.** Skuhaj 30 *dkg* sladkorja, politega s 1/4 *l* vode, da je čist. Medtem pa omij kakih 10 jabolk ranet, jih obreži, ako imajo morda na koži kake pike, ter jih razreži na kolesčke, ne da bi jih lupila. Stresi jih v prsteno skledo, prideni kosček cimeta in 2 klinčka, ki jih pa kmalu zopet odstrani, vlij nanje vreli sladkor in čez nekaj časa še 1/2 *l* vina. Dobro pokrij in pusti, da stoji pol dneva ali čez noč. Potem odcedi jabolka, postavi sok na led in mu prilij še pol litra belega ali črnega vina, ga nalij v kozarce in postrezi z njim. Na ostala jabolka pa deni malo vode, jih skuhaj, pretlači skoz sito ter porabi za kak nadev.

2043. **Pijače iz raznega sadja.** Kakor iz jabolk se da pripraviti pijača tudi iz breskev ali marelic, ki jih pa moraš olupiti.

Tudi iz svežih olupljenih češpelj ali ananasa se da pripraviti na ta način dobra pijača. Ako vzameš za pijačo ananas, tedaj cimet in klinčke opusti.

2044. **Jajčni punč.** Mešaj, da prav dobro naraste 8 rumenjakov in 6 velikih žlic sladkorja. Potem ožmi 4 pomaranče in 2 limoni, jih precedi v lonček, dodaj 4 žlice sladkorja ter postavi na štedilnik, da se segreje, a zavreti ne sme. Naredi iz 3 beljakov trd sneg, zamešaj vanj žlico sladkorja in pogreti sok, zmešaj sneg med rumenjake, dodaj 4 ali 5 žlic ruma ter postavi za pol ure na led, ali pa deni v puščico in vrti v ledu nekaj minut, da bo punč prav mrzel, a vendar še tekoč. Napolni ga potem v čaše (kelihe) in daj na mizo. Zraven daš lehko majhno pecivo ali postne krape.

2045. **Preprosti jajčni punč.** Mešaj 6 rumenjakov in 20 *dkg* sladkorja. Medtem zavri 1 1/4 *l* vode ter vlij vrelo med žvrkljanjem na rumenjake; ko se zgosti in speni, odstavi in primešaj še od 5 limon precejeni sok in 1/8 *l* finega ruma. To postavi na led in mešaj, da se ohladi; potem pusti punč na ledu, dokler ga ne rabiš. Nato ga nalij v kozarce in daj s cevkami na mizo.

2046. **Zmrzli punč.** Pripravi za punčev sladoled kakor štev. 2010, str. 473. Vlij ga v puščico, zakopano v led, ter vrti. V napol zmrzlega zamešaj od 3 beljakov trd sneg in po okusu ruma, vrti še nekoliko časa, potem nalij v kozarce in daj takoj s cevkami na mizo.

2047. **Jagodov zmrzli punč.** Naredi kakor za jagodov sladoled (št. 2000, str. 472), deni ga v puščico, zakopano v led, in vrti. V napol zmrzlega zamešaj 1/2 *l* dobrega belega vina in 20 *dkg* stolčenega sladkorja. Potem prideni in prav rahlo zamešaj nekaj lepih jagod (ako jih je dobiti), napolni kozarce in jih deni z majhnim pecivom ali cevkami na mizo.

Prideneš lehko po okusu tudi nekaj ruma.

Na ta način lehko pripraviš skoro vsak sadni sladoled, samo da prideneš napol zmrzlemu po okusu nekaj ruma, likerja ali dobrega vina ter daš v kozarcih na mizo.

2048. **Zmrzli sadni punč.** Pretlači skoz gosto sito 1 *kg* dobro zrelih rdečih jagod in 40 *dkg* ribeza. Posebej pa skuhaj 1 *kg* sladkorja, politega s 1/4 *l* vode. Med kuho pobiraj od sladkorja, kar je nečistega. Pusti, da vre toliko časa, da se sladkor malo potegne, potem pa dodeni precejen sok od 3 limon ter jagodov in ribezov sok. Vse to dobro zmešaj, potem shladi, nato pa deni v z ledom obloženo puščico, ki jo vrti, da punč napol zmrzne. Preden ga daš na mizo, mu primešaj še 1/8 *l* ali še več ruma ali konjaka. Zdaj deni punč v kozarce in ga daj k obedu.

2049. **Breskov punč.** Odstrani dobro zrelim breskvam koščice, vlij nanje malo vrele vode, jih mehko skuhaj in pretlači skoz sito, 1 *l* soka dodaj 30 *dkg* stolčenega sladkorja in precejen sok 1 limone. Potem ga deni v puščico, ki je že zakopana v led, in vrti, da zmrzne. Nato mu primešaj 1 steklenico kipečega ali dobrega rumenega vina in, če treba, še sladkorja, napolni s punčem kozarce in ga daj na mizo.

Likerji.

2050. **Pomarančni liker.** Olupi tanko 12 pomaranč in zreži olupke na rezance. Deni jih v steklenico s širokim vratom in vlij nanje 3/4 *l* najfinejšega špirita ter jih pusti, da stoje na toplem 8 dni. Med tem časom steklenico večkrat malo potresi, da se lupine v njej premešajo. Potem kuhaj 1 1/8 *kg* sladkorja z 1 *l* vode in ga očisti z beljakom (gl. str. 446). K precejenemu sladkorju prideni špirit od lupin, ga deni potem v steklenice, ki jih dobro zamaši, zapečati in shrani. Prav dober postane ta liker čez par let.

2051. **Vanilijev liker.** Razreži na male kosčke 1 *dkg* vanilije, deni jo v steklenico, nanjo vlij 3/4 *l* finega špirita, ki ga pusti, da stoji 8 dni, medtem pa steklenico večkrat malo potresi, da se vanilija malo premeša. Potem kuhaj in očisti 1 1/8 *kg* sladkorja, katerega si prej polila z 1 *l* vode. K precejenemu sladkorju precedi špirit z vanilijo. Deni ga v steklenico ter pusti, da stoji tri dni in se očisti. Nato ga precedi na prtiču ali flaneli, potem pa napolni z njim majhne steklenice, ki jih zamaši, zapečati in shrani. Preden deneš liker v steklenice, ga lehko s košenilijo bledordeče pobarvaš.

2052. **Kumnov liker.** Polij s 3/4 *l* vode 1/2 *kg* sladkorja, ki ga potem kuhaj in očisti (gl. str. 446). Nato ga precedi in mu prideni 20 kapljic kumnovega in 3 kapljice limonovega olja. Temu prilij 1/2 *l* najfinejšega špirita in zmešaj. Potem nalij liker v majhne steklenice, ki jih zamaši, zapečati in shrani.

2053. **Kumnov liker drugi.** Kuhaj 1 *kg* sladkorja, politega z 1 *l* vode. Ko je čist, vlij nanj 1 *l* finega vinskega cveta, 1 *dkg* kumnove esence in malo zvezdnega janeža. Postavi to v dobro zamašeni steklenici za par dni na solnce ali na kak topel prostor. Nato precedi na gost prtič ali flanelo, napolni ga v steklenice, dobro jih zamaši in shrani.

2054. **Rožni liker.** Kuhaj in očisti 1 1/4 *kg* sladkorja in ga polij z 1 *l* vode. Hladnemu prilij 1/2 *l* najfinejšega špirita in 8—10 kapljic rožnega cveta. Vse dobro zmešaj, nato pa precedi sok v steklenice, ki jih dobro zapri, zapečati in shrani. Liker lehko s košenilijo tudi bledordeče pobarvaš.

2055. **Orehove kapljice.** Natrgaj koncem junija ali v začetku julija zelenih orehov. Nareži jih na kolesčke, deni v steklenico s širokim vratom, nalij nanje 2 *l* finega špirita in prideni nekaj klinčkov, cimeta, muškatovega cveta, oreščka in naribanega ingverja. Zdaj zaveži steklenico in jo postavi za 14 dni na solnce; medtem jo vsak dan malo potresi, da se v njej vse premeša. Potem precedi špirit in mu primešaj 1/2 *kg* s 1/4 *l* vode politega in očiščenega sladkorja; oboje zmešaj in pusti, da še par dni stoji in se očisti. Nato zopet precedi skoz flanelo ali gost prtič, vlij v steklenice in dobro zamaši.

2056. **Želodčne kapljice.** V 1 1/2 *l* finega špirita namoči 20 *g* janeža, 10 *g* rozin, 2 *g* celega žafrana, 1/2 *g* ingverja, 2 *g* celega cimeta in 2 *g* klinčkov. Vse to naj bo v dobro zamašeni steklenici 8—10 dni na solncu, pozimi na malo topli peči. Potem precedi in primešaj 1/2 *kg* s 1/4 *l* vode

kuhanega in očiščenega sladkorja. Te kapljice deni v steklenice, ki jih dobro zamaši in shrani.

2057. **Kavni liker.** Zakuhaj v 3/4 *l* vrele vode 14 *dkg* ravnokar sežgane ter zmlete fine kave in 1 strok na kosčke zrezane vanilije. Potem dobro pokrij in pusti počasi vreti, da pade kava na dno; nato odstavi, da se očisti. Medtem pa kuhaj 1 *kg* sladkorja v 3/4 *l* vode ter ga očisti. Potem odcedi kavo, prilij ji očiščeni sladkor in 1 *l* vinskega cveta. Oboje zmešaj in pusti stati v steklenici par dni, da se dobro očisti. Nato še precedi skoz barhentno krpico ali gost prtič. Potem napolni steklenice, jih dobro zamaši, zapečati in shrani.

2058. **Borovnični liker.** Zmečkaj v prsteni skledi 1 *l* borovnic, vlij nanje 1/4 *l* prevrete in ohlajene vode in jih pusti stati par dni. Potem ožmi borovnice skoz platnen prtič, sok pusti zopet stati en dan, potem ga pa precedi. V snežnem kotličku pa kuhaj 3/4 *kg* sladkorja, 5 *g* klinčkov, 5 *g* celega cimeta in strok vanilije v 1/2 *l* vode. Ko se je sladkor očistil, ga precedi k borovnicam, prilij 1 *l* dobre slivovke ali rženega žganja. Vse deni v veliko steklenico, dobro zamaši in postavi za nekaj dni na solnce. Nato precedi skoz barhent ali flanelo, napolni steklenice, dobro jih zamaši in zapečati pa shrani.

2059. **Jagodov liker.** Deni v steklenico 1 *l* popolnoma zrelih gozdnih jagod, vlij nanje 1 *l* finega vinskega žganja, dobro zamaši in postavi za par dni na solnce. Potem skuhaj 1 *kg* sladkorja, politega s 1/2 *l* vode; ko se očisti, ga vlij k jagodam in pusti še en dan stati. Nato precedi, napolni steklenice, dobro jih zamaši in zapečati pa shrani.

2060. **Višnjev liker.** Stolci 2 *l* popolnoma zrelih višenj s pečkami vred, vlij nanje 1 1/2 *l* dobre slivovke in 70 *dkg* stolčenega sladkorja. Deni v veliko steklenico, dobro jo zamaši in postavi za tri tedne na solnce. Potem precedi in napolni steklenice, dobro jih zamaši in zapečati pa shrani.

2061. **Domači rum.** Deni v kozico 3 žlice sladkorja in žlico vode. Mešaj, in ko je bledorumen, vlij vanj 1/4 *l* močnega ruskega čaja. Nato odstavi; hladnemu primešaj 1/4 *l* finega špirita in 1 kavno žlico kisovega cveta, ga deni v steklenico ter pusti, da stoji en dan. Potem ga precedi skoz gost prtič in napolni z njim steklenice, ki jih dobro zamaši.

2062. **Domači rum fini.** Skuhaj in očisti 1/2 *kg* sladkorja, politega z 1 *l* vode. Ohlajenemu primešaj 3 *l* najfinejšega špirita, 15 *dkg* rumove esence, 5 *g* rumove arome,

3 kapljice citronovega olja in 6 kapljic vanilijeve esence. Vse to zmešaj ter pusti, da stoji par dni. Ako hočeš, da bo rum bolj rumen, potem zrumeni par kosčkov sladkorja ter mu ga prideni; nato še enkrat precedi ter nalij v steklenice, ki jih dobro zamaši in shrani.

2063. **Domači konjak.** Deni v snežni kotliček 20 *dkg* sladkorja in 1 *l* vode ter pusti, da počasi zavre in se očisti; medtem pobiraj pene z vrha. Nato odstavi ter primešaj nekoliko ohlajeni tekočini 2 *l* finega špirita, 2 *dkg* rumove esence, 1 *dkg* rumove arome in 5 *dkg* vanilijeve esence. Vse to zmešaj ter pusti, da dobro pokrito stoji par dni. Potem precedi konjak na gost prtič ali flanelo in napolni z njim steklenice, ki jih dobro zamaši in shrani.

Štiriindvajseti oddelek.

Odcedki in vina iz jagodovega sadja.

2064. **Malinov odcedek.** Dobro zrele in kolikor mogoče izbrane maline deni v prsteno skledo ali škaf ter jih stolci prav fino z lesenim tolkačem. Tolkač mora biti nov ali samo za sadje rabljen. Tako stolčene maline pusti, da stoje en dan; potem jih ožmi skoz močen, ne pregost platnen prtič, ki ga prej zmoči in ožmi. Še bolje in lažje se stisnejo s stiskalnico (stroj za stiskanje sadja). Sok, ki se je natekel, spravi v steklenice s širokim vratom, jih zaveži z redko platneno ruto in postavi za dva dni na solnce ali v toplo kuhinjo, da se očisti. Ako je precej hladno, rabi sok več časa, da se sčisti. Nato naveži na stolove noge barhantast prtič (najboljši je tak, ki je na obeh straneh kosmat), spod pa postavi skledo (glej sliko str. 458). Zdaj vlij na prtič prav počasi malinov sok, goščave na dnu ne cedi, temveč odstrani. Tako očiščen sok stehtaj in raztopi v njem na kosčke sesekanega sladkorja. Na 1 *l* soka 1 *kg* sladkorja. Ko se je sladkor razpustil, postavi sok na štedilnik in ga pusti, da vre kakih 5—7 minut; pene pa pobiraj. Ko se nekoliko ohladi, napolni z njim steklenice, pa ne do vrha, za 2 prsta prostora naj ostane. Pokrij s prtičem in pusti, da stoji 1 ali 2 dni. Potem prevri v vreli vodi nove in dovolj velike zamaške, jih obriši in pomoči v fin špirit ter jih zabij s strojem v steklenice. Vsako steklenico pomoči v razpuščeno smolo

(kolofonijo) ali pa v z voskom zmešan in na ognju razpuščen parafin. (Vzame se in raztopi en del voska in dva dela parafina.) Dokler je še ta zmes vroča, se vtakne vanjo steklenica, seveda samo malo pri vrhu. Tako zaprte steklenice shrani na hladnem in suhem prostoru.

Pravtako pripraviš lehko črne maline, robidnice.

2065. **Ribezov odcedek.** Od dobro zrelega ribeza oberi jagode; potem jih stolci z lesenim tolkačem in ožmi kakor zgoraj maline; tudi sok očisti tako. Nato stehtaj sok in sesekaj za vsak liter soka 1 *kg* sladkorja; ako je zelo kisel, deni še več sladkorja. Ko se je raztopil, postavi sok na štedilnik ter ga skuhaj, potem pa shrani kakor malinovega.

2066. **Borovnični odcedek.** Od nabranih borovnic odstrani smeti in suhe jagode. Potem jih postavi za osem ali še več dni na hladen prostor, da se malo zmlade. Nato jih stolci s tolkačem, ožmi skoz prtič ter pusti, da stoje 1—3 dni in da se sok očisti. Potem ga precedi na zmočenem pa ožetem ter na stolove noge privezanem prtiču (glej sliko str. 458). Zdaj stehtaj sok in deni vanj toliko kilogramov na kose stolčenega sladkorja, kolikor litrov je soka. Ko se speni, ga postavi na štedilnik, da vre 5—7 minut, medtem pa pobiraj pene. Nekoliko ohlajenega deni v steklenice, pokrij s prtičem, čez par dni zamaši steklenice z zamaški, jih zapečati in shrani kakor malinov odcedek.

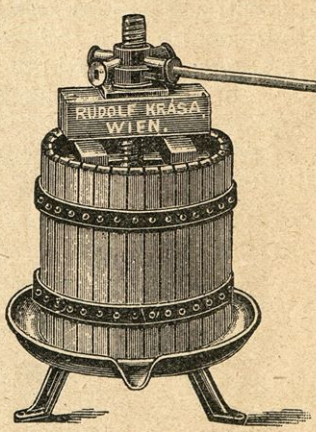
2067. **Jagodov odcedek.** Izberi dobro zrele jagode. Za vsakih 80 *dkg* jagod vzemi $1^1/_2$ *kg* sladkorja. Polij ga s $^3/_4$ *l* vode; ko se razpusti, ga kuhaj, da se malo potegne, medtem pa poberi, kar se je nabralo nečistega. Zdaj priveži platnen prtič na noge narobe obrnjenega stola, pod njega postavi skledo, na prtič stresi jagode in jih polij z vrelim sladkorjem. Sok, ki se je natekel od jagod, pogrej, da je precej vroč (vreti pa ne sme), in ga zopet vlij na jagode. Tako stori še dvakrat. Zdaj ga zopet pogrej, potem pa vlij še vročega v steklenice, ki jih pokrij s prtičem ter čez en ali dva dni zamaši, zapečati in shrani.

2068. **Močnični odcedek.** Izberi in operi močnice. Potem jih odcedi, deni v posodo, vlij na vsakih 6 *l* jagod 1 *l* vode, pusti nekaj časa, da vro, potem pa jih precedi na platnenem prtiču. Precejen sok pusti, da stoji do drugega dne. Zdaj ga zopet precedi in mu dodeni sladkorja, na vsak liter 80 *dkg*. Ko se sladkor razpusti, pusti, da vre sok kakih 10—15 minut, penice pa pobiraj proč. Še toplega

Vino iz jagodovega sadja.

Splošne opombe.

Jagodovo sadje izberi, t. j. odstrani vse nezrele in gnile jagode. Potem jih zmečkaj in ožmi skoz platnen prtič, še bolje z zato pripravljeno stiskalnico (glej sliko št. 2). Ko se sok nekoliko sčisti, ga precedi in mu prideni v vodi raztopljenega sladkorja. Oboje dobro zmešaj in prelij v kako steklenico ali snažen sodček, ki pa ne sme biti do vrha poln. Tekočino rahlo pokrij in pusti stati na nekoliko toplem prostoru 17—20° C, da vre in se očisti, kar traja približno 6—7 tednov. Ker se pa nekatera vina težko očistijo, primešaš lehko med 10 *l* že z vodo in sladkorjem zmešanega soka 5 *g* v enakem soku raztopljenega salmijaka (kloramonija). Da pa ne bo sok predolgo izpostavljen zraku, je dobro, da vtakneš skoz čep v sodu ali zamašek v steklenici stekleno kipelno cev. Po končanem vrenju pretoči vino. Ako je bilo vino meseca avgusta narejeno, tedaj ga pretoči o Božiču še enkrat, in zopet prihodnjo zimo. Nato ga nalij v steklenice, katere dobro zamaši in položi v pesek. Lehko ga pustiš še dalje v sodu, toda čez eno leto ga moraš zopet pretočiti; tako se ti ohrani več let. Ako je vino staro tri ali štiri leta, tedaj je šele zelo dobro.



Št. 2.

2073. **Ribezovo vino (liker).** Dobro zrele ribezove jagode stolci in iztisni. Sok precedi in mu primešaj v vodi raztopljenega sladkorja, tako da pride na 1 *l* soka $1\frac{1}{2}$—2 *l* vode, v kateri si raztopila 55 *dkg* sladkorja. Vse drugo naredi kakor zgoraj.

2074. **Ribezovo namizno vino.** V 1 *l* soka deni $3\frac{1}{2}$ *l* vode, v kateri si raztopila 45—50 *dkg* sladkorja. Vse drugo je kakor zgoraj.

2075. **Vino iz belega ribeza (liker).** V 1 *l* soka zamešaj $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ *l* vode, v kateri si raztopila 80—90 *dkg* sladkorja. Vse drugo kakor zgoraj.

2076. **Namizno vino iz belega ribeza.** Na vsak liter soka prilij $2\,^1/_2$—$2\,^3/_4$ *l* vode, v kateri je 40—48 *dkg* sladkorja. Vse drugo kakor str. 487.

2077. **Vino iz agrasa.** Popolnoma dorastel, a ne prezrel agras stolci in iztisni, potem sok precedi. Med 1 *l* soka pa deni 50—66 *dkg* sladkorja, ki si ga raztopila v $^3/_4$ *l* vode. Vse drugo kakor str. 487.

2078. **Borovnično vino.** Borovnice stolci in ožmi. Sok pa precedi, ko se je malo sčistil. Med 1 *l* soka zamešaj 30 *dkg* v $^3/_4$ *l* vode raztopljenega sladkorja. Vse drugo kakor str. 487.

2079. **Višnjevo vino.** Ko si potrgala dobro zrelim višnjam peclje, jih odstrani, višnje pa stolci s koščicami vred, potem pa iztisni. Sok precedi in zamešaj vanj sladkor, in sicer na vsak liter 40—45 *dkg* sladkorja, raztopljenega v $^1/_2$ *l* vode.

Močnice (brusnice), rdeče jagode, rdeče in črne maline se ne priporočajo za vino.

Petindvajseti oddelek.

Omake (zalzni).

Za omake vzemi vedno dobro zrelo sadje in ga sirovega pretlači skozi sito ali ga prej skuhaj v sopari v lastnem soku. Množina sladkorja se določi z ozirom na sadje; nekatero sadje ima samo več sladkorja, tedaj ga je treba manj dodejati, h kislemu pa ga je nasprotno treba več. Vedno pa skuhaj določeni sladkor najprej zmočen z vodo v snežnem kotličku ali dobro pološčenem loncu. Dene se namreč na 1 *kg* sladkorja $^1/_2$ *l* vode ter pusti, da vre tako dolgo, dokler ni popolnoma gost in bel. Med vrenjem pobiraj nečistobo z njega. Nato vlij nanj urno pripravljeni sok ter potegni posodo z omako na kraj štedilnika in zmešaj dobro sladkor s sadnim sokom; šele kadar se nikjer ne drži sladkor posode, porini isto nazaj na vroč prostor, da vre tako dolgo, dokler ni dovolj kuhano. Medtem pa omako mešaj neprestano z novo, ali samo za sadje rabljeno kuhalnico. Da spoznaš, kdaj je omaka dosti kuhana, jo deni malo na krožnik, ki ga postavi na hladen prostor; ko je omaka popolnoma mrzla, tedaj nagni krožnik z omako; ako ne

redkejša sme biti ta omaka, ko je dovolj kuhana. (Gotovi omaki odstrani dišave.)

Češpljevo vodo še enkrat na prtiču precedi, deni v kilogram vode 70 *dkg* sladkorja, malo cimeta, klinčkov in limonovih lupin ter pusti vse vkup vreti 10 minut. Potem nalij odcedek v steklenice, mrzlega zamaši in shrani, pozneje pa porabi za polive kuhov.

Lehko pa pretlačiš sirove češplje brez koščic tudi na stroju za pretlačevanje sadja ter skuhaš omako kakor iz olupljenih.

2082. **Češpljevec (povidl).** Dobro zrelim češpljam odstrani koščice ter jih kuhaj potem med večkratnim mešanjem toliko časa, da so tako goste, da ako pomešaš s kuhalnico in jo potem vzdigneš, ne sme kaniti več od nje, ampak se je more držati. Tako skuhani češpljevec deni še vroč v steklenice ali prstene lonce, ki jih popolnoma ohlajene zaveži.

Ali pa prideni k češpljam malo cimeta, par klinčkov in limonove lupinice, kar pa potem, ko nekaj časa vre, odstrani. Prideneš lehko po okusu tudi nekaj sladkorja ter nadalje kuhaš kakor prej.

2083. **Omaka iz ringlotov.** Napravi se povsem tako kakor češpljeva.

2084. **Breskova omaka.** Pripravi breskve prav tako kakor marelice (št. 2080), tudi skuhaj in shrani omako, kakor je že povedano na strani 488.

2085. **Mešana omaka.** Ako imaš ob istem času češplje in breskve, deni v lonec polovico češpelj in polovico breskev, toda brez koščic. Potem pretlači skoz sito in stehtaj sok. Za vsak kilogram soka deni kuhat 70 *dkg* sladkorja, politega s $^3/_8$ *l* vode. Zgoščenemu dodaj sok in vse dišave kakor za češpljevo omako ter jo skuhaj in shrani kakor na str. 488.

2086. **Omaka iz mešanega sadja.** Ako imaš ob istem času dobro zrele hruške, breskve in češplje na razpolago, lehko vse olupiš ali samo osnažiš. Češpljam odstrani koščice, tako tudi breskvam, hruške pa razreži na krhljičke. Deni vse v lonec ter mehko skuhaj v sopari. Nato pretlači skoz sito in stehtaj sok; za en kilogram soka skuhaj 80 *dkg* sladkorja kakor za druge omake, da je gost; prideni sok ter kuhaj in shrani omako kakor na str. 488.

2087. **Jabolčna omaka.** Dobro zrela jabolka operi, jim izreži cvet (muho), odstrani pecelj ter razreži jabolka vsako na štiri dele; skuhaj jih v sopari kakor češplje (št. 2081) in potem precedi. Pretlači sok skoz sito ali na zato pripra-

ljenem stroju. Nato stehtaj sok ter skuhaj na vsak kilogram soka 60—70 *dkg* sladkorja, politega s 1/4 *l* vode, da je prav gost. Potem deni vanj sok ter ga skuhaj in shrani, kakor je povedano na str. 488.

2088. **Jabolčno maslo.** Dobro zrela jabolka operi, odstrani jim cvete (muhe) in peclje, ter prereži vsako jabolko na štiri dele; deni vse v lonec in jih skuhaj v sopari. Nato jih pretlači skoz sito ali stroj. Deni sok v dobro pološčen lonec ter ga skuhaj, da je zelo gost; seveda ga moraš medtem pridno mešati, da se ti ne pripali. To namaži na snažno desko pol prsta nadebelo in posuši na zraku ali v ohlajeni pečici. Suho zreži na kocke in v škatlicah shrani na suhem prostoru. Kadar rabiš, namoči po potrebi več ali manj v vreli vodi, prideni po okusu sladkorja, lehko tudi malo cimeta in daj kot čežano na mizo.

2089. **Kutinova omaka.** Dobro zrele in uležane kutine umij, obriši, razreži na štiri dele, odstrani pečke in jih kuhaj v sopari, da se zmehčajo, za kar potrebujejo 1½—2 uri. Potem jih pretlači, stehtaj sok ter vzemi za 1 *kg* soka 80 *dkg* sladkorja, ki ga gosto skuhaj, prideni še sok ter kuhaj in shrani omako kakor na str. 488.

2090. **Jagodna omaka.** Dobro zrele in izbrane jagode pretlači skoz gosto sito. Potem stehtaj sok ter skuhaj za 1 *kg* soka 1 *kg* sladkorja, politega s 3/8 *l* vode, da je prav gost. Deni v sladkor sok ter kuhaj na močno vročem ognju, da se hitro pokuha; medtem omako prav pridno mešaj. Radi barve lehko prideneš nekaj kapljic košenilije. Nadalje jo kuhaj in shrani kakor na str. 488.

2091. **Ribezova omaka.** Pretlači ribezove jagode na situ, še bolje na zato pripravljenem stroju, ker ta hitro pretlači in odstrani vse pečke. Postavi potem sok za en dan na hladen prostor. Potem priveži na noge narobe obrnjenega stola ne pregost platnen prtič ter vlij sok nanj, da se čisti sok odteče. Čisti sok pusti, da se še bolj očisti, ter ga skuhaj potem za odcedek. Gosti sok pa stehtaj; kolikor kilogramov tehta sok, toliko kilogramov skuhaj sladkorja, politega s 3/8 *l* vode, da je gost kakor kaša. V tako kuhani sladkor deni sok. Nadalje ga kuhaj in shrani kakor vsako drugo omako. Ako je bil morda ribez premalo zrel, tedaj se odteka čisti sok težko. V tem slučaju stehtaj ves sok skupaj in ga skuhaj za omako.

2092. **Malinova omaka.** Naredi vse kakor za ribezovo omako. Lehko tudi zmešaš maline in ribez, preden jih stiskaš, ter skuhaš potem omako kakor ponavadi.

2093. **Močnice (prusnice).** Deni v dobro pološčeno kozico 1 *kg* sladkorja, vlij nanj ½ *l* vode ter ga kuhaj toliko časa, da se gosto potegne. Pene pobiraj. Medtem pa izberi 2 *kg* močnic, jih stresi v sladkor ter jih rahlo premešaj, ko zavro; kozico pa stresi, da pridejo spodnje jagode na vrh. Nato jih postavi na kraj štedilnika in pusti, da pokrite počasi vro; medtem jih samo rahlo premešaj, da jih ne zmečkaš. Ko so vse prozorne, jih deni še vroče v steklenice, katere popolnoma ohlajene zaveži in shrani.

2094. **Cele ribezove jagode.** Osmuči ribezove jagode z grozdičev, jih izberi in stehtaj. Potem stehtaj še sladkor; ravno toliko naj ga bo, kakor je bilo jagod. Na vsak kilogram sladkorja deni ⅜ *l* vode ter skuhaj sladkor, da je gost; nečisto med kuhanjem pobiraj. Deni vanj jagode ter jih pusti, da počasi vro 7—10 minut. Nato precedi sok v drugo posodo in ga pokuhaj, da se zgosti. Zdaj stresi vanj še ribez ter naj še vse skupaj malo zavre. Nekoliko ohlajene jagode deni v steklenico ter popolnoma mrzle zaveži.

2095. **Bezgove jagode.** Zberi in stehtaj bezgovih jagod ter vzemi za vsak kilogram jagod 60—70 *dkg* sladkorja. Sladkor kuhaj kakor za omake sploh zelo gosto, deni vanj jagode ter pusti, da skupaj vre pol ure. Nato deni omako v steklenice ter popolnoma mrzle zaveži in shrani. Te jagode se rabijo največ v zimi za med lipov čaj. Rabijo se pa tudi lehko kot omaka.

2096. **Bezgova omaka.** Naberi dobro zrelih bezgovih jagod ter jih kuhaj v sopari pol ure. Potem pretlači jagode skoz gosto sito, da tako odstraniš pečke. Stehtaj sok ter vzemi za 1 *kg* soka 50—60 *dkg* sladkorja, ki ga gosto skuhaj, kakor za vse druge omake. Deni vanj sok in malo limonove lupine ter kuhaj in shrani kakor na str. 488.

2097. **Hečapečna omaka.** Naberi jagode od divjih rož, potem ko jih je že slana poparila. Potem vsako prereži, odstrani pečke in malo kosmato kožo. Deni jih potem v lonec in zmehčaj v sopari. Nato jih pretlači skoz sito in stehtaj sok. Na vsak kilogram soka vzemi 1 *kg* sladkorja, ga polij s ⅜ *l* vode in kuhaj, da se zgosti. Deni vanj sok ter kuhaj in shrani omako kakor str. 488.

2098. **Črešnjevo meso in odcedek.** Dobro zrelim črnim črešnjam odstrani koščice z zato pripravljenim majhnim strojčkom, da ostanejo črešnje kolikor mogoče cele. Kuhaj jih v sopari četrt ure, ako so precej trde, še dalje časa. Nato jih stresi na leseno rešeto, da odteče sok. Postavi potem sok vstran, meso pa stehtaj. Vzemi za 2 *kg* črešnjevega mesa 1—1¼ *kg* sladkorja, pomočenega s ⅜ *l* vode, in ga kuhaj,

da je gosto tekoč. Zdaj deni vanj meso in še četrt ure kuhaj v hudi vročini, da hitro vre, medtem pa prav pridno mešaj, da se ti ne pripali. Potem deni še gorko meso v steklenice s širokim vratom ter popolnoma mrzle zaveži. Ostali sok še enkrat na prtiču precedi, potem ga stehtaj in vzemi za 2 *kg* soka 1—1¼ *kg* sladkorja. Sladkor deni v sok ter ga potem postavi na kraj štedilnika, da se sladkor polagoma raztopi; nato ga porini bolj na vroče, da zavre; pusti ga, da vre 7 minut, in potem odstavi. Nekoliko ohlajenega napolni v steklenice ter ga čez eden ali dva dni zamaši in zapečati.

2099. **Višnjevo meso in odcedek.** Višnje naredi pravtako kakor črešnje, z razločkom, da vzameš za višnje več sladkorja, torej za 2 *kg* prekuhanega in odcejenega višnjevega mesa 1¾ *kg* sladkorja in ravno toliko tudi za 2 *l* precejenega soka.

2100. **Paradižnikova omaka.** Dobro zrele paradižnike operi, če je kaj slabega ali gnilega, odstrani ali skuhaj v sopari. Potem jih precedi in pretlači sok skoz sito, pusti ga še pol dneva ali čez noč, da stoji, nato odlij čisto vodo ter stehtaj sok. Za 2 *kg* soka vzemi 1 *kg* sladkorja, ki ga kakor za druge omake prav gosto skuhaj, vlij sok vanj pa kuhaj in shrani, kakor je povedano na str. 488. Vodo, ki si jo odcedila, pa napolni v steklenice, dobro zamaši in skuhaj v sopari. To vodo lehko porabiš za polivke.

Šestindvajseti oddelek.

Gelé in sadni siri.

2101. **Jabolčni gelé.** Dozorela, a ne uležana jabolka ranete operi, potem razreži na krhljičke, muho in recelj odstrani. Nato jih deni v dobro pološčeno kozico, nalij nanje toliko vode, da so skoro vsi krhlji v vodi, potem jih pa pusti, da vro, dokler se ne zmehčajo; toda razkuhati se ne smejo, zato jih med kuho ne mešaj. Potem jih precedi na platnenem, na nogah narobe obrnjenega stola privezanem prtiču. Sok naj odteče sam, ne da bi kaj stiskala. Zdaj zmeri sok in vzemi za 1 *l* soka ½ *kg* na kosčke sesekanega sladkorja, polij tega s ¼ *l* vode ter ga pusti, da vre ter postane bel in gost kakor kaša. Nato odmakni in vlij vanj sok in toliko časa mešaj, da se sladkor nikjer ne drži posode. Prideni tudi malo limonovega soka, potem pa

porini kozico na zelo vroč prostor in neprestano mešaj, da hitro vre, toliko časa, da se kapljica, ki obvisi na kuhalnici, ako jo vzdigneš, gosto potegne. Potem pokadi steklenice ali steklene posode z žveplom in deni vanje še vroči gelé. Čez par dni zaveži steklenice s pergamentnim papirjem in jih shrani na hladnem in suhem prostoru.

2102. **Kako žvepljati kozarce.** Kupi žveplo v ploščicah in deni nekaj koščkov na kako majhno posodico, plitvo skodelico ali krožnik; potem ga zažgi in povezni nanj za par trenotkov za žvepljanje pripravljen kozarec. Ko je kozarec poln žveplene kisline, ga vzemi urno proč in ga povezni, da kislina prehitro ne izhlapi. Zdaj zopet zažgi žveplo in stori kakor prej z vsemi pripravljenimi kozarci.

2103. **Kutinov gelé.** Dobro zrele kutine obriši in razreži na krhlje; pečke in to, kar je zraven njih pa odstrani. Na krhlje nalij vode ter jih kuhaj počasi, da se zmehčajo, pa ne razkuhajo. Potem precedi sok na prtiču, ga zmeri in daj na vsak liter soka 70 *dkg* sladkorja. Ko je dosti gost, mu prideni nekaj limonovega soka in precejeni kutinov sok. Nadalje stori vse kakor pri jabolčnem geléju (št. 2101).

2104. **Ribezov gelé.** Deni popolnoma zrel ribez v dobro pološčen lonec ali kozico ter ga kuhaj v lastnem soku na štedilniku ali še bolje v sopari. Potem precedi sok in skuhaj za vsak liter soka 90 *dkg* sladkorja. Vse drugo naredi kakor za jabolčni gelé (št. 2101).

2105. **Malinov gelé.** Za malinov gelé zmešaj, ako mogoče, maline z ribezom. Stehtaj sok in deni za 1 *l* soka 1 *kg* sladkorja kuhat. Vse drugo kakor za jabolčni gelé (št. 2101).

2106. **Močnični gelé.** Izberi močnice ter jih kuhaj v sopari, da se zmehčajo. Nato precedi sok in vzemi za vsak liter 80 *dkg* sladkorja. Vse drugo kakor za jabolčni gelé (št. 2101).

2107. **Kutinov sir.** Nekoliko uležane kutine obriši, jih deni v dobro pološčen lonec, vlij nanje toliko vode, da so skoro pokrite, ter jih mehko skuhaj. Potem jih olupi in pretlači skoz precej gosto sito. Zmeri sok in vzemi za 1 *l* soka 1 *kg* sladkorja. Sladkor pomoči malo v vodo in ga skuhaj, da je gost. Nato odmakni in deni vanj sok; prideni tudi malo limonovega soka in mešaj toliko časa, da se sladkor nikjer ne drži posode. Potem postavi na vroč prostor, pridno mešaj in kuhaj toliko časa, da se kaplja soka, ki jo deneš na krožnik, strdi. Zdaj oplakni z vodo majhne plitve skledice ali krožnike ter deni noter še vroči sir. Nekaj dni ga pusti, da stoji na toplem in se osuši, potem ga pa stresi

na s sladkorjem potreseno desko, da se še od druge strani posuši. Zavij ga nato v bel papir, deni v škatlo ter shrani na suhem prostoru. Ali pa razreži kutine na krhljičke (pečke izreži), nalij toliko vode, da so skoro pokrite, in jih mehko skuhaj. Potem odcedi sok, krhljičke pa pretlači skozi sito. Nadalje naredi iz soka pretlačenih krhljičkov kakor poprej. Čisti sok lehko skuhaš kakor za jabolčni gelé (št. 2101).

2008. **Jabolčni sir.** Operi dorastla, a ne uležana žlahtna jabolka ranete ali kake dobre kisle vrste. Skuhaj cele in neolupljene ter jih pretlači. Naredi sir pravtako kakor iz kutin (gl. zgoraj). Ali pa speci jabolka, toda pazi, da ostanejo bela, jih pretlači in naredi sir kakor prej.

2109. **Jabolčne kocke.** Razreži dorastla, a ne uležana jabolka na krhljičke ter jih v sopari mehko skuhaj. (Kako se v sopari kuha, glej marelična omaka št. 2080). Nato jih pretlači skoz sito in sok stehtaj. Na 1 *l* soka deni 1 *kg* sladkorja. Polij sladkor s ¼ *l* vode in ga pusti, da vre ter postane bel in gost kakor kaša; pene pobiraj. V tak sladkor vlij sok, potegni posodo na kraj štedilnika ter zamešaj sok med sladkor, pa šele takrat, ko se sladkor nikjer več ne drži posode. Postavi posodo s sokom na vroč prostor, da urno zavre; medtem pa mešaj neprenehoma. Ko je že precej gosto, primešaj še 14 *dkg* olupljenih, na listke zrezanih in malo posušenih mandeljnov in 14 *dkg* enako zrezanega citronata; kuhaj še toliko časa, da se sprijema v kose med mešanjem. Zdaj namaži to za prst nadebelo na s sladkorjem potreseno desko ali papir in posuši na toplem prostoru. Čez nekaj dni razreži, če je suho, na kocke, potem pa shrani v škatli na suhem prostoru. To daš lehko med pecivom na mizo.

Sedemindvajseti oddelek.

Sadje v sladkorju in kisu kuhano.

2110. **Ringloti v sladkorju.** Zberi lepih trdih in ne jako zrelih ringlotov s peclji, potem jih stehtaj (kolikor tehtajo, toliko mora biti sladkorja), zavri v široki kozici vode ter deni vanjo na 4 *l* vode za oreh belega galuna. Nato deni noter ringlote, toliko da zavro, poberi jih na rešeto in pusti, da se odtečejo; medtem kuhaj sladkor, da se potegne, devaj vanj ringlote posamezno, prijemajoč jih za peclje. Ko si

dokončala delo, jih postavi takoj vstran in pusti, da se v tem shladijo. Mrzle poberi na rešeto, da se odtečejo, nakar deni sladkor zopet kuhat z istim vred, ki se je odtekel; ko se zopet potegne, zdevaj ringlote vdrugič vanj pa zopet na stran postavi, da se v tem shladijo. Tako stori še v tretje. Ko jih tretje in zadnjikrat pobereš na rešeto in se odtečejo, jih vloži v steklenico, mokroto ali pa sladkor pa še pokuhaj, da se dobro potegne, ter vlij mrzlega čez ringlote. Steklenice dobro zaveži z v rum namočenim in vrh še z drugim papirjem ter shrani v suhi, a vendar bolj hladni shrambi.

2111. **Olupljene češplje v sladkorju.** Dobro zrele, a še prav čvrste češplje olupi, vrzi v vrelo vodo ter jih pusti v njej par minut. Nato jih stresi na rešeto, da se dobro odteko. Potem kuhaj za 1 *kg* češpelj 1 *kg* sladkorja tako dolgo, da se potegne, deni češplje vanj in nadaljuj kakor z ringloti.

2112. **Hruške v sladkorju.** Hruške muškateljke ali kake druge žlahtne, a ne zelo vodene hruške olupi; medtem jih polagaj v vodo, kateri si pridejala malo limonovega soka. Ko si gotova, jih poberi iz vode in jih stehtaj. Za 1 *kg* hrušek kuhaj 1 *kg* sladkorja, da se potegne. Medtem pa deni v dobro pološčeno kozico 2 *l* vode, vrzi vanjo kosček belega galuna v velikosti debelega lešnika. Ko zavre, deni vanj hruške ter jih pusti da vro par minut; potem jih poberi na leseno rešeto, polij jih z mrzlo vodo in pusti, da se dobro odtečejo. Ko se sladkor že potegne, deni vanj hruške in jih pusti vreti, da se precej zmehčajo, toda razpasti ne smejo. Nato jih poberi zopet na rešeto, da se odtečejo. Sladkor, ki se je natekel od njih, deni nazaj v kozico ter ga še bolj gosto pokuhaj; potem ga shladi, vlij mrzlega na hruške, pokrij jih in postavi na hladno. Čez par dni poberi hruške zopet na rešeto, sladkor še bolj pokuhaj, ako ga je malo, ga lehko še nekoliko prideneš in skupaj skuhaš. Zloži hruške v steklenice in vlij nanje ohlajeni sladkor; lehko tudi zmešaš v vsako steklenico za majhen nožev vrh salicilnega praška. Zdaj steklenice prav dobro zaveži ter shrani na suhem in hladnem prostoru.

2113. **Kutine v sladkorju.** Te pripravi pravtako kakor hruške, le dalje časa jih moraš kuhati v vodi. Vodo s kutin precedi in jo vlij na sladkor namesto čiste vode ter ga kuhaj, da se potegne. Vse drugo kakor pri hruškah.

2114. **Rumene dinje v sladkorju.** Olupi popolnoma dorastlo, a vendar ne prezrelo dinjo, jo prereži čez pol, obreži kar je znotraj mehkega; to porabiš lahko za omako



1. Okrašena banana. — 2. Banane v vazi. — 3. Paradižnik nadevan z majonezo. — 4. Melona na francoski način. — 5. Rumena melona na amerikanski način. — 6. Kovinasta posoda s sadjem.

ali daš na mizo. Kar je čvrstega mesa, je za rabo. Meso zreži na krhljičke, ki jih prevri v vodi, poberi na rešeto, oblij z mrzlo vodo ter pusti, da se odtečejo. Medtem kuhaj za 1 *kg* dinj 1 *kg* sladkorja, politega s ½ *l* vode, dodaj mu malo limonove lupine in par klinčkov. Ko se sladkor potegne in je čist, odstrani dišave, sladkor pa vlij na v skledo zložene, dobro odtečene krhljičke ter jih pusti, da stoje pokriti do naslednjega dne. Naslednji dan odlij sladkor, ga pokuhaj in vlij vročega na krhljičke; tako stori še enkrat. Nato jih vloži v steklenice in vlij sok nanje. (Lehko prideneš za 1 *kg* dinj nožev vrh salicilnega praška.) Zaveži jih dobro in shrani na suhem in hladnem prostoru.

2115. **Zelene dinje.** Pripravi jih kakor rumene, le v vodo, v kateri jih boš prevrela, deni malo belega galuna. Vse drugo kakor rumene dinje.

2116. **Breskve v sladkorju.** Olupi dobro zrele, a še trde breskve, prereži jih čez pol in izreži koščice. (Take, so namreč boljše od onih, ki se rade ločijo od koščic.) Potem jih stresi v vrelo vodo in pusti, da stoje toliko časa pokrite v njej, da jih lehko prebodeš z lesenim klinčkom. Nato jih stresi na leseno rešeto, da se odteko. Medtem pa kuhaj sladkor, da se potegne. Prej ga stehtaj; biti ga mora toliko, kolikor je bilo prej breskev. Deni dobro odtečene breskve v porcelanasto skledo, vlij nanje vreli sladkor, pokrij jih in pusti, da se ohlade. Naslednji dan odlij sladkor, ga malo pokuhaj in vlij zopet vrelega na breskve, pokrij jih in pusti, da stoje zopet en dan. Zdaj odlij sladkor; ko zavre, deni vanj še breskve in pusti, da vse skupaj zavre. Deni naposled vse skupaj v steklenice; na dobro ohlajene deni v vsako steklenico kavno žlico ruma, potem jih dobro zaveži in shrani.

2117. **Marelice v sladkorju.** Dobro zrele, a še trde marelice olupi, pretrgaj čez pol in stehtaj, stehtaj tudi sladkor, ki naj ga bo ravno toliko. Marelice deni v vrelo vodo ter ravnaj ž njimi nadalje kakor z breskvami.

2118. **Dren v sladkorju.** Deni kuhat ½ *kg* sladkorja, politega s ¼ *l* vode. Ko vre, pobiraj z njega nečiste snovi, ki se zbirajo na vrhu. Ko je čist, stresi vanj ½ *kg* lepo zbranega in opranega, dobro zrelega, a še trdega drena. Pusti ga enkrat zavreti, nakar ga odstavi, da se ohladi. Nato odlij sladkor, ga zavri in vrzi nanj dren, pa ga takoj odstavi na kraj štedilnika. Pusti ga, da stoji tu še nekaj časa, potem ga spravi v steklenice; prideneš lehko za nožev vrh salicilnega praška, toda neobhodno potreben ni. Steklenice dobro zaveži s pergamentom in shrani.

2119. **Črešnje v sladkorju.** Dobro zrelim, a še čvrstim rdečim črešnjam odstrani koščice, z zato pripravljenim majhnim strojem, ali pa posamezne črešnje samo malo prekolji in jim odstrani koščice. Potem jih stehtaj ter skuhaj za ½ *kg* črešenj ½ *kg* sladkorja, katerega polij s ½ *l* vode, da se očisti in potegne. Posebej v kozici pa zavri vode, kani vanjo nekaj kapljic košenilije, deni noter črešnje ter pusti, da enkrat zavro. Nato jih stresi na rešeto, da se dobro odcede, potem jih deni v sladkor, pusti jih v njem, da malo prevro, nakar jih odstavi, da se ohlade. Hladne vlij zopet na rešeto, da se dobro odteko. Sladkor, katerega imaš v kozici, in tistega, ki se nateče, gosto pokuhaj ter deni črešnje vanj. Ko se nekoliko ohlade, deni vse skupaj v steklenice, popolnoma mrzle zaveži s pergamentom in jih shrani.

Ali pa pusti pečke v črešnjah ter ravnaj nadalje z njimi kakor s prejšnjimi.

2120. **Hečapeč v sladkorju.** Naberi z divjih rož lepo rdeče sadove, prereži vsak sad nekoliko in odstrani pri tej odprtini pečke. Nadalje naredi z njim pravtako kakor z drenom.

2121. **Češminje.** Naberi lepo rdeče grozdke češminja brez trnja ter stori z njim kakor z drenom (št. 2118). Dren, hečapeč in češminje se rabi največ za okraševanje tort.

2122. **Pomarančni olupki.** Vzemi tri pomaranče, načni jim kožo na štirih krajih ter jih olupi, (imeti morajo debelo in lepo rumeno kožo). Potem malo poreži belo kožo znotraj, malo naj se pa še drži, zreži jih na debele rezine ali izreži kake podobice; namakaj jih čez eno noč in en dan v mrzli vodi (vodo enkrat premeni), potem jih v drugi čisti vodi skuhaj in poberi kuhane na rešeto. Skuhaj za toliko olupkov 56 *dkg* sladkorja, da se potegne, deni vanj olupke, še malo pokuhaj in pusti, da se v njem shladijo. Mrzle poberi vun, deni v steklenico, sladkor še malo pokuhaj, vlij mrzlega čeznje in zaveži.

2123. **Pomarančno cvetje** se dobiva z Grškega. Namakaj čez noč 14 *dkg* tega cvetja v mrzli vodi, potem ga deni na rešeto in poplakni z vodo, pokuhaj nekoliko v čisti vodi in deni na rešeto v mrzlo vodo, v kateri si ga kuhala, malo beljaka in ga sežvrkljaj, potem zlij na 56 *dkg* sladkorja v snežni kotliček, ko se sladkor raztopi, kuhaj da se potegne (medtem pobiraj pene), deni vanj cvetje in kuhaj še četrt ure, potem ga odstavi. Ko se shladi, poberi cvetje v steklenico, vlij sladkor čezenj in zaveži.

2124. **Zeleno fižolovo stročje v sladkorju.** Prekolji zelene fižolove stroke čez pol, odstrani droban fižol, ostrži notranjo kožo od stročja in ga deni v mrzlo vodo. V velikem loncu pa zavri vode, jo osoli (v velikem loncu zato, ker mora biti na rahlem v vodi), vrzi vanjo pripravljeno stročje in pusti da enkrat prevre, nato ga urno vun pobiraj in devaj v mrzlo vodo. Potem skuhaj sladkorja, da se potegne. Stresi fižol na rešeto, da se odcedi, potem ga deni v skledo, vlij nanj vreli sladkor ter pusti, da stoji do naslednjega dne. Naslednji dan odcedi sladkor, ga zavri in vlij hladnega na fižol. Tako stori še enkrat. Ko kuhaš sladkor zadnjikrat, deni vmes žlico jabolčnega ali kutinovega soka. Ko je sladkor prevrel, zamešaj vanj za nožev vrh salicilnega praška, zloži fižol v porcelanasto skledico ali širok lonček, vlij nanj ohlajeni sok in zaveži. Za sok zribaj na kruhovem strgalniku eno kislo, še bolj zeleno, neolupljeno jabolko ali kutino, deni zribano v snažen prtič in ožmi sok k sladkorju.

2125. **Angelika v sladkorju.** Še bolj mlada, vendar precej debela stebla angelike razreži na prst dolge, lehko tudi daljše kosčke, v kozico pa deni vode, vrzi vanjo pest soli in angeliko, pusti jo, da enkrat zavre, nato jo odlij in stresi v mrzlo vodo. Medtem pa kuhaj nekoliko sladkorja; ko se očisti, vrzi vanj odcejeno angeliko ter jo pusti, da stoji do prihodnjega dne. Potem jo stresi na rešeto, da se ohladi, sladkor pa zavri in vlij hladnega na angeliko. Tako stori dvakrat. Ko kuhaš sladkor zadnjikrat, stisni vanj nekoliko jabolčnega ali pomarančnega soka ter vlij gostega na v steklenico vloženo angeliko. Hladno zaveži.

2126. **Zeleni orehi.** Natrgaj orehov 14, najmanj 10 dni pred kresom, nabodi vsakega prav gosto z buciko, deni v lonec in nalij mrzle vode, da stoji čez; drugi dan to vodo odlij pa z drugo zalij in tako delaj 8 dni. Nato jih stehtaj (kolikor je orehov, toliko mora biti sladkorja), in skuhaj precej mehko v vreli vodi, poberi jih na rešeto, da se odtečejo in vtakni v vsakega tanek kosček cimeta, ali nekoliko razcepljenih klinčkov; sladkor skuhaj, da se potegne ter vlij pri kuhi le malo vode nanj, da ostane bel. Ko se potegne, deni vanj orehe, da zavro, potem jih odstavi, da se shlade. Mrzle poberi na rešeto, mokroto, t. j. sladkor, še pokuhaj, vlij mrzlega čez in zaveži. Taki orehi se dajo med kuhanim sadjem, kot kompot na mizo, ali se rabijo za okraševanje tort.

2127. **Zelene paradižnice s sladkorjem.** Prereži čez pol 1 *kg* zelenih paradižnic, jim odstrani pečke ter jih prevri

v vreli, slani vodi. Nato jih z mrzlo vodo dobro oplakni in stresi na rešeto, da se osuše. Medtem pa kuhaj ½ *kg* sladkorja, politega z ⅛ *l* vode, da je prav čist. V ta sladkor deni paradižnice, da malo zavro, potem jih postavi na stran. Naslednji dan odcedi sladkor proč, ga zavri, ohladi ter hladnega vlij na paradižnice in jih pusti, da stoje v njem en dan. Tako ponovi trikrat. Ko zadnjikrat sladkor prekuhaš, zloži paradižnice v steklenico, vlij nanje mrzel sladkor ter zaveži s pergamentom.

V sladkorju vkuhano sadje s kisom.

2128. **Hruške v okisanem sladkorju.** Dozorele, pa še trde hruške žlahtne vrste olupi in razreži na 2 ali 4 dele. potem pa jih stehtaj. Za 2 *kg* hrušk deni kuhat 1 *l* vinskega kisa in 70 *dkg* sladkorja in pusti, da zavre. Zavrelo vlij na hruške in dodeni par v tanki krpici zavezanih klinčkov in kosček cimeta. Vse to skupaj naj vre, dokler se hruške ne zmehčajo. Potem poberi hruške na leseno rešeto, da se odtečejo, nato pa jih deni v steklenice. Sok, ki se je natekel od hrušk, vlij nazaj v kozico k ostalemu soku. Pusti ga, da še nekaj časa vre in se malo zgosti, ter hladnega vlij na hruške. Steklenice zaveži s pergamentom.

2129. **Češplje v okisanem sladkorju.** Pripravi kis in sladkor z dišavami kakor za hruške. Tudi češplje stehtaj. Ko kis s sladkorjem zavre, stresi noter lepo omite češplje, pa pazi, da začno počasi vreti, da ne razpokajo.

2130. **Zelene slive (ringloti) v okisanem sladkorju.** Pripravijo se povsem kakor češplje.

2131. **Buče v okisanem sladkorju.** Dorastle, a ne preveč trde buče olupi in razreži na razne podobe, kakor: kroglice, zvezdice, srčke ali kocke. Potem jih stehtaj, nato prevri pet minut v slani vodi in stresi na rešeto, da se odtečejo.

Medtem pa kuhaj za ½ *kg* buč ½ *kg* sladkorja v ¼ *l* vode, prideni malo klinčkov, cimeta in limonove lupine. Še vreli sladkor vlij na buče. Po preteku 24 ur zloži buče na rešeto, ko se odteko, pa v kozarce. Sladkor pa še pokuhaj; ko je že precej gost, vlij nanj še ⅛ *l* vinskega kisa ter pusti, da skupaj zavre. Nato odstavi, hladnega vlij na buče in zaveži steklenice s pergamentnim papirjem.

2132. **Dinja v okisanem sladkorju.** Popolnoma doraslo dinjo olupi in razreži na krhlje ali izkroži z vzorčki kake podobe ali kocke. Stehtaj in deni jih v porcelanasto skledo;

v dobro pološčeno kozico pa deni 1 *l* vinskega kisa in 70—80 *dkg* sladkorja. V tanko krpico zaveži kosček cimeta, par klinčkov brez glavic in malo limonove lupine. Vse to vrzi v sladkor. Ko zavre in se očisti, vlij vrelega na dinjo, pokrij in pusti, da stoji en ali dva dni. Potem jo stresi na rešeto, sladkor, ki se je natekel, zavri in stresi dinjo vanj. Ko malo prevre in je dinja že prozorna, jo poberi s penovko in zloži v steklenice, sladkor pa še pokuhaj, da bo bolj gost ter vlij mrzlega na dinjo. Če bo treba, ga prekuhaj čez nekaj dni še enkrat in vlij zopet mrzlega na dinjo.

2133. **Sadje v rumu.** Za 4 *kg* različnega sadja se porabi 1/2 *l* ruma. Kuhaj 1/4 *kg* sladkorja v 1/4 *l* vode, da se očisti in že malo potegne; potem deni vanj 1/2 *kg* sadja, katerekoli vrste, ter ga pusti, da parkrat prevre. Nato ga odstavi; hladnega deni v steklenico in prilij 1/16 *l* ruma, rahlo premešaj in dobro zaveži. Ko boš imela kako drugo sadje, stori z njim ravnotako ter deni seveda mrzlega med prvo sadje. Tako stori tolikokrat, da spraviš v steklenico 4 *kg* sadja. To lehko delaš od pomladi do jeseni ter spraviš vsakovrstno sadje, ki je med tem časom dozorelo.

2134. **Sadje v kisu.** K višnjam, olupljenim češpljam ali na štiri dele razrezanim breskvam prideni polovico toliko sladkorja v steklenice, kolikor tehta sadje, čez pa vlij dobrega, ne prehudega vinskega kisa, zaveži steklenice in jih postavi na solnce. Čez 8 dni odlij kis, mu dodaj nekoliko cimeta in klinčkov ter ga zavri; ko se ohladi, pa zlij zopet čez sadje, potem steklenice zaveži in jih postavi zopet za par tednov na solnce.

Ali pa skuhaj 1 *kg* 12 *dkg* sladkorja, pičlo 1/2 *l* vinskega kisa in toliko vode, 8 *dkg* cimeta in 1 klinček in potem polagoma devaj noter 1 *kg* 68 *dkg* olupljenih češpelj, katere nato ohladi, mokroto še enkrat zavri, napolni steklenico ter ohlajene zaveži. Čez 8 dni mokroto še enkrat prevri; kadar se ohladi, jo deni čez češplje, ki jih potem zaveži.

2135. **Češplje v vosku.** Natrgaj z drevesa s pecljem vred lepih, dobro zrelih češpelj. Raztopi voska, deni ga v majhno bolj globoko skledico in postavi v gorko vodo, da se ne strdi. Primi vsako češpljo za pecelj, pomoči celo v vosek in pokladaj drugo za drugo na snažno desko, da se osuše. V pripravno škatlo ali zabojček deni za dva prsta sipe (drobnega peska), nanjo naloži vrsto češpelj, zasuj jih s sipo, čeznjo položi papir pa spet češplje in jih zasuj kakor prej; tako delaj do konca. Na vrhu jih

dobro zasuj in to posodo shrani na suhem, hladnem kraju. Tako čakajo sveže do pusta, celo do Velike noči. Kadar jih hočeš dati na mizo, jih olupi iz voska, in jih zloži na krožnik, pokrit z zelenimi lističi.

Osemindvajseti oddelek.

Sušenje sadja in sočivja.

2136. **Olupljene češplje.** Dobro zrele češplje olupi in žvepljaj 10 minut ter suši na solncu ali na štedilniku. Nekoliko osušenim odstrani koščice, češplje pa od obeh koncev vkup stisni, da so lepo okrogle in se dodobrega posuše. Suhe zloži v škatle in hrani na suhem prostoru.

2137. **Črešnje.** Popari črešnje z vrelo vodo. Suši jih na solncu ali na štedilniku. Suhe shrani v škatle.

2138. **Breskve in marelice.** Breskve ali marelice polij z vrelo vodo. Nato jih olupi, razdeli čez polovico, odstrani koščice, zloži na lesene mreže ali deske ter suši na solncu ali na štedilniku. Suhe zloži v škatle in hrani na suhem prostoru.

2139. **Olupljena jabolka.** Jabolka kisle vrste olupi, razreži na kolesčke, jim odstrani ježice in pečke ter jih polagaj v vodo, v kateri je malo limonovega soka, limonove kisline, galuna ali soli. Ko so vsa odločena jabolka pripravljena, odcedi vodo ter zloži jabolka na leseno mrežo ali desko in jih suši v pečici ali sploh na kakem primernem toplem prostoru. Suhe spravi v škatle in hrani na suhem.

2140. **Hruške.** Hruške olupi, prereži čez pol ter v sopari ali v nekoliko posladkorjeni vodi (dobro je dati zraven sladkorja in malo limonovega soka) prekuhaj. Nato jih stresi na rešeto, da se odtečejo, potem jih deni na leseno mrežo ali desko, jih posuši in shrani kakor jabolka.

2141. **Posušeni fižol v stročju.** Zeleno ali rumeno fižolovo stročje, ki je tako mlado, da so v njem še prav majhna zrna, razreži, in sicer vsak strok posebej v 3 ali 4 poševne kosčke. Potem ga operi in deni v vrelo slano vodo, v kateri naj vre 3 do 5 minut. Nato ga odcedi, polij z mrzlo vodo, zopet odcedi ter pusti na rešetu, da se prav dobro odteče. Potem ga deni na snažno desko, leseno

rešeto ali, kar bo najboljše, na gostopleteno leseno mrežo. Razdevaj ga natenko ter posuši na solncu ali v ohlajeni pečici; ko se suši, ga moraš večkrat premešati. Dobro posušenega deni v vrečice ali škatle ter shrani na suhem prostoru. Kadar misliš tak fižol potem kuhati, ga namoči par ur prej ali čez noč. Pred kuhanjem mu odlij vodo, v kateri se je namakal, zalij ga z vrelo vodo in osoli. Nadalje pripravljaj kakor svežega.

2142. **Ohrovt ali zelje.** Nareži ohrovt ali zelje kakor se nareže za prikuho, popari ga z vrelo, oplakni še z mrzlo vodo, potem pa pusti, da se dobro odteče. Suši in shrani ga kakor fižol.

2143. **Kolerabe.** Kolerabe olupi, zribaj kakor kislo repo in malo prevri v slani vodi. Nato stresi na rešeto, poplakni z vodo ter suši in hrani kakor fižol. Take kolerabe so pozimi najboljše, ako jih skuhaš in pripraviš kakor kislo repo in jih tudi malo okisaš. Pravtako se posuši tudi korenje.

2144. **Zeleni grah.** Zlušči zeleni grah ter ga prevri v slani vodi 3 do 5 minut. Suši in shrani ga kakor fižol. Preden ga rabiš, ga namoči prej par ur, potem ga pa skuhaj in pripravi kakor svežega.

2145. **Suhe gobe.** Jurčke ali kako drugo vrsto užitnih gob osnaži in razreži na precej tanke listke. Te naloži na snažne deske ali rešeta ter jih suši, če le mogoče na solncu, sicer pa na peči ali v ohlajeni pečici, kar je pa zelo težavno, ker je pečica navadno prevroča in tudi gobe nimajo v njej nobenega zraka ter se zato ne morejo lepo sušiti. Med sušenjem jih večkrat obrni, potem pa deni dobro posušene v pločnate škatle, ki se prav dobro zapro. Postavi jih na prav suh prostor, da ne postanejo mehke in se ne zarede molji, ki bi lehko vse pokvarili.

2146. **Suha zelišča.** Poleti, kadar imaš na vrtu vsega v obilnosti, nareži majerona, pehtrana, prožiljke, šetraja, timeza, žavbeljna, mete, melise in še zelenega peteršilja. Vsako izmed teh dišav posuši na papirju, in sicer v senci, ne na solncu. Dobro posušeno zdrobi v prah ter shrani vsako posebej v škatli z imenom tiste dišave. Lehko pa shraniš v škatle kar cele šopke teh dišav, toda vsako posebej zavito.

Devetindvajseti oddelek.

Konserviranje sadja in sadnih sokov.

Konserviranje sadja je pač že dolgo v navadi; vendar se to vrši dandanes v mnogo obilnejši meri kot nekdaj, to pa zato, ker se je posrečilo iznajti sredstva, vsled katerih se sadje na lahek način konservira in konservirano tudi dobro ohrani. To je namreč novi način konserviranja (kuhanja), ki pa se bistveno ne razlikuje od navadnega. Bistveni del splošnega konserviranja obstoji v tem, kakor pravi kuhar Appert, da zabraniš vsako gnitje in vrenje sadja. To pa dosežeš, ako zamoriš s pomočjo toplote v sadju vse glive, ki povzročujejo pretvarjanje, in če tako kuhanemu sadju zabraniš vsak stik z zrakom. To se vrši pri konserviranju, kuhanju, po navadnem, še popolneje pa po novem načinu, o čemer bomo pozneje govorili.

Ker imajo gospodinje morda še mnogo prejšnjih steklenic za kuhanje sadja (kompota), govorimo sedaj o navadnem konserviranju. Sadje, katero hočemo konservirati za kompot, naj bo popolnoma zrelo, toda ne mehko; prezrelo sadje ni dobro, še manj vredno je nezrelo sadje. Tudi nagnitega in potolčenega sadja ne kuhaj za kompot; pač je pa dobro in se še celo priporoča za omake, sadno maslo in povidl zelo zrelo sadje; tudi potolčeno in nagnito sadje se lehko porabi, če se neužiten del odstrani in se sadje potem dobro opere.

2147. **Kako kuhati sladkor za kompot.** Deni v snežni kotliček 1 *kg* sladkorja s $^1/_2$ *l* vode in ga pusti, da stoji kraj štedilnika in se raztopi. Potem postavi na bolj vroč prostor, da zavre in vre toliko časa, da se kapljica, ki obvisi na kuhalnici, katero si urno potegnila iz raztopine, že malo lepi med prsti. Kar se nečistega nabere na vrhu, poberi. Potem odstavi, da se ohladi.

2148. **Sladkor za kompot drugi.** V liter vode deni 40—70 *dkg* sladkorja; ko je razpuščen, ga pusti, da polagoma zavre. Vre naj toliko časa, da se očisti; vse nečisto odstrani. Potem ga odstavi, da se ohladi, in hladnega vlij na sadje.

Kakor že prej rečeno, vzemi sladkor vedno po okusu; za sladko sadje ga je treba manj, za kislo več. Sladkor lehko raztopiš v vodi ter ga potem naliješ na sadje; toda prvi način se bolj priporoča, ker se sladkor s kuhanjem očisti.

2149. **Kako pripraviti in konservirati sadje za kompot.** Najprej umij in obriši steklenice, v katere boš dala sadje. Potem pripravi sadje; če ni snažno, ga umij in obriši. Nato naloži v steklenice ali celo sadje, ali ga prereži v 2 ali 4 dele. Za rezanje se priporoča poseben nož, ki ne počrni (glej sl. 3.) peščišče odstrani. Bolj trdo sadje olupi, poljubno prereži, prevri v vreli vodi, odcedi in deni v steklenice z zato prirejeno žlico (glej sl. 4.). Pri tem pazi, da



Sl. 3.



Sl. 4.

naložiš sadje kolikor mogoče tesno, ne da bi ga tlačila in ga tako zmečkala. Ko devlješ sadje noter, potresi večkrat steklenico, da spraviš veliko sadja vanjo. Pri vlaganju olupljenega sadja, kakor hrušek ali breskev, pazi, da je olupljena stran vun obrnjena. Prav lepo bo, ako porežeš trdo sadje, ko je že olupljeno, z zobčastim nožem naokroglo ali podolgem; s tem mu napraviš robove, ki ga lepo krase.

Ko si napolnila steklenice s sadjem do vrha, prilij toliko mrzlega sladkorja, da manjka v steklenicah dober prst do roba. Potem zaveži steklenice s krpo, z zmočenim in zopet obrisanim mehurjem ali s pergamentnim papirjem. To stori tako: Najprej položi na steklenico krpo, vrh nje mehur ali pergament, nato drži z levo roko steklenico s krpo in mehurjem vred, z desno roko pa ovij steklenici okrog vratu čez krpo in mehur vrvico (špago), kolikor mogoče tesno, pet do šestkrat. Potem pripravi lonec, ki naj je vsaj za dva prsta višji od steklenic. Na dno lonca deni plast slame ali zloženo debelo cunjo od vreče. Potem ovij vsako steklenico posebej še s slamo ali cunjo ter jo postavi v pripravljeni lonec tesno drugo poleg druge. Nato prilij toliko mrzle vode, da je manjka za tri prste do vrha. Vrh steklenic položi skupaj zloženo platneno cunjo in pokrij s pokrovko, ki se naj dobro prilega loncu. Zdaj postavi lonec na štedilnik, da voda polagoma zavre in z njo vred tudi sadje v steklenicah. Vre naj počasi 10—20 minut. Med tem vrenjem ne vzdiguj pokrova; če se pa kuha trdo sadje ali če so steklenice, v katerih se kuha sadje, precej velike, naj pa vre dalje časa. Po preteku za kuhanje predpisanega časa postavi pokriti lonec na mizo ali stol, da se sadje v njem ohladi. Ne postavljaj ga na prepih, ker se sicer prehitro

ohladi. Potem vzemi steklenice vun, jih obriši in shrani na suhem in hladnem prostoru.

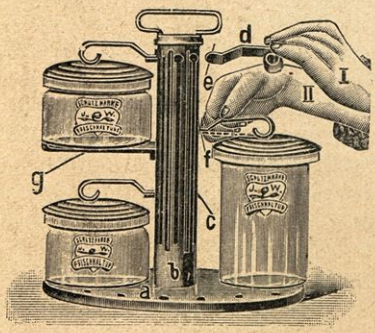
Zgoraj popisani, dolgo časa edini način konserviranja je sicer dober, vendar ga v mnogih ozirih prekaša novi način kuharja Apperta, s pomočjo Weckovega aparata. Ako se uporablja omenjeni aparat, se:

1. pri konserviranju sadja porabi mnogo manj sladkorja. Ako se namreč kuha zadje s pomočjo Weckovega aparata mu je treba dodati samo toliko sladkorja, da je kompot prijetno sladak, ker tu ne vpliva sladkor na trpežnost kompota prav nič. Lehko priliješ za konserviranje namenjenemu sadju vode namesto sladkorja; kompot bo sicer neokusen, toda pokvaril se ne bo, če je le drugače pravilno pripravljen. Nasprotno je pa pri konserviranju po prej opisanem načinu treba zaliti sadje z gosto kuhano sladkorno raztopino, ker pri onih steklenicah ni popolnoma zabranjen pristop zraku. Vsled pomanjkanja sladkorja so se že dostikrat kompoti in druge konserve pokvarile, obilni sladkor pa zabrani glivicam razkrajanje;

2. za zapiranje steklenic se porabi veliko manj časa in

3. se po tem načinu pravilno pripravljen kompot nikdar ne pokvari. Priporoča se pa posebno še zato, ker se s pomočjo tega aparata poleg raznega sadja lehko konservira tudi razno sočivje in mesovje.

2150. **Konserviranje živil s pomočjo Weckovega aparata.** Weckov aparat ima glavne in pomožne dele. — Glavni deli so: aparat s pomožnimi peresi in podstavki, lonec za steriliziranje s toplomerom in steklenice s pokrovci in obroči iz kavčuka.



Sl. 5

Weckov aparat (sl. 5.) vsebuje poleg drugih posebno dve veliki vrlini, namreč: da je preprost in da izvrstno služi svojemu namenu. Sestoji iz lične temeljne plošče *a* in stebriča *b*, ki je opremljen z različnimi zarezami *c*. V te zareze se pritrjajo više ali niže prožna peresa in podstavki. Prožno pero *d* ima na enem koncu posebne kaveljce *e*, s katerimi se pritrdi v zarezo. Kadar se rabi aparat, postavimo določeno število steklenic na temeljno ploščo, vzamemo pero, je položimo počez v zarezo (roka I.)

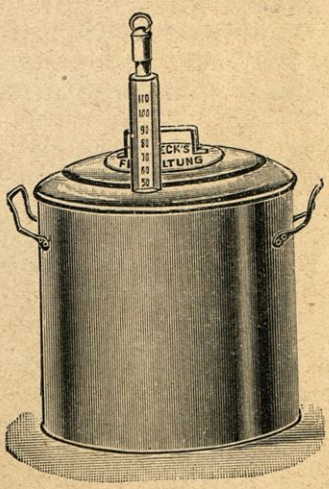
in zavrtimo zaokroženi del prožnega peresa navzdol. Potem spustimo pero na pokrovec steklenice in ga poljubno pritisnemo nanj (roka II.) približno tako nizko, da leži konec peresa pri zarezi *f* v isti višini, kot je zgornji del pokrovca. Za ozke steklenice zadostuje manjši pritisk kot za široke, vendar prevelik pritisk večkrat škoduje, če je predpisana nizka temperatura. Steklenice se morajo postaviti natančno pred zarezo. Gospodinja si lehko nabavi več podstavkov (glej sliko 6.) za steklenice. Ti se pritrdijo na stebrič kakor prožna peresa. (Prožno pero glej sliko 7.) S pomočjo podstavkov se lehko pritrdi v aparatu mnogo steklenic druga nad drugo. Ako hočeš kuhati hkrati v več steklenicah, tedaj pritrdi v vsako zarezo en podstavek, ki da novo temeljno ploščo. Na to postavi steklenice in vrhu njih zopet vrsto podstavkov, vendar ne tako, da bi sloneli ti podstavki na spodnjih prožnih peresih. Tako opremljen aparat postavi v lonec za steriliziranje (kuhanje) in prilij toliko vode, da stoji čez steklenice. To je namreč potrebno, kadar imaš v aparatu mnogo steklenic, postavljenih druga vrh druge. Ni se ti bati, da pride voda v steklenice, kajti v tem trenutku, ko se odstranja zrak, je samoobsebi umevno, da ne more voda v tak prostor. Ko se zrak odstrani, pritiska pero na pokrov in voda ne more nikakor v steklenice. Vendar bi bilo pa mogoče, da bi prišla voda v steklenice, ako bi bila peresa že preveč popustljiva ali če bi se kaka steklenica iz kakih drugih vzrokov ne zaprla v omenjenem času. Z ozirom na to je varnejše, ako nimaš za steriliziranje veliko steklenic naenkrat pripravljenih, ampak le toliko, da jih postaviš samo na spodnji temelj aparata drugo poleg druge, s peresi pritrdiš in postaviš potem aparat s steklenicami vred v lonec in naliješ toliko vode, da sega steklenicam malo manj kakor do vratu. Nato pokrij lonec in vtakni toplomer



Sl. 6.



Sl. 7.



Sl. 8.

v luknjo na pokrovu. Tako pripravljen lonec (glej sliko 8.) postavi na vroč štedilnik, da se počasi segreva voda in z njo vred živila, katera hočeš kuhati, do predpisane vročine (temperature), katero ti pokaže v loncu stoječ toplomer. To toploto skušaj ohraniti v loncu toliko časa, kolikor zahteva predpis za dotična živila, katera kuhaš. Da pa to dosežeš, je treba nekoliko pazljivosti; če zapaziš na toplomeru, da vročina narašča nad predpisane stopnje, odmakni lonec na manj vroč kraj štedilnika, v nasprotnem slučaju ga pomakni na bolj vroče mesto. To se mora zgoditi vse počasi, da se ne pokvari toplomer vsled prenaglega prerivanja. Ko je potekel predpisani čas za steriliziranje (kuhanje), postavi lonec vstran na mizo, da se tu polagoma ohladi. Nato vzemi najprej toplomer iz lonca in ga obesi na primeren prostor, potem odstrani pokrov, nato vzemi aparat s kozarci in ga postavi na prostor, kjer ni prepiha, da se vse ohladi. Na tla ne postavljaj, zlasti če so ta kamenita, ker kamen prehitro odvaja toploto, vsled česar bi lehko kaka steklenica počila. Tudi je pri tleh vedno močnejši prepih. Ohlajene steklenice vzemi iz aparata, jih obriši in pritisni nanje etikete (listke) z imenom dotičnega sadja in datumom.

Lehko pa pustiš steklenice v tej vodi, da se popolnoma ohlade, ako namreč ne potrebuješ aparata še isti dan. Za nekatera živila, posebno za bolj trda, je to še celo boljše.



Sl. 9.



Sl. 10.



Sl. 11.



Sl. 12.

2151. **Vlaganje sadja v steklenice s steklenim pokrovom in gumijevim obročkom.** Vzemi steklenico (glej sl. 9., 10., 11.) katerekoli vrste, večjo ali manjšo, jo dobro zbriši in napolni s pripravljenim sadjem (glej št. 2149) kolikor tesno

moreš, a tlačiti ga seveda ne smeš, le steklenico večkrat malo potresi, da spraviš več sadja vanjo. Potem vlij na sadje pripravljeni sladkor (gl. št. 2148), da sega do vratu steklenice. Rob steklenice obriši, potem pa zapri. Vse steklenice se zapirajo na enak način. Najprej pokrij steklenico z gumijevim obročkom, potem še s steklenim pokrovom (gl. sl. 12.); oboje mora biti tudi suho obrisano. Tako pripravi vse steklenice, v katerih hočeš naenkrat kuhati, jih postavi v aparat pod pero, kakor je povedano zgoraj (št. 2150).

2152. **Dvakratno steriliziranje.** Vsaka hrana se bolj ali manj hitro pokvari. Da se pokvari, vplivajo nanjo zlasti: kisik, zrak in pa bakterije, ki se nahajajo v zraku ali v hrani sami. Omenimo samo eno vrsto teh bakterij, namreč, glive kvasovke.

Če sadje ni sveže, tedaj moramo z njim ravnati pri steriliziranju zelo previdno. Ko si dala sadje v steklenico, ga kuhaj primerno dolgo v primerni višini toplote. Čez tri ali štiri dni ga prekuhaj še enkrat, vendar zadostuje sedaj pri kuhanju samo polovico prejšnjega časa.



Sl. 13.



Sl. 14.

Kaj dosežeš z dvakratnim kuhanjem? Bakterije so bile pri prvem kuhanju vsled velike toplote zamorjene. Na plesen pa toplota ni vplivala tako močno, kakor na bakterije. Po preteku dveh do treh dni se plesen zopet razvije in šele z drugim prekuhanjem jo uničimo. Dvojno kuhanje se priporoča zlasti pri mesu, sadju in sploh pri hrani, o kateri nismo prepričani, da je popolnoma sveža in da nima bakterij v sebi. Pri kuhanju sadja se mora voda počasi segrevati, pri drugih hranilih pa hitro.

Pri maščobnih jedilih je paziti, da se gumijevi obročki ne omaste. V tem slučaju naj se steklenice ne napolnijo do vrha.

Različne kuhinjske priprave pa zahtevajo tudi različnih steklenic. Tako imamo steklenice za meso, sadje, pijače i. dr.

Steklenice s širokimi vratovi rabimo navadno za taka jedila, ki bi se skoz ozek vrat ne mogla vun vzeti (gl. sl. 13.).

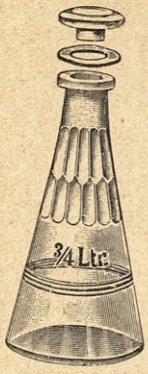
Steklenice z ožjimi vratovi so za sadje i. dr. (gl. sl. 14.).

Tretje vrste steklenice so za pijače (glej sl. 15., 16., 17.). Gospodinja naj sama odloči, katero vrsto steklenic rabi in katere ji bodo najbolj služile.

2153. **Kako odpirati steklenice.** Vse steklenice se odpirajo enako. Izjemo delata le dve steklenici, ki se odpirata tako, da se zavrti pokrov. Gumijevi obročki imajo podaljšek, ki olajšuje odpiranje steklenic. Če hočemo steklenico odpreti, potegnemo za podaljšek in takoj nato vstopi vanje zrak. In v tem trenutku, ko pride zrak v steklenico, popusti pokrov, pritisk vnanjega in pritisk zraka v steklenici se izenačita in steklenica je odprta. Da se pa to odpiranje še olajša, so sedaj v rabi obročki z dvema podaljškoma na robeh (glej sliko 18.).



Sl. 15.



Sl. 16.



Sl. 17.

Akoravno se steklenice na jako lehak in preprost način odpirajo, se nekatere gospodinje vendar poslužujejo pri odpiranju noža ali kake druge stvari, češ da se bo ložje odprla. S tem pa se steklenico zelo oškoduje, ker se ji skrhajo robovi in postane tako nerabna. Pri tem se pa tudi kaj lehko pokvari gumijev obroček. Gumijevi obročki z luknjicami, zarezami ali kakršnokoli poškodbo so popolnoma nerabni in kupiti moraš nov pokrov. Zato ne odpiraj steklenic z nobenim drugim pripomočkom kakor s prej navedenim.


Sl. 18.

2154. **Kako ravnati s toplomerom in z gumijevimi obročki.** Lehko se zgodi, da se toplomer radi nerodnega premikanja ali pa iz kakega drugega vzroka pokvari. Najboljše je, da imaš v takem slučaju pri rokah še en toplomer. Priporoča se, da pred vsako uporabo toplomer še enkrat

preizkusiš. To se zgodi, ako v skodelici razgreješ nekoliko vode do 100° C in vtakneš toplomer vanjo. Če se živo srebro pravilno dviga in v nasprotnem slučaju pravilno pada, ako ga postaviš v mrzlo vodo, je znamenje, da je toplomer zanesljiv. Zato obešaj toplomer vedno na tak prostor, kjer mu ne more nič škodovati. Kadar ga pa rabiš, ga ne polagaj pretrdo na mizo ali na kak drug prostor, ker je toplomer zelo občutljiv in se kaj lehko pokvari.

Obročke shranjuj na mrzlem prostoru, kjer ni prepiha, da se ne izsuše in ne izgube svoje prožnosti in svoje prvotne oblike. Zlasti pa ne shranjuj obročkov v kleti, ker je v kleti navadno soparno in neprijetno diši. Obročki bi se brezdvomno navzeli tega duha, ki bi prišel tudi na sadje. Pazi, da jih tudi ne postavljaš preblizu peči, ognjišč i. t. d.

V sopari kuhano sadje (kompot).

2155. **Črešnje.** Dobro zrele, a vendar še nekoliko trde črešnje operi in pusti, da se odtečejo. Potem jim pristriži ali izpuli peclje ter jih nadeni kolikor mogoče tesno v steklenice, toda zmečkati jih ne smeš; v ta namen potresi med vlaganjem večkrat steklenico. Ko so napolnjene, vrzi v vsako steklenico en klinček in prav malo cimeta ter zalij, ako imaš steklenice brez pokrovov z gostim sladkorjem (št. 2147) toliko, da sega sladkor dva prsta manj ko do vrha; dobro jih nato zaveži in kuhaj (kakor str. 509) 10—15 minut. Ako imaš pa steklenice z gumijevimi obročki in steklenimi pokrovi, nalij na črešnje redki sladkor (glej št. 2148) skoro do vratu, steklenice pokrij in deni v aparat ter jih kuhaj v sopari 10—15 minut pri 90° C. Vse drugo kakor na strani 509 ali 512.

2156. **Višnje.** Te pripravi in skuhaj pravtako kakor črešnje, le nekoliko gostejši sladkor nalij nanje, ker so precej kisle.

2157. **Češplje.** Dobro zrele, še čvrste češplje operi, izpuli jim peclje obriši jih in naloži v steklenico. Prideni v vsako steklenico 1 klinček in majhen kosček cimeta, zalij s sladkorjem (gl. št. 2148), zaveži ali zamaši jih, kakor je povedano zgoraj pri črešnjah, ter jih kuhaj v sopari 15—20 minut pri 90° C.

2158. **Zelene slive (ringloti).** Te naredi pravtako kakor češplje; vzeti moraš le prav gost sladkor.

2159. **Olupljene češplje.** Debele, dobro zrele češplje polij z vrelo vodo, potem jih olupi in naloži takoj v ste-

klenice ter zalij s sladkorjem. Prideni v vsako steklenico 1 klinček in malo cimeta, potem jih zaveži ali pokrij in kuhaj v sopari 10—15 minut pri 85° C. Vse potrebno je povedano na strani 509 ali 512.

2160. **Marelice.** Naberi drobnih, lepo rumenih, a ne pikastih, še trdih marelic. Naloži jih v steklenice, nalij s precej gostim sladkorjem, zaveži ali pokrij jih in kuhaj v sopari deset do petnajst minut pri 90° C vročine. Vse drugo kakor na strani 509 ali 512.

Ali pa olupi debele marelice, jih razdeli čez pol in odstrani koščice. Napolni jih v steklenice, nalij s sladkorjem, zapri in kuhaj 10 minut pri 85° C vročine.

2261. **Breskve.** Dobro zrele, a še trde breskve olupi, odstrani koščice in jih deni za par minut v vrelo vodo, da se malo pokuhajo. Nato jih poberi na leseno rešeto, da se dobro odteko. Potem jih naloži v steklenice kakor št. 2151, nalij s sladkorjem, pokrij in zaveži ter kuhaj v sopari 15—20 minut pri 90° C.

2162. **Hruške.** Dozorele, a še trde hruške žlahtne vrste olupi, potem še z zobčastim nožem malo narezljaj in čez pol prereži. Pecelj ostrži, da bo krajši, in čez pol prekolji, da ga bo pri vsaki polovici hruške pol; pečke izreži. Medtem pa zavri v dobro pološčeni kozici nekaj vode, vrzi vanjo hruške ter jih malo prevri. Nato jih poberi na leseno rešeto, da se dobro odteko; tako stori z vsemi, kolikor imaš pripravljenih. Potem jih naloži v steklenice, pa tako, da je obrnjena debelejša stran hruške proti dnu in olupljena stran vun; pazi tudi, da pri vlaganju kolikor mogoče obračaš peclje na sredo steklenice, da se ne vidijo. Na tako vložene hruške vlij gostega sladkorja, pokrij ali zaveži jih ter kuhaj 20—30 minut pri 90° C. Vse drugo kakor št. 2149 ali št. 2150.

2163. **Kutine.** Dobro zrele in že vležane kutine olupi, prereži čez pol ali v štiri dele, odstrani pečke ter kuhaj v sladki vodi, da se malo zmehčajo. Poberi jih na leseno rešeto, da se dobro odteko, nato jih naloži v steklenice, zalij s sladkorjem, zaveži ali zapri in kuhaj v sopari 30 minut pri 90° C vročine. Vse drugo kakor pri hruškah.

2164. **Rajska jabolka.** Ta črešnjam podobna jabolka izberi, odstriži jim polovico peclja, naloži jih v steklenice in nalij s sladkorjem (glej št. 2147 ali 2148). Ako vzameš steklenice, ki se zavežejo s papirjem, vzemi gost sladkor, za v steklenice s pokrovi pa bolj redkega. Prideni v vsako steklenico 1 klinček in kosček sladkorja, zaveži jih ali

pokrij ter kuhaj v sopari 15 minut pri 85° C vročine (kakor na strani 509 ali 512).

2165. **Dren v sopari.** Naberi lepih drenovih, dobro zrelih, a vendar še trdih jagod. Napolni z njimi steklenice, deni v vsako steklenico 1 klinček in malo cimeta, zalij s sladkorjem, zaveži ali pokrij ter kuhaj v sopari 10 minut pri 85° C vročine.

2166. **Orehova jedrca.** Stolci presnih orehov, varno olupi rumeno kožico, da jedrc ne zdrobiš, vloži jih v steklenice, pa ne do vrha; deni nanje vkuhanega sladkorja, kakor na drugo sadje, zaveži z mehurjem in krpico ter kuhaj v sopari kakor št. 2150.

Soki za sladolede.

2167. **Malinov sok.** Maline zmečkaj in ožmi; sok precedi na zmočen in zopet ožet prtič. S tem napolni steklenice, pa tako, da je v vsaki steklenici za 2 prsta prostora. Potem jih zamaši z novimi, prej prevretimi zamaški, čez pa zaveži z motvozom navzkriž. Kuhaj jih potem v sopari 10 minut pri 90° C ter jih shladi v vodi. Hladne pomoči še v parafin (seveda samo čez zamašek), potem pa shrani na hladnem prostoru.

2168. **Ribezov sok.** Dobro dozorelemu ribezu posmuči jagode, jih zberi, zmečkaj, ožmi in deni sok v steklenice. Skuhaj, zapečati in shrani jih kakor maline.

2169. **Jagodov sok.** Jagode izberi in zmečkaj, potem pa pretlači skoz gosto sito. Soku prilij nekaj kapljic košenilije (ker sok pri kuhi obledi). Potem ga vlij v steklenice, zamaši, skuhaj in shrani kakor maline (gl. št. 2167).

2170. **Višnjev ali črešnjev sok.** Dobro zrele višnje ali črešnje stolci s tolkačem, potem jih ožmi in sok precedi, ga vlij v steklenice, pa tako, da ostane v vsaki še za 2 prsta prostora. Nato jih zamaši in zaveži kakor one z malinovim sokom (gl. št. 2167).

2171. **Mareličen sok.** Marelice obriši, pretrgaj čez pol, odstrani koščice in jih skuhaj v sopari kakor za marelično omako (gl. št. 2167). Potem jih pretlači skoz sito, sok pa deni v steklenice, ki jih zamaši in zaveži ter skuhaj in shrani kakor maline (gl. št. 2167).

2172. **Breskov sok.** Pripravi in skuhaj ga kakor mareličnega.

2173. **Kutinov sok.** Nekoliko uležane kutine razreži na krhlje (ježice izreži) in jih kuhaj v sopari, da so mehke, kar traja eno uro ali še več. Nato jih ožmi in deni sok v steklenice; te zamaši in zaveži kakor one z malinovim sokom. Tudi kuhaj in shrani jih tako (gl. št. 2167).

Trideseti oddelek.

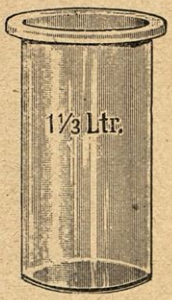
Konserviranje sočivja in mesnih jedil.

Pri sočivju je paziti na to, da je vse za steriliziranje (kuhanje) pripravljeno sočivje kolikor mogoče sveže. Sicer velja to pravilo za vsa živila, katera hočemo sterilizirati, vendar pa v prvi vrsti za sočivje. Paziti je tudi na to, da ni nobena posoda, katero pri tem rabiš, mastna.

2174. **Zeleni grah.** Še mlad grah zlušči in prevri v vreli, slani vodi 4 do 5 minut. Potem ga urno odcedi, polij z mrzlo vodo, pusti, da se odteče, medtem pa ga večkrat prepolji, da se urno shladi. Popolnoma mrzlega napolni v steklenice do vratu, nanj nalij zavrete ter zopet ohlajene, malo slane vode. (Za 1 *l* vode se vzame navadno 15 *g* soli), da sega do vratu. Nato pokrij steklenice z gumijevim obročkom in potem še s steklenim pokrovom. Postavi jih v aparat ter kuhaj v sopari 90 minut pri 100° C toplote. Dobro je, ako ga kuhaš čez 3 ali 4 dni še enkrat kakih 20 minut tudi pri 100° C toplote. Vodo porabi za v postno juho.

2175. **Špargeljni.** Lepo bele, če mogoče precej debele špargeljne operi in ostrži, seveda samo spodaj na lesnatem delu. Sproti deni vsakega v mrzlo vodo. Potem ravno odreži trdi konec špargeljna, odberi dolge od krajših in zveži vsake posebej v šopek. Šopke deni v mrzlo vodo in jih pusti v njej eno uro; vodo pa medtem parkrat premeni. V dobro pološčenem in mastnem loncu zavri vodo in jo malo osoli. Zdaj vtakni šopke špargeljna do tri prste globoko v vrelo vodo in jih drži v njej 2—3 minute, nato jih spusti globlje, da spet vro 2 minute; šele potem jih spusti popolnoma v vodo, seveda z lesnatim koncem naprej, in počakaj zopet dve minuti. Nato odlij vodo, špargeljne pa previdno stresi v mrzlo vodo, da se ohlade. Potem jih položi na rešeto, da se odtečejo, nato pa takoj

v steklenice (glej sl. 19.), in sicer tako, da stoje na glavicah. Nanje nalij rahlo osoljene, zavrete ter zopet osoljene vode, da sega steklenicam do vratu. Robove, steklenic obročke in pokrove dobro obriši. Zdaj pokrij steklenice najprej z obročkom, potem še s pokrovom, postavi v aparat pod peresa ter jih kuhaj v sopari kakih 50 minut pri 100° C toplote. Dobro je, če jih kuhaš čez 4 ali 5 dni še enkrat 20 minut pri 100° C toplote. Ako niso špargelji grenki, porabiš lehko vodo od njih v postno juho.



Sl. 19.

2176. **Karfijola.** Lepo, belo karfijolo razcepi v posamezne, precej velike cvetke, štorčke malo prereži, liste, ki so morda med cvetkami, pa odstrani. Nato prevri karfijolo v rahlo slani vodi pet minut, potem jo odcedi, stresi na rešeto in oblij z mrzlo vodo. Odtečeno naloži v steklenice tako, da so cvetke vun obrnjene, štorčki pa proti sredi. Naloži jih malo manj kakor do vrha, nalij nanje rahlo osoljene, zavrete in zopet ohlajene vode, da sega steklenicam do vratu. Nato obriši robove, položi gor obročke in pokrove, deni v aparat ter kuhaj v sopari pol ure pri 100° C toplote. Ako pa hočeš kuhati celo karfijolo, tedaj vzemi nizko, široko steklenico.

Kuhaj vedno le pravo karfijolo, ki je lepo bela. Je namreč še ena vrsta karfijol (takoimenovana brokula), ki so bolj rumene, so bolj trde od prvih in postanejo mnogokrat pri kuhi črnkaste.



Sl. 20.

2177. **Črne korenine.** Izberi lepe, bolj debele črne korenine, jih lepo ostrži, pa sproti polagaj v vodo, v kateri je malo limonovega soka ali kisa, da ne postanejo rjave. Nato jih prekuhaj v rahlo slani vodi, in ko se odteko, jih postavi v steklenice kakor špargeljne. Tudi jih zapri in kuhaj kakor te. Pravtako lehko vkuhaš bele korenine in krebuljico.

2178. **Fižol v sopari.** Za kuhanje fižola vzemi 1 *l* vode in kavno žlico soli. Ko slana voda vre, deni vanjo fižol, ki ga pusti, da vre približno pet minut; ako je fižol zelo mehak, še manj časa. Kuhanega stresi na rešeto, ga polij z mrzlo vodo in pusti, da se ohladi. Hladnega zloži v steklenico (glej sl. 20.) ter nalij z zavreto, malo slano in ohlajeno vodo. Potem zamaši steklenice z gumijevim obročkom in ste-

klenim pokrovom in jih deni v aparat ter kuhaj v sopari poldrugo uro v toploti 90° C.

2179. **Pesa v sopari.** Skuhaj, a ne premehko, drobno, zelo rdečo peso. Hladno olupi in nareži z zobčastim nožem na kolesčke. Potem jo naloži v steklenice; med vlaganjem potrosi večkrat malo soli, kumne in par tankih kolesčkov hrena. Ko so steklenice do vratu napolnjene, vlij vanje s kisom zmešano vodo, da sega steklenicam skoro do vratu (voda naj bo prijetno kisla). Nato obriši robove steklenic, pokrij jih z obročki in pokrovi in postavi v aparat. Tako kuhaj v sopari 15 minut pri 100° C toplote.

2180. **Rdeče korenje v sopari.** Operi in kuhaj napol dorastlo rumenordeče korenje. Ne kuhaj ga predolgo, da ne postane premehko. Potem ga olupi in prereži posamezne korenčke z zobčastim nožem v 2 ali 4 dele, po velikosti korenja. Hladnega zloži v steklenice tako, da stoje kosčki pokoncu, in nalij nanje rahlo slane vode. Lehko daš tudi v vsako steklenico kavno žlico sladkorja. Obriši robove steklenic, pokrij jih in kuhaj v aparatu eno uro pri 100° C toplote.

2181. **Paradižnični sok v sopari.** Paradižnice osnaži ter jih skuhaj v sopari ali pa v loncu v lastnem soku. Mehke pretlači skoz sito. Sok nalij v steklenice tako, da manjka vsaki steklenici vsaj dva prsta do vrha. Steklenice potem dobro zamaši in zaveži z močnim motvozom navzkriž ter kuhaj v sopari 30 minut v 70—75° C toplote; pusti jih, da se ohlade v vodi.

2182. **Gobe v sopari.** Osnaži in prav tanko olupi majhne, trde gobe jurčke. Vsako posebej deni v vodo, v kateri je malo limonovega soka, da ne postanejo rjave. Prav majhne gobice pusti cele, večjim pa, ako so trde, odreži steblo od klobuka in jih prekolji črez pol. (Velike in mehke gobe niso za kuhanje.) Od klobuka odstrani spodnje meso, če je že rumeno; če je pa belo, ga ni treba. Potem vlij v dobro pološčeno kozico za prst visoko vode in deni vanjo malo soli, limonovega soka in belega, prav fino stolčenega popra, seveda od vsake reči le toliko, da je prijeten okus. Ko ta marinada zavre, deni vanjo gobe in pari pokrite kakih 10—15 minut, da postanejo malo mehke. Nato jih odstavi, da se ohlade, potem jih zloži v steklenice ter jih zalij s sokom; če je tega premalo, prilij še malo rahlo slane, zavrete ter ohlajene vode. Pokrij jih kakor navadno z obročkom in pokrovom, postavi pod peresa v aparat ter jih kuhaj $^1/_2$ do $^3/_4$ ure pri 100° C toplote.

2183. **Šampinjoni.** Osnaži in olupi šampinjone; majhne pusti cele, večjim odreži steblo in od klobuka odstrani spodnje rjavo meso. (Olupke in rjavo meso porabi za v krompirjevo juho.) Nadalje jih kuhaj pravtako kakor gobe jurčke.

Na ta način pripraviš lehko vse užitne gobe.

2184. **Gomoljike v sopari.** Gobe gomoljike operi in odrgni s krtačico vso prst, ki se jih drži. Nato jih olupi in deni v dobro pološčeno kozico, lepo jih pokrij in kuhaj v sopari 1½ ure. Potem jih deni v steklenice s sokom vred, ki se je natekel iz njih, in vlij nanje še nekaj močnega rdečega vina ali madeire. Pokrij steklenice z obročkom in pokrovom, jih deni v aparat ter kuhaj v sopari še pol ure pri 100° C toplote.

Konserviranje mesnih jedil.

Da imamo v vsakem času raznovrstno meso, kakor perutnino (divjo in domačo), golaž, obaro, paštete, ribe i. t. d. na razpolago, treba, da ga svoječasno pripravimo. Peci katerokoli izmed teh vrst mesa, kakor se sicer peče pečenka, toda samo napol. Ako je meso, katerega nameravaš kuhati v sopari, od mlade živali, tedaj ga peci le malo časa, ker ti sicer pri kuhi razpade. Nasprotno pa, ako hočeš kuhati v sopari kako staro divjačino ali golaž, moraš ga preje precej časa pariti.

Tako napol pečeno ali parjeno meso naloži takoj iz kozice v steklenico (sl. 21.) kolikor mogoče tesno skupaj, a ne čisto do vrha; pusti vsaj za en prst praznega prostora. Sok, v katerem se je peklo ali parilo meso, vlij v steklenico, pa pazi, da ne zamastiš roba. V steklenici naj je na mesu le prst visoko soka; pri golažu ali kakem drugem parjenem mesu ga sme biti več, nikoli pa toliko, da bi segal steklenici do vratu; za golaž vzemi steklenico (sl. 22.). K pečenki smeš dati vse dišave kot sicer; moke in smetane pa ne dodajaj. Tako napolnjene steklenice zapri najprej z obročkom, potem s pokrovom in postavi v aparat pod peresa, katera precej pritisni, in postavi v lonec za steriliziranje. Potem nalij toliko vode, da sega



Sl. 21.



Sl. 22.

steklenicam skoro do vratu. Če je meso toplo, naj bo tudi voda topla, sicer mrzla. Pokrij lonec najprej s pokrovom, vanj vtakni toplomer ter kuhaj pri 100° C toplote 1/2 do 1 1/2 ure. Ker je meso za steriliziranje lehko od mlade ali stare živali, se čas kuhe ne more natančno določiti. Kadar potem rabiš kuhano jed, odpri steklenico in stresi jed v kozico in jo na ognju dobro prekuhaj. Lehko pa tudi postaviš steklenico v aparat in jo tu segreješ.

2185. **Steriliziranje (kuhanje) paštet.** Tudi paštete se dajo prav dobro v steklenicah kuhati ter ostanejo leto in še dalje popolnoma nepokvarjene, ako so pravilno kuhane. Naredi pašteto katerekoli vrste in jo natlači v steklenico (sl. 23). Ker pri kuhi naraste, je ne smeš napolniti čez pol steklenice. Potem obriši robove steklenic, zamaši z obročki in pokrovi, deni steklenice v aparat ter



Sl. 23.



Sl. 24.



Sl. 25.

postavi v lonec za steriliziranje. Nanj nalij toliko mrzle vode (če je namreč jed mrzla, sicer tople), da sega steklenicam skoraj do vratu. Zdaj deni na lonec pokrovko in toplomer ter kuhaj pri 100° C toplote toliko časa, kakor je predpisano v receptu za dotično pašteto; seveda se to računa od tistega časa, ko pokaže toplomer predpisano visočino.

2186. **Steriliziranje (kuhanje) rib.** V sopari moreš kuhati le popolnoma sveže ribe. Ribo katerekoli vrste osnaži, zvij in deni v steklenico (sl. 24 ali 25) ali jo pa zreži na kosčke. Posebej pa skuhaj kvašo za ribe in jo vlij, ko je hladna, na ribo tako, da je ta pokrita; do vrha pa ne sme segati. Pokrij potem z obročkom in pokrovom in kuhaj v sopari pri 95—100° C toplote 30—40 minut. Zelo fino majhno ribo kuhaj pri 95° C vročine 20 minut. Velike in bolj trde ribe moraš seveda pri višji vročini in dalje časa kuhati.

Jegulje so prav posebno dobre, če so na ta način kuhane.

Enintrideseti oddelek.

Sočivje v kisu in slani vodi.

2187. **Fižol v kisu.** Zeleno ali rumeno, še mlado fižolovo stročje otrebi in operi. Nato ga kuhaj v dobro slani vodi, pa ne premehko. Potem ga odcedi in polij z mrzlo vodo, stresi v prsteno skledo, polij z zavretim kisom ter pusti, da se v njem ohladi; potem ga zopet odcedi. (Kis porabi za kisanje prikuh.) Zavri v dobro pološčeni kozici ali loncu vinskega kisa, v katerega deni že prej nekaj zrn celega popra, da skupaj zavre. Nato ga odstavi, da se ohladi. Fižol naloži v steklenico s širokim vratom tako, da so obrnjeni vsi stroki počez v steklenici; vmes pa deni semintja kako šalotko, zrno česna in lorberjev listič. Ko je steklenica napolnjena, jo nalij z prej zavretim hladnim kisom. Navrh steklenice deni čez fižol navzkriž dva snažna klinčka, vrh teh lehko vliješ malo olja, vendar neobhodno potrebno ni. Popolnoma mrzlo sočivje zaveži s pergamentnim papirjem ter shrani na suhem in hladnem prostoru.

2188. **Gorčične kumare.** Olupi popolno dorastle kumare, prereži jih podolgem, odstrani pečke, razreži na tri prste dolge kosčke, dobro nasoli ter pusti v soli 24 ur. Potem jih obriši, tesno zloži v steklenice ter potresi na vsako vrsto kumar žlico rumene gorčice, par šalotek, kolesčke hrena, par vršičkov pehtrana in nekaj zrn celega popra. Na to se položi druga vrsta in tako naprej, da so vse vložene. Zalij jih z zavretim in ohlajenim vinskim kisom ter zaveži s pergamentom.

2189. **Kisle kumare.** Majhne kumare omij, posuši, potem nasoli ter pusti, da stoje 24 ur; medtem jih enkrat prepolji, da se bolje razsole. Nato jih obriši ter vloži v steklenice kolikor mogoče tesno; med vsako vrsto deni par zelenih paprik, vršiček pehtrana, par kolesčkov hrena in par šalotek. Ko je vse vloženo, deni na vrh nekaj kolesčkov hrena in zalij z zavretim in ohlajenim vinskim kisom toliko, da stoji čez. Gotove zaveži s pergamentom ter shrani.

2190. **Male kisle kumare druge.** Za prst velike kumare operi in posuši na rešetu. Potem jih nasoli in pusti nasoljene 24 ur; medtem jih enkrat prepolji, da pridejo zgornje navzdol. Nato stresi kumare zopet na rešeto, da se odtečejo; nato jih deni v skledo in jih polij z vrelim kisom tako, da

stoji čez kumare, ki se naj v njem ohlade. Medtem pa zavri vinskega kisa, deni vanj nekaj celega popra in malo soli ter ga pusti, da se ohladi. Nato vloži kumare kolikor mogoče tesno in redno v steklenico s širokim vratom, da so vse obrnjene počez. Na dno deni malo kapra, vršiček pehtrana in list vinske trte. Potem deni vrsto kumar, nato zopet malo pehtrana, kapra, par olupljenih šalotek ali drobnih čebulic in par zelenih paprik. Tako naloži drugo in vsako naslednjo vrsto, dokler ni steklenica polna. Navrh položi še nekaj listov vinske trte in zalij s hladnim vinskim kisom; navzkriž deni par snažnih klinčkov, da so čez vse kumare pod kisom. Ako se čez par tednov kis posuši, ga dolij, toda zavretega in ohlajenega.

2191. **Angleške kumare.** Prereži popolnoma dorastle, olupljene kumare na štiri dele in pusti nasoljene 24 ur; medtem jih parkrat premešaj. Nato jih prav dobro obriši s snažnim prtičem; medtem še malo stiskaj, da bolje spraviš vodo iz njih. V dobro pooščeni kozici pa zavri vinskega kisa, deni vanj malo paprike, nekaj šalotek, cele dišave, celega popra in primerno osoli.

V ta kis deni toliko kumar, da je kis popolnoma gost. Pusti jih, da zavro. Vro naj pet do sedem minut. Nato jih odstavi, nekoliko ohlajene deni s kisom vred v steklenice ter popolnoma mrzle zaveži.

Lehko tudi olupljene in pečk otrebljene kumare skrhljaš na listke in vse drugo tako narediš, kakor pri prvih; samo vreti jih pusti le par minut.

2192. **Zelene paradižnice s kisom.** Zelenim paradižnicam odstrani pečke ter jih razreži na rezance. Iste poli z vrelo, dobro slano vodo, potem jih poplakni še z mrzlo in pusti, da se ohlade. Medtem pa zavri vinskega kisa, ga osoli in shladi. Naloži potem paradižnice v steklenico, vrzi zraven par strokastih čebulic (šalotk) in par lorberjevih lističev ter nalij s kisom, da stoji čez. (Dobro je, če vliješ na vrh malo olja, a neobhodno potrebno ni.) To se rabi k mesu ali k solati.

2193. **Mixed pickles.** Osnaži nekaj karfijole ter jo razdeli v male cvetke; osnaži in razreži na podobce nekaj rdečega korenja, olupi in izreži tudi par kolerab in pravtako izreži v podobice nekaj zelene; osnaži nadalje še pest belega in pest zelenega fižola v stročju in pripravi 3 pesti graha. Prekuhaj vse to v slani vodi, pa ne preveč mehko. Bela zelenjava naj bo kolikor mogoče skupaj in zelena skupaj. Kuhano polij z mrzlo vodo in pusti, da se ohladi. Nadalje pripravi nekaj bele šalotke, zelene paprike, par vršič-

kov pehtrana in nekaj koleščkov hrena, še nekaj prav majhnih kumaric in bele redkve. Kumare in redkev nasoli ter pusti, da stoji nasoljeno vsaj par ur, nakar obriši. Vloži vse kolikor mogoče lično v steklenice ter deni semtertje kak rdeč hečapeč za okrasek. Ko je vse lepo vloženo, zalij z zavretim in ohlajenim vinskim kisom. (Med kis se dene na 1 *l* 2 *dkg* soli, da skupaj zavre.) Zaveži posodo s pergamentom ter shrani.

2194. **Gobe v kisu.** Osnaži majhne in trde gobe jurčke; ako nimaš dovolj majhnih, smeš vzeti tudi večje, a biti morajo trde. Vsaki gobi odreži steblo in ga prekolji čez pol. Pri klobuku pa odstrani spodnje meso, ako je že rumeno. Če je pa še belo in trdo, tedaj lahko ostane. Tako pripravljene gobe operi in kuhaj v vreli, primerno slani vodi 7—10 minut; nato jih stresi na rešeto, da se odteko. Medtem pa zavri vinskega kisa, deni vanj nekaj poprovih zrn, lorberjev listič in malo muškatovega cveta. (Kisa bodi toliko, da bo lehko pokril gobe v steklenici.) Deni v kis odcejene gobe in jih pusti, da še parkrat prevro. Nato jih odstavi; nekoliko ohlajene deni s kisom in dišavami vred v steklenico ter vlij na popolnoma mrzle malo finega namiznega olja. Naposled jih zaveži s pergamentom.

2195. **Šampinjoni v kisu.** Majhne, še ne odprte gobe šampinjone osnaži in olupi vsaki gobi klobuček. Ako imaš le malo majhnih in morda tudi večje, že odprte, tedaj pazi, da porabiš le trde in zdrave nečrvive gobe. Pri vsaki izmed teh odreži steblo, klobučke pa olupi in jim odstrani spodnje rjavo meso. Sicer pa jih pripravljaj kakor jurčke. Lupine in rjavo meso lehko porabiš za juho, ako je namreč vse snažno.

Pravtako lehko pripraviš vse užitne gobe, toda lupiti ni treba vsakih.

2196. **Paradižnični sok s salicilom.** Pretlači dobro zrele paradižnice skoz sito. Potem stehtaj sok in zmešaj na vsak kilogram soka 1 *g* salicilnega praška, torej na 10 *kg* soka 1 *dkg* praška. Napolni s sokom steklenice, ki jih zaveži s pergamentom in shrani. Ta sok lehko rabiš za polivke in sploh pravtako kakor sveže paradižnice.

2197. **Cele paradižnice v slani vodi.** Naloži dobro dozorele, pa še trde paradižnice kolikor mogoče tesno v steklenice s širokim vratom. Potem deni v 1 *l* vode 20 *dkg* soli, da zavre, ter hladno nalij na paradižnice toliko, da stoji čez nje. Zaveži steklenice s pergamentnim papirjem in jih shrani.

2198. **Slane kumare.** Omij napol dorastle kumare, jih napikaj malo z nožem ter vloži kolikor mogoče tesno v steklenice ali prstene lonce. Vmes deni koleščke hrena in vršiček kapra. Potem zavri 3 *l* vode, kateri si dodala 16 *dkg* soli in kavno žlico medu. Mlačno vlij na kumare, da stoji čez. Da se rajši kisa, prideni tudi majhno žlico vode od kislega mleka. Pokrij posodo z desčico in obteži s kamnom. Postavi jih na prostor z 20—25° C toplote ter pusti približno 14 dni. V tem času so dobre za rabo. Potem se postavijo na bolj hladen prostor.

Nekateri kisi.

2199. **Pehtranov kis.** Deni v steklenico s širokim vratom do polovice steklenice pehtrana. Nalij nanj dobrega vinskega kisa, zaveži s platneno rutico ter pusti, da stoji tri do štiri tedne; nato odcedi kis v drugo steklenico, jo dobro zaveži in shrani.

2200. **Dišavni kis.** Deni v steklenico s širokim vratom pest timeza, ravno toliko pehtrana, 3 lorberjeve lističe, vršiček prožiljke, 5 olupljenih šalotek, 3 zelene paprike, vršiček kapra, 3 zrne česna, kosček ingverja, žlico celega popra, malo muškatovega cveta in oreščka, dva klinčka brez glavic in malo limonove lupine. To zalij z vinskim kisom in zaveži s platneno krpico. Pusti, da stoji tri tedne, potem odlij kis, ga deni v steklenico in dobro zamaši.

2201. **Malinov kis.** Deni v steklenico do polovice svežih malin in vlij nanje vinskega kisa, da je steklenica polna; potem jo zaveži s platneno krpico in postavi na solnce. Čez štirinajst dni odcedi kis in ga zamaši. (Maline stresi vun, jih še malo zmečkaj in pretlači, pa lehko še kaj z njimi okisaš.)

Kako se napravlja kis iz vina in sadnega mošta, izveš v knjigi »Gospodinjstvo«.

Dodatek.

2202. **Kako se prašičevo ali suho telečje stegno v testu peče.** Omij v mlačni vodi prekajeno prašičevo ali telečje stegno in ga namoči čez noč v mrzli vodi, da se zmehča in sol ven potegne. Drugi dan zamesi z mlačno vodo ¾ l slabe bele moke ter naredi mehko, kakor vlečeno testo, ga pokrij in pusti četrt ure. Potem ga razvaljaj za prst nadebelo,

položi ravno na sredo omito, odtečeno in obrisano stegno, zavij ga dobro v testo, da se nikjer vun ne vidi, deni v pripravljeno ponev ter peci kakor kruh, ali v pečici. Mrzlemu olupi testeno skorjo, potem ga narezuj, kadar ga rabiš, na tanke rezine. Tako ga dalj časa ohraniš, ker ne zadahne tako hitro, kakor če ga kuhaš.

2203. **Kako shraniti jajca.** Sveža jajca omij, ako so umazana, potem odberi vsa počena, (ker istih ne moreš shraniti in se ti gotovo vsa pokvarijo.) Da pa spoznaš, katero jajce je počeno, če ni videti na njem razpoke, vzemi v vsako roko po eno jajce ter rahlo trkaj drugo ob drugega. Kmalu boš spoznala na zamolklem glasu, če je katero izmed obeh počeno. Tako preizkusi vse. Zdaj deni v škaf ali kako skledo do polovice gostega apna, ki je bilo najmanj tri mesece prej ugašeno. (Sveže gašeno apno bi ne bilo dobro.) Nalij nanj vode, da je škaf ali skleda polna. To s klinom dobro zmešaj, da se ne drži nikjer v kepicah; biti mora gostotekoče. Postavi zdaj posodo, v katero hočeš vložiti jajca, na določen prostor. Posoda je lehko kakršnakoli, da le drži vodo: mogoče kak škaf, železen lonec, ki morda ni več dober za kuhanje, ali kaj drugega. Deni na dno posode za dober prst visoko apna, postavi vanj jajca tesno drugo poleg drugega. Stati pa morajo pokonci, sicer pa je vseeno na katerem koncu. Vlij nanje pripravljenega apna toliko, da so pokrita jajca ter zopet postavi drugo vrsto jajec. Tako delaj, dokler ni posoda polna. Na vrh vlij še malo vode in pokrij. Tako vložena jajca ostanejo dobra, če treba, celo leto. Kadar jih rabiš, jih jemlji ravnotako po vrsti vun, kakor si jih vlagala, ker se sicer lehko kako jajce stare.

Serviranje.

Dolžnost hišne gospodinje bodi, da ponudi hrano gostom in domačim na kar najlepši in najmičnejši način, zlasti ob kaki slovesnejši priliki. Vendar pa naj gospodinja pazi, da pri tem nikoli ne preobloži mize, ker s tem ne doseže svojega namena.

Miza, nagromadena z dragocenimi posodami, obsežnimi vazami in ogromnimi, pestrobojnimi šopki, na vse mogoče načine in oblike zgubanimi prti in servietami, ni lepa za človeka, ki ima dober okus. Vrhutega pa zavzame tudi premnogo prostora in stane obilo truda. Nežna preprostost, združena z dobrohotno postrežljivostjo, napravi na izobraženega gosta vedno najboljši vtis.

Kaka bodi obednica.

Obednica bodi predvsem zelo svetla in snažna. Ob stenah se postavijo manjše skupine cvetlic, najboljše širokoliste eksotične rastline. Ob steni, v bližini jedilne mize, poišči tudi pripraven prostor manjšim mizicam, na katerih stoje razni kompoti, torte itd., pripravljene, da se svoječasno z njimi postreže. Skrbeti je tudi za zadostno razsvetljavo.

V prejšnjih časih so se ponajveč vporabljale okrogle, dandanes so bolj v navadi podolgovate mize, postavljene v obliki podkve.

Paziti je zlasti na to, da gostje ne sedijo v gneči, kar bi jih tekom pojedine lehko spravilo ob dobro voljo; pa tudi preveč prostora ne sme ostajati med posameznimi kuverti, da bodo gostje mogli udobno občevati med seboj. Ponavadi se računa za eno osebo 65—75 *cm*; na takem prostoru sedi gost precej zložno in mu nič ne ovira prostega gibanja.

Obednice morajo biti dobro prezračene. Imeti morajo zadostno temperaturo; pozimi 15—17° C.

Kako se pripravi jedilna miza.

Jedilna miza se pregrne najprej z voščenovolnenim blagom, to pa zato, da se lehko vse bolj tiho, brez ropota postavlja nanjo. Počez se pogrne čist, bel namizni prt, ki mora biti brez madeža in se mu sme poznati le srednja guba, ki pride natančno čez sredo mize. Prt naj sega na vsaki strani vsaj 3 *dm* čez rob mizne plošče. Po sredi mize

se pregrne 3—4 *dm* širok, lično vezen prtič; če gospodinja nima kaj pripravnega, pa rebrasto zguba servieto in jo pregrne čez sredo. Nanjo nastavi več nastavkov z raznimi pecivi, slaščicami in sadjem. V sredo mize se postavi največji in najlepši nastavek. Pravtako naj bo bolj ob sredi mize elegantna vaza s svežim cvetjem; če so mize zelo dolge, se postavi še več vaz ali košaric s cvetlicami, vendar ne smejo biti niti vaze, niti šopki prerazkošni, ker bi potem ovirali udobno občevanje nasproti si sedečih gostov.

Ko je sredina mize okusno in lično urejena, se pripravijo posamezni kuverti.

Kuvert, že izpočetka pripravljen vsakemu gostu, vsebuje: servieto, plitev in globok krožnik, nož, vilice, žlico in dva do štiri kozarce. Na krožnik se položi servieta, ki je lehko na različne načine zganjena. Najčešče se zloži v obliki trikota ali stoječe piramide. Tabela XVII. kaže, kako se lehko zlože serviete. V servieto se vedno položi kruh, navadno okrogla žemlja.

Jedilno orodje se položi desno ob krožniku na srebrn ali steklen podstavek, in sicer se na levi tik ob krožniku polože vilice, na desni z ostrino proti krožniku nož in na sredi žlica.

Solnik se postavi na sredo mize, in sicer je preračunjen eden za 4—6 kuvertov. K vsakemu kuvertu na desno se položita dva zobotrebca.

Namesto tega načina se pa sedaj večjidel polagajo vilice na levi, nož na desni strani krožnika in žlica pri nožu ali pa povprek nad krožnikom.

Kozarci stoje ali v vodoravni vrsti desno od krožnika ali v polukrogu ali pa tudi v obliki trikota, in sicer tako, da je kozarec za vodo ali za navadno namizno vino prvi na desni strani; kakor se potem servirajo razna vina, tako stoje po vrsti tudi ostali kozarci.

To je najenostavnejši in hkrati najpripravnejši kuvert.

Često se pa pred gosta postavi celoten kuvert; položi se namreč predenj toliko jedilnih orodij in krožnikov, kolikor jih bo rabil pri celem dineju.

Kako se servira.

Oseba, ki servira, naj bo okusno oblečena. Moški nosi frak in belo kravato; ženske so ponavadi črno oblečene z belim predpasnikom. Strežniki in strežnice nosijo lehko tudi bele volnene rokavice.

V manjši družbi razdeli ponavadi gospodinja juho; v to svrho ima na svojem prostoru vse globoke krožnike, jih napolnjuje čez polovico in strežnik jih odnaša gostom. V večji družbi se juha servira na stranski mizi. Strežnik prinese na dveh krožnikih dve različni juhi, je imenuje in postreže s tisto, katero si gost želi. Nato gre zopet z dvema krožnikoma k naslednjemu gostu.

Servira se vsaka jed od leve strani. Paziti je zlasti na to, da strežnik drži taco s posodo spretno na levi roki in da s svojo desno ne ovira kretanja gosta, ki se poslužuje ponujane hrane.

Ako gost nerodno zastavi vilice ali nož v posodo, mora to strežnik v trenutku popraviti. Sploh mora paziti na vsak migljaj gospodinje in gostov ter čuvati, da nikjer ničesar ne omadežuje. Ako se pripeti gostu ali strežniku, da kaj polije ali umaže, mora hitro pokriti z zloženo servieto in sme zbrisati le na odločno željo gosta ali gospodinje.

Po vsaki jedi se odstranijo krožniki in jedilno orodje, in sicer se pobira od desne strani; pravtako se isto nadomesti od desne strani.

Za vsako gorko jed se zahtevajo pogreti in za mrzle jedi se razdele ohlajeni krožniki. S pečenko je odpravljen glavni obed. Temu sledi desert, pred katerim se odstranijo z mize vse nepotrebne reči, kakor: solniki, kruh, kompoti, namizno vino itd.

Za desert, namreč za slaščice in sadje, se razdeli desertna jedilna priprava; to so majhni krožniki, majhni noži in vilice, oziroma žlice, kakor pač zahteva dotična jed.

Ako pade gostu ali strežniku nož na tla, se mora odstraniti in nadomestiti z drugim.

Če po kaki jedi položi gospodinja jedilno orodje na podstavek, morajo tudi vsi gosti tako storiti. To je znamenje, da se za naslednjo jed ne premenja. Ako pa ga pusti kak gost na krožniku, ga mora strežnik vzeti in prinesti čistega.

Namizno vino stoji v manjših, navadno polliterskih steklenicah pred vsakim gostom. More se pa razpostaviti tudi v večjih steklenicah, in sicer tako, da pride na vsakih pet oseb po en liter. Namizno vino si nalivajo gostje sami. Desertna vina pa priliva strežnik od desne strani. S temi se prične ponavadi šele pri pečenki. Pri finih pojedinah se prinese pri pečenki dobro ohlajeno kipeče vino (šampanjec). Vsa druga desertna vina so pa že spočetka na mizi.

Servirati se prične pri najvišji osebi. Ako so pa v družbi odlične dame, se menjuje tako, da se prične zdaj pri tej, potem pri drugi dami.

Strežnik ne sme ničesar govoriti, le če ga vpraša gost po imenu te ali one jedi, mu jo nakratko imenuje. Kadar se vrši napitnica, ne sme okoli hoditi. Njegova hoja mora biti neslišna, zato naj nosi lahke čevlje z nizkimi, najbolje z gumijevimi petami.

Zelo netaktno bi pa bilo, da bi nosil copate ali sploh obšite čevlje.

Malo kosilo.

Za malo kosilo pogrneš s prtom mizo in položiš nanjo manjše prtičke, male (desertne) krožnike in istotako nože in vilice.

Pri malem kosilu postrežeš gostom največ z mrzlimi in hitro pripravljenimi toplimi jedili. Končno lehko postrežeš tudi s slaščicami in kompotom ter tudi lehko serviraš dobro liker-vino.

Kako narezati in naložiti na krožnike ali v sklede razne pečenke in druga jedila.

Da moreš kuhano meso in razne pečenke razrezati v lepe kosčke, skrbi, da imaš predvsem dobro orodje, t. j. močen in oster, pa ne predebel nož, in močne ter špičaste vilice, da ne napraviš z njimi prevelikih lukenj v meso. Za prerezovanje kosti večje perutnine imamo posebne škarje, s katerimi se z lehkoto prestrižejo kosti v sklepih, ne da bi se pri tem pečenka razcepila.

Preden začneš pečenko rezati, deni krožnike, na katere boš dala pečenko, v pečico; desko, na kateri boš rezala, postavi na mizo blizu pečice, da se pečenka med rezanjem ne ohladi. Reži jo, kolikor moreš hitro, in je ne prijemaj nikoli z rokami, ampak le z vilicami in nožem.

Ako hočeš rezati goveje meso ali pljučno pečenko, deni meso z vilicami, ki jih držiš z levo roko, na desko. V desno roko pa primi nož in reži pol prsta debele, enakomerne kosčke mesa, vedno tako, da prerezuješ vlakna (niti) mesa. Narezane kosčke devaj skupaj, spodlezi jih z nožem, prijemaj z vilicami ter polagaj na topli krožnik tako, da so kosčki naslonjeni povprečno drug na drugega; polagaš jih lehko na sredo krožnika podolgem ali poprek. Ob straneh nadevaj gosto prikuho, ako pa imaš več prikuh, tedaj jih

nadevaj v kupčkih okrog mesa. Naložiti jih ne smeš preveč na rob krožnika, ne na meso, tudi se ne smejo posamezne prikúhe preveč dotikati druga druge. Nazadnje potresi meso s soljo in oblij malo z juho. Tekoče prikuhe ne devaj k mesu, ampak daj posebej v skledici na mizo. Ako naložiš na krožnik pljučno ali kako drugo parjeno pečenko, katera je pripravljena s polivko, in jo obložiš s prilogami, tedaj vlij na pečenko samo par žlic polivke; ostalo daj posebej na mizo v skledici zraven pečenke.

Rostbif položi na desko, odloči meso z ostrim nožem od kosti in ga zreži v lepe kosčke. Okostje položi na krožnik in nanj naloži pečenko, kar se pa dandanes le redkokje stori. Pečenko položi na dobro pogret krožnik, jo obloži s kako prilogo, ali pusti samo, polij s sokom, in daj kolikor mogoče vročo na mizo.

Telečje stegno prereži podolgem v kose tako, kakor se ločijo sami. Kose obračaj pri rezanju vedno tako, da prerežeš vlakna (niti). Ko si zrezala pečenko, daj kose skupaj in jih položi na okostje tako, kakor so se ga držali prej. Koleno ovij z narezljanim papirjem. Nazadnje polij pečenko s sokom. Tako daj stegno pri veliki pojedini na mizo.

Zraven daj glavno solato s trdimi jajci.

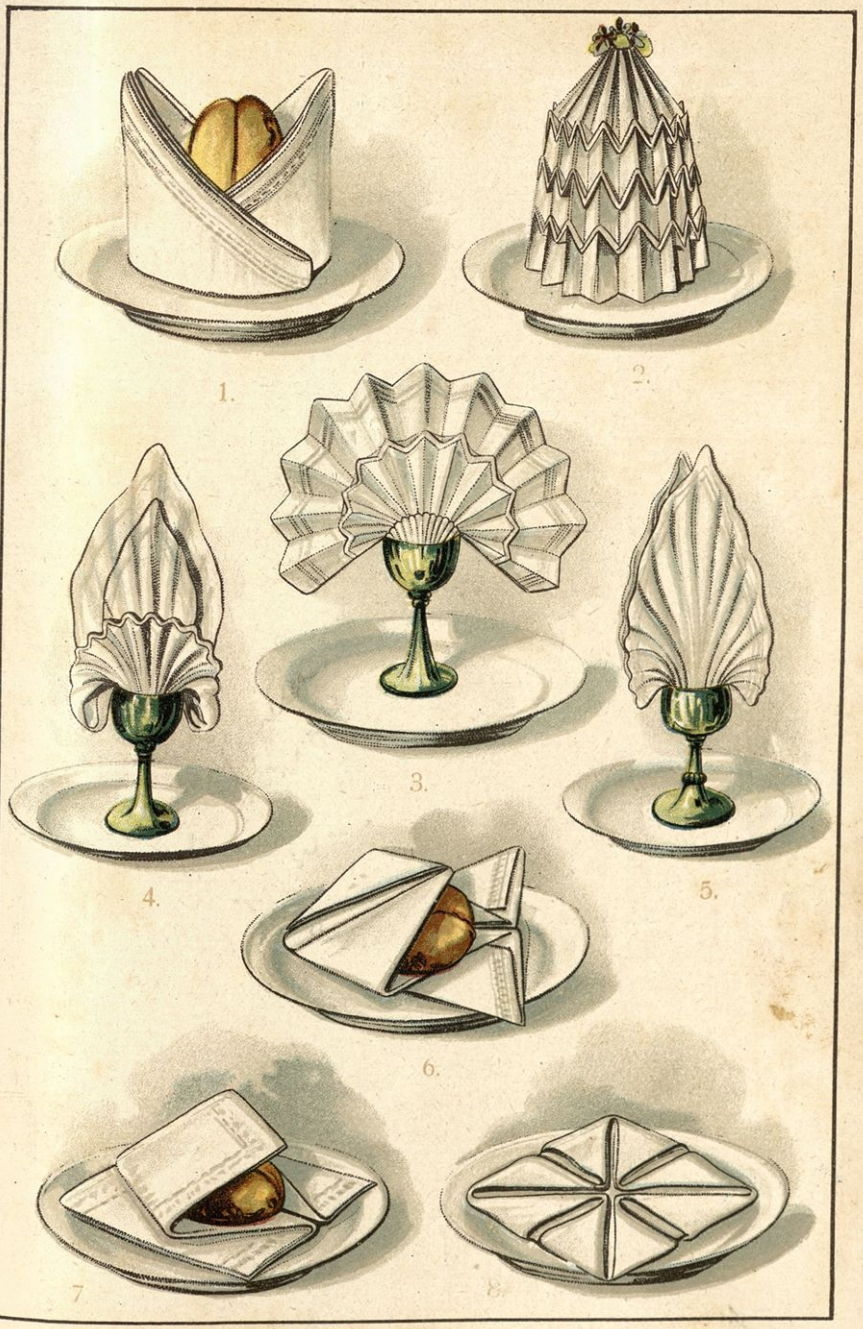
Telečjo ledvično pečenko razreži tako: Ko si jo položila na desko, odreži najprej prav lepo ob kosteh znotraj, ledvico z maščobo vred in jo deni nazaj v ponev. Zdaj zreži pečenko na lepe kosčke; navadno se nareže toliko kosčkov, kolikor reber ima kos pečenke. Zloži jih na dobro pogret krožnik tako, da nasloniš kosček na kosček in obrneš kosti proti sredi. Zdaj zreži še ledvico na lepe kosčke, ki jih zloži na sredo pečenke, polij vse s sokom in daj prav vroče na mizo.

Ali pa daj kosčke zrezane pečenke tako skupaj, kakor je bil prej cel kos, spodlezi z nožem in položi pečenko na krožnik. Tudi ledvico zreži in položi tja, kjer je bila prej, in daj tako na mizo.

Nadevane telečje prsi razreži počez na toliko kosčkov, kolikor reber je pri pečenki. Preden začneš rezati, obrni pečenko tako, da so rebra obrnjena navzdol, nadev pa navzgor. Pri rezanju pazi, da ne zmečkaš nadeva. Narezano pečenko naloži na krožnik tako, da sloni kosček na kosčku in da je stran z nadevom obrnjena navzgor, kosti pa noter. Kadar pa hočeš prsi narezati na majhne kosčke, tedaj pa jih odstrani od reber, preden jih nadevaš.

Dunajske ali navadne zarebrnice. Kadar hočeš s temi postreči, jim ovij, toda pečenim, koščice z narezljanim

Tabela XVI. **Serviete v raznih oblikah.**



1. Košek za kruh. — 2. Svatbena servieta. — 3. Pahljača. — 4. List. — 5. Palma. — 6. Šolen. — 7. Žep. — 8. Zvezda.

papirjem, ali natakni nanje za to narejene manšete. Zloži zarebrnice tako na krožnik, da so vse koščice obrnjene proti sredi krožnika in da stoje pokoncu.

Prašičje zarebrnice razreži in naloži pravtako kakor telečjo ledvično pečenko. Zraven daj v skledici zeljno in krompirjevo solato.

Prašičjo ribico, zavito v mrežico, zreži na lepe, pol prsta debele kosčke, pazi pa, da se drži še vsakega kosčka malo mrežice. Kosčke zloži na dobro pogret krožnik, polij jih z lastnim sokom in daj z limonovimi kolesčki obloženo na mizo.

Mrzlo ribico zreži na tanke rezine; daš jo lehko k popoldanskemu čaju ali zvečer k pivu na mizo.

Kuhano prašičjo gnjat položi, ko je še topla, na desko, olupi ji kožo, le pri kolenu je pusti na štiri prste široko, in jo prav lepo nazobčaj. Slanino na mesu pa malo poreži. Potem odreži od gnjati podolgem kos mesa do kosti; najprej od ene, potem še od druge strani. Kost položi na krožnik. Vsak kos zreži na prst debele kosčke, zloži jih skupaj, vzdigni z nožem in jih položi nazaj na kost ravno tja, kjer si prej odrezala. Ravnotako stori z drugim kosom. Tako imaš nazadnje zopet celo gnjat. Zdaj obloži gnjat s trdimi prikuhami, n. pr.: s praženim ali kislim zeljem, pečenim krompirjem, praženimi gobami, maslenimi rožički i. dr. Na koleno pa deni papirnato manšeto ali ovij okrog njega narezljan bel papir. Tako pripravljeno gnjat postavi za par trenutkov v toplo pečico, da se segreje, ker se je pri pripravljanju ohladila. Nato jo daj urno na mizo, pri večjem obedu namesto govedine.

Mrzla prašičja gnjat. Olupi kožo in odreži malo slanine. Z levo roko primi gnjat, z desno pa začni rezati s tankim, ostrim nožem podolgem pri strani, kolikor moreš tanke rezine. Pazi pa, da bodo gladke, brez robov; zato ne vleci pri rezanju noža semintja, kakor bi hotela žagati, ampak primi nož krepko v roko in ga rahlo, naravnost vleci. Ako imaš za gnjat železni okvir, tedaj jo pritrdi in lehko boš rezala. Ali pa odreži od gnjati, pri strani prav do kosti kos mesa in reži od tega počez tanke rezinice. Vsake rezine naj se drži pri kraju malo slanine. Ko si jih narezala, jih naloži na podolgast porcelanast krožnik; mnogokrat, zlasti pri pojedinah, rabimo namesto teh za mrzla jedila steklene krožnike. Ako hočeš naložiti gnjat na steklen krožnik, tedaj naloži najprej v sredo krožnika okrogel, stolpu podoben kup; vse rezine obrni tako, da se vidi le malo slanine;

lepše kosčke deni navrh. Okrog rezin naloži kupčke sesekanega ali v lepe oblike narezanega aspika, nadevanih polovic jajec, nastrganega hrena, na kolesčke narezanega jezika, več iz presnega masla narejenih rožic i. dr.; vmes pa vtakni vršičke peteršilja, k maslenim rožam pa vtakneš lehko liste pravih rož. Posebej v majhni posodici daj domačo gorčico poleg gnjati na mizo.

Srnin ali zajčji hrbet. Ko je pečen, ga položi na desko, odloči mu podolgem meso od hrbtišča (hrbtišče položi na krožnik), ga razreži na primerno velike kosčke, katere položi nazaj na hrbtišče, kakor so bili prej. Tudi od srninega stegna odreži meso na kosčke in jih položi zopet nazaj, da je oblika celega stegna. Lehko pa zložiš kosčke same brez kosti na krožnik, kar je dandanes najbolj v navadi. Polij s par žlicami polivke, ostalo polivko pa daj v skledici na mizo. Kakšna priloga se da poleg mesa na krožnik, je že povedano pri posameznih receptih. Pravtako razreži tudi vsako drugo četveronogo divjačino.

Gos, purana, in sploh večjo perutnino, razdeli tako: Pečeni živali zabodi vilice v prsi in ji odreži najprej stegna in perutnice, potem prekolji čez sredo prsno meso in ga odloči lepo od prsne kosti, najprej od ene, potem še od druge strani. Nato odreži prsno okostje z močnim, ostrim nožem, še lažje z zato prirejenimi škarjami. Zdaj obrni žival in ji odreži najprej vrat, potem jo pa prereži podolgem po sredi hrbta v dve polovici; vsako polovico prereži še enkrat, potem pa naloži na pogreti krožnik najprej te koščene kosčke. Nato prereži eno stegno čez člen, in deni oba dela ob kraju krožnika, bolj proti koncu. Ravnotako stori še z drugim stegnom. Zdaj deni na krožnik perutnice. Potem razreži še prsi v poševne kosčke, najprej eno, potem še drugo stran, pri tem pa pazi, da ne olupiš kože od posameznih kosčkov. Vse kosčke deni skupaj, spodlezi z nožem in jih položi na krožnik vrh hrbtnih kosov. Tako naloženo žival postavi za par trenotkov v pečico, potem jo oblij s sokom, na noge natakni manšete in daj k obedu.

Kopuna ali pitano kokoš (poularda) razreži pravtako kakor gosko, samo, da ne v toliko kosov. Piščanca razreži, ako je velik, na sedem kosov, z glavo vred. Najprej odreži glavo, nato stegna, potem perutnice, in s temi odrežeš lehko tudi malo prsnega mesa. Potem prekolji prsi s prsno kostjo in jih odreži od hrbtišča; hrbtišče prereži v dva kosa. Potem zloži kose na krožnik kakor bi bila cela kokoš: glavo daš lehko zraven, ponavadi ne; če jo daš, jo položi tako, da gleda nazaj. V kljun vtakni vršiček peteršilja.

Fazana, divjega petelina, divje in domače race zreži pravtako kakor kopuna in zloži žival, kakor da je cela. Natančneje je povedano pri posameznih receptih.

Golobe in jerebice prereži samo čez pol, zelo velike pa v štiri dele.

Kljunača prereži podolgem čez hrbet v dva dela.

Brinovko tudi podolgem samo čez pol; še manjše ptice pusti cele.

Ribo (veliko) kuhano ali pečeno položi celo na podolgast krožnik. Najprej jo prereži po hrbtu s tankim nožem, potem jo nareži poševno ob straneh, pazi pa, da ne razpade. Mrzlo ribo lehko potem obložiš z rakovimi repki, limonovimi kolesčki, sardelnim maslom, aspikom ali kakimi zelenimi listi. Majhne ribe daj cele na mizo. Če jih imaš več, tedaj jih naloži na podolgast krožnik tako, da so vse glave proti sredi obrnjene in da leže malo navzkriž. Obložiš jih lehko kakor veliko ribo. Tople ribe lehko obložiš z zabeljeno karfijolo, s praženim rižem, špargeljni, malimi krompirčki, nadevanimi paradižnicami in drugim. Zraven daj v posebni skledici zeliščno, sardelno ali kako drugo primerno polivko, ali pa samo solato.

V kakih posodah se dajo razna sladka jedila in sadje na mizo.

Kuh ali puding daj v plitvi porcelanasti skledi, ako je pa potresen samo s sladkorjem, ga daj na okroglem krožniku na mizo. Tudi druge suhe močnate jedi, ki so potresene samo s sladkorjem, daj na krožnik. Kompot daj v porcelanasti, še lepše, v stekleni skledi na mizo.

Pene, kreme in hladetine, strjene pudinge, sladolede in druge slične stvari daj na steklenih krožnikih na mizo. Zraven daj cevke ali drobno pecivo.

Torto položi na porcelanast krožnik s papirnato manšeto. Daj jo celo na mizo, ali pa, kar je sedaj bolj v navadi, razreži jo s tankim nožem v primerne kosčke in jo naloži na steklen krožnik. Pod drobno pecivo položi na porcelanast krožnik papirnato manšeto, ali pa deni pecivo na steklen krožnik ali nastavek z manšeto.

Sadje nalagaj na steklen ali porcelanast krožnik ali na nastavek v obliki stolpa precej visoko in ga pri tem menjavaj z ozirom na vrsto in barvo. Pod sadje deni sveže liste; tudi vmes vtakni semintja kakega. Seveda za mizo moraš odbrati najlepše sadje.

Katere jedi damo na prtiču na mizo.

Kuhane rake deni na lično zložen prtič (gl. tab. XVI., sl. 8.), ki si ga položila na krožnik, in daj na mizo. Pravtako daj tudi polže. Zraven daj posebej v skledici jabolčni hren.

Celi krompir daj tudi na prtiču na mizo. Lično zloži prtič in ga položi na krožnik. Krompir deni v pogreto skledo, katero postavi potem v prtič. Daj s presnim maslom na mizo. Kako se naloži maslo na krožnik, je povedano v receptu (št. 303, str. 109).

Kuhan ali pečen kostanj daj v skledico, postavi na prtič, pokrij s prtičem in daj na mizo.

Pustne krape naloži na krožnik, potrosi dobro s sladkorjem in postavi krožnik na zložen prtič (glej tab. XVI., sliko 8.).

Tudi maslene paštete se dajo na prtič.

Narastek, ki si ga pekla v skledi, postavi na zložen ter na krožnik položen prtič ali v zato prirejeno žičasto skledo ter daj k obedu.

Črešnje, preden jih naložiš, odberi, operi in pusti, da se odtečejo. Potem jim pristriži malo peclje in naloži tako, da so vsi peclji obrnjeni kvišku. Pravtako pripravi debele vrtne jagode, zraven daj sladkor na krožniku s srebrno žličico. Gozdne jagode izberi in deni na steklen krožnik, zraven daj sladkor tudi na steklenem krožniku. Tako pripravi vsako jagodičasto sadje. Jabolka, hruške, breskve in marelice dobro obriši, preden jih naložiš na krožnik. S češpljami ravnaj kolikor mogoče previdno, ne peri jih, še manj pa briši, ker so lepo sivo nadahnjene. Grozdju odstriži vsakokrat vse gnile jagode, ga operi in pusti, da se odteče, preden ga na krožniku naloženega postaviš na mizo.

Dinjo lepo omij in obriši, potem pa zreži na krhlje. Na krožnik položi lepe liste od dinje ali vinske trte in nanje krhlje; zraven daj srebrno lopatico ali nož. Posebej na majhnem krožniku daj sladkor in majhno žličico.

Ako imaš nastavek z dvema krožnikoma in z vazo na vrhu, tedaj naloži na spodnji krožnik sadja, na drugega pa fino, drobno, in sicer čokoladno, mandeljnovo in beljakovo pecivo, posladkorjene mandeljne, razne sladkorčke in drugo. Navrh v vazo pa deni lep šopek napol razcvelih vrtnic ali kakih drugih, ne zelo dišečih cvetk z zelenjem.

Sir nareži na tanke rezinice, odreži zunanjo skorjo, potem naloži rezinice na steklen ali porcelanast krožnik in

ga daj pri večjem obedu za predzadnjo jed, to je, pred črno kavo na mizo.

Med daj v satovju na steklenem krožniku, ali pa čistega v lepi, zato prirejeni stekleni posodici na mizo. Zraven daj presno maslo, tudi na steklenem krožniku, in nekaj rezinic črnega kruha.

Jedilni listi.

Navadno kosilo.

Meseca januarja.

a) Rumena juha z jajčnim sirom.
Telečja glava z jabolčnim hrenom.
Sočna pečenka s polivko in krompirjevimi rožički.
Ocvrti priželjci s špinačo.
Pečen puran s solato.
Kompot. — Čokoladna torta. — Sir. — Črna kava.

b) Ragú juha z zapečenimi žemljami.
Govedina, obložena s praženim krompirjem in sladko repo. Čebulova polivka.
Ledvična pečenka s solato.
Zamorec v srajci.
Sadje: jabolka, pomaranče, suho grozdje. — Črna kava.

c) Rezanci v rumeni juhi.
Ponarejena tunina z ribjim majonezom.
Parjen zajčji hrbet, obložen s praženim rižem in zabeljeno ohrovtovo glavico. Zajčja polivka posebej v skledici.
Ocvrta teletina s kompotom.
Limonov narastek. — Pečen kostanj. — Črna kava.

Za postni dan.

č) Rumena postna juha s krpicami.
Marinirana tunina, obložena z jajci, limonovimi kolesčki in kislimi gobicami.
Žemeljni cmoki s kislim zeljem.
Pečen lipan s solato.
Čokoladni narastek. — Sir. — Črna kava.

Meseca februarja.

a) Jetrni riž v juhi.
Narezana svinjska gnjat, okrašena z aspikom in hrenom.
Govedina, obložena s krompirjevimi hlebčki in praženim zeljem. — Sardelna polivka.
Pečena raca s solato.
Kompot. — Masleni krapi. — Jabolka. — Črna kava.

b) Piškotni fancelj v rjavi juhi.
Roastbeef, obložen s pečenim krompirjem in črnimi koreninami.
Dunajske zarebrnice s solato.
Strjen kompot. — Pišingerjeva torta. — Črna kava.

c) Zdrobovi vložki v juhi.
Pečena telečja jetra z jajčnim hrenom.
Govedina, obložena s parjenimi kolerabami, s krompirjevim piréjem in kislimi kumaricami. Kaperna polivka.
Pečen puran s kostanjem in solato.
Strjen kompot. — Spomladanska torta. — Črna kava.

Za postni dan:

č) Krompirjeva juha, pretlačena z ocvrtim grahom.
Riba brancin ali ščuka s kisom in oljem, obložena s karfijolo in gobicami.
Francoske klobasice s sladkim zeljem.
Ocvrte žabe s solato.
Hitri kuh. — Kompot. — Črna kava.

Meseca marca.

a) Čista rumena juha z rižoto in parmezanom.
Telečja klobasa z gorčico.
Beuf à la mode, obložen s sirovimi polmesci in ohrovtovimi klobasicami.
Pečena pitana kokoš s solato.
Pustni krapi z jajčnim punčem.
Kompot. — Črna kava.

b) Močnati vložki v juhi.
Pljučna pečenka, obložena z nadevanim krompirjem in krebuljico.
Majhne maslene paštetke, nadevane s sekanico od divjačine.
Prašičje zarebrnice z zeljno in krompirjevo solato.
Pecivo. — Pomaranče in jabolka. — Črna kava.

c) Parmezanovi štrukeljčki v juhi.
Telečji galantin, obložen z aspikom in kaperami.
Govedina, obložena z majhnimi krompirčki in karfijolo. — Posiljeno zelje.
Ocvrti domači zajec s solato.
Malinov trijet. — Doboševa torta. — Črna kava.

Za postni dan:

č) Želvina juha z drobtinovimi cmoki.
Tečne rezine s sardelnim maslom.
Pražena polenovka s kislim zeljem.
Zakrknjena jajca v kisli smetani.
Pečen menek s solato.
Orehov kuh z orehovo peno. — Sir. — Črna kava.

Meseca aprila.

a) Vranična klobasa v juhi.
Prekajena topla svinjska gnjat, obložena s praženim zeljem in krompirjevimi paštetkami.
Telečja glava v masleni polivki.
Pečen kopun s solato.
Mandeljnov puding, oblit s kremom.
Pomarančni kompot. — Črna kava.

b) Jetrni sir v juhi.
Telečji jezik z laško polivko.
Parjena srna z maslenimi rožički in stahisom; srnina polivka posebej v skledici.
Prašičja ribica z zeljno in krompirjevo solato.
Nadevana jabolka. — Otroški narastek.
Črna kava.

c) Mesni riž v juhi. — Kranjske klobase z zeljem.
Angleško meso, obloženo s praženim korenjem in krompirjem. Krebulja v smetanovi polivki posebej v skledici.
Ocvrto jagnje s trijetom.
Pomarančna torta. — Črna kava.

Za postni dan:

č) Zeliščna juha z opečenimi žemljami.
Sardelne rezine z mesečno redkvijo.
Špinača z jajčnim kuhom.
Žabji zrezki ali ocvrta ščuka s solato.
Rižev narastek. — Kompot. — Sir. — Črna kava.

Meseca maja.

a) Možganova juha z opečenimi žemljami.
Špargeljni, zabeljeni s presnim maslom.
Zvite bržole, obložene z riževimi hruškami in praženim višnjevim zeljem. — Gobna polivka.
Judovska pečenka s solato.
Tirolski štruklji iz maslenega testa.
Pomarančni kompot. — Črna kava.

b) Drobnjakovi štrukeljčki v juhi.
Telečji možgani z ribjim majonezom.
Govedina, obložena s spinačnimi klobasicami, glasiranim krompirjem in kislimi gobicami. — Hrenova polivka.
Pečeno jagnje z močnicami.
Lešnikova torta. — Sir. — Črna kava.

c) Vranični pofezi v juhi.
Ponarejena gosja jetra z mrzlo sardelno polivko.
Angleško meso, obloženo s praženo šalotko in krompirjevimi hlebčki.
Pečen pršut z zelno in krompirjevo solato.
Kompot. — Sir. — Črna kava.

Za postni dan:

č) Gobna juha z v presnem maslu spraženimi žemljami.
Špargeljni, zabeljeni s presnim maslom.
V kisu zakrknjena jajca s praženimi gobami.
Pečene postrvi, solata ledenka s trdimi jajci.
Švedski kuh s pomarančno peno. — Sadje. — Črna kava.

Meseca junija.

a) Pešamljevi cmoki v juhi.
Telečja pašteta z mrzlo masleno polivko.
Govedina, obložena z gorčičnimi kumarami in majhnimi krompirčki. Ohrovt posebej v skledici.
Star petelin ali kokoš kot divjačina s trijetom.
Masleno pecivo. — Strjena jabolka. — Črna kava.

b) Možganov fancelj v juhi.
Govedina, obložena s praženim rižem in praženimi suhimi gobami jurčki. Kolerabe posebej v skledici.
Pretaknjene telečje zarebrnice s solato.
Kompot. — Linška torta. — Sadje. — Jagodov sladoled.

c) Sago v rumeni juhi.
Klobasa iz prašičje glave.
Govedina, obložena s črnimi koreninami in ocvrtim krompirjem. Kisla repa posebej v skledici.
Ponarejen zajčji hrbet s praženim rižem in močnicami.
Kavni jež. — Pomaranče.

Za postni dan:

č) Rumena ribja juha z ocvrtim grahom.
Raki s polivko.
Zeleni grah s sagovim pudingom.
Ocvrta ščuka s solato. Kompot.
Marelični puding. — Sadje. — Črna kava.

Meseca julija.

a) Čista juha v skodelicah z opečenimi žemeljnimi kolesčki.
Pitana kokoš v frikasé.
Štajerske bržole, obložene z majhnimi krompirčki, peso in možganovimi zvitki. Krompirjeva polivka.
Pečen prašič s solato.
Jagodov trijet. — Dunajski narastek. — Črna kava.

b) Ocvrti krompirjevi cmoki v juhi.
Telečje klobasice z gorčico.
Parjeni priželjci z mavrahi, obloženi s polento.
Divji petelin s solato.
Krojaška torta. — Sadje. — Črna kava.

c) Vranična klobasa z makaroni v rumeni juhi.
Dunajski puding z zeliščno polivko.
Govedina, obložena s krompirjevimi zabeljenimi hlebčki, svinjino in karfijolo. Fižolov hren posebej v skledici zraven govedine.
Glasirane telečje prsi s solato berivko, s trdimi jajci.
Pecivo. — Kompot. — Kava.

Za postni dan:

č) Riževa juha z zelenim grahom.
Višnjevo kuhane postrvi z oljem in kisom, obložene s karfijolo in kislimi gobami.
Zakrknjena jajca v kislični polivki.
Kuhani štruklji s kompotom.
Sadje. — Sir. — Črna kava.

Meseca avgusta:

a) Riž v juhi s parmezanom.
Mrzle, višnjevo kuhane postrvi z zeliščno polivko.
Pljučna pečenka z genoveško polivko, obložena z nadevano čebulo, pečenim krompirjem in svežim grahom.
Ocvrti piščanci s solato.
Dinja s sladkorjem. — Sir. — Kava.

b) Meseni zavitki v rumeni juhi.
Maslena pašteta z možgani.
Govedina, obložena z nadevano bučo, s presnim maslom in zabeljenim novim krompirjem.
Nadevana pečena goska s solato.
Penasta torta. — Sladoled s cevkami.
Črna kava.

c) Testeni polžki v juhi.
Pišče z majonezom.
Srnino stegno, obloženo s sirovimi polmesci, praženimi gobami in polivko od pečenke.
Grahova pašteta z masleno polivko.
Koštrunove zarebrnice s trijetom.
Maraskinov krem. — Sadje. — Črna kava.

Za postni dan:

č) Rumena juha s parmezan-rižem.
Ribji zrezki s postnim frikasé.
Karfijola s smetanovo polivko in praženim rižem.
Pečena riba mrena s solato.
Maraskinov narastek.
Jagodov zmrznjen punč v kozarcih. — Črna kava.

Meseca septembra:

a) Jajčna kaša v juhi.
Govedina z nadevanimi kumarami in zabeljenim malim ohrovtom.
Priželjčeva pašteta s kaperno polivko.
Pečene jerebice s solato.
Punčeva torta. — Grozdje. — Črna kava.

b) Jetrni riž v juhi.
Ribja solata z zeliščno polivko.
Srnin hrbet s krompirjevo polento in nadevano kumaro.
Ocvrti možgani s špinačo.
Pečene race s solato.
Piškotni zvitek in beljakovo pecivo. — Grozdje.

c) Jajčni rezanci v rumeni juhi.
Razsoljeni jezik z nastrganim hrenom in gorčico.
Govedina, obložena z nadevanimi paradižnicami in pečenim krompirjem. Kumarčna polivka.
Pečeni piščanci z mešano solato.
Pecivo, posladkorjeni mandeljni.
Dinja s sladkorjem. — Črna kava.

Za postni dan:

č) Koreninina juha.
Postrvi z ribjim aspikom.
Pražene gobe s posajenimi jajci.
Pečen menek s solato.
Zmrznjeni cebra-krem s pecivom. — Sir.
Črna kava.

Meseca oktobra:

a) Juha z jetrnim kuhom.
Maslena pašteta s telečjimi jeziki.
Govedina, obložena s krompirjevim pirejem in sladko repo. Paradižnikova polivka.
Pečeni kljunači, obloženi z rezinami. Solata.
Cesarski puding z vanilijevo peno.
Grozdje, hruške in breskve. — Črna kava.

b) Francoska juha.
Govedina, obložena s praženim zeljem in mesenimi hlebčki. Žemeljni hren.
Golobja pašteta.
Zvita ledvična pečenka z glavno solato in trdimi jajci.
Maslena torta. — Grozdje in hruške.
Črna kava.

c) Juha z zdrobovim fanceljnom.
Tečni kruh.
Govedina, obložena s praženim rižem in praženimi gobami jurčki. Kumarčna solata.
Pečene mlade divje race s francosko solato.
Kompot. — Čokoladni kuh z jajčno peno.
Črna kava.

Za postni dan:

č) Ječmenčkova juha z gobami.
Cel krompir s presnim maslom.
Želvina obara z drobtinovimi cmoki.
Ocvrta riba s solato.
Limonov narastek.
Strjeno mešano sadje. — Črna kava.

Meseca novembra:

a) Minestra-juha.
Priželjčeva klobasa z mrzlo masleno polivko.
Goveje meso, obloženo z malim ohrovtom in ocvrtimi krompirjevimi vložki. Cesarska repa, v skledici zraven mesa.
Pašteta s telečjimi jeziki.
Pečena raca s solato. — Indijski krapi.
Grozdje. — Črna kava.

b) Vranična juha z jajčnimi rezanci.
Jetrne klobase z gorčico.
Goveje meso, obloženo z ohrovtovo potico, ocvrtimi bučami. Posiljeno zelje v skledici.
Jelenov hrbet s cesarsko skorjo. Močnice posebej v skledi.
Črna kava.

c) Priželjčeva juha.
Riževe klobase z gorčico.
Parjene bržole, obložene z zabeljenim krompirjem in nadevano zéleno. Polivka od bržol.
Pečena pura s solato.
Kompot. — Penaste rezine. — Črna kava.

Za postni dan:

č) Karfijolna juha z opečenimi žemljami.
Kuhana riba z majonezom.
Kuhan, pražen kostanj z ohrovtom.
Tirolski štrukelj s kompotom.
Čokoladna pena. — Pecivo. — Sadje. Črna kava.

Meseca decembra:

a) Tolčena kokošja juha.
Stisnjena klobasa z oljem in kisom.
Goveje meso, obloženo s kislim stročjim fižolom, zabeljenim krompirjem in ocvrtimi možgani. Ohrovt posebej v skledici.
Pečen kopun s solato. — Kompot. — Kava.

b) Tolčena jetrna juha z opečenimi žemljami.
Pašteta iz divjačine, obložena z aspikom.
Zvita pljučna pečenka, obložena s krompirjevim štrukljem in zabeljeno ohrovtovo glavico. Poprova polivka posebej v skledici.
Pečena goska s solato.
Kompot. — Dišavna torta. — Sadje. — Kava.

c) Telečja kisla juha.
Riževe klobase z gorčico.
Biftki s krompirjevim pudingom in špinačo.
Pitana kokoš s solato.
Kompot. — Torta hrustavka. — Črna kava.

Za postni dan:

c) Čista ribja juha s presnim maslom in praženimi žemljami.
Marinirane sardine s trdimi jajci.
Jajčna jed v školjkah.
Kislo zelje in tirolski cmoki.
Rumov narastek. — Sir. — Črna kava.

Jedilni list za pojedino.

a) Spomladi.

Rumena juha z jajčnim sirom.
Svinjski piré v aspiku, obložen s klobaso iz svinjine, hrenom, aspikom, nadevanimi jajci in vršički peteršilja.
Špargeljni s presnim maslom.
Srnin hrbet, obložen z maslenimi rožički, kislimi kumarami in ohrovtovimi klobasami. Polivka od srne.
Maslena pašteta s telečjim ragú.
Punč à la glace v kozarcih s cesarskimi piškoti.
Mlad prašiček, pečen, z laško solato.
Črni cesarski puding z vanilijevo peno.
Torta Štefanija. — Sadje. — Sladoled.
Črna kava.

b) Poleti.

Stolčena kokošja juha s scvrtim grahom.
Kuhan sulec, obložen z aspikom, kislimi gobami, z rožami iz sardelnega masla in sardelnimi kolobarčki.
Sočna pečenka s sardelami, obložena s kolerabami, rižem in zelenim grahom.
Koštrunove zarebrnice s praženimi gobami.
Pečene mlade divje race.
Strjeno mešano sadje.
Florentinska torta. — Sadje. — Črna kava.

c) Jeseni.

Rumena čista juha z možganovim sirom.
Telečji galantin, obložen s paštetkami iz svinjine, aspikom in maslenimi rožami in trdimi jajci.
Pljučna pečenka na angleški način, obložena z višnjevim zeljem, pečenim krompirjem in nadevanimi paradižnicami. Poprova polivka.
Nadevana karfijola z masleno polivko.
Mlada pečena gos in solata ledenka s trdimi jajci.
Švicarski puding s pomarančno ali maraskinovo peno.
Indijanska torta. — Sadje. — Sladoled. — Črna kava.

č) Pozimi.

Stolčena jetrna juha z jajčnimi rezanci.
Nadevana prašičja glava, obložena z aspikom in gobami.
Zvite bržole, obložene s krompirjevimi paštetkami, praženim kostanjem in ohrovtovo potico. Kaprna polivka.
Razsoljeni goveji jezik s praženim kislim zeljem in s sago-pudingom.
Pečeni fazani z mešano solato.
Kompot. — Pomarančna hladetina.
Hamburška torta. — Sadje. — Črna kava.

Pojedina na postni dan.

Rumena ribja juha z ribjim fancljem ali rižem.
Postrvi v aspiku, obložene z rakovimi repki, zvitimi sardelami, kaperami in trdimi jajci.
Jajčna jed pokrita.
Zakrknjena jajca v kisli smetani in špinača.
Pečena ščuka ali sulec s solato.
Čokoladni puding z vanilijevo peno.
Jagodova žolica.
Ruska punčeva torta. — Sadje. — Črna kava.

Pojedina zvečer.

a) Spomladi.

Rumena juha s finimi rezanci in perutninsko drobovino.
Narezana svinjska gnjat, obložena z aspikom, hrenom in presnim maslom.
Maslena pašteta z možgani.
Pečeni piščanci, solata berivka z napol kuhanimi jajci.
Kavni jež. Holandski čaj s pecivom.

b) Poleti.

Krepka rumena juha v skodelicah.
Tečne rezine.
Jagnječja obara z jajčnim kuhom.
Pečene divje race s solato ledenko in močnicami.
Piškotni krem. — Torta hrustavka. — Sir.

c) Jeseni.

Juha z jajčno kašo.
Možgani z majonezom.
Pečene klobase z gorčico.
Pečene jerebice. Solata z napol kuhanimi jajci.
Masleni krapi z jajčnim punčem. — Pecivo.

č) Pozimi.

Čista rumena juha v skodelicah z opečenimi žemeljnimi kolesčki.
Zajčja pašteta z aspikom in mrzlo masleno polivko.
Zabeljeni piščanci z zakrknjenimi jajci.
Dunajske zarebrnice s solato.
Kompot. — Piškotna torta. — Punč s pecivom.

Pozni zajtrk.

a) Na mesni dan, prvi.

Kava, dobro mleko, sveži rožički, fini šarkelj.
Paštete iz svinjine, obložene z maslenimi rožami in zelenim peteršiljem.
Pomarančna torta. — Sadje.



Tabela XVII.: Miza pogrnjena za malo kosilo.



Tabela XVIII.: Miza pogrnjena za kosilo.

Drugi.

Kava z dobrim mlekom ali kakao z mlekom ali brez njega.
Zajčja ali jetrna pašteta, narezana ter obložena z aspikom in zelenim peteršiljem.
Pišingerjeva torta. — Sadje. — Sir.

b) Na postni dan, prvi.

Holandski čaj z rumom in s spenjeno sladko smetano.
Tečne rezine s presnim maslom in medom.
Masleni krapi in penaste plošče. — Sadje.

Drugi.

Črna kava, dobro mleko, sveži rožički, zdravilni šarkelj.
Marinirana tunina, obložena z rakovimi repki, trdimi jajci in limonovimi kolesčki.
Masleno pecivo ali kaka torta. — Sadje.

Malo kosilo.

a) Na mesni dan, prvo.

Močna juha v skodelicah in opečeni žemeljni kolesčki.
Piščanci v solati, obloženi z aspikom, kaperami in vršički peteršilja.
Zabeljena jagnjetina z ocvrtimi krompirjevimi vložki.
Biftki s posajenimi jajci in glavnato solato.
Zmrznjen jagodov puding s pecivom. — Sadje.

Drugo.

Močna juha v skodelicah z jajčjim rumenjakom.
Narezana prekajena gnjat s hrenom in aspikom.
Pečene jerebice, fazan ali piščanci z močnicami ali kakim drugim kompotom.
Pecivo. — Sadje — Sir.

---

b) Na postni dan, prvo.

Narezan mariniran losos, obložen s sardinami, sardelnimi kolobarčki in limonovimi kolesčki.
Maslena pašteta s postnim ragú.
Čokoladna pena s cevkami. — Holandski čaj z rumom.

Drugo.

Tečne rezine s sardelnim maslom.
Višnjevo kuhane postrvi v aspiku.
Mehki sir in presno maslo.
Topli jajčni punč s pecivom.

Nasveti, kdaj lehko pripravljaš meso sledečih živali

s posebnim ozirom na čas, v katerem je prepovedano streljati divjačino.

Kópljena kokoš (poulard) in kopuni jeseni in pozimi.
Domače race od avgusta do februarja.
Gosi od septembra do februarja.
Mlade gosi junija in julija.
Purani od oktobra do februarja.
Koštrunovo meso od julija do septembra.
Jagnjetina je najboljša od 3—4 mesece stare živali.
Svinjsko meso od oktobra do marca.
Meso mladega prašiča celo leto.
Divji prašič od novembra do februarja.
Jeleni od junija do srede septembra.
Divje koze od jeseni do januarja.
Srne od julija do februarja.
Zajci od septembra do januarja.
Jerebice jeseni.
Kljunači (Schnepfen) jeseni.

Gozdne jerebice ali orehovke (Haselhuhn) jeseni.
Fazani od oktobra do januarja.
Bele jerebice jeseni.
Prepelice od avgusta do oktobra.
Brinovke spomladi in jeseni.
Divji petelini aprila in maja.
Divje race jeseni.
Ostrige pozimi.
Raki od maja do septembra.
Morski raki pozimi.
Grancevali (Meerspinne) pozimi.
Polži pozimi do Velike noči.
Želve (Schildkröte) pozimi in spomladi.
Žabe spomladi.
Nasoljene, prekajene in marinirane ribe celo leto.
Morske ribe, katere se razpošiljajo, samo v mrzlih letnih časih.
Postrvi najboljše v mesecih: maj, junij, julij.



Samokuhar (samokuhalnik).

Da samokuhalnik ustreza svojemu namenu, moramo posodo z razgretimi jedili obdati samo s slabimi prevodniki toplote, ker jim le na ta način ohranimo za kuhanje potrebno toploto. Pri tem kuhanju pa ne izgube jedila svojega prijetnega okusa in redilnih snovi, ker iz zaprte posode para ne more uhajati.

Samokuhalnik si napravi lehko vsakdo sam. Sestoji iz škrinje, ki naj je zbita iz trdnih desk. Pokrov mora škrinjo dobro zapirati. Dno in strani škrinje pa obloži s slabimi prevodniki toplote, kakor: s slamo, žaganjem, oblanjem itd. Posoda, v kateri jed kuhamo, sme biti železna, lončena, emajlirana ali drugačna; vendar je priporočljiva uporaba emajliranih posod, ker se te hitreje segrejejo in ker različne kisline ne vplivajo nanje.

Imamo samokuhalnike za eno, pa tudi za več posod, ki se postavljajo druga nad drugo ali druga poleg druge. Če imaš samokuhalnik z eno posodo, ravnaj na ta način:

Dno škrinje pokrij 4—5 *cm* nadebelo z žaganjem ali s kakim drugim slabim prevodnikom toplote. Vanjo postavi posodo z jedili in jo obdaj še ob straneh s slabimi prevodniki. Posode morajo imeti ravne pokrove, da jih plast slabih prevodnikov, ki je nad njimi, ne poškoduje.

Uporaba samokuhalnika je zelo preprosta. V posodi, katero misliš položiti v škrinjo, razgrej jedi, da vro. Juho, riž itd. kuhaj 5—7 minut, druge pa, kakor: meso, lečo, fižol itd. moraš kuhati dalje časa, približno $^1/_2$—$^3/_4$ ure. Pomniti je, da zadnjih deset minut, preden daš posodo v škrinjo, ne privzdiguješ pokrova, ker bi se s tem izgubljalo preveč pare. Ko jed vre, položi pokrito posodo v škrinjo, nad njo pa plast slabih prevodnikov in škrinjo trdno zapri. Vzeti pa smeš posodo iz samokuhalnika, kadar hočeš, vendar pred pretekom štirih ur ne. Seveda ne smeš samokuhalnika med kuhanjem odpirati, ker v tem slučaju bi morala jedi še enkrat prekuhati.

Kuhanje se ti ne bo ponesrečilo, če paziš, da je posoda dobro zaprta.

Če jed leži v samokuhalniku delj časa kot je predpisano, ji to prav nič ne škoduje.

Z uporabo samokuhalnika prihraniš mnogo časa, dela in skrbi, zlasti pa kuriva.

KAZALO.

Stran

Uvodna pojasnila.

Najnavadnejši kuhinjski izrazi.

Prežganje (Einbrenn) 1
Pariti (dünsten) 1
Pražiti (rösten) 2
Potolči, stlačiti 2
Peči 2
Mlad prašiček 3
Pršut 3
Kopun 3
Poulard 3
Piščanci 4
Ocvreti (backen) 4
Kuhanje v sopari 4
Zvrniti (stürzen) 5
Opeči 5
Pecivo 5
Umešati (abtreiben) 6
Naličiti (dressieren) 6
Žvrkljati (sprudeln, quirlen) . 7
Stepati v sneg 7
Speniti 7
Pretlačiti (passieren) 7
Precejati 7
Mazati modele 8
Panirati 8
Pretikanje s slanino 8
Kvasiti (beizen) 9
Kako se pripravi kvaša . . . 9
Marinirati 9
Glasirati (glacieren) 10
Glas (Glace) 10
Glas (Glace) iz divjačine . . . 10
Oviti 10

Kako zaklati in snažiti perutnino.

Domača perutnina 11
Kako pripravimo divjo perutnino 12
Kako pripraviš fazana in kakšen naj bo 13
Jerebice 13

Stran

Kljunač 13
Brinovke 13
Divji golobi 13

Kako je pripraviti divjačino.

Divji zajec 14
Srna 14
Divja koza 14
Jelen 14
Divji prašič 14
Medved 14

Govedina.

Kako se razdeli govedina . . 15

Telečje meso.

Tele razdelimo na sledeče dele . 16
Posamezni deli teleta 16
Prekajeno telečje stegno . . . 17

Svinjina.

Kako se pripravi svinjina . . 17
Napol doraslo prase 17
Kako ravnati z doraslim prašičem 17
Meso prašiča se razdeli v sledeče dele 17
Kako se lehko porabijo posamezni kosi mesa 18
Kako razsoljevati in kaditi meso 18
Prekajeni prašičji vratnik . . 19

Razno meso.

Koštrunovina 19
Jagnjetina 19
Kozje meso 19
Kozliček (Kitz) 20

Ribe.

Kako osnažiti ribe 20
Kakšne ribe kupi in kako jih uporabi 21

Stran

Prekajene ribe 21
Kako se navadno ribe razdele . 21
Sladkovodne ribe 21
1. Losos (der Lachs) 21
2. Glavatica (Lachsforelle) . . 21
3. Sulec 21
4. Postrv 22
5. Lipan (die Äsche) 22
6. Smoj ali smuč (Hechtbarsch oder Schill) 22
7. Ostriž ali okun (Flußbarsch) 22
8. Som 22
9. Menjek (Aalraupe) 22
10. Jegulja 22
11. Ščuka 22
12. Karp 23
13. Karas (Karautsche) 23

Morske ribe.

14. Morski jezik (Seezunge) . . 23
15. Lokarda (Makrele) 23
16. Tuna (Thunfisch) 23
17. Ljubin (Seebarsch, branzin). 23

Raki.

Veliki morski rak ali jastog (Hummer) 24

Gobe.

1. Navadni jurček (Steinpilz) . 24
2. Kapucinar (Birkenpilz) . . 24
3. Prusnica (Maischwamm) . 24
4. Karželj 24
5. Šampinjon ali kukmak . . 24
6. Špičasti smrček (Spitzmorchel) 25
7. Okrogli smrček (Speisemorchel) 25
8. Maslenka (Butterpilz) . . . 25
9. Halimaš (Hallimasch) . . . 25
10. Sirovka (Reizger) 25
11. Mahovka (Moosling) . . . 25
12. Lisice (Eierschwamm) . . 25
13. Rdeča jelenovka (Hirschschwamm) 25
14. Rumena jelenovka 25
15. Gomoljka (črna, francoska) (Trüffel) 25
16. Bela gomoljka (die weiße Trüffel) 26
Kako se snažijo in pripravljajo gobe 26

Slanina.

Zračna slanina 26
Prekajena slanina 26

Stran

Paprikovana slanina 27
Nasekana slanina ali zaseka . 27
Kako se razpušča slanina . . 27
Kako postane goveja mast okusna 27

Maslo.

Kako se kuha 28
Sardelno maslo 28
Sardelno maslo drugo 28
Rakovo maslo 28
Šampinjonovo maslo 28
Želiščno maslo 29

Sir.

Špinačni sir 29
Sveži sir iz kislega mleka . . 29

Smetana.

Kako se dobi sladka, kako kisla smetana 29
Sladka smetana za pene (Schlagrahm) 30
Presno maslo 30

Dišave.

Zeliščne in domače zrnate dišave 31
Inozemske dišave 31

Nekatere priprave k raznim jedilom.

Sekanica 32
Sekanica 32
Telečja sekanica 32
Ledvična sekanica 33
Pljučna sekanica 33
Prašičja sekanica 33
Prašičja sekanica 33
Jetrna sekanica 33
Sekanica iz divjačine 33
Salmi iz divjačine 33
Mesni ragú 34
Mesni ragú drugi 34
Postni ragú 34
Postna sekanica 35
Ribja sekanica 35
Rakova sekanica 35
Žemeljni pešamelj 35
Močnati pešamelj 35
Močnati pešamelj za nesladka jedila 35
Kako se kuha zelenjava . . . 35

Razno.

Lešnikova zrna 36
Mandeljni 36
Pinjole 36

Stran

Črne vinske jagode 37
Kuhan in pečen kostanj . . . 37

Testo.

Vlečeno testo 37
Testo za jajčne krpe 37
Kuhano testo 38
Vinsko testo 38
Vinsko testo brez jajec . . . 38
Pivno testo 38
Jajčno testo 38
Angleško testo 38
1. Krhko testo 38
2. Krhko testo 38
1. Krhko testo s praškom . . 38
2. Krhko testo s praškom . . 39
Masleno testo 39
Hitro masleno testo 39
Masleno testo brez jajec . . . 40

Kremi, polivi in pene.

Vanilijev krem 40
Kavni krem 40
Čokoladni krem 40
Limonov ali pomarančen krem 40
Maraskinov krem 40
Vinski šató 40
Šató z limono in pomarančo . 40
Malinov šató 41
Ocedkov poliv 41
Sadni poliv 41
Sadni poliv 41
Čokoladni poliv 41
Beljakova pena z vanilijo . . 41
Beljakova pena z limonovim sokom 41
Beljakova pena z maraskinom 41
Marelična pena 42
Mlečna pena 42
Kavna pena 42
Čokoladna pena 42
Orehova pena 42
Lešnikova ali mandeljnova pena 42
Vanilijeva pena 42
Jajčna pena 42
Maraskinova pena 42
Orehova pena 42
Nekatera pojasnila 43

Prvi oddelek.

Juhe.

Št. **Mesne juhe.**

1. Navadna juha 44
2. Rumena ali rjava juha . . 44
3. Juha za bolnike 44

Št. Stran

4. Francoska juha 44
5. Tolčena kokošja juha . . 45
6. Tolčena jetrna juha . . . 45
7. Jetrna juha drugačna . . 45
8. Vranična juha 45
9. Vranična juha drugačna . 45
10. Tolčena možganova juha . 45
11. Možganova juha drugačna 46
12. Ragú juha mesna 46
13. Ragú juha druga 46
14. Priželjčeva juha 46
15. Ponadova juha 47
16. Obarna juha iz telečjih kosti 47
17. Golobja juha 47
18. Minestra juha 47
19. Telečja kisla juha 47
20. Klohel juha 48

Postne juhe.

21. Rumena postna juha . . . 48
22. Zelenjavna juha 48
23. Rumena ribja juha . . . 48
24. Bela ribja juha 49
25. Čista ribja juha 49
26. Rakova juha 49
27. Žabja juha 49
28. Žabja juha kisla 49
29. Želvina juha 50
30. Ragú juha postna 50
31. Gobova juha 50
32. Gobova juha druga . . . 51
33. Mavrahova juha 51
34. Šampinjonova ali kukmakova juha 51
35. Polževa juha 51
36. Ostrigna juha 52
37. Zeliščna juha 52
38. Karfijolna juha 52
39. Špargljeva juha 52
40. Grahova juha 52
41. Grahova juha z rižem . . 52
42. Fižolova juha 53
43. Lečna juha 53
44. Krompirjeva juha 53
45. Krompirjeva juha s smetano 53
46. Krompirjeva juha, pretlačena 53
47. Krompirjeva juha, sladka . 53
48. Koreninska juha 54
49. Smetanova juha 54
50. Zdrobova juha 54
51. Prežgana juha 54
52. Močnikova juha 54
53. Juha s krpicami 54
54. Riževa juha 54

Št.		Stran
55.	Ječmenčkova juha z gobami	54
56.	Vinska juha	55
57.	Jabolčna juha	55
58.	Češpljeva juha	55
59.	Češpljeva juha, drugačna	55
60.	Pivna juha	55
61.	Čokoladna juha	55
62.	Mlečna juha	56
63.	Mandeljnova juha	56
64.	Ponadova juha	56
65.	Drobtinova juha	56
66.	Češnjeva juha	56
67.	Krepka juha	56
68.	Jagodova juha	57

Drugi oddelek.

Zakuhe.

69.	Pražen riž z gobami	57
70.	Pražen riž s teletino	57
71.	Pražen riž s perutninsko drobovino	57
72.	Pražen riž s svinjino	57
73.	Pražen riž s paradižnicami	58
74.	Pražen riž z zelenim grahom	58
75.	Rižev meridon	58
76.	Rakov meridon	58
77.	Rakov meridon drugi	58
78.	Riževi cmoki	58
79.	Riževa juha	59
80.	Parmezanov riž	59
81.	Meseni riž	59
82.	Riževi štrukeljci	59
83.	Gruščevi štrukeljci	59
84.	Slaninski štruklji	60
85.	Štruklji s svinjino	60
86.	Meseni štruklji	60
87.	Pljučni štrukelj	60
88.	Mesen štrukelj, pečen	60
89.	Štrukelj iz sekanice	61
90.	Ledvičen štrukelj	61
91.	Štrukelj s svežo slanino	61
92.	Pražen ječmenček	61
93.	Kuhan ječmenček	61
94.	Sago v juhi	61
95.	Pljučna juha	62
96.	Pešamelj-cmoki	62
97.	Možganovi cmoki	62
98.	Možganovi zvitki	62
99.	Možganovi pofezi	63
100.	Vranični pofezi	63
101.	Vranična klobasa	63
102.	Možganov štrukelj	63
103.	Francoski pešamelj-fancelj	63
104.	Piškotni fancelj	64
105.	Ocvrti grah	64
106.	Ocvrti krompirjevi cmoki	64
107.	Kuhani krompirjevi cmoki	65
108.	Krompirjevi cmoki s slanino	65
109.	Krompirjevi cmoki s svinjino	65
110.	Krompirjevi cmoki z žemljami	65
111.	Krompirjevi cmoki, fini	65
112.	Krompirjev fancelj	66
113.	Solnograške klobasice	66
114.	Ponarejeni mavrohi	66
115.	Žemeljni cmoki s svinjino	66
116.	Jetrni cmoki	66
117.	Jetrni vložki	67
118.	Jetrni riž	67
119.	Jetrni fancelj	67
120.	Dvobarvni fancelj	67
121.	Jetrni kuh	67
122.	Jetrni sir	68
123.	Jajčni sir	68
124.	Vranični zvitek	68
125.	Vranična klobasa z makaroni	68
126.	Nadevana vranična klobasa	69
127.	Nadevani cmoki	69
128.	Drobtinini cmoki	69
129.	Možganov kuh	69
130.	Možganov sir (Consommé)	69
131.	Možganove rezine (šnite)	69
132.	Mešan vranični kuh	70
133.	Ocvrt vranični in drobtinin fižol	70
134.	Jetrne ocvrte ježice	70
135.	Klobasa iz rezancev	70
136.	Pečenkina klobasa z makaroni	71
137.	Pečenkina klobasa z drobnjakom	71
138.	Drobnjakovi štruklji	71
139.	Štrukelj s parmezanom	72
140.	Peteršiljev štrukelj	72
141.	Zeliščni štrukelj	72
142.	Masleni krafeljčki	72
143.	Pečenkini cmoki, ocvrti	72
144.	Mesni zavitki (Schlick-Krapfen)	72
145.	Jajčna kaša	73
146.	Rezanci	73
147.	Pekatete na juhi	73
148.	Ribana kaša	73
149.	Testeni polžki	73
150.	Krpice	73

Št.		Stran
151.	Močnik	74
152.	Vliti rezanci	74
153.	Močnati vložki	74
154.	Zdrobovi vložki	74
155.	Zdrobovi cmoki	74
156.	Zdrobova juha	74
157.	Žemeljni cmoki	74
158.	Nadevani žemeljni cmoki	75
159.	Mozgovi cmoki	75
160.	Ajdovi žganci	75
161.	Ajdovi žganci s krompirjem	75
162.	Ajdovi žganci s kašo	75
163.	Ragú-fancelj	75
164.	Grahov fancelj	76
165.	Zdrobov fancelj	76
166.	Fancelj iz žemelj	76
167.	Ribji fancelj	76
168.	Ribji cmoki	76
169.	Rakovi cmoki	76
170.	Rakov štrukelj	76
171.	Testeni grah	77
172.	Rezanci iz jajčnih blekov	77

Tretji oddelek.

Kaj deneš mesne dni po juhi na mizo.

173.	Obložena šunka	77
174.	Klobasa iz svinjine	77
175.	Paštetke s svinjino	78
176.	Svinjski piré v aspiku	78
177.	Prekajena prašičja rebra	78
178.	Telečje klobasice	78
179.	Prašičeve klobasice	79
180.	Riževe klobasice	79
181.	Česnove klobasice	79
182.	Navadne prašičje klobasice, pečenice	79
183.	Riževe klobase	79
184.	Jetrne klobase	79
185.	Jetrne klobase drugače	80
186.	Jetrne klobase tretje vrste	80
187.	Krvave klobase prve vrste	80
188.	Krvave klobase druge vrste	80
189.	Krvave klobase tretje vrste	80
190.	Krvave klobase četrte vrste	81
191.	Krvave klobase pete vrste	81
192.	Mavželjni	81
193.	Kranjske klobase	81
194.	Salame prve	82
195.	Salame druge	82
196.	Prašičja glava s hrenom	83
197.	Prašičje noge v hladetini	83
198.	Goveji gobec v hladetini	83
199.	Razsoljen goveji ali svinjski jezik v hladetini	84
200.	Nadevan želodec	84
201.	Telečja glava ali noga s hrenom	84
202.	Telečji galantin	84
203.	Telečja klobasa	85
204.	Masleni majonez	85
205.	Priželjčeva klobasa	85
206.	Klobasa iz prašičje glave	86
207.	Prašičji jezik v kisli polivki	86
208.	Telečji jeziki z laško polivko	86
209.	Razsoljen jezik	86
210.	Goveji jezik v namaki	86
211.	Dunajski puding	87
212.	Ponarejena gosja jetra	87
213.	Jetrna mrzla klobasa prva	87
214.	Jetrna mrzla klobasa druga	88
215.	Gosja jetra v hladetini (aspiku)	88
216.	Jetrna pašteta	88
217.	Telečja pašteta	88
218.	Zajčja pašteta	89
219.	Ponarejena tunina	89
220.	Galantin z genoveško polivko	89
221.	Genoveška polivka	90
222.	Puran, kopun, kokoš ali priželjci z genoveško polivko	91
223.	Pitana kokoš v frikasé	91
224.	Piščanci v frikandó	91
225.	Kokošja solata	91
226.	Možgani s sladkim majonezom	92
227.	Možgani z ribjim majonezom	92
228.	Možgani z majonezom v školjkah	92
229.	Vložen frikasé	92
230.	Bel vložen majonez	93
231.	Vložen aspik	93
232.	Telečji možgani v hladetini	94
233.	Aspik, čisti	94
234.	Ribji aspik	95
235.	Kljunač z mrzlo salmi-polivko	95
236.	Tečne rezine	96
237.	Tečne rezine z rakovim maslom	96
238.	Tečne rezine s sardelnim maslom	96
239.	Tečne rezine s presnim maslom in medom	96
240.	Tečni kruh prvi	97
241.	Tečni kruh drugi	97

Št. Stran

Četrti oddelek.

Kaj se da postne dni po juhi na mizo.

242. Sesekani zrezki iz ščuke v frikasé 97
243. Frikasé, postni 98
244. Kuhane mrzle ribe . . . 98
245. Riba z majonezom . . . 98
246. Riba s strjenim majonezom 98
247. Karp z zeliščnim majonezom 99
248. Riba z mrzlo masleno polivko 99
249. Višnjevo kuhane postrvi . 99
250. Višnjevo kuhane tople ribe 99
251. Višnjevo kuhane postrvi mrzle 100
252. Glavatica z majonezom . 100
253. Postrvi v aspiku 100

Morske ribe.

254. Morske ribe kuhane . . 100
255. Marinirana riba tunina . 100
256. Marinirana tunina druga 101
257. Pečena mrzla riba . . . 101
258. Nasoljene ribe z oljem in kisom 101
259. Slaniki z oljem in kisom . 101
260. Pečene sardele 102
261. Na mrežici pečene sardele 102
262. Suha riba v obari . . . 102
263. Kako se polenovka namaka 102
264. Zabeljena polenovka . . 102
265. Pražena polenovka . . . 102
266. Polenovka s smetano . . 103
267. Polenovka drugačna . . 103
268. Polenovka s krompirjem 103
269. Polenovka na francoski način 103
270. Polenovka s paradižnicami 103
271. Golaž od polenovke . . 104
272. Pečeni slaniki 104
273. Ocvrti slaniki 104
274. Slaniki v obari 104
275. Prekajene ribe v obari . 104
276. Marinirani slaniki . . . 104
277. Prekajeni losos ali glavatica 105
278. Morski veliki rak v solati 105
279. Morski veliki rak s toplo laško polivko 105
280. Morski veliki rak s smetano 105

Št. Stran

281. Morski majhni raki . . 106
282. Navadni raki 106
283. Rakova obara 106
284. Morski veliki raki z majonezom 106
285. Morski pajek 106
286. Morski pajek po laški šegi 106
287. Želva v obari 106
288. Želva v črni polivki . . 107
289. Želve v lupini 107
290. Žabe v obari 107
291. Žabe s frikasé-polivko . 107
292. Žabe zabeljene 108
293. Polži s hrenom 108
294. Polži s kislo repo . . . 108
295. Praženi polži 108
296. Polži v solati 108
297. Polži nadevani 108
298. Pečene ostrige 109
299. Sirove ostrige 109
300. Školjke z limonovim sokom 109
301. Školjke z rižem 109
302. Karfijola s praženim rižem 109
303. Krompir s presnim maslom 109

Peti oddelek.

Jajčna jedila.

304. Mavrahova jajčna jed . . 110
305. V kisli smetani zakrknjena jajca 110
306. Krompirjeva jajčna jed . 110
307. Krompirjeva pašteta za jajčno jed 110
308. Polževa jajčna jed . . . 111
309. Rakova jajčna jed . . . 111
310. Rakova jajčna jed na drugi način 111
311. Rakova jajčna jed na tretji način 111
312. Rakova jajčna jed na četrti način 111
313. Rakovi vandeljci 111
314. Ragú-blazinice 112
315. Ragú-bobi, postni . . . 112
316. Ragú postni 112
317. Pešamelj, jajčna jed . . 112
318. Nadevana jajca 113
319. Nadevana jajca drugače . 113
320. Francoska jajca 113
321. Trda jajca s hrenom in sardelami 113
322. Jajčna jed s postnim ragú 114
323. Špargeljnova jajčna jed . 114

Št.		Stran
324.	Grahova jajčna jed	114
325.	Podmet	114
326.	Gobova jajčna jed	114
327.	Ocvrta jajca s smetano	114
328.	Zakrknjena jajca v kisu	115
329.	Zakrknjena jajca v kislični polivki	115
330.	Rahla jajčna jed	115
331.	Jajčna pokrita jed	115
332.	Gobice za jajčno jed	115
333.	Pražene kumare s trdimi jajci	115
334.	Ljubljanska jajčna jed	116
335.	Jajčna jed iz suhih rib	116
336.	Mehko kuhana jajca	116
337.	Napol kuhana jajca	116
338.	Trdo kuhana jajca	116
339.	Posajena jajca	116
340.	Jajčna jed kot potica	117
341.	Zakrknjena jajca v školjkah	117
342.	Jajčna jed v školjkah	117
343.	Navadna jajčna jed	117
344.	Jajčne klobasice	117
345.	Jajčne klobasice, druge	117

Šesti oddelek.

Različno goveje meso.

346.	Navadno kuhano meso	118
347.	Roastbeef	118
348.	Faširano meso	118
349.	Zvita pljučna pečenka	119
350.	Pljučna pečenka na mrežici pečena	119
351.	Pljučna pečenka s smetano	119
352.	Pljučna pečenka s slanino pretaknjena	119
353.	Pljučna pečenka z mesno polivko	120
354.	Pljučna pečenka po načinu divjačine	120
355.	Pljučna pečenka, kvašena	120
356.	Pljučna pečenka kakor zajec	121
357.	Pljučna pečenka z genoveško polivko	121
358.	Beuf à la mode	121
359.	Beuf à la mode po angleško	122
360.	Sočna pečenka	122
361.	Navadno pražene bržole (Rostbraten)	122
362.	Goveje meso po francoski šegi	123
363.	Goveje meso po laški šegi	123
364.	Angleško meso	123
365.	Lovsko meso	123
366.	Sočna pečenka z zelenjavami in vinom	123
367.	Sočna pečenka z zelenjavami	124
368.	Sočna pečenka z gomoljikami	124
369.	Sočna pečenka s paradižnicami	124
370.	Sočna pečenka s sardelami	125
371.	Sočna pečenka s čebulo	125
372.	Pljučna pečenka, navadno pečena	125
373.	Pljučna pečenka s slanino prevlečena	125
374.	Pljučna pečenka po ruskem načinu	126
375.	Pljučna pečenka po angleško	126
376.	Parjene bržole	126
377.	Pražene bržole s smetano	126
378.	Bržole s čebulo in peteršiljem	127
379.	Bržole s česnom	127
380.	Bržole po angleško	127
381.	Bržole s sardelami	127
382.	Glasirano meso	127
383.	Laške bržole	127
384.	Biftek na laški način	128
385.	Sesekan biftek	128
386.	Biftek, navadni	128
387.	Angleški biftki	128
388.	Biftkovi zvitki	128
389.	Ptički iz teletine	128
390.	Štajerske bržole	129
391.	Zvite bržole	129
392.	Lovsko meso	129
393.	Goveji golaž, navadni	129
394.	Golaž po ogrski šegi	130
395.	Golaž drugače	130
396.	Volovski rep	130
397.	Volovski jezik s poljsko polivko	130
398.	Pretaknjen volovski jezik	130
399.	Goveji golaž po lovskem načinu	131

Sedmi oddelek.

Polivke (zosi).

Gorke polivke.

400.	Sardelna polivka	131
401.	Polivka iz mlade čebule	131
402.	Čebulna polivka	131

Št.		Stran
403.	Gorka gorčična polivka	131
404.	Porova polivka	132
405.	Česnova polivka	132
406.	Česnova polivka drugače	132
407.	Kaprova polivka	132
408.	Hrenova polivka	132
409.	Hrenova polivka z žemljami	132
410.	Mandeljnov hren	132
411.	Polivka iz korenja	132
412.	Polivka iz korenja drugače	133
413.	Polivka iz zélene	133
414.	Polivka iz káper	133
415.	Polivka iz drobnjaka	133
416.	Polivka iz zelenega petršilja	133
417.	Polivka iz kislice	133
418.	Polivka iz timeza	133
419.	Polivka iz kumar	133
420.	Polivka iz kislih kumar	133
421.	Polivka iz kislega fižola	134
422.	Kukmakova (šampinjonova) polivka	134
423.	Mavrahova polivka	134
424.	Polivka iz gob, jurčkov	134
425.	Gobova polivka iz kuhanih kislih gob	134
426.	Zeliščna polivka	134
427.	Zeliščna polivka drugače	134
428.	Fižolova polivka	135
429.	Krompirjeva polivka	135
430.	Krompirjeva polivka druga	135
431.	Polivka pljučne pečenke	135
432.	Polivka od divjačine	135
433.	Španska polivka	136
434.	Polivka iz vranice	136
435.	Limonova polivka	136
436.	Limonova polivka druga	136
437.	Polivka iz ribeza	136
438.	Pomarančna polivka	136
439.	Marelična polivka	136
440.	Malinova polivka	137
441.	Jagodova polivka	137
442.	Breskova polivka	137
443.	Polivka iz češpelj	137
444.	Polivka iz grozdja	137
445.	Polivka iz vina	137
446.	Polivka iz močnic	138
447.	Paradižnikova polivka	138
448.	Paradižnikova polivka, drugače	138
449.	Poprova polivka	138
450.	Maslena polivka	138

Št.		Stran
	Mrzle polivke.	
451.	Jabolčni hren	138
452	Jabolčni hren drugače	139
453.	Jajčni hren, mrzel	139
454.	Krompirjev hren	139
455.	Fižolov hren	139
456.	Mrzla krompirjeva polivka	139
457.	Drobnjakova polivka	139
458.	Polivka iz kaper	139
459.	Zelenjavna polivka	139
460.	Zmešana polivka	140
461.	Polivka od kavijarja	140
462.	Sardelna polivka	140
463.	Sardelna polivka z rumenjaki	140
464.	Fižolova polivka	140
465.	Tartarska polivka	140
466.	Gorčična polivka	140
467.	Frikasé - polivka, mesna (frikasé-majonez)	141
468.	Frikasé-polivka, postna	141
	Oljnate polivke (majonezi).	
469.	Ribji majonez	141
470.	Beli majonez	141
471.	Zeliščni majonez	142
472.	Mrzla maslena polivka	142
	Osmi oddelek.	
	Prikuhe.	
473.	Ohrovt	142
474.	Plavi ohrovt s kostanjem	143
475.	Sladko zelje	143
476.	Prisiljeno zelje	144
477.	Posiljeno zelje, drugače	144
478.	Praženo zelje	144
479.	Praženo zelje sladko	144
480.	Višnjevo zelje	144
481.	Ohrovtove in zeljnate glave pražene	144
482.	Mali ohrovt (Sprossenkohl) zabeljen	145
483.	Mali ohrovt s prežganjem	145
484.	Ohrovtova potica	145
485.	Kislo zelje	145
486.	Kislo zelje, praženo	145
487.	Kislo zelje z oljem	145
488.	Sirovo kislo zelje z oljem	145
489.	Pečeno kislo zelje	145
490.	Kolerabe	146
491.	Kolerabe okisane	146
492.	Kolerabe pražene	146
493.	Rumene kolerabe	146
494.	Korenje	147

Št.		Stran
495.	Korenje drugače	147
496.	Korenjev piré	147
497.	Sladka repa	147
498.	Sladka repa drugače	147
499.	Posiljena repa	147
500.	Črne korenine zabeljene	147
501.	Črne korenine s prežganjem	148
502.	Bele korenine (ovsen koren)	148
503.	Redkvična prikuha	148
504.	Špinača	148
505.	Kuhana solata	148
506.	Kuhana solata z grahom	148
507.	Zabeljena solata	149
508.	Špargeljni zabeljeni	149
509.	Špargeljni v frikasé	149
510.	Špargeljnova potica	149
511.	Zabeljen grah v stročju	149
512.	Pražen grah	149
513.	Grah po angleško	150
514.	Angleški grah drugače	150
515.	Zabeljen grah v stročju	150
516.	Krebulja v masleni polivki	151
517.	Krebulja s kisom in oljem	151
518.	Karfijola v polivki presnega masla	151
519.	Karfijola v frikasé	151
520.	Karfijola s parmezanom	151
521.	Zabeljena karfijola	152
522.	Buče ali cesarska repa	152
523.	Kumare s slanino	152
524.	Pražene kumare	152
525.	Zeleni fižol v stročju	152
526.	Zeleni bob	152
527.	Fižol v stročju, zabeljen	152
528.	Fižol v stročju, s smetano zabeljen	153
529.	Fižol v stročju s krompirjem	153
530.	Krebulja ali lisec kot špargelj	153
531.	Trnocelj ali stahis	153
532.	Ocvrte karfijole	153
533.	Ocvrte karfijole drugače	153
534.	Ocvrte buče	153
535.	Ocvrte gobe	153
536.	Nadevane kumare	154
537.	Cuke, laške buče	154
538.	Pašteta iz kislega zelja	154
539.	Grahova pašteta	155
540.	Grahova potica	155
541.	Špinačni kuh	155
542.	Špinačne klobase	156
543.	Nadevane kolerabe	156
544.	Ohrovtove in zeljnate klobase	156
545.	Nadevana zeljnata glava	157
546.	Ohrovtova potica	157
547.	Ocvrte črne korenine	157
548.	Mladi koruzni storži	158
549.	Ohrovtova klobasa	158
550.	Pečeno kislo zelje z divjačino	158
551.	Pečeno kislo zelje s suhimi ribami	158
552.	Karfijolna potica z rižem	158
553.	Zabeljene ohrovtove glavice	159
554.	Pražene ohrovtove glavice	159
555.	Nadevana karfijola	159
556.	Nadevana karfijola drugače	159
557.	Zabeljeni hmeljevi vršički	160
558.	Nadevana zélena	160
559.	Zélena v masleni polivki	160
560.	Artičoke	160
561.	Ocvrti tolipeljni	160
562.	Pečene paradižnice na laški način	160
563.	Nadevane paradižnice	161
564.	Nadevane paradižnice z riževim nadevom	161
565.	Nadevana čebula	162
566.	Pražena šalotka	162
567.	Pražene buče	162
568.	Pražene gobe, jurčki	162
569.	Pražene gobe na olju	162
570.	Nadevane ocvrte gobe, šampinjoni, jurčki ali prusnice	162
571.	Pražene gobe sirovke ali prusnice	163
572.	Nadevane gobe pečene	163
573.	Praženi smrčki	163
574.	Gomoljke (trifeljni)	163
575.	Krompir kot polivka	163
576.	Majeronov krompir	163
577.	Okisan krompir	164
578.	Knajpov krompir	164
579.	Parjen krompir s presnim maslom	164
580.	Pražen krompir	164
581.	Pražen krompir s smetano	164
582.	Pečen krompir	165
583.	Prtliški krompir	165
584.	Zabeljen krompir	165
585.	Višnjev krompir	165
586.	Novi krompir	165

Št.		Stran
587.	Mali krompirčki	165
588.	Glasiran krompir	165
589.	Nadevan krompir	166
590.	Krompirjev piré	166
591.	Glasiran krompir cel	166
592.	Ocvrt krompir	166

Deveti oddelek.

Jedi, ki se dajejo k mesu, k prikuhi ali na prikuho.

Razne krompirjeve priloge.

593.	Krompirjevi rožički in korenje	167
594.	Krompirjevi hlebčki	167
595.	Krompirjev štrukelj	167
596.	Krompirjevi štrukeljčki	168
597.	Krompirjevi cmoki veliki	168
598.	Krompirjevi ocvrti vložki	168
599.	Krompirjevi rezanci	168
600.	Krompirjevi polmesci	168
601.	Krompirjeve paštete	169
602.	Krompirjevi hlebčki s svinjino	169
603.	Krompirjevi krapi s sekanico	169
604.	Krompirjev puding	169
605.	Krompirjev puding drugi	169
606.	Sago-puding	170

Razni zrezki in ocvrto mesovje.

607.	Dunajske zarebrnice	170
608.	Dunajski zrezki	170
609.	Naravne telečje zarebrnice	170
610.	Navadni zrezki	170
611.	Navadni sesekani zrezki	170
612.	Sesekani zrezki drugi	170
613.	Sesekani zrezki tretji	171
614.	Telečja klobasa	171
615.	Oblečeni zrezki	171
616.	Oblečeni jagnječji zrezki	171
617.	Jagnječji zrezki v oblatih	172
618.	Jagnječje zarebrnice nadevane	172
619.	Pofeze	172
620.	Nadevani ocvrti piščanci	172
621.	Ocvrte telečje ledvice	173
622.	Ocvrti golobje	173
623.	Ocvrt kozliček ali ocvrto jagnje	173
624.	Ocvrta telečja glava	173
625.	Ocvrte telečje noge	173
626.	Ocvrti možgani	173
627.	Ocvrti priželjci	173
628.	Ocvrta jetra	173
629.	Pečena jetra	174
630.	Pražena jetra, najnavadnejša	174
631.	Pražena srnina jetra	174
632.	Polpete	174
633.	Polpete drugačne	174
634.	Hlebčki iz svinjine	175
635.	Hlebčki iz pečenke	175
636.	Sirovi polmesci	175
637.	Masleni rožički	175
638.	Maslen venec	175
639.	Haše-krapi	176
640.	Ragú-krapi	176
641.	Lutriš-vandeljci	176

Za postne dni.

642.	Ragú-zvitki	177
643.	Žabji zrezki	177
644.	Ribji zrezki	177
645.	Ocvrte žabe	177
646.	Ocvrta želva	177
647.	Ocvrte sardele	177
648.	Sardele drugače	177
649.	Ocvrti kapeljni	177
650.	Narastla jajčna jed	177
651.	Oblečena jajca	178
652.	Lečnat piré	178
653.	Grahov piré	178
654.	Fižolov piré	178
655.	Angleško testo	178
656.	Makaroni	178
657.	Francoski omlet	179
658.	Dunajska jajca	179
659.	Sardelno maslo z redkvijo	179
660.	Presno maslo z jajci in sardelami	180

Deseti oddelek.

Obare (ajmohti).

661.	Parjena raca z ohrovtom	180
662.	Parjena raca z vinom	180
663.	Domače race kot divje	181
664.	Piščanci v obari	181
665.	Mlade kokoške, jarčice, kopunčki ali race belo pražene	181
666.	Kokoš v obari	181
667.	Piščanci v obari na drug način	182
668.	Galantinova francoska obara	182
669.	Francoska stresena obara	182
670.	Glasirane prsi	183
671.	Glasirane jarice, kopuni ali race	183

Št.		Stran
672.	Kopuni ali jarčice z ostrižno polivko	183
673.	Kopuni ali jarčice v školjčni polivki	183
674.	Kopuni in jarčice v frikasé	184
675.	Kopuni v sardelnem frikasé	184
676.	Jarčica (poulard) s kislo smetano	184
677.	Kokoš v brodeti	185
678.	Star petelin ali kokoš v črni polivki	185
679.	Pišče v papriki	185
680.	Pišče s papriko na drug način	185
681.	Piščančeva rižota	185
682.	Rizi-bizi	186
683.	Stara kokoš z rižem	186
684.	Parjene telečje prsi	186
685.	Telečje zarebrnice	186
686.	Telečje zarebrnice v sardelni polivki	186
687.	Telečje zarebrnice s smetano	187
688.	Telečje zarebrnice z limonovo polivko	187
689.	Pretikano telečje stegno	187
690.	Cesarske zarebrnice	187
691.	Pretaknjene telečje zarebrnice	188
692.	Telečje srce v obari	188
693.	Parjeno telečje srce	188
694.	Pečena telečja srca	188
695.	Telečja obara	188
696.	Telečja obara z zelenim grahom	189
697.	Ragú-obara	189
698.	Rjava ragú-obara	189
699.	Telečji rizi-bizi	190
700.	Parjeni priželjci z mavrahi	190
701.	Parjeni priželjci s smetano	190
702.	Srbski golaž z rižem	190
703.	Telečje ledvice v obari	191
704.	Judovska pečenka	191
705.	Telečje noge v obari	191
706.	Telečja glava v obari	191
707.	Priželjci v obari	191
708.	Priželjci praženi	191
709.	Telečja glava s smetanovo polivko	192
710.	Telečja pljuča	192
711.	Telečji vampi	192
712.	Vampi s slanino	192
713.	Telečji vampi s sardelami	193
714.	Telečji rajželjc v obari	193
715.	Vampi po gosposkem načinu	193
716.	Frigana jetra	193
717.	Pražena jetra	193
718.	Pražena jetra s smetano	194
719.	Jetra na laški način	194
720.	Jetrna ragu-obara	194
721.	Jetrna obara s smetano	194
722.	Jetra od divjačine	195
723.	Zabeljeno pišče	195
724.	Zabeljeni golobje	195
725.	Zabeljena teletina	195
726.	Telečje stegno v frikando	195
727.	Kopuni, kokoši ali race v frikando	195
728.	Golobje v frikando	196
729.	Telečji filé v frikando	196
730.	Kako naj se pekatete kuhajo	196
731.	Pekatete kot priloga	196
732.	Gobe s pekatetami	196
733.	Jetra s pekatetami	197
734.	Pekatete s smetano	197
735.	Goveji rep s pekatetami	197
736.	Govedina s pekatetami	197
737.	Teletina s pekatetami	197
738.	Piščanci s pekatetami	198
739.	Stara kokoš s pekatetami	198
740.	Pekatete s svinjino	198
741.	Francoska obara	198
742.	Kokošji golaž	198
743.	Piščanci ali kokoš v aspiku	199
744.	Koštrunove zarebrnice v smetanovi polivki	199
745.	Koštrun s sladko repo	199
746.	Parjen koštrun	199
747.	Koštrunovo stegno v kvaši	199
748.	Pršut v kvaši	200
749.	Koštrunovo stegno s paradižnicami	200
750.	Koštrunov golaž	200
751.	Zabeljen koštrun	200
752.	Koštrun navadno kuhan	201
753.	Parjen koštrun s krompirjem	201
754.	Parjen koštrun z zelenjavami	201
755.	Parjen koštrun na drug način	201
756.	Koštrunove zarebrnice na navadni način	202

Št. Stran

757. Parjen koštrun z ohrovtom 202
758. Parjen koštrun s sladko repo, na navaden način . 202
759. Tržiške koštrunove bržole 202
760. Koštrunove ledice pražene 203
761. Koštrunova jetra, frigana 203
762. Koštrunova močenica . . 203
763. Jagnje v papriki 203
764. Jagnje v obari 204
765. Jagnječja obara s šampinjoni 204
766. Jagnječja jetra, pražena . 204
767. Jagnje z zelenim grahom 204
768. Zabeljeno jagnje 204

Domači zajec.

769. Zabeljen domači zajec . 204
770. Domači zajec v obari . . 204
771. Domači zajec v papriki . 205
772. Jetra domačega zajca . . 205

Svinjina.

773. Kuhana svinjina s hrenom 205
774. Parjena svinjina 205
775. Pražene svinjske zarebrnice 205
776. Prašičje zarebrnice, bolj hitro 206
777. Prašičje zarebrnice z limonovim sokom 206
778. Kuhana svinjska glava . 206
779. Golaž iz svinjine . . . 206
780. Svinjski golaž s kislim zeljem 207
781. Svinjina razsoljena . . . 207
782. Parjena svinjina s kašo 207
783. Prašičevo meso z rižem 207
784. Riž po turški šegi . . . 207
785. Riž po laški šegi . . . 208

Divja perutnina.

786. Golobje v črni polivki . 208
787. Golobje s salmi polivko 208
788. Golobje v obari 209
789. Drozgi in brinovke s polento 209
790. Zabeljeni golobje . . . 209
791. Parjene golobje prsi s salmi 209
792. Parjeni golobje 210
793. Golob z rižem 210
794. Jerebice in prepelice z rižem 210
795. Jerebice in prepelice po lovski šegi 211
796. Divji petelin 211
797. Divja raca, ruševec (Birkhahn) in škarjavec . . . 211
798. Kljunač v rižu 211
799. Kljunačeva sekanica . . 212
800. Francoski kljunač . . . 212
801. Pišče kot kljunač . . . 213
802. Kokoš v rižu 213
803. Riž s teletino 213

Divjačina.

804. Kako se kvasi divjačina . 213
805. Jelenovo meso 214
806. Jelenov hrbet z ribezljevo ali hečapečno polivko . . 214
807. Jelenov hrbet s cesarsko skorjo 214
808. Cesarska skorja 215
809. Jelenovo pleče parjeno . 215
810. Parjeno srnino pleče ali zajčja plečeta 215
811. Srna ali zajec v obari . 215
812. Mlad zajec v sekanici . . 216
813. Medvedove tace 216
814. Divji prašič kvašen . . 217
815. Divji prašič parjen . . . 217
816. Divji prašič z zeljem . . 217
817. Kvašena srna s smetano . 217
818. Kvašen divji zajec s smetano 217

Postne obare.

819. Vidra kvašena 218
820. Vidra v obari 218
821. Bober kvašen 218
822. Bober parjen 218
823. Bobrov rep parjen . . . 218
824. Postna račica 218
825. Ranger ali liska ali postne race brez razločka . . . 219
826. Postne race v črni polivki 219
827. Ribji brodet 219
828. Ribe v brodetu na drug način 219
829. Ribji golaž 220
830. Riba s krompirjem . . . 220
831. Karp v črni polivki . . 220
832. Ščuka v obari po laškem načinu 221
833. Riba z vinsko marinado . 221

Št. Stran

Enajsti oddelek.

Paštete.

834. Testeni model prvi . . 221
835. Testeni model drugi . . 222
836. Testeni model tretji . . 223
837. Testeni model četrti . . 223
838. Male maslene paštete . . 224
839. Male skledice iz krhkega testa 224
840. Skledice iz krhkega testa s pokrovom 224
841. Maslena pašteta s telečjim ragu 225
842. Maslena pašteta z možgani 225
843. Maslena pašteta s postnim ragu 225
844. Maslena pašteta s telečjimi jeziki 226
845. Divji petelin ali divja raca v pašteti 226
846. Golobje v črni polivki v pašteti 226
847. Golobja salm pašteta . . 226
848. Volovski rep v pašteti . 226
849. Pašteta iz vampov s slanino 226
850. Lutriš pašteta 226
851. Pašteta z vanilijo . . . 227
852. Cipina pašteta 227
853. Pljučna pašteta 227
854. Pljučna pašteta druga . . 228
855. Ribja pašteta 228
856. Ribja pašteta s šampinjoni ali gomoljkami 228
857. Pašteta iz divjačine . . 229
858. Pašteta z divjimi golobi . 229
859. Pašteta z divjimi golobi ali racami na drug način 230
860. Ruska pašteta s kljunačem 230
861. Ruski kuh 231
862. Jetrni puding 231
863. Mrzla pašteta iz divjačine 231
864. Telečja pašteta 231
865. Pašteta iz gnjati 232
866. Pašteta iz gosjih jeter prva 233
867. Pašteta iz gosjih jeter druga 234
868. Pašteta iz gosjih jeter tretja 235
869. Pašteta iz perutninskih jeter 235
870. Pašteta iz razne divjačine 235
871. Pašteta iz srne ali zajca . 236

Št. Stran

872. Priželjčeva pašteta . . . 236
873. Priželjčeva pašteta druga 237
874. Nadevana prašičja glava 237
875. Prašičeva glava na drug način 238
876. Prašičev gelatin 239

Dvanajsti oddelek.

Mesne pečenke.

877. Navadna telečja pečenka 239
878. Pečeno telečje stegno . . 239
879. Telečje stegno pretaknjeno s slanino 240
880. Telečje stegno na cesarski način 240
881. Nizozemsko stegno . . . 241
882. Telečje stegno s sardelami 241
883. Marinirano telečje stegno 241
884. Telečje stegno kot galantin 241
885. Telečje stegno kot hamburško stegno 242
886. Zvito stegno 242
887. Zvita ledvična pečenka . 242
888. Telečje stegno ali ledvična pečenka s paradižnicami 242
889. Navadno nadevane telečje prsi 243
890. Nadevane telečje prsi po nemškem načinu 243
891. Nadevane telečje prsi z rižem 243
892. Nadevane telečje prsi na francoski način 243
893. Nadevane prsi na angleški način 244
894. Nadevane prsi po domače 244
895. Ocvrte telečje prsi . . . 244

Koštrunove pečenke.

896. Pečeno koštrunovo stegno 244
897. Koštrunova ledvična pečenka 244
898. Marinirano koštrunovo stegno 245
899. Marinirano koštrunovo stegno na drug način . . 245
900. Zvita koštrunova pečenka 245
901. Ocvrti kozliček 245

Jagnječje pečenke.

902. Navadno pečeno jagnje ali kozliček 245
903. Kraški koštrunček . . . 246

Št. Stran

904. S slanino pretaknjeno jagnje 246
905. Pečeno celo jagnje . . . 246
906. Pečen kozliček 246
907. Nadevane jagnječje prsi. 246

Prašičje pečenke.

908. Navadna prašičja pečenka 246
909. Marinirana svinjina . . 246
910. Marinirana svinjina s smetano 247
911. Prašičja pečenka s čebulo 247
912. Svinjina s kožo 247
913. Pečen pršut 247
914. Prašičja pečenka po načinu divjačine 247
915. Prašičja ribica 248
916. Prašičji biftki 248
917. Prašičja ribica v mrežici 248
918. Prašičja ribica z drugimi dišavami 248
919. Prašičje zarebrnice. . . 248
920. Prašiček z jabolki ali krompirjem 248
921. Mladi prašiček nadevan z rižem 249
922. Navadni mladi prašiček. 249

Divjačina.

923. Navadno pečen jelenov hrbet ali pleče 250
924. Marinirano jelenovo meso 250
925. Jelenov hrbet 250
926. Jelenovi zrezki 250
927. Jelenov golaž 251
928. Jelenov hrbet ali stegno z zelenjavami 251
929. Srnino stegno ali hrbet kot pečenka 251
930. Srnino stegno s paradižnicami 251
931. Marinirano srnino meso . 251
932. Srna kot pečenka s smetano 251
933. Srnine zarebrnice . . . 252
934. Divji kozel parjen s smetano 252
935. Divji kozel parjen z vinom 252
936. Navadno pečeni zajčji hrbet 252
937. Pečeni zajčji hrbet s smetano 253

Domača perutnina.

938. Navadno pečen kopun, poulard ali jarčica . . . 253
939. S slanino pretaknjen kopun 253
940. Kopun kot divjačina . . 253
941. Oblečen kopun 254
942. Parjena kokoš 254
943. Parjena kokoš na drug način 254
944. Nadevana kokoš . . . 254
945. Star petelin ali kokoš kot divjačina 255
946. Navadno pečeni piščanci 255
947. Nadevani piščanci . . . 255
948. Nadevani piščanci z grahovim nadevom 255
949. Nadevani piščanci z žemeljnim nadevom . . . 256
950. Ocvrti piščanci 256
951. Navadno pečeni golobje. 256
952. Nadevani golobje . . . 256
953. Navadno pečen puran . . 256
954. Nadevan puran 257
955. Nadevan puran na drug način 257
956. Pečena gos 257
957. Nadevana gos 257
958 Pečena raca 258
959. Nadevane race 258

Divja perutnina.

960. Mariniran divji petelin . 258
961. Divji petelin s salmi-rezinami 259
962. Divji petelin s smetano . 259
963. Mlad divji petelin . . . 260
964. Nadevane pečene divje race 260
965. Divja raca s smetano . . 260
966. Parjena divja raca . . . 260
967. Divja raca s salmi-rezinami 261
968. Divje gosi 261
969. Pečen fazan 261
970. Parjen fazan 261
971. Fazan s salmi-rezinami . 261
972. Fazan s smetano . . . 262
973. Pegatke (Perlhennen) . . 262
974. Navadno pečene jerebice, leščarke in kotorni . . 262
975. Kvašene jerebice . . . 262
976. Parjene jerebice, leščarke in kotorni 263
977. Kvašene leščarke . . . 263
978. Jerebične prsi s salmi-paštetami 263
979. Kljunač, obložen z rezinami 263

Št. Stran

980. Kljunač s salmi. . . . 264
981. Pečeni drozgi ali brinovke 264
982. Cipe 264
983. Telečji ptički. 264
984. Prašičevi ptički. . . . 365
985. Jerebice, fazani, pegatke in kopuni ali piške s kislim zeljem 265
986. Mazorine, morske race . 265

Postne pečenke.

987. Pečen menek. 265
988. Pečen menek na drug način 265
989. Pečen menek kot ptički 266
990. Nadevana pečena riba . 266
991. Cela pečena riba ali pečeni kosčki ribe . . . 266
992. Pečena jegulja 266
993. Pečena jegulja na drug način 266
994. Pečen lipan 267
995. Pečen sulec 267
996. Pečen sulec s smetano . 267
997. Mariniran sulec . . . 267
998. Navadna pečena ščuka . 267
999. Pečena ščuka s smetano 267
1000. Pečena riba po laškem načinu 267
1001. Pečene male postrvi. . 268
1002. Ocvrte domače ribe . . 268
1003. Ocvrte žabe in želve . 268
1004. Pečena tunina 268
1005. Pečen brancin (Seebarsch) 268
1006. Pečene male morske ribe 268
1007. Viza (Hausen) 269

Trinajsti oddelek.

Kaj se da za solato.

1008. Navadna solata berivka 269
1009. Ljubljanska ledenka . . 269
1010. Solata ledenka s smetano 269
1011. Solata ledenka s slanino 269
1012. Pariška solata 269
1013. Solata štrucarica (dolga) 269
1014. Holandska, majniška maslenka in zimska glavna solata 270
1015. Motovilec 270
1016. Radič in cikorija . . . 270
1017. Endivija 270
1018. Regrat 270

Št. Stran

1019. Repna cima 270
1020. Vodna kreša 270
1021. Vrtna kreša 270
1022. Zelna solata 270
1023. Rdeče zelje kot solata . 271
1024. Ohrovt kot solata . . . 271
1025. Kislo zelje kot solata . 271
1026. Georgine kot solata . . 271
1027. Špargeljni ali beluši . 271
1028. Karfijola kot solata . . 271
1029. Rabarbarno cvetje . . 271
1030. Karfijola z jajci in sardelami 271
1031. Ohrovtova solata . . . 271
1032. Hmeljeva solata . . . 272
1033. Fižol v stročju kot solata 272
1034. Kolerabe kot solata . . 272
1035. Črni koren 272
1036. Beli ovseni in sladkorni koren 272
1037. Svetlin ali rapantika . 272
1038. Obeljene španske artičoke 272
1039. Podzemeljske hruške . 273
1040. Zélena kot solata . . . 273
1041. Pesa kot solata 273
1042. Krompirjeva solata . . 273
1043. Fižolova solata 273
1044. Bobova solata 273
1045. Lečna solata 273
1046. Redkev v solati . . . 273
1047. Kumare v solati . . . 273
1048. Kumare v solati s smetano 274
1049. Kumare s smetano na drug način 274
1050. Francoska solata . . . 274
1051. Kumare v solati s slanino 274
1052. Kumarna in krompirjeva solata 274
1053. Mešana solata 274
1054. Laška solata 274
1055. Laška solata na drug način 275

Sladke solate, kompot.

1056. Jabolka kot sladka solata ali kompot. . . . 275
1057. Nadevana jabolka . . . 276
1058. Jabolčna čežana, mrzla . 276
1059. Jabolčna čezana, topla . 276
1060. Parjena jabolka . . . 276
1061. Pečena jabolka 276
1062. Pečena jabolka z medom 277
1063. Nadevana pečena jabolka 277

Št.		Stran
1064.	Hruške kot kompot . .	277
1065.	Parjene hruške	277
1066.	Kuhane hruške	277
1067.	Kutine kot kompot . .	277
1068.	Breskve kot kompot . .	278
1069.	Marelice kot kompot .	278
1070.	Češplje kot kompot . .	278
1071.	Olupljene češplje kot kompot	278
1072.	Črešnje kot kompot . .	278
1073.	Višnje kot kompot . .	278
1074.	Fige kot kompot . . .	278
1075.	Pomarančna solata . .	279
1076.	Pomarančna solata z lupinami	279
1077.	Kostanj kot kompot . .	279
1078.	Korenje kot kompot . .	279
1079.	Melone kot kompot . .	279
1080.	Rabarbara kot kompot .	280
1081.	Močnice (brusnice) . .	280
1082.	Maline kot kompot . .	280
1083.	Robidnice (črne maline)	280
1084.	Borovnice (črnice) . .	280
1085.	Borovnice na drug način	280
1086.	Bezgove jagode kot kompot	280
1087.	Ribezelj kot kompot . .	280
1088.	Rdeče gozdne jagode kot kompot	281
1089.	Žlahtne vrtne jagode kot kompot	281
1090.	Kosmulje kot kompot .	281
1091.	Trijet kot sladka solata	281
1092.	Malinov trijet	281
1093.	Jagodni trijet	282
1094.	Močnični, brusnični trijet	282
1095.	Suho sadje kot kompot	282
1096.	Suha jabolka	282
1097.	Suhe češplje	282
1098.	Suhe češplje olupljene .	283
1099.	Suhe hruške	283
1100.	Suhe marelice kot kompot	283
1101.	Suhe breskve	283
1102.	Suhe črešnje in dren .	283
1103.	Češpljevec iz suhih češpelj	283
1104.	Jabolčnik iz suhih krhljev	283
1105.	Nadevana strjena jabolka	283
1106.	Strjena jabolka na drug način	284
1107.	Strjeno mešano sadje .	284
1108.	Strjena jabolka na tretji način	284
1109.	Pečena jabolka s snegom	284

Štirinajsti oddelek.

Preproste močnate jedi.

Št.		Stran
1110.	Zabeljeni rezanci . . .	285
1111.	Rezanci s sirom . . .	285
1112.	Zabeljeni rezanci z zdrobom	285
1113.	Zapečeni sirovi rezanci	285
1114.	Rezanci z orehi	285
1115.	Rezanci s paradižnicami	286
1116.	Rezanci s svinjino . .	286
1117.	Rezanci s svinjino na drug način	286
1118.	Rezančeva potica . . .	286
1119.	Družinski rezanci . . .	286
1120.	Sirovi rezanci	286
1121.	Sirovi rezanci na drug način	287
1122.	Sirovi zavitki	287
1123.	Orehovi zavitki	287
1124.	Zavitki s svinjino . . .	287
1125.	Ajdovi zavitki	287
1126.	Ajdovi cmoki	288
1127.	Ajdovi pečeni žganci .	288
1128.	Ajdov pečenjak s pinjenim mlekom	288
1129.	Ajdov pečenjak s sladkim mlekom	288
1130.	Ajdovi štruklji z orehi .	288
1131.	Ajdov štrukelj s sirom .	288
1132.	Ajdov štrukelj z ocvirki	289
1133.	Koroški zavitki	289
1134.	Koroški zavitki z rižem	289
1135.	Češpljevi zavitki . . .	289
1136.	Češki češpljevi zvitki .	289
1137.	Češpljevi cmoki . . .	290
1138.	Podolgasti tirolski cmoki	290
1139.	Podolgasti navadni cmoki	291
1140.	Veliki močnati cmoki .	291
1141.	Vodeni cmočki	291
1142.	Testeni grah	291
1143.	Vodeni rezanci	291
1144.	Testeni grah, fini . . .	292
1145.	Veliki krompirjevi cmoki z žemljami	292
1146.	Krompirjevi cmoki z drobtinami	292
1147.	Zdrobovi cmoki s krompirjem	292
1148.	Družinski zdrobovi cmoki prvi	292
1149.	Družinski zdrobovi cmoki drugi	292
1150.	Veliki krompirjevi cmoki s svinjino	293

Št. Stran

1151. Krompirjevi vložki (žličniki) 293
1152. Fini krompirjevi cmoki 293
1153. Krompirjevi cmoki s češpljami 293
1154. Fini sirovi cmoki . . . 293
1155. Sirovi cmoki z zdrobom 293
1156. Zdrobovi cmoki . . . 293
1157. Riževi cmoki 294
1158. Koruzna polenta . . . 294
1159. Koruzni pečenjak . . . 294
1160. Koruzni pečenjak z jabolki 294
1161. Koruzni žganci 294
1162. Pšenična polenta . . . 295
1163. Jajčni kuh 295
1164. Češpljeva kaša 295

Mlečne jedi.

1165. Mlečna kaša 295
1166. Pečena mlečna kaša . . 295
1167. Mlečni riž 295
1168. Mlečni zdrob 296
1169. Mlečni koruzni zdrob . 296
1170. Mlečni ječmenček . . . 296
1171. Mlečna ajdova kaša . . 296
1172. Mlečni ajdovi močnik . 296
1173. Mlečni močnik 296
1174. Mlečna ribana kaša . . 297
1175. Mlečni rezanci 297
1176. Otročji kuh 297
1177. Zapečeni masleni vložki 297
1178. Deževni črvi 297
1179. Mlečni masleni vložki . 298
1180. Zapečeni masleni vložki 298
1181. Zdrobovi mlečni vložki 298
1182. Mlečni sago 298

Pečenjaki.

1183. Jajčni pečenjak 298
1184. Cesarski pečenjak . . . 298
1185. Cesarski pečenjak drugi 299
1186. Črešnjev pečenjak . . 299
1187. Jabolčni pečenjak prvi 399
1188. Jabolčni pečenjak drugi 299
1189. Češpljev pečenjak . . 299
1190. Zdrobov pečenjak . . . 300
1191. Zdrobov pečenjak brez jajec 300
1192. Zdrobov pečenjak s svinjino 300
1193. Koruzni pečenjak . . . 300
1194. Koruzni pečenjak z jajci 300
1195. Sago pečenjak 300
1196. Rižev pečenjak 300
1197. Ajdov pečenjak 301

Št. Stran

1198. Sirov pečenjak 301
1199. Žemeljni pečenjak . . . 301
1200. Mesni pečenjak . . . 301
1201. Rajžlječev pečenjak . . 301
1202. Pšenični vlivanci . . . 301
1203. Jabolčni vlivanci . . . 302

Omelete in omeletni hlebčki.

1204. Navadne omelete z omako 302
1205. Omelete z jabolčnim nadevom 302
1206. Omelete s češpljevim nadevom 302
1207. Omelete s svežimi češpljami 302
1208. Omelete z močnicami (brusnicami) 302
1209. Omelete z vrtnimi ali gozdnimi rdečimi jagodami 303
1210. Omelete s sladkorjem in cimetom 303
1211. Hitro pripravljene omelete 303
1212. Cesarske omelete . . . 303
1213. Piškotne omelete . . . 303
1214. Sirove palačinke . . . 304
1215. Riževe palačinke . . . 304
1216. Rezančne palačinke . . 304
1217. Orehove palačinke . . 304
1218. Omeletne potice . . . 304
1219. Omeletne potice z orehi 304
1220. Omeletna potica z mandeljni 305
1221. Omeletna potica s sirom 305
1222. Omeletna potica z rižem 305
1223. Omeletna potica s svinjino 205
1224. Omeletni zvitki 305
1225. Rezančna klobasa . . . 306
1226. Klobasa iz makaronov . 306
1227. Klobasa iz makaronov z vranico 306
1228. Polževa močnata jed . 306
1229. Omeletni hlebčki . . . 306
1230. Omeletni hlebčki s smetano 307
1231. Zdrobovi hlebčki . . . 307
1232. Kuhani smetanovi štruklji 307
1233. Pehtranovi, melisni ali metni štruklji 307
1234. Štrukelj iz mešanih zelišč 307
1235. Rižev štrukelj, pečen . 308

Št.		Stran
1236.	Orehov štrukelj, huhan	308
1237.	Orehov štrukelj, pečen	308
1238.	Sirov štrukelj, pečen	308
1239.	Sirov štrukelj, kuhan	308
1240.	Drobnjakov štrukelj s sirom	309
1241.	Zdrobov štrukelj, pečen	309
1242.	Zdrobov štrukelj, kuhan	309
1243.	Mandeljnov štrukelj	309
1244.	Rozinov štrukelj	309
1245.	Pečen smetanov štrukelj	309
1246.	Lešnikov štrukelj	310
1247.	Makov štrukelj, pečen	310
1248.	Makov štrukelj, kuhan	310
1249.	Čokoladni štrukelj	310
1250.	Kostanjev štrukelj	310
1251.	Tirolski štrukelj	310
1252.	Prešnica	311
1253.	Pešamljev štrukelj	311
1254.	Kuhani kvašeni struklji	311
1255.	Krompirjev štrukelj	311
1256.	Jabolčni štrukelj	312
1257.	Črešnjev štrukelj prvi	312
1258.	Črešnjev štrukelj drugi	312
1259.	Grozdov štrukelj	312
1260.	Borovnični štrukelj	312
1261.	Češpljev štrukelj	312
1262.	Češpljev štrukelj iz suhih češpelj	312
1263.	Štrukelj s svinjino	313
1264.	Zeljev štrukelj	313

Petnajsti oddelek.

Ocvrte močnate jedi.

1265.	Brizgljane štravbe	313
1266.	Žlični krapi	314
1267.	Sladkorne štravbe	314
1268.	Sladkorne štravbe druge	314
1269.	Ocvrta jabolka ali češplje	314
1270.	Ocvrta jabolka ali češplje na drug način	314
1271.	Ocvrte suhe češplje	315
1272.	Ocvrte črešnje ali višnje	315
1273.	Zvezani krapi	315
1274.	Rumenjakovi zapognjenci	315
1275.	Zračni krapi	315
1276.	Zračni krapi bolj hitro	316
1277.	Vrtnice	316
1278.	Flancati	316
1279.	Flancati drugi	316
1280.	Flancati tretji	316
1281.	Škofje kape	317
1282.	Ocvrti škarniceljni	317
1283.	Stružki (oblanje)	317
1284.	Zajčja ušesa	317
1285.	Košarice in snežene kepe	317
1286.	Ocvrti mandeljni	318
1287.	Riževi krapi	318
1288.	Riževe hruške	318
1289.	Zdrobovi krapi	318
1290.	Zdrobovi rožički	319
1291.	Pešameljevi krapi	319
1292.	Rezančevi krapi in rožički	319
1293.	Krapi iz ribane kaše	319
1294.	Žemeljni krapi	320
1295.	Ocvrte žemlje	320
1296.	Ocvrte žemlje brez sladkorja	320
1297.	Nadevane žemlje z omako	320
1298.	Nadevane žemlje	320
1299.	Nadevane žemlje z jabolki	320
1300.	Nadevane žemlje z vanilijevim kremom	320
1301.	Ocvrte gobice	321
1302.	Črešnjeve kroglice	321
1303.	Ocvrto bezgovo cvetje	321
1304.	Ocvrto akacijevo cvetje	321
1305.	Ocvrta meta ali melisa	321
1306.	Ocvrte marelice	321
1307.	Ocvrte breskve	322
1308.	Kutinovi rožički ali kroglice	322
1309.	Jabolčne kroglice in rožički	322
1310.	Češpljeve kroglice	322
1311.	Češpljevi rožički	322
1312.	Ocvrti trikoti	322
1313.	Špansko seno	323
1314.	Ocvrte pomaranče	323
1315.	Ocvrti krompirjevi vložki	323

Šestnajsti oddelek.

Kuhi, pudingi in drugi narastki.

1316	Rižev kuh s čokolado	323
1317.	Sago-kuh	324
1318.	Rižev kuh, pečen	324
1319.	Rižev kuh, kuhan	324
1320.	Rižev kuh z jabolki	324
1321.	Družinski rižev kuh	324
1322.	Rižev kuh z jabolki brez jajec	325
1323.	Trobarvni rižev kuh	325
1324.	Kuh iz stolčenega riža	325
1325.	Ruski riž	325
1326.	Tolčen rižev kuh, kuhan	326

Št.		Stran
1327.	Kuh iz ribane kaše	326
1328.	Penast rezančev kuh	326
1329.	Rezančni kuh	326
1330.	Pisan zdrobov kuh	326
1331.	Zdrobov kuh	327
1332.	Žemeljni kuh	327
1333.	Žemeljni kuh drugi	327
1334.	Kuh iz žemeljnega pešamlja	327
1335.	Kuh iz pešamlja	328
1336.	Kuh iz pešamlja drugi	328
1337.	Kuh iz sveže smetane	328
1338.	Kuh iz kisle smetane	328
1339.	Masleni kuh	328
1340.	Minutna močnata jed	328
1341.	Kuh iz omake	329
1342.	Spenjena sveža smetana	329
1343.	„Dan in noč“	329
1344.	Otroški kuh	329
1345.	Otroški kuh drugi	330
1346.	Jabolčen kuh	330
1347.	Jabolčni kuh z rozinami	330
1348.	Mandeljnove karte	330
1349.	Francoski jabolčni kuh	330
1350.	Kutinov kuh	331
1351.	Kutinov kuh drugi	331
1352.	Jagodov kuh	331
1353.	Malinov kuh	331
1354.	Ribezov kuh	331
1355.	Češpljev kuh	332
1356.	Črešnjev kuh	332
1357.	Marelični kuh	332
1358.	Breskov kuh	332
1359.	Pomarančni kuh	332
1360.	Pomarančni kuh z mandeljni	332
1361.	Limonov kuh	333
1362.	Punčev kuh z rumovim šatojem	333
1363.	Citronatov kuh	333
1364.	Maraskinov kuh	333
1365.	Guvernerjev kuh	334
1366.	Ledeni kuh	334
1367.	Sneženi vložki	334
1368.	Groblja	334
1369.	Dober kmet	334
1370.	Narahljana močnata jed	335
1371.	Marcipan kuh	335
1372.	Kranjski kuh	335
1373.	Mali kuh	335
1374.	Kuh iz rakovega masla	336
1375.	Narastli piščancev kuh	336
1376.	Orehov kuh	336
1377.	Orehov kuh drugi	336
1378.	Orehov kuh tretji	337
1379.	Orehov kuh četrti	337
1380.	Mandeljnov kuh	337
1381.	Tolčen mandeljnov kuh	337
1382.	Kuh iz zarumenjenih mandeljnov	337
1383.	Mandeljnov kuh z jajčno ali jagodovo peno	338
1384.	Mandeljnov kuh s pomarančnim okusom	338
1385.	Mandeljnov kuh z rozinami	338
1386.	Mandeljnov kuh z vinom	338
1387.	Mandeljnov kuh iz praženih mandeljnov	338
1388.	Lešnikov kuh prvi	339
1389.	Lešnikov kuh drugi	339
1390.	Lešnikov kuh tretji	339
1391.	Lešnikov kuh četrti	339
1392.	Švedski kuh	340
1393	Kuh iz piškotnih drobtin	340
1394.	Čokoladni kuh prvi	340
1395.	Čokoladni kuh drugi	340
1396.	Dvobarvni čokoladni kuh	340
1397.	Kruhov kuh	340
1298.	Rumov kuh	341
1399.	Kuh iz žganega sladkorja	341
1400.	Pešamljev kuh prvi	341
1401.	Pešamljev kuh drugi	341
1402.	Pešamljev kuh tretji	341
1403.	Kuh iz omake	341
1404.	Dišavni kuh	342
1405.	Makov kuh	342
1406.	Kruhov kuh	342
	Jedila z jajčno peno.	
1407.	Rezančev kuh s peno	342
1408.	Kuh iz ribane kaše s peno	343
1409.	Rižev kuh s peno	343
1410.	Radeckega riž	343
1411.	Vinski riž	343
1412.	Sadni riž prvi	343
1413.	Sadni riž drugi	343
1414.	Španske žemlje	344
1415.	Žemljev kuh s peno prvi	344
1416.	Žemljev kuh s peno drugi	344
1417.	Jabolčni kuh s peno	345
	Pudingi.	
1418.	Mandeljnov puding z rumom	345
1419.	Mandeljnov puding	345
1 20.	Cesarski puding	345
1421.	Pinjolov puding	845
1422.	Cesarski puding z žemljami	345

Št.		Stran
1423.	Cesarski puding s tremi barvami	346
1424.	Kavni puding	346
1425.	Kremov puding	346
1426.	Rumeni puding	346
1427.	Švicarski puding	346
1428.	Češki puding	347
1429.	Črni cesarski puding	347
1430.	Čokoladni puding prvi	347
1431.	Čokoladni puding drugi	347
1432.	Zamorec v srajci	347
1433.	Čokoladni rahli kuh (Consommé)	347
1434.	Kostanjev puding	348
1435.	Karamelov puding	348
1436.	Krompirjev puding	348
1437.	Marelični puding	348
	Narastki.	
1438.	Marelični narastek	349
1439.	Ribezov narastek	349
1440.	Malinov narastek	349
1441.	Jagodov narastek	349
1442.	Hečapečev narastek	349
1443.	Kutinov narastek	349
1144.	Mandeljnov narastek	349
1445.	Čokoladni narastek prvi	349
1446.	Čokoladni narastek drugi	349
1447.	Čokoladni narastek tretji	350
1448.	Čokoladni narastek četrti	350
1449.	Rumov narastek	350
1450.	Maraskinov narastek	350
1451.	Lešnikov narastek	350
1452.	Limonov narastek	350
1453.	Pomarančni narastek	350
1454.	Šatojev narastek	351
1455.	Otroški narastek	351
1456.	Dunajski narastek	351
1457.	Narastek iz svežih jagod	351
1458.	Vanilijev narastek	351
1459.	Tirolski narastek	351
1460.	Kavni narastek	351
1461.	Zdrobov narastek	352
	Pogače.	
1462.	Kapucinska pogača	352
1463.	Kapucinska pogača druga	352
1464.	Črešnjeva pogača	352
1465.	Črešnjeva pogača druga	352
1466.	Črešnjeva pogača tretja	353
1467.	Črešnjeva pogača četrta	353
1468.	Črešnjeva pogača peta	353
1469.	Češpljeva pogača prva	353
1470.	Češpljeva pogača druga	354
1471.	Citronatna pogača	354
1472.	Ribezova pogača	354
1473.	Jabolčna pogača	354
1474.	Jabolčna pogača s snegom	354
1475.	Poljska pogača	355
1476.	Kraljeva pogača	355
1477.	Portugalska pogača	355
1478.	Zdravilna pogača	355
1479.	Dobra pogača	356
1480.	Maslena pogača	356
1481.	Rotšildova pogača	356
	Sadne pogače na razne načine.	
1482.	Angleška sadna pogača	356
1483.	Jabolčna pogača	356
1484.	Jabolčna pogača druga	357
1485.	Marelična pogača	357
1486.	Češpljeva pogača s testom	357
1487.	Angleška pogača iz agrasa	357
1488.	Angleška pogača iz ribeza	358
1489.	Angleška pogača iz marelic, breskev ali češpelj	358
1490.	Orehova pogača	358
1491.	Sadna pogača	358
1492.	Črešnjeva pogača	358
1493.	Jabolčna kača	359
1494.	Vinska pogača	359
	Razni kruhi brez kvasu.	
1495.	Mandeljnov kruh prvi	359
1496.	Mandeljnov kruh drugi	359
1497.	Lešnikov kruh	360
1498.	Orehov kruh	360
1499.	Cesarski kruh prvi	360
1500.	Piškotni kruh	360
1501.	Cesarski kruh drugi	360
1502.	Škofovski kruh	360
1503.	Čokoladni kruh	360
1504.	Amerikanski kruh	360
1505.	Dunajski kruh	360
1506.	Janežev kruh	361
1507.	Čokoladni kruh prvi	361
1508.	Čokoladni kruh drugi	361
1509.	Dišavni kruh	361
1510.	Prešnica ali krona	361
1511.	Sadni kruh	362
1512.	Štefanijin kruh	362
1513.	Krompirjev kruh	362
1514.	Knajpov kruh	362

Št. Stran

Sedemnajsti oddelek.

Razna jedila iz kvašenega testa.

1515. Kako pripraviti za testo 363
1516. Kako spoznati kvas . . 363
1517. Navadno kvašeno testo prvo 363
1518. Kvašeno testo za potice drugo 363
1519. Kvašeno testo tretje . . 363
1520. Kvašeno testo brez jajc četrto 364
1521. Krhko kvašeno testo prvo 364
1522. Krhko kvašeno testo drugo 364
1523. Masleno kvašeno testo . 364
1524. Mrzlo kvašeno testo . . 365
1525. Vlečeno kvašeno testo . 365

Šarkeljni.

1526. Navadni šarkelj . . . 365
1527. Šarkelj (bolj hitro) . . 365
1528. Vmešani fini šarkelj prvi 365
1529. Vmešani šarkelj drugi . 366
1530. Preprosti šarkelj . . . 366
1531. Šarkelj brez jajec . . . 366

Potice.

1532. Rozinova potica prva . 367
1533. Rozinova potica druga . 367
1534. Rozinova potica tretja . 367
1535. Vanilijeva potica . . . 368
1536. Lešnikova potica prva . 368
1537. Lešnikova potica druga 368
1538. Makova potica 368
1539. Orehova potica prva . 368
1540. Orehova potica druga . 369
1541. Čokoladna potica . . . 369
1542. Mandeljnova potica . . 369
1543. Medena potica 369
1544. Ponarejena medena potica 370
1545. Rožičeva potica. . . . 370
1546. Pehtranova ali drobnjakova potica 370

Štruklji.

1547. Pehtranovi ali metni štruklji 370
1548. Kuhani štruklji 371
1549. Orehovi štruklji prvi . 371
1550. Orehovi štruklji drugi . 371
1551. Omakovi štruklji . . . 371
1552. Medeni štruklji 372
1553. Smetanovi štruklji . . 372
1554. Rozinovi štruklji prvi . 372
1555. Rozinovi štruklji drugi 372
1556. Rozinovi štruklji tretji . 372
1557. Čokoladni štruklji . . 372
1558. Špehovi štruklji . . . 373
1559. Špehovi štruklji z ocvirki 373
1560. Špehova potica ali špehovka 373
1561. Tirolski štrukelj iz krhkega testa 373
1562. Tirolski lešnikov štrukelj 373
1563. Tirolski štrukelj z rozinami 374
1564. Ljubljanski štrukelj . . 374

Različno pecivo iz kvašenega in krhkega testa.

1565. Kvašene plošče prve. . 374
1566. Kvašene plošče druge . 374
1567. Sirova poganica . . . 375
1568. Poganica z orehi . . . 375
1569. Poganica iz krhkega testa 375
1570. Buhteljni 375
1571. Preproste blazinice . . 376
1572. Sirovi hlebčki 376
1573. Orehovi hlebčki . . . 376
1574. Sadni hlebčki 376
1575. Mandeljnovi hlebčki . 376
1576. Orehovi rožički 377
1577. Medeni rožički 377
1578. Lešnikovi rožički . . . 377
1579. Sirovi rožički 377
1580. Sadni rožički 377
1581. Dobri rožički 378
1582. Dobri rožički drugi . . 378
1583. Rožički s kremom. . . 378
1584. Soparni krapi 378
1585. Češki tolki prvi . . . 379
1586. Češki tolki drugi . . . 379

Dobri kruhi.

1587. Švicarski kruh 379
1588. Apostolski kruh (Brioš) 380
1589. Pinica prva 380
1590. Pinica druga 380
1591. Kruhov suhar prvi . . 381
1592. Suhar drugi 381
1593. Suhar tretji 381
1594. Slaniki 382
1595. Navadni mlečni kruh . 382
1596. Mlečni kruh z rozinami 382
1597. Spletena štruca 383
1598. Pustni krapi (bobi) . . 383
1599. Fini krapi 383
1600. Hitri krapi 384

Št.		Stran
1601.	Krapi s smetano	384
1602.	Vmešani krapi	384
1603.	Preprosti krapi	385
1604.	Bobi	385
1605.	Flancati	385
1606.	Žlični krapi	385
1607.	Krompirjevi krapi	385
	Razno pecivo s praškom.	
1608.	Zdravilni šarkelj	386
1609.	Zdravilni šarkelj z mandeljni	386
1610.	Šarkelj z rozinami	387
1611.	Preprosti šarkelj	387
1612.	Plošče z omako	387
1613.	Plošče z mandelji	387
1614.	Plošče s snegom	387
1615.	Sadne plošče	388
1616.	Dobra pogača	388
1617.	Punčeva torta s praškom	388
1618.	Pomarančne kocke	389
1619.	Pomarančni polmesci	389
1620.	Kapucinski polmesci	389
	Pecivo iz maslenega testa.	
1621.	Masleni krapi	389
1622.	Jabolčne plošče	389
1623.	Omakove plošče	390
1624.	Kremove plošče	390
1625.	Penaste plošče	390
1626.	Penaste plošče z mandeljni	390
1627.	Jabolčne blazinice	390
1628.	Oblečena jabolka	390
1629.	Čepice	391
1630.	Masleni zvitki	391
1631.	Masleni kolači	391
1632.	Masleni sirovi štrukelj	391
1633.	Masleni čokoladni štrukelj	392
1634.	Čokoladne plošče	392
1635.	Kostanjev štrukelj	392
1636.	Tirolski štrukelj	392
	Osemnajsti oddelek.	
	Torte.	
1637.	Rumova torta prva	393
1638.	Rumova torta druga	393
1639.	Rumova torta tretja	393
1640.	Pomarančna torta prva	394
1641.	Pomarančna torta druga	394
1642.	Pomarančna torta tretja	394
1643.	Pomarančna torta četrta	394
1644.	Pomarančna penasta torta	394
1645.	Mandeljnova torta prva	394
1646.	Mandeljnova torta druga	395
1647.	Rjava mandeljnova torta	395
1648.	Torta hrustavka	395
1649.	Muškacinova torta	395
1650.	Orehova torta prva	395
1651.	Orehova torta druga	395
1652.	Orehova torta tretja	396
1653.	Francoska orehova torta	396
1654.	Lešnikova torta prva	396
1655.	Lešnikova torta druga	396
1656.	Lešnikova torta tretja	396
1657.	Lešnikova torta četrta	396
1658.	Lešnikova torta peta	397
1659.	Dišavna torta	397
1660.	Milanska torta	397
1661.	Elizabetna torta	397
1662.	Karmelitska torta	397
1663.	Napoleonova torta	398
1664.	Dateljnova torta	398
1665.	Mešana torta	398
1666.	Mešana linška torta prva	
1667.	Mešana linška torta druga	398
1668.	Mešana linška torta tretja	399
1669.	Linška torta prva	399
1670.	Linška torta druga	399
1671.	Linska torta tretja	399
1672.	Braziljska torta	399
1673.	Vanilijeva torta prva	399
1674.	Vanilijeva torta druga	400
1675.	Trda čokoladna torta prva	400
1676.	Trda čokoladna torta druga	400
1677.	Trda čokoladna torta tretja	400
1678.	Trda čokoladna torta četrta	400
1679.	Trda čokoladna torta peta	400
1680.	Trda čokoladna torta šesta	401
1681.	Čokoladna torta prva	401
1682.	Čokoladna torta druga	401
1683.	Čokoladna torta tretja	401
1684.	Čokoladna torta četrta	401
1685.	Mešana čokoladna torta prva	402
1686.	Mešana čokoladna torta druga	402
1687.	Čokoladna kremova torta	402
1688.	Pišingerjeva torta	402
1689.	Torta Doboš	403
1690.	Torta Doboš druga	403
1691.	Torta Moka prva	403

Št.		Stran
1692.	Torta Moka druga	403
1693.	Torta Moka tretja	404
1694.	Torta Moka četrta	404
1695.	Izvrstna torta	404
1696.	Maslena torta	404
1697.	Pločna torta	405
1698.	Torta Elizabeta	405
1699.	Švicarska torta	405
1700.	Dobra torta	405
1701.	Laška torta	405
1702.	Piškotna torta prva	406
1703.	Piškotna torta druga	406
1704.	Piškotna torta tretja	406
1705.	Piškotna torta četrta	406
1706.	Piškotna torta peta	406
1707.	Krompirjeva torta prva	406
1708.	Krompirjeva torta druga	406
1709.	Krompirjeva torta tretja	407
1710.	Citronatova torta	407
1711.	Limonova torta	407
1712	Ledena kremova torta	407
1713.	Torta Panama	407
1714.	Pomladanska torta	408
1715.	Punčeva torta	408
1716.	Grozdna torta	408
1717.	Jabolčna torta	409
1718.	Florentinska torta	409
1719.	Torta Marina	409
1720.	Ruska torta prva	409
1721.	Ruska torta druga	409
1722.	Ruska punčeva torta	410
1723.	Kraljeva torta	410
1724.	Indijanska torta	410
1725.	Kostanjeva torta	410
1726.	Zdrobova torta	411
1727.	Torta Valerija	411
1728.	Navadna torta	411
1729.	Koruzna torta	411
1730.	Knajpova torta	411
1731.	Kruhova torta prva	412
1732.	Kruhova torta druga	412
1733.	Torta Štefanija	412
1734.	Ajdova torta prva	412
1735.	Ajdova torta druga	412
1736.	Krojaška torta	412
1737.	Krojaška torta fina	413
1738.	Penasta torta prva	413
1739.	Penasta torta druga	413
1740.	Preravska torta	414
1741.	Hamburška torta	414
1742.	Peščena torta	414
1743.	Hamburška peščena torta	414
1744.	Kavna torta	415
1745.	Kavna penasta torta	415
1746.	Torta Mikado	415
1747.	Francoska kavna torta	416
1748.	Kitajska torta	416
1749.	Mirnbergerjeva torta	416
1750.	Pinjolna venčasta torta	416
1751.	Lešnikova venčasta torta	416
1752.	Španska venčasta torta	417
1753.	Španska venčasta torta druga	417
1754.	Dunajska torta	417
1755.	Bohinjska torta	417

Ledi za torte in pecivo.

1756.	Limonov led	418
1757.	Pomarančni led	418
1758.	Punčev led	418
1759.	Led iz kuhanega sladkorja	418
1760.	Beljakov led prvi	419
1761.	Beljakov led drugi	419
1762.	Rumenjakov led	419
1763.	Čokoladni led	419
1764.	Led za opisovanje	419
1765.	Torta okrašena z ledom	420
1766.	Torta okrašena s sadjem	420
1767.	Torta okrašena z grozdjem	420
1768.	Torta okrašena z marelično omako	420

Devetnajsti oddelek.

Razno drobno pecivo.

1769.	Masleno pecivo	421
1770.	Angleške osmice prve	421
1771.	Angleške osmice druge	421
1772.	Angleške prestice	422
1773.	Angleški zapognjenci	422
1774.	Krhke prestice prve	422
1775.	Krhke prestice druge	422
1776.	Krhke prestice tretje	422
1777.	Krhke prestice četrte	422
1778.	Uršulinske prestice	422
1779.	Masleni rožički	423
1780.	Francoski rožički	423
1781.	Vanilijevi rožički	423
1782.	Preprosti rožički	423
1783.	Krhki kolači prvi	423
1784.	Krhki kolači drugi	423
1785.	Prhki kolači	424
1786.	Linški kolači prvi	424
1787.	Linški kolači drugi	424
1788.	Penaste plošče	424
1789.	Mandeljnove plošče	425
1790.	Drobljive ploščice	425
1791.	Prhke ploščice	425
1792.	Mandeljnove ploščice	425
1793.	Linško pecivo	426

Št. Stran

1794. Pecivo iz francoskega testa 426
1795. Pecivo iz drobljivega testa 426
1796. Karte in srčeca 426
1797. Drobno pecivo 426
1798. Keks prvi 427
1799. Keks drugi 427
1800. Keks tretji 427
1801. Kapucinske plošče . . 427
1802. Vanilijeve plošče . . . 428
1803. Krapi z omako 428
1804. Dišavni krapi 428
1805. Lešnikovi čolnički . . 428
1806. Jagodove plošče . . . 429
1807. Rozinove ploščice . . . 429
1808. Citronatni čolnički . . 429

Pecivo iz piškotnega testa.

1809. Piškotni zavitek fini . 429
1810. Piškotni zavitek . . . 430
1811. Piškotni zavitek s kremom 430
1812. Cesarski piškoti prvi . 430
1813. Cesarski piškoti drugi . 430
1814. Vliti piškoti 430
1815. Otroški piškoti 430
1816. Pomarančni vliti piškoti 431
1817. Piškotne rezine 431
1818. Piškotne kocke 431
1819. Fini piškoti 431
1820. Piškoti z mandeljni . . 431
1821. Išelski upognjenci . . 432
1822. Škarniceljni 432
1823. Piškotne cevke 432
1824. Piškotni rožički . . . 432
1825. Janeževi upognjenci . . 432
1826. Piškotni upognjenci z mandeljni prvi 433
1827. Piškotni upognjenci z mandeljni drugi . . . 433
1828. Piškotni upognjenci z mandeljni hitri 433
1829. Piškotni hlebčki . . . 433
1830. Piškotni hlebčki glasirani 433
1831. Indijanski krapi . . . 433

Razno pecivo.

1832. Ingverjevi piškoti . . . 434
1833. Mandeljnovi kosčki . . 434
1834. Dvojni piškoti 434
1835. Lešnikov zvitek . . . 435
1836. Ledeni hlebčki 435
1837. Sladkorni čolniči . . . 435
1838. Francoske rezine . . . 435

Št. Stran

1339. Čolniči 435
1840. Dobre šibice 435
1841. Mandeljnovi upognjenci 436
1842. Cesarske rezine . . . 436
1843. Orehove ploščice . . . 436
1844. Kruhov zvitek 436
1845. Janeževi hlebčki . . . 436
1846. Praženi mandeljni . . 436
1847. Črke iz omake 437

Pecivo s čokolado.

1448. Čokoladni zvitek . . . 437
1849. Čokoladni zapognjenci . 437
1850. Čokoladne šibice . . . 437
1851. Čokoladni obročki in piškoti 438
1852. Čokoladni hlebčki . . . 438
1853. Mandeljnovi hlebčki s čokolado 438

Pecivo, pečeno v kleščah.

1854. Kleščni upognjenci prvi 438
1855. Kleščni upognjenci drugi 438
1856. Cevke 439
1857. Škarniceljni 439
1858. Na pločevini pečene cevke 439
1859. Oblati za torto 439

Pecivo iz beljakov.

1860. Kavni hlebčki 440
1861. Mandeljnovi hlebčki prvi 440
1862. Mandeljnovi hlebčki drugi 440
1863. Pinjolni hlebčki . . . 440
1864. Ledeni upognjenci . . 440
1865. Cimetove šibice . . . 440
1866. Mandolat 441
1867. Dunajsko maslo . . . 441
1868. Mandeljnovi upognjenci prvi 441
1869. Mandeljnovi upognjenci drugi 441
1870. Stružci (oblanje) . . . 411
1871. Oblanci drugi 442
1872. Ledeni piškoti 442
1873. Citronatni kosčki . . . 442
1874. Lešnikovi hlebčki . . . 442
1875. Mandeljnovi rožički . . 442
1876. Mandeljnovi snežni krapi 442
1877. Gobice 443
1878. Gobice s čokolado . . 443
1879. Košenilija 443

Št. Stran

1880. Zeleni sladkor za potresanje 443
1881. Rumeni sladkor za potresanje 443
1882. Rdeči sladkor za potresanje 443
1883. Španski vetrci 443
1884. Španski vetrci s stolčenim sladkorjem 444
1885. Muškaconi 444
1886. Marelične šibice . . . 444
1887. Lešnikovi krapci . . . 444
1888. Lešnikove šibice prve . 445
1889. Lešnikove šibice druge. 445
1890. Mandeljnove šibice prve 445
1891. Mandeljnove šibice druge 445
1892. Beli piškoti 445
1893. Muškatni hlebčki . . . 445
1894. Lešnikovi kolesčki . . 445
1895. Mandeljnovi piškoti . . 446
1896. Angleži 446

Sladkornine.

1897. Kako čistiti sladkor . . 446
1898. Kako vkuhati sladkor . 446
1899. Vanilijevi sladkorčki . 447
1900. Rdeči sladkorčki . . . 447
1901. Limonovi sladkorčki . 447
1902. Pomarančni sladkorčki. 447
1903. Čokoladni sladkorčki . 447
1904. Melisni celteljci . . . 447
1905. Vanilijevi celteljci . . 448
1906. Pomarančni celteljci. . 448
1907. Limonovi celteljci. . . 448
1908. Malinčni celteljci . . . 448
1909. Bele sladkorne ploščice 448
1910. Sladkorčki (rumene čiste pomarančne ploščice) . 448
1911. Kostanj 449
1912. Maline 449
1913. Jagode 449
1914. Črešnje 449
1915. Posladkorjen kostanj . 449
1916. Posladkorjene pomaranče 449
1917. Salonski sladkorčki . . 450

Dvajseti oddelek.

Spenjena jedila in kremi.

1918. Spenjena smetana . . . 450
1919. Spenjena smetana z jagodami 450
1920. Zarumenjena smetana . 450
1921. Čokoladni krem . . . 451

Št. Stran

1922. Čokoladni krem (drugače) 451
1923. Piškotni krem z rozolijo 451
1924. Piškotni krem (drugače) 451
1925. Jabolčne pene 451
1926. Kostanjev stolp . . . 452

Strjeni kremi.

1927. Kako se namaka vizji mehur in gelatin . . . 452
1928. Jagodov krem 453
1929. Šatojev krem 453
1930. Piškotni krem 453
1931. Ruski krem 453
1932. Lešnikov krem 454
1933. Vanilijev krem 454
1934. Čokoladni krem . . . 454
1935. Kavni krem 454
1936. Angleški krem 455
1937. Kavni jež 455
1938. Strjeni riž 455
1939. Rižev šarlot 455

Strjene pene.

1940. Čokoladna pena . . . 456
1941. Vanilijeva pena . . . 456
1942. Vanilijeva pena s kostanjevim vencem 456
1943. Maraskinova pena . . 456
1944. Jagodova pena 456
1945. Kavna pena 457
1946. Marelična pena 457
1947. Rumova pena 457
1948. Malinčina pena 457
1949. Jagodova pena 457
1950. Ribezova pena 457
1951. Višnjeva pena 457

Enindvajseti oddelek.

Hladetine.

Hladetine, prvi način.

1952. Mlečna hladetina . . . 458
1953. Vinska hladetina . . . 458
1954. Rumova hladetina . . 459
1955. Punčeva hladetina . . 459
1956. Pomarančna hladetina . 459
1957. Limonova hladetina . . 460
1958. Hladetina maraskinovega likerja 460
1959. Malična hladetina . . . 460
1960. Jagodova hladetina . . 460
1961. Ribezova hladetina . . 460
1962. Višnjeva hladetina . . 460
1963. Hladetina v pomarančah 460
1964. Ananasova hladetina. . 461

Št. Stran

Hladetine, drugi način.

1965. Pomarančna hladetina . 462
1966. Nadevane pomaranče . 462
1967. Limonova hladetina . . 463
1968. Punčeva hladetina . . 463
1969. Rozolijeva hladetina . . 463
1970. Jabolčna hladetina . . 463
1971. Marelična hladetina . . 464
1972. Kutinova hladetina . . 464
1973. Ananasova hladetina . . 464
1974. Breskova hladetina . . 465
1975. Ribezova hladetina . . 465
1976. Jagodova hladetina . . 465
1977. Malinova hladetina . . 465
1978. Višnjeva hladetina . . 466
1979. Črešnjeva hladetina . . 466
1980. Vinska hladetina . . . 466

Spenjene hladetine.

1981. Jagodova hladetina . . 466
1982. Pomarančna hladetina . 466
1983. Marelična hladetina . . 467
1984. Rozolijeva hladetina . . 467
1985. Hladetine v skledi . . 467
1986. Jabolčna hladetina v skledi 467

Hladetine z mlekom.

1987. Mandeljnova hladetina . 468
1988. Mandeljnova hladetina z jagodami 468
1989. Mandeljnova pisana hladetina 468
1990. Kavna hladetina . . . 469

Dvaindvajseti oddelek.

Sladoledi.

1991. Kako pripravljamo sladoled 469
1992. Vanilijev sladoled . . . 470
1993. Lešnikov ali mandeljnov sladoled 471
1994. Mandeljnov ali lešnikov sladoled s praženimi mandeljni ali lešniki . 471
1995. Kavni sladoled 471
1996. Čokoladni sladoled . . 471
1997. Beli vanilijev sladoled . 471
1998. Beljakov sladoled . . . 471
1999. Malinov sladoled . . . 471
2000. Jagodov sladoled . . . 472
2001. Jagodov sladoled s smetano 472
2002. Ribezov sladoled . . . 472
2003. Pomarančni sladoled . 472
2004. Limonov sladoled . . . 472
2005. Marelični sladoled . . 472
2006. Breskov ali hruškov sladoled 472
2007. Ananasov sladoled . . 473
2008. Ananasov sladoled drugače 473
2009. Kostanjev sladoled . . 473
2010. Punčev sladoled . . . 473
2011. Punč à la glace . . . 474
2012. Zmrzli krem-cebra . . 474
2013. Zmrzel jagodov puding 474
2014. Vanilijev zmrzli puding 475

Triindvajseti oddelek.

Tople in mrzle pijače.

Tople pijače.

2015. Kava 475
2016. Čokolada 476
2017. Kakao 476
2018. Ruski čaj 476
2019. Zdravilni čaj 476
2020. Lipov čaj 477
2021. Cesarski čaj 477
2022. Koruzni čaj 477
2023. Cesarski čaj z vinom . 477
2024. Ruski čaj z vinom . . 477
2025. Jagodov čaj 477
2026. Topla limonada . . . 477
2027. Punč 477
2028. Pivov čaj 478
2029. Grog 478
2030. Grampampoli 478
2031. Kuhano vino 478
2032. Majnikovo vino 478
2033. Vinski punč 478
2034. Jajčni punč topli . . . 478

Mrzle pijače.

2035. Limonada 479
2036. Jagodova limonada . . 479
2037. Mandeljnovo mleko . . 479
2038. Jagodova pijača . . . 479
2039. Malinova pijača . . . 479
2040. Vinska pijača 479
2041. Pomarančna pijača . . 479
2042. Jabolčna pijača 480
2043. Pijače iz raznega sadja 480
2044. Jajčni punč 480
2045. Preprosti jajčni punč . 480
2046. Zmrzli punč 481
2047. Jagodov zmrzli punč . 481
2048. Zmrzli sadni punč . . 481
2049. Breskov punč 481

Št. Stran

Likerji.

2050. Pomarančni liker . . . 481
2051. Vanilijev liker 482
2052. Kumnov liker 482
2053. Kumnov liker drugi . . 482
2054. Rožni liker 482
2055. Orehove kapljice . . . 482
2056. Želodčne kapljice . . . 482
2057. Kavni liker 483
2058. Borovnični liker . . . 483
2059. Jagodov liker 483
2060. Višnjev liker 483
2061. Domači rum 483
2062. Domači rum fini . . . 483
2063. Domači konjak 484

Štiriindvajseti oddelek.

Odcedki in vina iz jagodovega sadja.

2064. Malinov odcedek . . . 484
2065. Ribezov odcedek . . . 485
2066. Borovnični odcedek . . 485
2067. Jagodov odcedek . . . 485
2068. Močnični odcedek . . . 485
2069. Hečapečni odcedek . . 486
2070. Višnjev ali češnjev odcedek 486
2071. Kutinov odcedek . . . 486
2072. Sirovi močnični sok . . 486

Vino iz jagodovega sadja.

Splošne opombe . . 487
2073. Ribezovo vino (liker) . 487
2074. Ribezovo namizno vino 487
2075. Vino iz belega ribeza (liker) 487
2076. Namizno vino iz belega ribeza 488
2077. Vino iz agrasa 488
2078. Borovnično vino . . . 488
2079. Višnjevo vino 488

Petindvajseti oddelek.

Omake (zalzni).

2080. Marelična omaka . . . 489
2081. Češpljeva omaka . . . 489
2082. Češpljevec (povidl) . . 490
2083. Omaka iz ringlotov . . 490
2084. Breskova omaka . . . 490
2085. Mešana omaka 490
2086. Omaka iz mešanega sadja 490
2087. Jabolčna omaka . . . 490
2088. Jabolčno maslo 491
2089. Kutinova omaka . . . 491
2090. Jagodna omaka 291
2091. Ribezova omaka . . . 491
2092. Malinova omaka . . . 491
2093. Močnice (prusnice) . . 492
2094. Cele ribezove jagode . 492
2095. Bezgove jagode 492
2096. Bezgova omaka 492
2097. Hečapečna omaka . . . 492
2098. Črešnjevo meso in odcedek 492
2099. Višnjevo meso in odcedek 493
2100. Paradižnikova omaka . 493

Šestindvajseti oddelek.

Gelé in sadni siri.

2101. Jabolčni gelé 493
2102. Kako žvepljati kozarce . 494
2103. Kutinov gelé 494
2104. Ribezov gelé 494
2105. Malinov gelé 494
2106. Močnični gelé 494
2107. Kutinov sir 494
2108. Jabolčni sir 495
2109. Jabolčne kocke 495

Sedemindvajseti oddelek.

Sadje v sladkorju in kisu kuhano.

2110. Ringloti v sladkorju . . 495
2111. Olupljene češplje v sladkorju 496
2112. Hruške v sladkorju . . 496
2113. Kutine v sladkorju . . 496
2114. Rumene dinje v sladkorju 496
2115. Zelene dinje 497
2116. Breskve v sladkorju . . 497
2117. Marelice v sladkorju . 497
2118. Dren v sladkorju . . . 497
2119. Črešnje v sladkorju . . 498
2120. Hečapeč v sladkorju . . 498
2121. Češminje 498
2122. Pomarančni olupki . . 498
2123. Pomarančno cvetje . . 498
2124. Zeleno fižolovo stročje v sladkorju 499
2125. Angelika v sladkorju . 499
2126. Zeleni orehi 499
2127. Zelene paradižnice s sladkorjem. 499

V sladkorju vkuhano sadje s kisom.

2128. Hruške v okisanem sladkorju 500

Št. Stran

2129. Češplje v okisanem sladkorju 500
2130. Zelene slive (ringloti) v okisanem sladkorju . . 500
2131. Buče v okisanem sladkorju 500
2132. Dinja v okisanem sladkorju 500
2133. Sadje v rumu 501
2134. Sadje v kisu 501
2135. Češplje v vosku . . . 501

Osemindvajseti oddelek.

Sušenje sadja in sočivja.

2136. Olupljene češplje . . . 502
2137. Črešnje 502
2138. Breskve in marelice . . 502
2139. Olupljena jabolka . . . 502
2140. Hruške 502
2141. Posušeni fižol v stročju 502
2142. Ohrovt ali zelje . . . 503
2143. Kolerabe 503
2144. Zeleni grah 503
2145. Suhe gobe 503
2146. Suha zelišča 503

Devetindvajseti oddelek.

Konserviranje sadja in sadnih sokov.

2147. Kako kuhati sladkor za kompot 504
2148. Sladkor za kompot drugi 504
2149. Kako pripraviti in konservirati sadje za kompot 505
2150. Konserviranje živil s pomočjo Weckovega aparata 506
2151. Vlaganje sadja v steklenice s steklenim pokrovom in gumijevim obročkom 508
2152. Dvakratno steriliziranje 509
2153. Kako odpirati steklenice 510
2154. Kako ravnati s toplomerom in z gumijevimi obročki 510

V sopari kuhano sadje (kompot).

2155. Črešnje 511
2156. Višnje 511
2157. Češplje 511
2158. Zelene slive (ringloti) . 511

Št. Stran

2159. Olupljene češplje . . . 511
2160. Marelice 512
2161. Breskve 512
2162. Hruške 512
2163. Kutine 512
2164. Rajska jabolka 512
2165. Dren v sopari 513
2166. Orehova jedrca 513

Soki za sladolede.

2167. Malinov sok 513
2168. Ribezov sok 513
2169. Jagodov sok 513
2170. Višnjev ali črešnjev sok 513
2171. Mareličen sok 513
2172. Breskov sok 513
2173. Kutinov sok 514

Trideseti oddelek.

Konserviranje sočivja in mesnih jedil.

2174. Zeleni grah 514
2175. Špargeljni 514
2176. Karfijola 515
2177. Črne korenine 515
2178. Fižol v sopari 515
2179. Pesa v sopari 516
2180. Rdeče korenje v sopari 516
2181. Paradižnični sok v sopari 516
2182. Gobe v sopari 516
2183. Šampinjoni 517
2184. Gomoljike v sopari . . 517

Konserviranje mesnih jedil.

2185. Steriliziranje (kuhanje) paštet 518
2186. Steriliziranje (kuhanje) rib 518

Enintrideseti oddelek.

Sočivje v kisu in slani vodi.

2187. Fižol v kisu 519
2188. Gorčične kumare . . . 519
2189. Kisle kumare 519
2190. Male kisle kumare druge 519
2191. Angleške kumare . . . 520
2192. Zelene paradižnice s kisom 520
2193. Mixed pickles 520
2194. Gobe v kisu 521
2195. Šampinjoni v kisu . . 521
2196. Paradižnični sok s salicilom 521

Št. Stran

2197. Cele paradižnice v slani vodi 521
2198. Slane kumare 522

Nekateri kisi.

2199. Pehtranov kis 522
2200. Dišavni kis 522
2201. Malinov kis 522

Dodatek.

2202. Kako se prašičevo ali suho telečje stegno v testu peče 522
2203. Kako shraniti jajca . . 523

Serviranje

Kaka bodi obednica 524
Kako se pripravi jedilna miza 524
Kako se servira 525
Malo kosilo 527
Kako narezati in naložiti na krožnike ali v sklede razne pečenke in druga jedila . . 527
V kakih posodah se dajo razna sladka jedila in sadje na mizo 531
Katere jedi damo na prtiču na mizo 532

Jedilni listi.

Navadno kosilo.

Meseca januarja 533
Meseca februarja 534
Meseca marca 534
Meseca aprila 535
Meseca maja 536

Stran

Meseca junija 537
Meseca julija 537
Meseca avgusta 538
Meseca septembra 539
Meseca oktobra 540
Meseca novembra 540
Meseca decembra 541

Jedilni list za pojedino.

a) Spomladi 542
b) Poleti 542
c) Jeseni 543
č) Pozimi 543

Pojedina na postni dan . . . 543

Pojedina zvečer.

a) Spomladi 544
b) Poleti 544
c) Jeseni 544
č) Pozimi 544

Pozni zajtrk.

a) Na mesni dan 544
b) Na postni dan 545

Malo kosilo.

a) Na mesni dan 545
b) Na postni dan 546

Nasveti 546

Samokuhar (samokuhalnik) . 548

Dostavki in popravki.

Ledena kava 598
Torta v obliki knjige . . . 598
Popravki 598

Abecedni zaznamek.

A.

Ajdov pečenjak s pinjenim mlekom 288.
Ajdov pečenjak s sladkim mlekom 288.
Ajdov štrukelj s sirom 288.
Ajdov štrukelj z ocvirki 289.
Ajdov štrukelj z orehi 288.
Ajdove torte 412.
Ajdovi cmoki 288.
Ajdovi zavitki 287.
Ajdovi žganci 75.
Ajdovi žganci pečeni 288.
Ajdovi žganci s kašo 75.
Ajdovi žganci s krompirjem 75.
Akacijevo cvetje ocvrto 321.
Amerikanski kruh 360.
Ananasova hladetina 461, 464.
Ananasovi sladoledi 473.
Angelika v sladkorju 499.
Angleška sadna pogača 356.
Angleške kumare 520.
Angleške osmice 421.
Angleške pogače 357, 358.
Angleške prestice 422.
Angleški krem 455.
Angleško meso 123.
Angleži 446.
Apostolski kruh (Brioš) 380.
Artičoke 160.
Artičoke španske obeljene 272.
Aspik čisti 94.
Aspik ribji 95.
Aspik vložen 93.

B.

Beljakovo pecivo 440—446.
Beljakova pena z limonovim sokom 41.
Beljakova pena z maraskinom 41.
Beljakova pena z vanilijo 41.
Beljakov sladoled 471.
Beuf à la mode 121, 122.
Bezgova omaka 492.
Bezgove jagode 492.
Bezgove jagode kot kompot 280.
Bezgovo cvetje ocvrto 321.
Biftek na laški način 128.
Biftek navadni 128.
Biftek sesekan 128.
Biftek angleški 128.
Biftek prašičji 248.
Biftkovi zvitki 128.
Blazinice jabolčne 390.
Blazinice preproste 376.
Bob zeleni 152.
Bober kvašen 218.
Bober parjen 218.
Bobrov rep parjen 218.
Bobi 385.
Bobova solata 273.
Bohinjska torta 417.
Bolniška juha 44.
Borovnice, črnice 280.
Borovnični liker 483.
Borovnični odcedek 485.
Borovnično vino 488.
Brancin (Seebarsch) pečen 268.
Braziljska torta 399.
Breskve 512.
Breskve in marelice 502.
Breskve kot kompot 278.
Breskve ocvrte 322.
Breskve suhe 283.
Breskve v sladkorju 497.
Breskov ali hruškov sladoled 472.
Breskov punč 481.
Breskov sok 513.
Breskova hladetina 465.
Breskova omaka 490.
Brinovke 13.
Brinovke in drozgi s polenovko 209.
Brinovke pečene 264.
Brodet ribji 219.
Bržole laške 127.
Bržole navadno pražene 122.
Bržole parjene 126.

Bržole po angleško 124.
Bržole s čebulo in peteršiljem 127.
Bržole s česnom 127
Bržole s sardelami 127.
Bržole s smetano pražene 126.
Bržole štajerske 129.
Bržole tržiške koštrunove 202.
Bržole zvite 129.
Buče ali cesarska repa 152.
Buče ocvrte 153.
Buče pražene 162.
Buče v okisanem sladkorju 500.
Buhteljni 375.

C.

Celteljci različni 447, 448.
Cesarska repa ali buče 152.
Cesarska skorja 215.
Cesarske rezine 436.
Cesarski čaji 477.
Cesarski kruhi 360.
Cesarski piškoti 430.
Cesarski puding 345, 346.
Cesarski puding črni 347.
Cevke 439.
Cevke pečene na pločevini 439.
Cevke piškotne 432.
Cima repna 270.
Cimetove šibice 440.
Cipe 264.
Cipina pašteta 227.
Citronatna pogača 354.
Citronatni čolnički 429.
Citronatni koščki 442.
Citronatova torta 407.
Cmoki češpljevi 290.
Cmoki drobtinini 69.
Cmoki krompirjevi (razni) 65, 293.
Cmoki mozgovi 75.
Cmoki možganovi 62.
Cmoki nadevani 69.
Cmoki nadevani žemeljni 75.
Cmoki ocvrti krompirjevi 64.
Cmoki ocvrti pečenkini 72.
Cmoki pešamljevi 62.
Cmoki podolgasti navadni 291.
Cmoki podolgasti tirolski 290.
Cmoki rakovi 76.
Cmoki ribji 76.
Cmoki riževi 294.
Cmoki sirovi fini 293.
Cmoki sirovi z drobom 293.
Cmoki veliki močnati 291.
Cmoki zdrobovi 292, 293.
Cmoki žemeljni 74.
Cmoki žemeljni s svinjino 66.
Cuke, laške buče 154.

Č.

Čaj jagodov 477.
Čaj koruzni 477.
Čaj lipov 477.
Čaj pivov 478.
Čaj zdravilni 476.
Čaji razni drugi 476—478.
Čebula nadevana 162.
Čebulna polivka 131.
Čepice 391.
Česnove klobase 79.
Češki puding 347.
Češki tolki 379.
Češminje 498.
Češplje 511.
Češplje kot kompot 278.
Češplje olupljene 502, 511.
Češplje olupljene kot kompot 278.
Češplje suhe 282.
Češplje olupljene suhe 283.
Češplje olupljene v sladkorju 496.
Češplje v okisanem sladkorju 500.
Češplje v vosku 501.
Češpljeve juhe 55.
Češpljeva kaša 295.
Češpljeva omaka 489.
Češpljeve kroglice 322.
Češpljeve pogače 353, 354, 357.
Češpljevec iz suhih češpelj 283.
Češpljevec (povidl) 490.
Češpljevi cmoki 290.
Češpljevi rožički 322.
Čokolada 476.
Čokolada — pecivo 437—438.
Čokoladna juha 55.
Čokoladna pena 42, 456.
Čokoladna potica 369.
Čokoladne plošče 392.
Čokoladne šibice 437.
Čokoladne torte 400—402.
Čokoladni hlebčki 438.
Čokoladni kremi 40, 451, 454.
Čokoladni kruhi 360, 361.
Čokoladni kuhi 340.
Čokoladni narastki 349—350.
Čokoladni obročki in piškoti 438.
Čokoladni poliv 41.
Čokoladni pudingi 347.
Čokoladni rahli kuh (Consommé) 347.
Čokoladni sladkorčki 447.
Čokoladni sladoled 471.
Čokoladni štruklji 310, 372.

Čokoladni zapognjenci 437.
Čokoladni zvitek 437.
Čolniči 435.
Čolnički 428, 429.
Črešnje 449, 502, 511.
Črešnje kot kompot 278.
Črešnje suhe in dren 283.
Črešnje v sladkorju 498.
Črešnjev ali višnjev sok 513.
Črešnjev odcedek 486.
Črešnjeva hladetina 466.
Črešnjeva juha 56.
Črešnjeve kroglice 321.
Črešnjeve pogače 352, 353, 358.
Črešnjevo meso in odcedek 492.

D.

„Dan in noč" 329.
Dateljnova torta 398.
Deževni črvi 297.
Dinja v okisanem sladkorju 500.
Dinje rumene v sladkorju 496.
Dinje zelene 497.
Dišave 30, 31.
Dišave zeliščne in domače zrnate 30.
Dišavna torta 397.
Dišavni kis 522.
Dišavni kruh 361.
Divjačina 213—217, 250—253.
Divjačina, kako se kvasi 213.
Divjačino, kako pripraviti 14.
Divjačina salmi 33.
Divja perutnina 208—212, 258—265.
Divja perutnina s kislim zeljem 265.
Divja raca na razne načine 260, 261.
Divja raca, ruševec in škarjevec 211.
Divji kozel parjen s smetano 252.
Divji petelin na razne načine 258, 259, 260.
Divji prašič na razne načine 217.
Dober kmet 334.
Doboš torte 403.
Dobra torta 405.
Dobri rožički 378.
Dren in suhe črešnje 283.
Dren v sladkorju 497.
Dren v sopari 513.
Drobljive ploščice 425.
Drobnjakov štrukelj s sirom 309.
Drobno pecivo 421—429.
Drobtinova juha 56.
Drozgi in brinovke s polento 209.
Drozgi pečeni 264.
Dunajska jajca 179.
Dunajska torta 417.
Dunajske zarebrnice 170.
Dunajski kruh 360.
Dunajski narastek 351.
Dunajski puding 87.
Dunajski zrezki 170.
Dunajsko maslo 441.

E.

Elizabetna torta 397, 405.
Endivija 270.

F.

Fancelj dvobarvni 67.
Fancelj grahov 76.
Fancelj iz žemelj 76.
Fancelj jetrni 67.
Fancelj krompirjev 66.
Fancelj piškotni 64.
Fancelj ragú 75.
Fancelj ribji 76.
Fancelj zdrobov 76.
Faširano meso 118.
Fazan na razne načine 261, 262.
Fazan, kako ga pripraviš in kakšen naj bo 13.
Fige kot kompot 278.
Fižol v kisu 519.
Fižol v sopari 515.
Fižol v stročju kot solata 272.
Fižol v stročju posušen 502.
Fižol v stročju s krompirjem 153.
Fižol v stročju s smetano zabeljen 153.
Fižol v stročju zabeljen 152.
Fižol zeleni v stročju 152.
Fižolov piré 178.
Fižolova juha 53.
Fižolova polivka 135.
Fižolova solata 273.
Fižolovo zeleno stročje v sladkorju 499.
Flancati 385.
Flancati razni 316.
Florentinska torta 409.
Francoska juha 44.
Francoska kavna torta 416.
Francoska obara 198.
Francoska solata 274.
Francoska stresena obara 182.
Francoske rezine 435.
Francoski pešamelj-fancelj 63.
Francoski rožički 423.
Frikasé vložen 92.

G.

Galantin prašičev 239.
Galantin telečji 84.

Galantin z genoveško polivko 89.
Galantinova francoska obara 182.
Gelatin, kako se namaka 452.
Gelé (sadni siri) 493—495.
Genoveška polivka 90.
Georgina kot solata 271.
Glas 10.
Glasirati 10.
Glasirane race, kopuni ali jarice 183.
Glava svinjska 83, 206.
Glava telečja 84.
Glavatica 21.
Glavatica (Lachsforelle) z majonezom 100.
Gobe 24—26, 162, 163.
Gobe, kako se snažijo in pripravljajo 26.
Gobe ocvrte 153.
Gobe s pekatetami 196.
Gobe suhe 503.
Gobe v kisu 521.
Gobe v sopari 516.
Gobova juha 50, 51.
Gobova polivka iz kuhanih kislih gob 134.
Gobec goveji v hladetini 83.
Gobice 443.
Gobice ocvrte 321.
Gobice s čokolado 443.
Golaž kokošji 198.
Golaž koštrunov 200.
Golaž ribji 220.
Golaž srbski z rižem 190.
Golaži 129, 130, 131.
Golob na razne načine 208, 209, 210.
Golobja juha 47.
Golobja salm-pašteta 226.
Golobje divji 13.
Golobje nadevani 256.
Golobje ocvrti 173.
Golobje s salmi-polivko 208.
Golobje v črni polivki 208.
Golobje v frikandó 196.
Golobje zabeljeni 195.
Gomoljka 22, 26.
Gomoljke v sopari 517.
Gorčične kumare 519.
Gos nadevana 257.
Gos pečena 257.
Gosi divje 261.
Gosja jetra ponarejena 87.
Gosja jetra v hladetini (aspiku) 88.
Govedina s pekatetami 197.
Govedina, kako se razdeli 15.
Govja mast, kako postane okusna 27.
Goveje meso navadno kuhano 118.
Goveje meso po francoski šegi 123.
Goveje meso po laški šegi 123.
Goveje meso različno 118—131.
Goveji rep s pekatetami 197.
Grah angleški 150.
Grah ocvrti 64.
Grah pražen 149.
Grah testeni 77, 291, 292.
Grah zabeljen v stročju 149, 150.
Grah zeleni 503, 514.
Grahov piré 178.
Grahova juha 52.
Grahova juha z rižem 52.
Grahova pašteta 155.
Grahova potica 155.
Grampampoli 478.
Groblja 334.
Grog 478.
Grozdna torta 408.
Gruščevi štrukeljci 59.

H.

Halimaš 25.
Hamburške torte 414.
Hašé-krapi 176.
Hečapeč v sladkorju 498.
Hečapečev narastek 349.
Hečapečna omaka 492.
Hečapečni odcedek 486.
Hladetina v pomarančah 460.
Hladetine v skledi 467.
Hladetine z mlekom 468—469.
Hladetine spenjene 466—467.
Hladetine razne druge 458—466.
Hlebčki čokoladni 438.
Hlebčki iz pečenke 175.
Hlebčki iz svinjine 175.
Hlebčki janeževi 436.
Hlebčki kavni 440.
Hlebčki ledeni 435.
Hlebčki lešnikovi 442.
Hlebčki mandeljnovi 376, 440.
Hlebčki mandeljnovi s čokolado 438.
Hlebčki muškatni 445.
Hlebčki orehovi 376.
Hlebčki pinjolni 440.
Hlebčki piškotni 433.
Hlebčki sadni 376.
Hlebčki sirovi 376.
Hmeljeva solata 272.
Hmeljevi vršički zabeljeni 160.
Hrbet zajčji 252, 253.
Hreni 138, 139.
Hren mandeljnov 132.
Hrenova polivka 132.
Hrustavka torta 395.

Hruške 502, 512.
Hruške kot kompot 277.
Hruške kuhane 277.
Hruške parjene 277.
Hruške podzemeljske 273.
Hruške riževe 318.
Hruške suhe 283.
Hruške v okisanem sladkorju 500.
Hruške v sladkorju 496.

I.

Indijanska torta 410.
Indijanski krapi 433.
Ingverjevi piškoti 434.
Išelski upognjenci 432.
Izvrstna torta 404.

J.

Jabolka kot sladka solata ali kompot 275.
Jabolka nadevana 276.
Jabolka na druge načine 276, 277.
Jabolka oblečena 390.
Jabolka olupljena 502.
Jabolka pečena s snegom 284.
Jabolka rajska 512.
Jabolka strjena 283, 284.
Jabolka suha 282.
Jabolčna čežana 276.
Jabolčna hladetina 463.
Jabolčna juha 55.
Jabolčna kača 359.
Jabolčna omaka 490.
Jabolčna pijača 480.
Jabolčna torta 409.
Jabolčne blazinice 390.
Jabolčne kocke 495.
Jabolčne pene 451.
Jabolčne plošče 389.
Jabolčne pogače 354, 356, 357.
Jabolčni gelé 493.
Jabolčni kuh s peno 345.
Jabolčni sir 495.
Jabolčnik iz suhih krhljev 283.
Jabolčno maslo 491.
Jagnje na razne načine 203, 204.
Jagnje ali kozliček navadno pečeno 245, 246.
Jagnje s slanino pretaknjeno 246.
Jagnječje pečenke 245—246.
Jagnječje prsi nadevane 246.
Jagnječje zarebrnice nadevane 172.
Jagnječji zrezki oblečeni 171.
Jagnjetina 19.
Jagnječji zrezki v oblatih 172.
Jagode 449.
Jagode žlahtne vrtne kot kompot 281.
Jagodna omaka 491.
Jagodov čaj 477.
Jagodov krem 454.
Jagodov liker 483.
Jagodov narastek 349.
Jagodov odcedek 485.
Jagodov sok 513.
Jagodov zmrzli punč 481.
Jagodova hladetina 460, 465, 466.
Jagodova juha 57.
Jagodova limonada 479.
Jagodova pena 456, 457.
Jagodova pijača 479.
Jagodove plošče 429.
Jagodovi sladoledi 472.
Jajca, kako hraniti 523.
Jajca mehko kuhana 116.
Jajca napol kuhana 116.
Jajca ocvrta s smetano 114.
Jajca oblečena 178.
Jajca posajena 116.
Jajca trda s hrenom in sardelami 113.
Jajca trdo kuhana 116.
Jajca zakrnjena v kisličnі polivki 115.
Jajca zakrknjena v kisu 115.
Jajca zakrknjena v kisli smetani 110.
Jajca zakrknjena v školjkah 117.
Jajca francoska 113.
Jajčje klobasice 117.
Jajčna jed 112.
Jajčna jed gobova 114.
Jajčna jed narastla 177.
Jajčna kaša 73.
Jajčna pena 42.
Jajčni kuh 295.
Jajčni punči 478, 480.
Jajčni sir 68.
Jajčno testo 38.
Jajčna jedila 110—117.
Jajčne jedi razne 114, 115, 116, 117.
Janežev kruh 361.
Janeževi hlebčki 436.
Janeževi upognjenci 432.
Jarčice ali kopuni 183, 184.
Ječmenček kuhan 61.
Ječmenček pražen 61.
Ječmenčkova juha z gobami 54.
Jedi, katere damo na prtiču na mizo 532.
Jedila mlečna 295—298.
Jedila močnata preprosta 285—295.
Jedila močnata ocvrta 313—323.

Jedila razna iz kvašenega testa 363—365.
Jedila z jajčno peno 342 - 345.
Jedilni listi 533—546.
Jegulja 22.
Jegulja pečena 266.
Jelen 14.
Jelen na razne načine 250, 251.
Jelenov hrbet s cesarsko skorjo 214.
Jelenov hrbet z ribezovo ali hečapečno polivko 214.
Jelenovo meso 214.
Jelenovo pleče parjeno 215.
Jelenovka rdeča 25.
Jelenovka rumena 25.
Jerebice različno prirejene 13, 210, 211, 262, 263.
Jetra na razne načine 193, 194.
Jetra domačega zajca 205.
Jetra koštrunova frigana 203.
Jetra od divjačine 195.
Jetra s pekatetami 197.
Jetra pražena ali ocvrta 173, 174.
Jetrne juhe tolčene 45.
Jetrna mrzla klobasa 87, 88.
Jetrna obara s smetano 194.
Jetrna pašteta 88.
Jetrna ragú-obara 194.
Jetrne klobase 79, 80.
Jetrne ocvrte ježice 70.
Jetrni cmoki 66.
Jetrni kuh 67.
Jetrni puding 231.
Jetrni riž 67.
Jetrni sir 68.
Jetrni vložki 67.
Jezik goveji v namaki 86.
Jezik razsoljen 86.
Jezik goveji ali svinjski razsoljen v hladetini 84.
Jezik volovski pretaknjen 130.
Jež kavni 455.
Judovska pečenka 190.
Juhe mesne (razne) 44—48.
Juhe in zakuhe 44—77.
Juhe postne (razne) 48—57.
Juha krepka 56.
Juha navadna 44.
Juha s krpicami 54.
Juhne zakuhe 57, 77.
Jurček navadni 24.
Jurčki glej gobe 24—26.

K.

Kakao 476.
Kapeljni ocvrti 177.
Kapucinar 24.
Kapucinska pogača 352.
Kapucinske plošče 427.
Kapucinski polmesci 389.
Karamelov puding 348.
Karas 23.
Karfijola 515.
Karfijola kot solata 271.
Karfijola nadevana 159.
Karfijola s parmezanom 151.
Karfijola s praženim rižem 109.
Karfijola v frikasé 151.
Karfijola v polivki presnega masla 151.
Karfijola z jajci in sardelami 271.
Karfijola zabeljena 152.
Karfijole ocvrte 153.
Karfijolna juha 52.
Karfijolna potica z rižem 158.
Karmelitska torta 397.
Karp 23.
Karp v črni polivki 220.
Karp z zeliščnim majonezom 99.
Karte in srčeca 426.
Karte mandeljnove 330.
Karželj 24.
Kaša češpljeva 295.
Kaša ribana 73.
Kaša mlečna 295.
Kaša mlečna pečena 295.
Kava 475.
Kava ledena 598.
Kavna hladetina 469.
Kavna pena 42, 457.
Kavne torte 415.
Kavni jež 455.
Kavni hlebčki 440.
Kavni krem 454.
Kavni liker 483.
Kavni narastek 351.
Kavni puding 346.
Kavni sladoled 471.
Keks 427.
Kis dišavni 522.
Kis malinov 522.
Kis pehtranov 522.
Kislo zelje 145.
Kislo zelje pečeno z divjačino 158.
Kislo zelje pečeno s suhimi ribami 158.
Kitajska torta 416.
Klahel juhą 48.
Kleščni upognjenci 438.
Kljunač 13.

Kljunač francoski 212.
Kljunač obložen z rezinami 263.
Kljunač s salmi 264.
Kljunač v rižu 211.
Kljunač z mrzlo salmi-polivko 95.
Klobasa iz svinjine 77.
Klobase krvave 81.
Klobasa pečenkina z drobnjakom 71.
Klobasa rezančna 306.
Klobasa vranična 63.
Klobasa vranična nadevana 69.
Klobasa vranična z makaroni 68.
Klobase razne druge 78—82.
Knajpov kruh 362.
Knajpova torta 411.
Kocke jabolčne 495.
Kocke piškotne 431.
Kokoš parjena ali nadevana 254.
Kokoš s pekatetami 198.
Kokoš stara kot divjačina 255.
Kokoš stara z rižem 186.
Kokoš v aspiku 199.
Kokoš v brodeti 185.
Kokoš pitana v frikasé 91.
Kokoš v obari 181.
Kokoš v rižu 213.
Kokošja juha tolčena 45.
Kokošja solata 91.
Kolački krhki 423. 424.
Kolački linški 424.
Kolači masleni 391.
Kolerabe 146, 503.
Kolerabe kot solata 272.
Kolerabe nadevane 156.
Kolesčki lešnikovi 445.
Kompot kuhan v sopari 511—513.
Kompot sladka solata 275—284.
Konjak domači 484.
Konserviranje mesnih jedil 517.
Kopun 3.
Kopun na razne načine 253, 254.
Kopuni, kokoši ali race v frikandó 195.
Kopuni ali jarčice 183, 184.
Koren črni 272.
Koren beli ovseni in sladkorni 272.
Korenine bele 148.
Korenine črne 515.
Korenine črne zabeljene 147.
Korenine črne ocvrte 157.
Korenine črne s prežganjem 148.
Koreninska juha 54.
Korenje 147.
Korenje kot kompot 279.
Korenje rdeče v sopari 516.
Korenjev piré 147.
Koruzna torta 411.
Koruzni čaj 477.
Koruzni pečenjak 294.
Koruzni storži mladi 158.
Kosilo malo 527.
Kosmulje kot kompot 281.
Kostanj 449.
Kostanj kot kompot 279.
Kostanj kuhan in pečen 37.
Kostanj posladkorjen 449.
Kostanjev puding 348.
Kostanjev stolp 452.
Kostanjev štrukelj 310, 392.
Kostanjeva torta 410.
Košarice in snežene kepe 317.
Kosčki citronatni 442.
Kosčki mandeljnovi 434.
Košenilija 443.
Koštrun na razne načine 19, 199, 200, 201, 202, 203, 244, 245.
Koštrunove pečenke 244—245.
Koštrunček kraški 246.
Koštrunovina 19.
Kotorne 262, 263.
Koza divja 14.
Kozarce, kako žvepljati 494.
Kozje meso 19.
Kozel divji parjen z vinom 252.
Kozliček 20.
Kozliček ocvrt 245.
Kozliček ocvrt ali ocvrto jagnje 173.
Kozliček pečen 246.
Krafeljčki masleni 72.
Kraljeva pogača 355.
Kraljeva torta 410.
Kranjske klobase 81.
Krapi dišavni 428.
Krapi fini 383.
Krapi-hašé 176.
Krapi hitri 384.
Krapi indijanski 433.
Krapi iz ribane kaše 319.
Krapi krompirjevi 385.
Krapi masleni 389.
Krapi pešamljevi 319.
Krapi preprosti 385.
Krapi pustni 383.
Krapi ragú 176.
Krapi in rožički rezančevi 319.
Krapi riževi 318.
Krapi s smetano 384.
Krapi soparni 378.
Krapi vmešani 384.
Krapi zdrobovi 318.
Krapi z omako 428.

Krapi zračni 315, 316.
Krapi zvezani 315.
Krapi žlični 314, 385.
Krapci lešnikovi 444.
Krebulja ali lisec kot špargelj 153.
Krebulja s kisom in z oljem 151.
Krebulja v masleni polivki 151.
Krem cebra zmrzli 474.
Krem čokoladni 40.
Krem kavni 40.
Krem limonov ali pomarančni 40.
Krem maraskinov 40.
Krem vanilijev 40.
Kremi in spenjena jedila 450—452
Kremi strjeni 452—455.
Kremov puding 346.
Kremove plošče 390.
Kremi strjeni 452—455.
Krhki kolački 423, 424.
Krojaške torte 412, 413.
Krompir na razne načine 163—169.
Krompir s presnim maslom 109.
Krompirjev kruh 362.
Krompirjev piré 166.
Krompirjev puding 348.
Krompirjeva jajčna jed 110.
Krompirjeva juha 53.
Krompirjeva juha pretlačena 53.
Krompirjeva juha sladka 53.
Krompirjeva juha s smetano 53.
Krompirjeva polivka 135.
Krompirjeva solata 273.
Krompirjeve priloge 167—170.
Krompirjeve torte 406, 407.
Krompirjevi cmoki 292, 293.
Krompirjevi vložki (žličniki) 293.
Krompirjevi vložki ocvrti 323.
Krpice 73.
Kruh tečni 97.
Kruhi dobri 379—386.
Kruhi razni brez kvasu 359—362.
Kruhov kuh 340, 342.
Kruhov zvitek 436.
Kruhove torte 412.
Krvave klobase prve vrste 80, 81.
Kuhi, pudingi in drugi narastki 323—342.
Kuhi razni brez kvasu 359—262.
Kuh breskov 332.
Kuh citronatov 333.
Kuh češpljev 332.
Kuh črešnjev 332.
Kuh dišavni 342.
Kuh guvernerjev 334.
Kuh iz omake 329, 341.
Kruh iz pešamlja 328.
Kuh iz piškotnih drobtin 340.
Kuh iz rakovega masla 336.
Kuh iz ribane kaše 326.
Kuh iz ribane kaše s peno 343.
Kuh iz smetane 328.
Kuh iz žemeljnega pešamlja 327.
Kuh iz žganega sladkorja 341.
Kuh jabolčen 330.
Kuh jagodov 331.
Kuh jajčni 295.
Kuh kranjski 335.
Kuh kutinov 331.
Kuh ledeni 334.
Kuh limonov 333.
Kuh mali 335.
Kuh malinov 331.
Kuh maraskinov 333.
Kuh Marcipan 335.
Kuh marelični 332.
Kuh masleni 328.
Kuh možganov 69.
Kuh piščancev narastli 336.
Kuh orehov 336.
Kuh otroški 297, 329, 330.
Kuh pešamljev 341.
Kuh pomarančni 332.
Kuh punčev z rumovim šatojem 333.
Kuh ribezov 331.
Kuh ruski 231.
Kuh vranični 70.
Kuh zdrobov 326, 327.
Kuhani štruklji 371.
Kuhano vino 478.
Kuhanje v sopari 4.
Kumare angleške 520.
Kumare gorčične 519.
Kumare kisle 519.
Kumare nadevane 154.
Kumare pražene 152.
Kumare pražene s trdimi jajci 115.
Kumare slane 522.
Kumare s slanino 152.
Kumare v solati 273.
Kumare v solati s slanino 274.
Kumare v solati s smetano 274.
Kumarna in krompirjeva solata 274.
Kumnovi likerji 482.
Kutine 512.
Kutine kot kompot 277.
Kutine v sladkorju 496.
Kutinov gelé 494.
Kutinov narastek 349.
Kutinov odcedek 486.
Kutinov sir 494.

Kutinov sok 514.
Kutinova hladetina 464.
Kutinova omaka 491.
Kutinovi rožički ali kroglice 322.
Kvas, kako ga pripraviti 363.
Kvas, kako spoznati 363.
Kvasiti 9.
Kvaša, kako se pripravi 9.
Kvašen divji zajec s smetano 217.
Kvašene plošče 374.
Kvašeno testo (različno) 363, 364, 365.

L.

Laška polenta gl. koruzna p. 294.
Laška torta 405.
Lečna juha 53.
Lečna solata 273.
Lečnat piré 178.
Ledi za torte in pecivo 418—421
Ledena kremova torta 407.
Ledena kava 598.
Ledeni hlebčki 435.
Ledeni piškoti 442.
Ledeni upognjenci 440.
Ledice koštrunove pražene 203.
Ledvičen štrukelj 61.
Ledvična pečenka 242.
Leščarke 262, 263.
Lešnikov krem 454.
Lešnikov kruh 360.
Lešnikov narastek 350.
Lešnikov štrukelj 310.
Lešnikov zvitek 435.
Lešnikova ali mandeljnova pena 42.
Lešnikova venčasta torta 416.
Lešnikova zrna 36.
Lešnikove potice 368.
Lešnikove šibice 445.
Lešnikove torte 396—397.
Lešnikovi čolnički 428.
Lešnikovi hlebčki 442.
Lešnikovi kolesčki 445.
Lešnikovi krapci 444.
Lešnikovi kuhi 339.
Lešnikovi rožički 377.
Lešnikovi sladoledi 471.
Likerji 481—484.
Limonada 479.
Limonada jagodova 479.
Limonada topla 477.
Limonova hladetina 460, 463.
Limonov narastek 310.
Limonov sladoled 472.
Limonova torta 407.
Limonovi celteljci 448.
Limonovi sladkorčki 447.
Linške torte (razne) 398, 399.
Linški kolački 424.
Lipan 22.
Lipan pečen 267.
Lipov čaj 477.
Lisice 25.
Listi jedilni 533—546.
Ljubin 23.
Ljubljanski štrukelj 374.
Lokarda 23.
Losos 21.
Losos ali glavatica prekajeni 105
Lovsko meso 123.

M.

Mahovka 25.
Majnikovo vino 478.
Majonez bel vložen 93.
Masleni majonez 85.
Majonezi 141, 142.
Makaroni 178.
Makaroni — pečenkina klobasa 71.
Makaronova klobasa 306.
Makov kuh 342.
Makov štrukelj 310.
Makova potica 368.
Maline 449.
Maline kot kompot 280.
Malinčna hladetina 460.
Malinčna pena 457.
Malinčni celjteljci 448.
Malinov gelé 494.
Malinova hladetina 465.
Malinov kis 522.
Malinov narastek 349.
Malinov odcedek 484.
Malinova omaka 491.
Malinova pijača 479.
Malinov sladoled 471.
Malinov sok 513.
Mandeljni 36.
Mandeljnovo mleko 479.
Mandeljni ocvrti 318.
Mandeljni praženi 436.
Mandeljnov narastek 349.
Mandeljnov puding 345.
Mandeljnov štrukelj. 309.
Mandeljnova ali lešnikova pena 42.
Mandeljnova juha 56.
Mandeljnova potica 369.
Mandeljnove hladetine 468.
Mandeljnove karte 330.
Mandeljnove ploščice 425.
Mandeljnove šibice 445.
Mandeljnove torte 394, 395.

Mandeljnovi ali lešnikovi sladoledi 471.
Mandeljnovi hlebčki 376, 438.
Mandeljnovi kosčki 434.
Mandeljnovi kruhi 359.
Mandeljnovi kuhi 337, 338.
Mandeljnovi piškoti 446.
Mandeljnovi rožički 442.
Mandeljnovi snežni krapi 442.
Mandeljnovi upognjenci 436, 441.
Mandolat 441.
Maraskinov krem 40.
Maraskinov narastek 310.
Maraskinova hladetina 460.
Maraskinova pena 42, 456.
Marelice 512.
Marelice in breskve 502.
Marelice kot kompot 278.
Marelice suhe kot kompot 283.
Marelice ocvrte 321.
Marelice v sladkorju 497.
Mareličen sok 513.
Marelična hladetina 464, 467.
Marelična omaka 489.
Marelična pena 41, 457.
Marelična pogača 357.
Marelične šibice 444.
Marelični narastek 349.
Marelični puding 348.
Marelični sladoled 472.
Marina torta 409.
Marinirati 9.
Marinirana tunina 100, 101.
Marinirano srnino meso 251.
Maslen venec 175.
Maslena pogača 356.
Maslena torta 404.
Masleni čokoladni štrukelj 392.
Masleni kolači 391.
Masleni rožički 175, 423.
Masleni sirovi štrukelj 391.
Masleni zvitki 391.
Maslenka (goba) 25.
Masleno testo, pecivo 389—392.
Masleno pecivo 421.
Maslo 28, 29.
Maslo dunajsko 441.
Maslo, kako se kuha 28.
Maslo presno 30.
Maslo presno z jajci in sardelami 180.
Maslo rakovo 28.
Maslo sardelno 28, 179.
Maslo šampinjonovo 28.
Maslo zeliščno 29.
Mavrahi ponarejeni 66.
Mavrahova jajčna jed 110.
Mavrahova juha 51.
Mavželjni 81.
Mazorine (morske race) 265.
Medena potica 369.
Medena ponarejena potica 370.
Medeni rožički 377.
Medeni štruklji 372.
Medved 14.
Medvedove tace 216.
Melisni celteljci 447.
Melone kot kompot 279.
Menek pečen na razne načine 265, 266.
Menjek 22.
Mesne juhe 44—48.
Mesne pečenke 239—244.
Mesni štruklji 60.
Mesni zavitki 72.
Meso, kako se lehko porabijo posamezni kosi 18.
Meso faširano 118.
Meso glasirano 127.
Meso, kako razsoljevati in kaditi 18.
Meso lovsko 123.
Mešana torta 398.
Meta ali melisa ocvrta 321.
Mikado torta 415.
Milanska torta 397.
Minestra juha 47.
Mirnbergerjeva torta 416.
Mixed pickles 520.
Mizo (jedilno) pripraviti 524.
Mlečna jedila razna 295—298.
Mlečna hladetina 458.
Mlečna juha 56.
Mlečna pena 42.
Mlečni kruh navadni 382.
Mlečni kruh z rozinami 382.
Mlečni sago 298.
Mleko mandeljnovo 479.
Močnate jedi preproste 285—295.
Močnata jed minutna 328.
Močnata narahljana jed 335.
Močnata jed polževa 306.
Močnati vložki 74.
Močnice (brusnice) 280, 492.
Močnični gelé 494.
Močnični odcedek 485.
Močnik 74.
Močnikova juha 54.
Modele mazati 8.
Moka-torte 403, 404.
Morske race 265.
Morske ribe 23, 100, 105.
Morske ribe kuhane 100.
Morske ribe male pečene 268.

Morski jezik 23.
Morski majhni raki 105.
Morski pajki 106.
Morski pajek po laški šegi 106.
Morski raki 24, 105, 106.
Morski veliki rak s smetano 105.
Morski veliki rak s toplo laško polivko 105.
Morski veliki rak v solati 105.
Morski veliki rak z majonezom 106.
Motovilec 270.
Mozgovi cmoki 75.
Možgani ocvrti 173.
Možgani s sladkim majonezom 92.
Možgani telečji v hladetini 94.
Možgani z majonezom v školjkah 92.
Možgani z ribjim majonezom 92.
Možganov kuh 69.
Možganov sir 69.
Možganov štrukelj 63.
Možganove juhe 45, 46.
Možganove rezine 69.
Možganovi cmoki 62.
Možganovi pofezi 63.
Možganovi zvitki 62.
Muškaconi 444.
Muškatni hlebčki 445.
Muškacinova torta 395.

N.

Nadevan želodec 84.
Nadevana jajca 113.
Nadevane pomaranče 462.
Nadevane prsi na razne načine 243, 244.
Nadevani piščanci 255, 256.
Naličiti 6.
Napoleonova torta 398.
Narastek iz svežih jagod 351.
Narastki, kuhi in pudingi 323—342.
Narastki (razni) 349—352.
Navadna torta 411.
Noge prašičje v hladetini 83.
Noge telečje ocvrte 173.
Noga telečja ali glava s hrenom 84.
Noge telečje v obari 191.

O.

Obara francoska galantinova 182.
Obara francoska stresena 182.
Obara jagnječja s šampinjoni 204.
Obara ragú 189.
Obara telečja 188, 189.
Obare mesne razne 180—204.
Obare postne razne 218—221.
Obarna juha iz telečjih kosti 47.
Obednica 524.
Oblanci 442.
Oblati za torto 439.
Ocvreti 4.
Ocvrte močnate jedi 313—323.
Ocvrti trikoti 322.
Ocvrto mesovje in razni zrezki 170—176.
Ocvrto sadje 314, 315.
Odcedki 484—486.
Odcedkov poliv 41.
Ohrovt 142.
Ohrovt ali zelje 503.
Ohrovt kot solata 271.
Ohrovt mali s prežganjem 145.
Ohrovt mali zabeljen 145.
Ohrovt plavi s kostanjem 143.
Ohrovtova klobasa 158.
Ohrovtova potica 145, 157.
Ohrovtova solata 271.
Ohrovtove pražene glavice 159.
Ohrovtove zabeljene glavice 159.
Ohrovtove in zeljnate glave pražene 144.
Ohrovtove in zeljnate klobase 156.
Okrašene torte 420.
Oljnate polivke (majonezi) 141—142.
Olupki pomarančni 498.
Omake 489—493.
Omaka iz mešanega sadja 490.
Omaka mešana 490.
Omaka ringlotova 490.
Omaka, iz nje narejene črke 437.
Omakove plošče 390.
Omakovi štruklji 371.
Omelet francoski 179.
Omelete z različnimi nadevami 302, 303.
Omeletne potice 304.
Omeletne potice (razne) 305.
Omeletni hlebčki 306, 307.
Omeletni zvitki 305.
Opeči 5.
Orehi zeleni 499.
Orehova jedrca 513.
Orehova pena 42.
Orehova pogača 358.
Orehove kapljice 482.
Orehove ploščice 436.
Orehove potice 368, 369.
Orehove torte 395, 396.
Orehovi hlebčki 376.
Orehovi huhi 336, 337.
Orehovi rožički 377.
Orehovi štruklji 371.

Orehov kruh 360.
Orehov štrukelj 308.
Ostrige pečene 109.
Ostrige sirove 109.
Ostrigna juha 52.
Ostriž ali okun 22.
Otroški narastek 351.
Otroški piškoti 430.
Oviti 10.

P.

Pajek, morski 106.
Palačinke z raznimi nadevami 304.
Panama-torta 407.
Panirati 8.
Paradižnični sok v sopari 516.
Paradižnični sok s salicilom 521.
Paradižnice nadevane 161.
Paradižnice (zelene) s kisom 520.
Paradižnice nadevane z riževim nadevom 161.
Paradižnice zelene s sladkorjem 499.
Paradižnice pečene na laški način 160.
Paradižnice v slani vodi 521.
Paradižnikova omaka 493.
Pariti 1.
Parmezanov riž 59.
Paštete 221—237.
Pašteta iz gnjati 232.
Pašteta krompirjeva za jajčno jed 110.
Pašteta lutriš 226.
Pašteta maslena z možgani 225.
Pašteta iz perutninskih jeter 235.
Pašteta maslena s postnim ragú 225.
Pašteta maslena s telečjimi jeziki 225.
Pašteta maslena s telečjim ragú 225.
Pašteta iz vampov s slanino 226.
Pašteta telečja 232.
Pašteta z vanilijo 227.
Paštete iz gosjih jeter 233, 234, 235.
Pašteta iz kislega zelja 154.
Paštete male maslene 224.
Paštete iz razne divjačine 226, 229, 230, 231, 235, 236.
Paštetke s slinjino 78.
Pecivo 5.
Pecivo drobno 426.
Pecivo iz beljakov 440—446.
Pecivo iz drobljivega testa 426.
Pecivo iz francoskega testa 426.
Pecivo iz maslenega testa 389—392.
Pečivo iz piškotnega testa 429—434.
Pecivo linško 426.
Pecivo pečeno v kleščah 438—439.
Pecivo različno iz kvašenega in krhkega testa 374—379.
Pecivo razno drobno 421—429.
Pecivo razno 434—437.
Pecivo razno s praškom 386—389.
Pecivo s čokolado 437, 438.
Pečenjaki razni 298 301.
Pečenka pljučna 119—121.
Pečenka sočna 122, 124, 125.
Pečenke jagnječje 245—246.
Pečenke koštrunove 244, 245.
Pečenke mesne 239—244.
Pečenke narezati in naložiti na krožnike 527.
Pečenke postne 265—269.
Pečenke prašičje 246—249.
Pečenkina klobasa z makaroni 71.
Pečenkina klobasa z drobnjakom 71.
Pečenkini hlebčki 175.
Peči 2.
Pegatke (Perlhennen) 262.
Pehtranov kis 522.
Pehtranova ali drobnjakova potica 370.
Pehtranovi ali metni štruklji 370.
Pekatete 196, 197.
Pekatete na juhi 73.
Pekatete s svinjino 198.
Penaste plošče 390, 424.
Penaste torte 413.
Pene, kremi in polivi 40—43.
Pene jabolčne 451.
Pene strjene 456—457.
Perutnina divja 208—212, 258 265.
Perutnina domača 11, 253—258.
Perutnino divjo, kako pripravimo 12.
Perutnino, kako zaklati in snažiti 11—13.
Pesa kot solata 273.
Pesa v sopari 516.
Pešamlji 35, 121.
Pešamljev kuh 341.
Pesčena torta 414.
Petelin divji 211.
Petelin star kot divjačina 255.
Petelin star ali kokoš v črni polivki 185.
Pijača jabolčna 480.
Pijača jagodova 479.
Pijača malinova 479.
Pijača pomarančna 479.
Pijače iz raznega sadja 480.
Pijače mrzle 479—481.
Pijače tople 475—478.

Pijača vinska 479.
Pinice 380.
Pinjole 36.
Pinjolna venčasta torta 416.
Pinjolni hlebčki 440.
Pinjolov puding 345.
Piré fižolov 178.
Piré grahov 178.
Piré krompirjev 166.
Piré lečnat 178.
Piré svinjski 78.
Piščanci 4.
Piščanci nadevani 255, 256.
Piščanci nadevani ocvrti 172.
Piščanci ocvrti 256.
Piščanci v frikando 91.
Piščanci s pekatetami 198.
Piščanci v obari 181, 182.
Piščančeva rižota 185.
Pišče zabeljeno 195.
Pišče kot kljunač 213.
Pišče v papriki 185.
Pišingerjeva torta 402.
Piškoti beli 445.
Piškoti dvojni 434.
Piškoti fini 431.
Piškoti ingverjevi 434.
Piškoti ledeni 442.
Piškoti mandeljnovi 431, 446.
Piškotne torte 406.
Piškotni kremi 451, 453.
Piškotni kruh 360.
Piškotni rožički 432.
Piškotni upognjenci z mandeljni 433.
Piškotno pecivo 429 434.
Pivna juha 55.
Pivno testo 38.
Pivov čaj 478.
Pleče parjeno srnino ali zajčja plečeta 215.
Pljučna juha 62.
Pljučna pašteta 227, 228.
Pljučna pečenka, 119—121, 125.
Pljučna pečenka po angleško 126.
Pljučna pečenka po ruskem načinu 126.
Pljučni štruklji 60.
Pločna torta 405.
Plošče, čokoladne 392.
Plošče jabolčne 390.
Plošče kremove 390.
Plošče kvašene 374.
Plošče z mandeljni 387.
Plošče z omako 387, 390.
Plošče penaste 390.
Plošče sadne 388.
Plošče s snegom 387.
Ploščice in plošče razne 425, 427, 428, 429.
Ploščice orehove 436.
Podmet 114.
Pofeze 172.
Pogače 352—356, 388.
Pogače sadne na razne načine 356 - 359.
Poganica iz krhkega testa 375.
Poganica sirova 375.
Poganice z orehi 375.
Polenovka, kako se namaka 102.
Polenovka na razne načine 102—104.
Polenta koruzna 294.
Polenta pšenična 295.
Polivi, kremi in pene 40—43.
Polivka genoveška 90.
Polivka porova 132.
Polivke 131—141.
Polpéte 174.
Polževa juha 51.
Polževa jajčna jed 111.
Polži s hrenom 108.
Polži s kislo repo 108.
Polži nadevani 108.
Polži praženi 108.
Polži v solati 108.
Pomaranče nadevane 462.
Pomaranče ocvrte 323.
Pomaranče posladkorjene 449.
Pomarančna hladetina 459, 462, 466.
Pomarančna pijača 479.
Pomarančna solata 279.
Pomarančne kocke 389.
Pomarančne torte 394.
Pomarančni celteljci 448.
Pomarančni liker 418.
Pomarančni narastek 350.
Pomarančni olupki 498
Pomarančni polmesci 389.
Pomarančni sladkorčki 447.
Pomarančni sladoled 472.
Pomarančni vliti piškoti 431.
Pomarančno cvetje 498.
Ponadova juha 47, 56.
Pomladanska torta 408.
Posiljeno zelje 144.
Posode (namizne) za sladka jedila in sadje 531.
Postne juhe 48—57.
Postne pečenke 265—269.
Postne priloge 177—180.
Postne račice 218, 219.
Postni frikasé 98.
Postrv 22.

Postrvi male pečene 268.
Postrvi višnjevo kuhane 99, 100.
Postrvi v aspiku 100.
Potice 367—370.
Potice omeletne (razne) 305.
Potolči 2.
Poulard 3.
Povidelj 490.
Prase napol doraslo 17.
Prašičje meso, kako se razdeli 17.
Prašič divji 14.
Prašič dorasli, kako ravnati z njim 17.
Prašiček mlad 3.
Prašiček na razne načine 3, 248, 249.
Prašičev galantin 239.
Prašičeve klobasice 79.
Prašičevi ptički 265.
Prašičevo meso z rižem 207.
Prašičja glava s hrenom 83, 86, 237, 238.
Prašičje pečenke 246—249.
Prašičja pečenka po načinu divjačine 247.
Prašičja pečenka s čebulo 247.
Prašičja rebra prekajena 78.
Prašičja ribica 248.
Prašičje noge v hladetini 83.
Prašičje klobasice-pečenice 79.
Prašičje zarebrnice 205, 206.
Prašičji — glej tudi svinjski.
Prašičji jezik v kisli polivki 86.
Prasičji vratnik prekajen 19.
Pražene mlade kokoške, jarčice, kopunčki ali race 181.
Pražiti 2.
Precejati 7.
Prepelice in jerebice 210, 211.
Preprosti rožički 423.
Preravska torta 414.
Prestice angleške 422.
Prestice krhke 422.
Prestice uršulinske 422.
Prešnica 310, 361.
Pretlačiti 7.
Prežgana juha 54.
Prežganje 1.
Prhke ploščice 425.
Prikuhe 142 166.
Priželjčeva juha 46.
Priželjčeva klobasa 85.
Priželjčeva pašteta 236, 237.
Priželjci ocvrti 173.
Priželjci parjeni s smetano 190.
Priželjci parjeni z mavrahi 190.
Priželjci praženi 191.
Priželjci v obari 191.
Prsi glasirane 183.
Prsi nadevane na razne načine 243, 244.
Pršut 3.
Pršut pečen 247.
Pršut v kvaši 200.
Prusnica 24.
Puding sago 170.
Puding jetrni 231.
Pudingi 345—348.
Punč 477.
Punč à la glace 474.
Punč jajčni (topli) 478, 480.
Punči zmrzli 481.
Punč vinski 478.
Punčeva hladetina 459, 463.
Punčeva torta 408.
Puran nadevan 257.
Puran navadno pečen 256.
Puran, kopun, kokoš, piščanec ali priželjci z genoveško polivko 91.
Pustni krapi (bobi) 383.

R.

Rabarbara kot kompot 280.
Rabarbarno cvetje 271.
Raca divja na razne načine 260, 261.
Raca parjena 180.
Raca pečena 258.
Race domače kot divje 181.
Race glasirane 183.
Race nadevane 258.
Race postne v črni polivki 219.
Radič in cikorija 270.
Ragú-blazinice 112.
Ragú-bobi postni 112.
Ragú-juha postna 50.
Ragú-juhe 46.
Ragú-krapi 176.
Ragú mesni 34.
Ragú-obara 189.
Ragú postni 34, 112.
Ragú-zvitki 177.
Rajska jabolka 512.
Rak veliki morski ali jastog 24.
Rak morski veliki z majonezom 106.
Raki 23.
Raki navadni 105.
Raki morski 105, 106.
Rakov meridon 58.
Rakov štrukelj 76.
Rakova jajčna jed 111.
Rakova juha 49.
Rakova obara 106.
Rakova sekanica 35.

Rakovi cmoki 76.
Rakovi vandeljci 111.
Rakovo maslo 28.
Ranger ali liska, ali postne race brez razločka 219.
Redkev v solati 273.
Redkvična prikuha 148.
Regrat 270.
Repa posiljena 147.
Repa sladka 147.
Rezanci — klobasa 70.
Rezanci 73.
Rezanci iz jajčnih blekov 77.
Rezanci na razne načine 285, 286, 287.
Rezanci vliti 74.
Rezanci vodeni 291.
Rezančev kuh s peno 342.
Rezančeva potica 286.
Rezančni kuhi 326.
Rezine francoske 435.
Rezine cesarske 436.
Rezine piškotne 431.
Rezine tečne 96.
Rezine tečne s presnim maslom in medom 96.
Rezine tečne s sardelnim maslom 96.
Rezine tečne z rakovim maslom 96.
Rdeče gozdne jagode kot kompot 281.
Ribana kaša 73.
Ribe s krompirjem 220.
Ribe z majonezom 98.
Ribe s strjenim majonezom 98.
Ribe z mrzlo masleno polivko 99.
Riba pečena cela ali pečeni kosčki ribe 266.
Riba pečena mrzla 101.
Riba pečena nadevana 266.
Riba suha v obari 102.
Riba z vinsko marinado 221.
Ribe, kako osnažiti 20.
Ribe, kako se navadno razdele 21.
Ribe, kakšne kupi in kako jih uporabi 21.
Ribe kuhane mrzle 98.
Ribe morske 100—105.
Ribe razne 20—23.
Ribe višnjevo kuhane tople 99.
Ribe nasoljene z oljem in kisom 101.
Ribe ocvrte domače sladkovodne 268.
Ribe pečene po laškem načinu 267.
Ribe prekajene 21.
Ribe prekajene v obari 104.
Ribja juha bela 49.
Ribja juha čista 49.
Ribja rumena juha 48.
Ribja sekanica 35.
Ribje paštete 228.
Ribji brodet 219.
Ribji cmoki 76.
Ribji fancelj 76.
Ribji golaž 220.
Ribji zrezki 177.
Ribe kot kompot 280.
Ribezov gelé 494.
Ribezov narastek 349.
Ribezov odcedek 485.
Ribezov sladoled 472.
Ribezov sok 513.
Ribezova hladetina 460, 465.
Ribezova omaka 491.
Ribezova pena 457.
Ribezova pogača 354.
Ribezova vina 487, 488.
Ribezove jagode cele 492.
Ringloti 511.
Ringloti v sladkorju 495.
Ringloti v okisanem sladkorju 500.
Rizi-bizi 186.
Riž meseni 59.
Riž po laški šegi 208.
Riž po turški šegi 207.
Riž pražen s paradižnicami 58.
Riž pražen s perutninsko drobovino 57.
Riž pražen s svinjino 57.
Riž s teletino 213.
Riž pražen s teletino 57.
Riž pražen z gobami 57.
Riž pražen z zelenim grahom 58.
Riž Radeckega 343.
Riž ruski 325.
Riž sadni 343, 343.
Riž strjeni 455.
Rižev kuh 323, 324, 325, 526.
Rižev kuh s peno 343.
Rižev meridon 58.
Rižev šarlot 455.
Rižev štrukelj pečen 308.
Riževa juha 54, 59.
Riževe klobase 79.
Riževi cmoki 58.
Riževi štrukeljci 59.
Rižota piščančeva 185.
Roastbeef 118.
Robidnice (črne maline) 280.
Rotšildova pogača 356.
Rozinove ploščice 429.
Rozinove potice 367.
Rozinovi štruklji 309, 372.
Rozolijeva hladetina 463, 467.
Rožičeva potica 370.

Rožički mandeljnovi 442.
Rožički piškotni 432.
Rožički (razni) 377, 378, 423.
Rožički s kremom 378.
Rožički zdrobovi 319.
Rožni liker 482.
Rumena ali rjava juha 44.
Rumeni puding 346.
Rumi domači 483.
Rumov kuh 341.
Rumov narastek 350.
Rumova hladetina 459.
Rumova pena 457.
Rumove torte 393.
Ruske torte 409, 410.
Ruski čaji 476, 477.
Ruski krem 453.
Ruski kuh 231.
Ruski riž 325.

S.

Sadje — konserviranje istega 504—510.
Sadje kuhano v sladkorju in kisu 495 - 501.
Sadje kuhano v sopari 511—513.
Sadje ocvrto 314, 315.
Sadje — sušenje istega 502.
Sadje — vlaganje v steklenice 508.
Sadje pripraviti in konservirati za kompot 505.
Sadje v kisu 501.
Sadje v rumu 501.
Sadje strjeno mešano 284.
Sadje suho kot kompot 282.
Sadne pogače na razne načine 356—359.
Sadni hlebčki 376.
Sadni kruh 362.
Sadni poliv 41.
Sadni rožički 377.
Sadni siri (gelé) 493 - 495.
Sadni zmrzli punč 481.
Sago v juhi 61.
Sago-kuh 324.
Sago-puding 170.
Salame 82.
Salmi iz divjačine 33.
Salonski sladkorčki 450.
Samokuhar 548.
Sardele 177.
Sardele pečene 102.
Sardele na mrežici pečene 102.
Sardelna polivka 131.
Sardelno maslo 28.
Sardelno maslo z redkvijo 179.
Sekanice 32.
Sekanica jetrna 33.
Sekanica kljunačeva 212.
Sekanica ledvična 33.
Sekanica pljučna 33.
Sekanica postna 35.
Sekanica prašičja 33.
Sekanica iz divjačine 33.
Servirati 524, 525.
Sir 29.
Sir špinačni 29.
Sir sveži iz kislega mleka 29.
Siri sadni 493 - 495.
Sirov štrukelj 308.
Sirovi hlebčki 376.
Sirovi polmesci 175.
Sirovi rožički 377.
Sirovka (goba) 25.
Skledice iz krhkega testa 224.
Sladke solate (kompot) 275—284.
Sladko zelje 143.
Sladkor, kako čistiti 446.
Sladkor, kako vkuhati 446.
Sladkor — kuhanje istega za kompot 504.
Sladkorčki salonski 450.
Sladkorčki (različni) 447, 448.
Sladkorji za potresanje 443.
Sladkorne ploščice 448.
Sladkornine 446—450.
Sladoled, kako pripravljati 469.
Sladoled beljakov 471.
Sladoled breskov ali hruškov 472.
Sladoled čokoladni 471.
Sladoled kavni 471.
Sladoledi — soki za te 513—514.
Sladoled lešnikov ali mandeljnov 471.
Sladoled jagodov 472.
Sladoled limonov 472.
Sladoled malinov 471.
Sladoled marelični 472.
Sladoled pomarančni 472.
Sladoled ribezov 472.
Sladoled vanilijev 470.
Sladoled ananasov 473.
Sladoled kostanjev 473.
Sladoledi lešnikovi ali mandeljnovi 471.
Sladoled punčev 473.
Sladoledi 469—475.
Slaniki 382.
Slaniki z oljem in kisom 101.
Slaniki marinirani 104.
Slaniki ocvrti 104.
Slaniki pečeni 104.

Slaniki v obari 104.
Slanine 26—27.
Slanina, kako se razpušča 27.
Slanina nasekana ali zaseka 27.
Slanina paprikova 27.
Slanina prekajena 26.
Slanina zračna 26.
Slanina — pretikanje 8.
Slaninski štruklji 60.
Slive zelene (ringloti) 500, 511.
Smetana, 29, 30.
Smetana kisla, kako se dobi 29.
Smetana spenjena sveža 329.
Smetana sladka, kako se dobi 29.
Smetana sladka za pene 30.
Smetane spenjene 450.
Smetanov štrukelj 307, 309.
Smetana zarumenjena 450.
Smetanova juha 54.
Smetanovi štruklji 372.
Smrček okrogli 25.
Smrček špičasti 25.
Smuč ali smoj 22.
Sneg stepati 7.
Snežene kepe 317.
Sneženi vložki 334.
Sočivje — sušenje istega 503.
Sok sirovi 486.
Solata 269—275.
Solata kuhana z grahom 148.
Solata (berivka) 269.
Solata holandska, majniška, maslenka in zimska glavna 270.
Solata kuhana 148.
Solata laška 274, 275.
Solata ledenka 269.
Solata mešana 274.
Solata pariška 269.
Solata štrucarica 269.
Solata zabeljena 149.
Solata zelna 270.
Solate sladke (kompot) 275—284.
Solnograške klobasice 66.
Som 22.
Speniti 7.
Spenjena jedila in kremi 450—457.
Spenjena sveža smetana 329.
Spenjene hladetine 466—468.
Srčeca (karte) 426.
Srna 14.
Srna ali zajec v obari 215.
Srna kot pečenka s smetano 251.
Srna kvašena s smetano 217.
Srnino stegno 251.
Srnine zarebrnice 252.
Srnino meso marinirano 251.
Stahis ali trnocelj 153.
Stegno, prašičevo ali telečje peči v testu 522.
Stegno koštrunovo v kvaši 199.
Stegno koštrunovo s paradižnicami 200.
Stegno telečje v frikandó 195.
Stegno telečje na razne načine 240, 241, 242.
Steklenice, kako odpirati 510.
Steriliziranje dvakratno 509.
Steriliziranje paštet 518.
Steriliziranje rib 518.
Stlačiti 2.
Strjene pene 456—457.
Strjeni kremi 452—455.
Strjeni riž 455.
Stružki (oblanje) 317, 441.
Suhar 381.
Sulec 21.
Sulec mariniran 267.
Sulec pečen 267.
Svetlin ali rapantika 272.
Svinjina 205—208.
Svinjina, kako se pripravi 17—19.
Svinjina s kožo 247.
Svinjina razsoljena 207.
Svinjina kuhana s hrenom 205.
Svinjina marinirana 246, 247.
Svinjina parjena 205.
Svinjina parjena s kašo 207.
Svinjska glava kuhana 206.
Svinjski, glej tudi prašičji
Svinjski golaž 206, 207.
Svinjski hlebčki 175.
Svinjska klobasa 77.
Svinjski piré v aspiku 78.

Š.

Šalotka pražena 162.
Šampinjon ali kukmak 24.
Šampinjoni 517.
Šampinjoni v kisu 521.
Šampinjonova ali kukmakova juha 51.
Šarkelj preprosti 387.
Šarkelj z rozinami 387.
Šarklji 365, 366.
Šarklji zdravilni 386.
Šato z limono in pomarančo 40.
Šato malinov 41.
Šato vinsko 40.
Šatojev krem 453.
Šatojev narastek 351.
Ščuka 22.

Ščuka — sekani zrezki v frikasé 97.
Ščuka pečena 267.
Ščuka v obari po laškem načinu 221.
Šibice dobre 435.
Šibice lešnikove 445.
Šibice cimetove 440.
Šibice čokoladne 437.
Šibice mandeljnove 445.
Šibice marelične 444.
Škarniceljni 317, 432, 439.
Škofje kape 317.
Škofovski kruh 360.
Školjke z limonovim sokom 109.
Školjke z rižem 109.
Španske venčaste torte 417.
Španski vetrci 443, 444.
Špansko seno 323.
Špargeljni 514.
Špargeljni ali beluši 271.
Špargeljni v frikasé 149.
Špargeljni zabeljeni 149.
Špargeljnova potica 149.
Špargljeva juha 52.
Špehovi štruklji 373.
Špehova potica ali špehovka 373.
Špinača 148.
Špinačne klobase 156.
Špinačni kruh 155.
Špinačni sir 29.
Štefanija torta 412.
Štefanijin kruh 362.
Štravbe brizgljane 313.
Štravbe sladkorne 314.
Štruca spletena 383.
Štrukelj češpljev 312.
Štrukelj črešnjev 312.
Štrukelj grozdov 312.
Štrukelj jabolčni 312.
Štrukelj krompirjev 311.
Štrukelj pečen mesen 60.
Štrukel, pešamljev 311.
Štrukelj peteršiljev 72.
Štrukelj zeliščni 72.
Štrukelj zeljev 313.
Štrukelj čokoladni masleni 392.
Štrukelj kostanjev 392.
Štrukelj masleni sirovi 391.
Štrukelj tirolski 392.
Štrukelj s svinjino 313.
Štrukelj iz mešanih zelišč 307.
Štrukelj s parmezanom 72.
Štrukelj iz sekanice 61.
Štrukelj s svežo slanino 61.
Štruklji borovnični 312.
Štruklji drobnjakovi 71.
Štruklji iz kvašenega testa 370—374.
Štruklji kuhani kvašeni 311.
Štruklji pehtranovi, melisni ali metni 307.
Štruklji iz vlečenega testa 307—313.
Štruklji s svinjino 60.
Šunka obložena 77.
Švedski kuh 340.
Švicarska torta 405.
Švicarski kruh 379.
Švicarski puding 346.

T.

Tele razdelimo na sledeče dele 16.
Tele, posamezni deli 16.
Telečja glava ali noga s hrenom 84.
Telečja glava ocvrta 173.
Telečja glava s smetanovo polivko 192.
Telečja glava v obari 191.
Telečja kisla juha 47.
Telečja klobasa 85, 171.
Telečja obara 118, 189.
Telečja pašteta 88.
Telečja pečenka navadna 239.
Telečja pljuča 192.
Telečja sekanica 32.
Telečja srca pečena 188.
Telečje klobasice 78.
Telečje ledvice v obari 191.
Telečje ledvice ocvrte 173.
Telečje noge v obari 191.
Telečje noge ocvrte 173.
Telečje prsi ocvrte 244.
Telečje prsi nadevane 243.
Telečje prsi parjene 186.
Telečje srce v obari 188.
Telečje srce parjeno 188.
Telečje stegno pretikano 187.
Telečje stegno prekajeno 17.
Telečje stegno na razne načine 239, 240, 241, 242.
Telečje zarebrnice 170, 186, 187, 188.
Telečji filé v frikandó 196.
Telečji jeziki z laško polivko 86.
Telečji ptički 264.
Telečji rajželjc v obari 193.
Telečji rizi-bizi 190.
Telečji vampi 192.
Telečji vampi s sardelami 193.
Teletina s pekatetami 197.
Teletina — ptički 128.
Teletina z rižem 213.
Teletina zabeljena 195.
Testeni model 221, 222, 223.
Testeni polžki 73.

Testo angleško 38, 178.
Testo jajčno 38.
Testo krhko 38, 39.
Testo krhko — različno pecivo 374—379.
Testo kuhano 38.
Testo kvašeno (različno) 363, 364, 365.
Testo kvašeno — različno pecivo 374—379.
Testo masleno 39, 40.
Testo pivno 38.
Testo vinsko 38.
Testo vlečeno 37.
Testo za jajčje krpe 37.
Tirolski narastek 351.
Tirolski štrukelj 310, 392.
Tirolski štrukelj iz krhkega testa 373.
Tirolski lešnikov štrukelj 373.
Tirolski štrukelj z rozinami 374.
Tolipeljni ocvrti 160.
Tolki češki 379.
Toplomer, kako z njim ravnati 510.
Torta punčeva s praškom 388.
Torta v obliki knjige 598.
Torte 393—418.
Trijet jagodni 282.
Trijet malinov 281.
Trijet močnični, brusnični 282.
Trijet kot sladka solata 281.
Trnocelj ali stahis 153.
Tuna 23.
Tunina marinirana riba 100, 101.
Tunina pečena 268.
Tunina parjena 89.

U.

Umešati 6.
Upognjenci 432.
Upognjenci kleščni 438.
Upognjenci ledeni 440.
Upognjenci mandeljnovi 441.
Upognjenci piškotni 433.

V.

Valerija torta 411.
Vampi 192, 193.
Vandeljci lutriš 176.
Vanilijevi celteljci 448.
Vanilijev krem 454.
Vanilijev liker 482.
Vanilijev narastek 351.
Vanilijev sladoled 470.
Vanilijev beli sladoled 471.
Vanilijev zmrzli puding 475.
Vanilijeva pena 42, 456.
Vanilijeva pena s kostanjevim vencem 456.
Vanilijeva potica 368.
Vanilijeve plošče 428.
Vanilijeve torte 399, 400.
Vanilijevi rožički 423.
Vanilijevi sladkorčki 447.
Vetrci španski 443, 444.
Vidra kvašena 218.
Vidra v obari 218.
Vina (razna) iz jagodovega sadja 487, 488.
Vino kuhano 478.
Vino majnikovo 478.
Vino iz agrasa 488.
Vinska hladetina 458, 466.
Vinska juha 55.
Vinska pijača 479.
Vinska pogača 359.
Vinske jagode črne 37.
Vinski punč 478.
Vinski riž 343.
Vinsko testo 38.
Višnje 511.
Višnje kot kompot 278.
Višnjev liker 483.
Višnjev ali črešnjev odcedek 486.
Višnjev ali črešnjev sok 513.
Višnjeva hladetina 460, 466.
Višnjeva pena 457.
Višnjevo meso in odcedek 493.
Višnjevo vino 488.
Viza (Hausen) 269.
Vizji mehur, kako se namaka 452.
Vliti piškoti 430.
Vliti rezanci 74.
Vlivanci jabolčni 302.
Vlivanci pšenični 301.
Vložki mlečni masleni 297.
Vložki močnati 74.
Vložki sneženi 334.
Vložki zapečeni masleni 297, 298.
Vložki zdrobovi mlečni 298.
Vložki zdrobovi 74.
Vodeni cmočki 291.
Vodna kreša 270.
Volovski jezik s poljsko polivko 130.
Volovski rep 130.
Volovski rep v pašteti 226.
Vranične juhe 45.
Vranične klobase 68, 69.
Vranični in drobtinin fižol ocvrt 70.
Vranični kuh mešan 70.
Vranični pofezi 63.

Vranični zvitek 68.
Vrtna kreša 270.
Vrtnice 316.

Z.

Zajec divji 14.
Zajec domači 204, 205.
Zajec mlad v sekanici 216.
Zajčja pašteta 89.
Zajčja ušesa 317.
Zajčji hrbet 252, 253.
Zakuhe 57—77.
Zalzni 489—493.
Zamorec v srajci 347.
Zapognjenci angleški 422.
Zapognjenci čokoladni 437.
Zapognjenci rumenjakovi 315.
Zarebrnice cesarske 187.
Zarebrnice koštrunove na navadni način 202.
Zarebrnice koštrunove v smetanovi polivki 199.
Zarebrnice telečje 186, 187, 188.
Zaseka ali nasekana slanina 27.
Zavitki češpljevi 289.
Zavitki češpljevi češki 289.
Zavitki koroški 289.
Zavitki mesni 72.
Zavitki piškotni 429, 430.
Zavitki (razni) 287.
Zavitek glej tudi zvitek.
Zdravilni čaj 476.
Zdrobov fancelj 76.
Zdrobov narastek 352.
Zdrobov štrukelj 309.
Zdrobova juha 54, 74.
Zdrobova torta 411.
Zdrobovi cmoki 74, 292, 293.
Zdrobovi hlebčki 307.
Zdrobovi vložki 74.
Zélena nadevana 160.
Zélena kot solata 273.
Zélena v masleni polivki 160.
Zelenjavna juha 48.
Zelišča suha 503.
Zeliščna juha 52.
Zeliščno maslo 29.
Zelje 143, 144.
Zelje ali ohrovt 503.
Zelje kislo 145.
Zelje kislo kot solata 271.
Zelje rdeče kot solata 271.
Zeljnata nadevana glava 157.
Zeljnate in ohrovtove glave pražene 144.
Zeljnate in ohrovtove klobase 156.
Zmrzli jagodov puding 474.
Zrezki 170, 171.
Zrezki oblečeni 171.
Zvitek čokoladni 437.
Zvitek kruhov 436.
Zvitek lešnikov 435.
Zvitki masleni 391.
Zvitki možganovi 62.
Zvitek glej tudi zavitek.
Zvrniti 5.

Ž.

Žabe ocvrte 177, 268.
Žabe v obari 107.
Žabe s frikasé-polivko 107.
Žabe zabeljene 108.
Žabja juha 49.
Žabji zrezki 177.
Želodec nadevan 84.
Želodčne kapljice 482.
Želva ocvrta 177, 268.
Želva v črni polivki 107.
Želva v obari 106.
Želve v lupini 107.
Želvina juha 50.
Žemlje ocvrte 320.
Žemlje — razno nadevane 320, 321.
Žemlje španske 344.
Žemljevi kuhi s peno 344.
Žemeljni cmoki 66, 74.
Žemeljni krapi 320.
Žemeljni kuhi 327.
Žemeljni pešamelj 35.
Žemeljni fancelj 76.
Žganci ajdovi 75.
Žganci koruzni 294.
Živila konservirati s pomočjo Weckovega aparata 506.
Žvrkljati 7

Dostavki in popravki.

Ledena kava. Skuhaj 1 *l* zelo močne črne kave. V čisto zamešaj sladkorja po okusu in jo postavi na led, da postane zelo mrzla. Medtem pa speni $^1/_2$—$^3/_4$ *l* sladke smetane in zamešaj vanjo 15—20 *dkg* stolčenega sladkorja in malo vanilije. Potem nalij kavo v kozarce (kelihe) do polovice, vrh te deni spenjeno smetano, da so kozarci polni. Na mizo jo daj ali samo, ali s finim pecivom.

Torta v obliki knjige. Naredi katerekoli vrste, vendar precej čvrsto torto in jo speci v štirioglatem nekoliko podolgastem modelu. Ko je pečena in ohlajena, jo pri eni strani malo okroglo obreži, na nasprotni strani in ob konceh jo pa oblij z rdečim ali rumenim ledom. Posebej pa naredi piškotno testo kakor za janeževe upognjence ter ga namaži na namazano pločevino za nožev rob nadebelo in malo več kakor dvakrat tako široko kakor je velika torta; potem ga speci. Pečeno ploščo obreži ravno; velika naj bo tako, da je, ko zaviješ vanjo torto, samo toliko večja, kolikor so pri pravi knjigi platnice večje od listov. Potem jo namaži z omako le ob straneh, pusti za prst prostora, in jo postavi za malo časa v vročo pečico, da se segreje, ker se je pri mazanju ohladila, in da postane upogljiva. Vzemi jo nato iz pečice in položi nanjo torto tako, da sega obrezana stran torte malo manj kakor do srede plošče (torto lehko vzdigneš z dvema nožema), drugo polovico plošče zavij urno na torto, pri tem si zopet pomagaj z nožem. Na torto položi desko ter jo tako za malo časa obteži. Potem jo oblij z ledom poljubne barve in okusa in jo lepo, pravi knjigi slično, okrasi.

Str. 9, druga vrsta, namesto: „z možgani“, pravilno: „*z mozgom*“.
Str. 11, četrta vrsta, namesto: „vrano“, pravilno: „*ravno*“.
Odcedkov poliv, str. 41, prva in druga vrsta, namesto: „$^1/_{16}$“, pravilno: „$^3/_{16}$“.
Beljakova pena z maraskinom, str. 41, druga vrsta namesto: „s par žlicami zmešanega...“, pravilno: „*s par žlicami vode zmešanega*...“
Klahel juha, str. 48, namesto: „Klohel juha“, pravilno: „*Klahel juha*“.
Parjena divja raca, str. 260, druga vrsta namesto: „trdim“, pravilno: „*strtim*“.
Hamburška torta, str. 414, namesto: „7 dkg lešnikov“, pravilno: „*10 dkg lešnikov*“.
Nadevan puran na drug način, str. 257, peta vrsta, namesto: „sestrži telečja jetra in eno vranico“, pravilno: „*sestrži puranova jetra in eno telečjo vranico*“.
Lešnikov krem, str. 454, šesta vrsta, namesto: „precejene in ožete lešnike, pravilno: „*precejeni in ožeti lešnikov sok*“.

Moč navade je velika

in tako se dobe še dandanes gospodinje, katere se nepotrebno trudijo s tem, da same izdelujejo testenine. Te gotovo ne znajo dragega časa prav ceniti, ali pa ne vedo za izborne testenine, katere izdeluje **»Prva kranjska tovarna testenin v Ilirski Bistrici«.** Izdelki te tovarne kot so: nudeljni, makaroni i. t. d. dobe se malone v vsaki prodajalni jestvin, in sicer pod znamko »Pekatete«. Priznano je že ljudska kakovost teh testenin izborna, vendar boljša je »štirirumenjačna«, še boljša »osemrumenjačna« kakovost. Slednji se dobita le v rumenih škatlicah po $1/2$ *kg* naprodaj.

Gospodinje, ki se hočejo poučiti, kako se pripravljajo testenine na juho, za prikuho, močnato ali samostojno jed, zahtevajo naj pri gori imenovani tovarni kuharsko knjižico, pošlje se jim zastonj in franko.

Najbolje ustrežete svojim domačim s kavo iz izborne

Kolinske kavine primesi.

Pri nakupu specerijskega blaga

blagovolijo naj se cenjene gospodinje zaupno obračati na strogo solidno domačo tvrdko

BERJAK & ŠOBER

Ljubljana, Vodnikov trg štev. 2

kjer se jim zagotavlja najskrbnejša postrežba ter najnižje cene.

ZALOGA

vsakovrstnega čaja, riža, kave, kakao, rozin, mandeljnov, čokolade, vanilje, pravega Jamajka ruma, konjaka, pristnega brinjevca, slivovke itd. Vedno sveža žgana kava ter raznovrstno čajno in drugo pecivo. Najfinejše jedilno, namizno in Aixer-olje. Raznovrstne rudninske vode.

Zunanja naročila se izvršujejo točno že z obratno pošto, pri večjem odjemu po železnici.

Ob času setve različna cvetlična in vrtna semena.

Vedno sveže blago! Najboljša kakovost!

Lepota ženskega lica je ključ, ki odpira mnoga in mnoga vrata!



Lepota ženskega lica je ključ, ki odpira mnoga in mnoga vrata!

Lepo in belo lice kakor tudi gladke in nežne roke podaja brez dvoma blagodišeča krema brez maščobe in se imenuje

Pošilja se tudi kot najboljše milo (žajfa)

Olimpija krema.

Cena malemu lončku K 1·20, velikemu K 2·—.

Glavna zaloga v lekarni Trnkóczy v Ljubljani, zraven rotovža.

Pošlje se takoj tudi po pošti.

Tu! največji dobrotnik!

Kri! pridobe in ohranijo oni, ki pijejo mesto kave, čaja, kakao, sladne kave, puro, somatoze, sanatogena, redilnih soli, mesnega izvlečka, juhnih dodatkov, otroške moke itd. — **Sladin.**

Moč! Pri tem prihranijo vsi mnogo denarja v gospodinjstvu, ravnotako sladkorja in mleka. Sladin je enostavno naravno redilno sredstvo. Prekaša po dobroti in ceni vsa tovarniško izdelana redilna sredstva. Zajtrk stane s sladinom samo 2 vinarja.

Zdravje! Ta vesela in gospodarsko velevažna vest oznanuje pa še sledeče: Vsem, ki se čutijo utrujene in onemogle in si hočejo okrepiti svoje telo, doječim materam, dojilkam in dojencem, ki se ne hranijo z maternim mlekom, priporočamo **Sladin,** to je dr. pl. Trnkóczyja **Sladni čaj.** 1 zavoj, 1/4 kg vsebine, stane 50 vinarjev in se dobi tudi pri trgovcu. Po pošti najmanj 5 zavojev od glavne zaloge **lekarja pl. Trnkóczyja v Ljubljani.** Tisoči priporočilnih zahvalnic.

Zobozdravnik

Dr. AL. PRAUNSEIS

ordinira od 8. do 12. ure dopoldne in od 2. do 6. ure popoldne, ob nedeljah in praznikih od 8. do 12. ure dopoldne

v Ljubljani, Marijin trg št. 3.

Plombira zobe, vstavlja nove umetne zobe in zobovja, leči zobne in ustne bolezni.

Izdiranje brez bolečin s kokainom, v narkozi i. t. d.

POZOR!

Slavnemu občinstvu se usojam navljudneje naznaniti, da sem na novo uredil

v Ljubljani, Poljanska cesta 8, svojo veliko, vsestransko izbrano zalogo

galanterijskega blaga

posebno še: **kuhinjskega orodja** in **posode** od enostavne do najfinejše vrste, dalje popolne opreme za **kopalne sobe** ter vseh kopalnih potrebščin kot **peči, banj** itd.

V zalogi je vedno tudi vsakovrstno drugo v gospodinjsko stroko spadajoče kleparsko-galanterijsko blago, kot najraznovrstnejše **svetilke** in **svečniki,** razna **držala** in **obešala** itd., vse najsolidneje izvršeno in po najnižji ceni.

Obenem se usojam priporočati za izvrševanje vsakovrstnih **kleparskih** in **krovskih del** z angleškim, francoskim in tuzemskim **škriljem,** z asbestcementnim škriljem **„Eternit“**, patent Hatschek, kakor tudi z najraznovrstnejšo **opeko.**

Izvršujejo se najbolje vsa **galanterijska** in **stavbinska kleparska dela,** vsake vrste **strelovodi** v priznano najsolidnejši izvršitvi.

*Z g. **Jos. Stadlerjem** se obenem priporočava za napravo* **vodovodov** *v najrazličnejših izpeljavah v župniščih, zavodih, cerkvah, šolah in drugih javnih poslopjih.*

Za najobilnejša naročila se priporoča najvljudneje velespoštovanjem

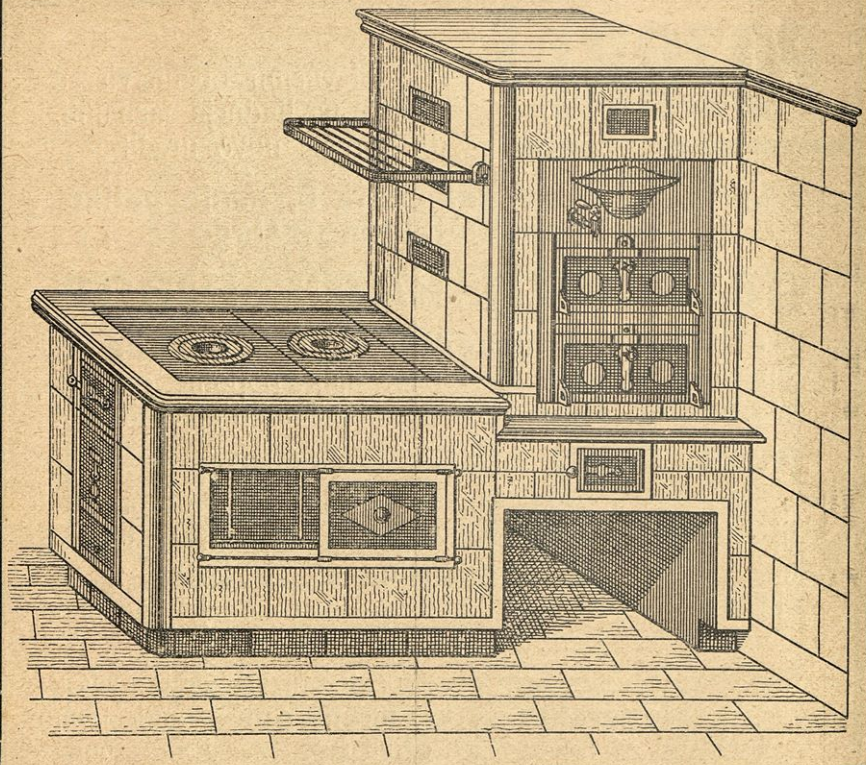
Podružnica v Trstu, Via Miramar 65:
Fr. Jenko
poslovodja.

T. Korn

pokrivalec streh, klepar, napeljalec strelovodov ter vodovodni instalater

Ljubljana, Poljanska cesta 8, v lastni hiši.

Cene najnižje! **Za vsako delo se jamči!**



Največja in najstarejša

tovarna lončenih peči in raznih lončenih izdelkov

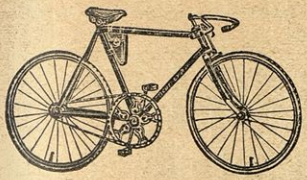
AVGUST DRELSE v LJUBLJANI

(mnogokrat odlikovana).

Priporoča se sl. občinstvu in preč. duhovščini v naročila na

štedilna ognjišča in peči

preproste in najfinejše, izvršene v poljubnih modernih barvah in vzorcih kar najbolj strokovnjaško, zanesljivo in trpežno po najnižjih cenah. Župniščem, samostanom in šolam dovoljujem znaten popust. — Ilustrovani ceniki so na razpolago.



IVAN JAX & SIN,

LJUBLJANA, Dunajska cesta 17.

Priporoča svoje priznano najboljše šivalne stroje in kolesa. ▫ Zaloga pisalnih strojev.

Tovarna v Lincu ustanovljena l. 1867., dosedaj se je prodalo - 150.000 šivalnih strojev. -



I. kranjsko umetno

◇◇◇◇ steklarstvo in slikanje na steklo ◇◇◇◇

AVGUST AGNOLA

Ljubljana, Dunajska cesta 13 a,

(poleg „Figovca"),

se priporoča preč. duhovščini za napravo cerkvenih oken iz umetno izdelanega in poslikanega stekla, cenj. stavbnim podjetnikom in hišnim posestnikom za kompl. steklarska dela v manjšem ali večjem obsegu. Različni okviri. Porcelanasta in steklena posoda, namizne in stenske lepotije, svetilke itd. po nizkih cenah

Narisi, ceniki ter proračuni brezplačno.

Spričevala o delih na razpolago.

Največja zaloga

L. MIKUSCH

: tovarna za dežnike in solnčnike :

Ljubljana, Mestni trg št. 15

Dobro blago

Najnižje cene

priporoča

svojo bogato zalogo solnčnikov in dežnikov vsake velikosti, barve in raznega blaga, tudi jako elegantne, po najnižjih cenah.

Prodajalcem razpošiljam cenik zastonj in poštnine prosto.



Najlepša oprava

Domača tvrdka. **Najnižje cene.**

Največja zaloga izgotovljene obleke

za gospode, gospe in dečke

GRIČAR & MEJAČ

Ljubljana, Prešernova ul. 9.

Velika izbira po **poljubnem kroju izvršene obleke** iz najrazličnejšega blaga za vsak letni čas. **Najcenejše nakupovanje** vsakovrstnih dobro in trpežno **izgotovljenih oblek** za

lovce, turiste in potovalce

različno prikrojenih **zimskih in vrhnih sukenj** itd. za gospode; za gospe **plaščev in plaščkov,** tudi s krznovino obloženih in obrobljenih. — **V zalogi imava tudi najrazličnejše blago ter sprejemava naročila**

v izvršitev oblek po izbranem blagu.

Trgovina s papirjem, pisalnimi in risalnimi potrebščinami

Razglednice ljubljanske, pokrajinske in planinske itd.

Jernej Bahovec naslednik

Ivan Gajšek

Sv. Petra cesta 2 pri frančiškanski cerkvi v Ljubljani.

Tiskovine, pobotnice, troškovnik, pooblastila itd.

Barvice, čopiči itd. itd.

Črnila vsake vrste.

Založništvo nastenskih slik za Armičevo računico.

Tovarniška zaloga **uradnega in pisemskega papirja.**

Zaloga kipov slovenskih pesnikov in pisateljev.

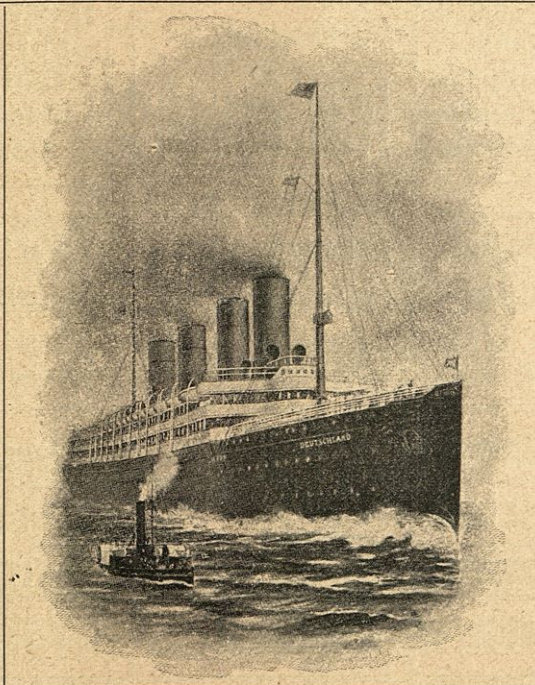
Velika zaloga slikarskih in risarskih potrebščin.

Zaloga **šolskih zvezkov, trgovskih in poslovnih knjig.**

Spominske knjige. Zborniki za razglednice.

Izvrstna prilika za potovanje v Ameriko je in ostane čez Hamburg

z novimi parniki „Velikani“, pri katerih je upoštevati važnost varnosti ter mirne in hitre vožnje.



Novi parniki „Velikani“ se odlikujejo od vseh ostalih, ki vozijo iz Evrope v Ameriko, ne le po velikosti, ker so še enkrat večji, marveč tudi po upravi in preskrbitvi potnikov. Imenujejo se:

„Kaiserin Auguste Viktoria“	nosi	25.000 ton
„Amerika“	„	24.000 „
„Präsident Lincoln“	„	20.000 „
„Präsident Grand“	„	20.000 „
„Cleveland“	„	20.000 „
„Cincinnati“	„	20.000 „

Tozadevna pojasnila daje točno in brezplačno glavni zastopnik

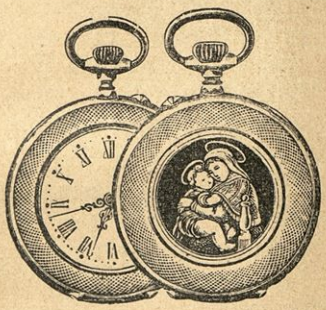
Franc Seunig, Ljubljana, Kolodvorska ulica velika številka :: **28.**

H. SUTTNER

Ljubljana 140

Mestni trg 25, nasproti rotovža.

Največja in najsolidnejša razpošiljalna trgovina ur, zlatnine in srebrnine.



Št. 803. Jeklena cil.-rem., prav fino kolesje . . . . K 7·80

Št. 804. Srebrna cil.-rem., trpežno kolesje . . . . . K 9·50

Št. 816. Srebrna cil.-rem., kakor ta slika kaže, jako fino kolesje . . . . . K 17·—

Št. 1200. 14-kar. zlata, cil.-rem., prav fino kolesje. . K 25·—



Št. 1172. Križ srebrni . . . . K 1·50

Št. 1173. Križ zlato na srebro . K 1·80

Št. 25. Križ zlato na srebro kakor ta slika . . . . . K 2·70

Št. 1175. Križ 14-kar. zlato, prav fino izdelan . . . . . K 5·90

Cenik zastonj in poštnine prosto.

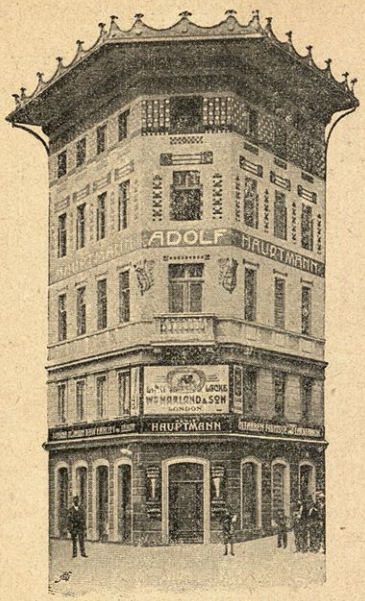
Neugajajoče se zamenja ali denar povrne, torej nikake izgube.

Lastna tovarna ur v Švici.

Lastna varstvena :: znamka :: **„IKO“**

Nizke cene! **Točna postrežba!**

Pišite po cenik z mnogimi krasnimi slikami, ki ga prejme na zahtevo vsak zastonj in poštnine prosto.



Filialka: Marijin trg št. 1.
Nasproti Prešernovemu spomeniku.

Adolf Hauptmann

nasl.

v Ljubljani.

Prva kranjska tovarna oljnatih barv, firnežev, lakov in steklarskega kleja.

Pristni kranjski **firnež.**

Oljnate barve. Strojna olja.

Prašno olje. Voščilo za pode.

Fasadne barve za hiše po vzorcih.

Slikarski **uzorci** in **papir** za vzorce.

Laki, pristni angleški za kočije, za pohištva in za pode.

Steklarski klej (kit), priznano in strokovno preizkušeno najboljši.

Karbolinej prve vrste.

Mavec (gips) za podob. in za stavbe.

Čopiče domačega izdelka za zidarje in za vsako obrt.

Zahtevajte cenike!

Trgovina z železnino

Fr. Stupica, Ljubljana,

:: Marije Terezije cesta št. 1. ::

priporoča cenjenim gospodinjam in nevestam svojo lepo urejeno zalogo kuhinjske oprave in posode od navadnih do najfinejših vrst, ledne omare, peči, štedilnike, lične kletke, železno pohištvo ter vso drugo železnino.

: Naročila na deželo se izvršujejo hitro in solidno. :

Nakupujoči

oblačilno blago za ženske in moške obleke

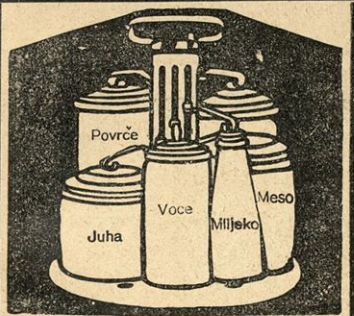
blagovolite se ozirati na priporočljivo domače podjetje

Janko Češnik, Ljubljana

Stritarjeva - Lingarjeva ulica.

Popolna oprema za neveste. - - - Velika zaloga vsakovrstnega belega perilnega blaga v bombažu in platnu v poljubni širokosti. - - - Različne preproge, linoleji, zastori, garniture itd.

Cene nizke. - - Strogo solidna postrežba.



Nobeni kuhinji ne sme manjkati Weckovega ‚Sterilizatorja'



Gospodinja, ki ga ima, lahko nakupi sadje, sočivje, meso, sploh vsa živila ob času, ko so najcenejša (zrela), ter jih potem popolnoma pripravljena shrani v sterilizatorju, kjer ostanejo več let nepokvarjena. Na ta način si vsaka gospodinja prihrani silno mnogo časa, truda in stroškov (sladkor itd.)

Vsak naj zahteva brezplačno natančen cenik pod naslovom:

I. Weck, d. z o. j. Glavni zastopnik za Avstro-Ogrsko

Karl Müller, Mähr. Schönberg Nr. 164.

Zastopstva v vseh večjih mestih.

Trgovina z železnino

Štefan Nagy

priporoča svojo zelo veliko zalogo

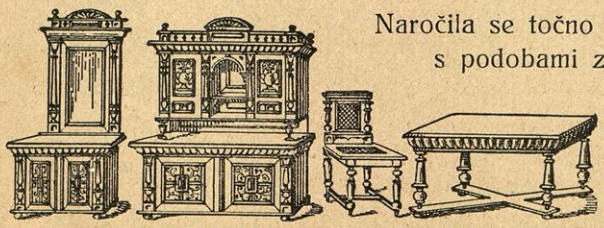
gospodinjskega in kuhinjskega orodja

kot garnitur iz niklja, aluminija in emajliranih, namiznega orodja, mlinčkov za kavo in mak, strojev za rezanje mesa, likalnikov, modelov, kompletnih oprem od 40 K višje, kakor tudi vseh za kuhinjo potrebnih predmetov po najnižjih cenah.

IVAN DOGAN mizarski mojster:

Ljubljana, Dunajska cesta 19 (Medjatova hiša)

priporoča svojo bogato zalogo hišne oprave za spalne ter jedilne sobe in salone, divane vsake vrste, modroce, žimnice na peresih, podobe, ogledala, otroške vozičke i. t. d. i. t. d.



Naročila se točno izvršujejo. Cenik s podobami zastonj in franko.

Najcenejša zaloga. Cene brez konkurence.

Najsigurnejša prilika za štedenje!

Vzajemno podporno društvo v Ljubljani

registrovana zadruga z omejenim jamstvom

:: Kongresni trg štev. 19 ::

sprejema vsak delavnik od 8. do 12. ure dopoldne hranilne vloge ter jih obrestuje

po 4¾%

brez odbitka, to je: daje za 100 K čistih 4·75 K na leto.

Druge hranilne knjižice se sprejemajo kot gotov denar, ne da bi se njih obrestovanje prekinilo.

Rentni davek plača hranilnica sama.

Daje tudi svojim članom **predujme** na osebni kredit, vračljive v 7½ leta (90 mesecih) v tedenskih oziroma mesečnih obrokih, kakor tudi posojila na zadolžnice in menice.

Prelat Kalan Andrej l. r., predsednik.

Kanonik Sušnik Janez l. r., podpredsednik.

Dr. Dolšak Fran l. r., zdravnik v Ljubljani, podpredsednik.

Prodajalna katol. tiskovnega društva

(H. Ničman) **v Ljubljani**

priporoča svojo **bogato zalogo**

raznovrstnih devocijonalij

kakor: rožne vence, lesene, koščene, biserne, srebrne, razne svetinjice, aluminijaste, srebrne i. dr., verižice, križe v raznih velikostih, lesene, nikelnaste, srebrne in slonokoščene do najfinejše izpeljave, raznovrstne podobice, spominke za prvo sv. obhajilo v raznih velikostih, slike preproste in fine za v okvir, nekatere že v okviru.

V zalogi so tudi krasni kipi v vseh velikostih, po najnižjih cenah, krasni šopki iz kovine, vaze, svetilke, svečniki, razni molitveniki lastne zaloge.

Po najnižjih cenah se dobi raznovrsten pisemski in pisarniški papir, koverte, trgovske knjige, različne šolske potrebščine, kakor: zvezki, svinčniki, držala, peresa, radirke, črtala, trikotniki, šestila itd.

V zalogi so vedno vse potrebščine za Marijine družbe, kakor: ravnokar izšle nove svetinjice, molitvenik z vodilom, pravila, posvečenje, izkaznice, sprejemnice in novi znaki za mladeniče.

Vsa naročila se točno izvršujejo!

Katol. Bukvarna v Ljubljani

priporoča sledeči knjigi, ki naj bi ju ne manjkalo v nobeni slovenski hiši:

Gospodinjstvo. Navodila za vsa v domačem gospodinjstvu važna opravila. Šolam in gospodinjam sestavila S. M. Lidvina Purgaj, voditeljica „Gospodinjske šole" v Ljubljani. Cena za vezano knjigo K 2·80.

Knjiga o lepem vedenju. Spisal Urbanus. - K 3·—, vez. K 4·—.

Anton Stacul

Ljubljana - Šelenburgova ulica

Specerijska,

materijalna, delikatesna trgovina

vedno bogata in najraznovrstnejša zaloga različnega specerijskega in materijalnega blaga, spiritouz in likerjev tu- in inozemstva (konjak, Jamajka- in Kuba-rum) -- itd. itd. ter izvirne najbolj znane in priljubljene --

mineralne vode.

Katoliška Tiskarna v Ljubljani

:: :: :: Kopitarjeva ulica :: :: ::

sprejema v natisk vsakojake tiskovine od preproste do najfinejše izvršbe.

Umestno je pripomniti, naj se li tiskovine izvrše v preprosti ali ličnejši obliki.

P. T. društvom se priporoča v blagohotno uvaževanje pri naročilih vabil, diplom, sprejemnic, ustopnic, lepakov, pravil itd.

Napak je

misliti, da se „dobra kava“ pripravlja le iz samih „kavinih zrn“, nikakor — kajti **dober pridatek poviša** kavino moč, njeno barvo in njen okus. — To je resnično; prepričajte se blagovoljno s poizkusom pristnega

Franckovega pridatka za kavo iz zagrebške tovarne.

Ni še splošno znano, pač pa zelo važno za vsako kuhinjo, da je za barvanje v kavinem okusu prirejenih tort, slaščic itd.

„pravi Franckov pridatek za kavo“

najizvrstnejše sredstvo.

Tudi omaka pečenke dobi okus in vabljivo barvo, ako se ji pridene čisto mala količina „pravega Franckovega kavinega pridatka“.

Kamnoseški izdelki
::: iz marmorja :::

za cerkvene in pohištvene oprave,

spominki iz marmorja,

- granita ali sijenita -

živo in ugašeno apno se dobi pri

Alojziju Vodniku

kamenarskem mojstru

Ljubljana **Kolodvorska ulica**

Univerzitetna knjižnica Maribor

138650

099211446

COBISS

ZA ČITALNICO