

Narodna in univerzitetna knjižnica
v Ljubljani

37737



34434

Spretna kuharica

Navodilo, kako se kuhajo
dobra in okusna jedila.

Sestavljeno
po- raznih virih.

Cena mehko vezani K 1'60

V Ljubljani 1904.

Založil in prodaja A. Turk.



Mala spretna kuharica

Spretna kuharica

Navodilo

kako se kuhajo dobra in okusna jedila.



Sestavljeno po raznih virih.

Cena mehko vezani 1 K 60 vin.



V Ljubljani, 1904.

Založil in prodaja Anton Turk, knjigar.

030016829

Natisnil A. Slatnar v Kamniku.

U v o d.

Res imamo že nekaj slovenskih kuharskih knjig, katere po svojih večkratnih izdajah kažejo, kako dobro so došle slovenskim gospodinjam in dekletom, toda iz tega ni treba izvajati, da bi ta nova kuharska knjiga pod naslovom „Spretna kuharica“ bila brezpotrebna. Uverjen sem, da bode tudi ona kaj dobro ugajala slovenskemu ženskemu občinstvu in si bode kmalu pridobila odjemalk, katere jo bodo po nekaterekratni rabi vedele prav ceniti.

Sezite torej po knjigi, slovenske kuharice, kajti lahko ste zagotovljene, da vam bo „Spretna kuharica“ dober in prepotreben kaŹipot na potih kuharske umetnosti.

ZaloŹnik.



J u h e.

A. Mesne juhe.

1. Čista goveja juha.

Meso izmij v mrzli vodi. Če hočeš imeti krepko juho, pristavi meso na mrzli vodi in kuhaj je dve uri; ako je meso stare živine ali so kosi veliki, seveda še dalje. Hočeš pa imeti meso za glavno hrano, pristavi meso na vreli vodi in daj jo sprvič nekaj minut naglo zavreti. Pozneje naj vre počasi. Da se juha očisti, odjemajo se navadno pene; a juha je krepkejša, ako se to ravnanje opusti, ker se pene sicer itak sesedejo na dno. Kadar se juha več ne peni, prideni po potrebi soli in zelenjave; ta se mora prej dobro oprati, kar je korenov, tudi ostrgati in preklati. Juha se konečno raji očisti, ako se ji prilije nekoliko mrzle vode in se lonec postavi nastran. Predno daš juho na mizo, precedi jo na gostem situ.

2. Rujava juha.

V nizko kozo daj nekoliko slanine ali goveje masti, potem vzemi oprane in osnažene zelenjave, namreč korenje, peteršilj, zéleno, peteršiljeve in zélenine koreninice, kolerabo, zreži vse, naloži še tudi čebule, ohrovta, jeter, govejega mesa, telečjih mesnih odrezkov ali ostankov,

raznih kosti, postavi kozo na ognjišče (štedilnik), prideni nekaj poprovih zrn, dvoje klinčkov, muškatovega cveta, daj vse lepo zrumeneti in prilij nato še goveje juhe. To se naj kuha eno uro. Juha naj vre počasi; ko je dovolj pokuhana, precedi jo in daj jo na mizo ali čisto k juhinim prilogam, ali pa s poslednjimi, ko so se že prej ukuhale v juhi.

3. Zeliščna juha.

Zreži na drobno sledeča zelišča: peteršilj, zéleno, kislico, špinačo, krebulico, krešico. Ta se morajo seveda prej oprati. Vse daj potem na razpušeno surovo maslo, da se pol ure polagoma preparja; nato zalij z govejo juho, v kateri so se bila tudi razna zelišča kuhala, in pusti jo vreti pol ure. Surovo maslo, ki priplava na vrh, odjemaj. Predno daješ juho na mizo, prideni ji dobro razžvrkljanega jajčjega rumenjaka, razženi ga v juhi in nalij jo na opečene in kockasto razrezane žemlje ali opečen kruh.

4. Ohrovtova juha.

Razreži ohrovt, a ne preveč drobno, prepari ga na masti tako, da bode lepo mehek in rjav, oprashi ga z moko in zalij ga za kratko časa z juho. Vse daj dobro prekuhati, premešaj večkrat prav dobro, prideni plošnato zrezane povojene klobasice in kruh.

5. Koreničja ali francoska juha.

Peteršilj, korenje, ohrovt, čebulo razreži na rezance, zéleno, kolerabo in krompir pa na kocke, prepari vse na surovem maslu, a prilivaj tu in tam juhe, da se zelišča ne zrumenijo. Kadar so že dovolj mehka, nalij juhe in kuhaj še kake pol ure. Če hočeš imeti na juhi riž, daj ga ob jednom, ko priliješ juho, na zelišča in sicer za vsako osebo po eno malo pest. Na juho pa tudi lahko

deneš opražene in kockasto zrezane žemlje (kruh) ali pa kako drugo juhino prilogo. Predno poneseš juho na mizo, razžvrkljaj v njo jajčji rumenjaki.

6. Ovčja juha.

Skuhaj malo ovčje oprsje (rebra) v dveh litrih vode prav mehko, prideni med kuhanjem potrebne soli, zelenjave in en lavorjev (lorber) list. Potem izberi kosti, a ohlajeno meso zreži na 1 cm dolge in široke kosce. Daj v kozico nekoliko masti ali surovega masla, prepari nekoliko zelišč, kakor en koren, eno peteršiljevo koreniko, zeleno, katere si prej razrezala, prilij potem ovčje juhe, odjemaj plava-jočo mast in kuhaj eno uro. Nekoliko prej, kakor od-vzameš juho od ognja, prideni zgoraj navedeno ovčje meso, riž ali pa kako drugo primerno prilogo.

7. Možganska juha.

a) Opari nekoliko moke na masti, prideni peteršilja in olupljene ter drobno zrezane telečje možgane, prepari vse, prilij juhe, pokuhajte jo prav dobro in jo, predno jo deneš na mizo, precedi skozi sito, ali pa razžvrkljaj v juho en jajčji rumenjak. Juha se da na opražene ali ocvrte zrezane žemlje.

b) Možgansko juho tudi lahko narediš, ako možgane pokuhaš, na kose razrežeš, povaljaš v ubitih jajcih in drobtinah, jih ocvreš z nekoliko narezano žemljo; oboje potem stolčeš in ukuhaš na mesni juhi in precediš na-posled skozi sito na ocvrte ali opražene žemlje.

8. Karfijolova juha.

Dve lepi glavi cvetnega ohrovta ali karfijole skuhaj v dobri mesni juhi, ali pa na vodi, v kateri je nekoliko peteršilja. V surovem maslu zarumeni dve žlici moke, a

ne premočno, nareži peteršilja brez korenčja prav drobno, opraži ga na prejšnji, zalij z ohrovtovo juho in deni dobro prevreto na ohrovt in opražene žemlje.

9. Špargljeva juha.

Nalomi tankega, zelenega šparglja na kosce in skuhaj ga v juhi ali vodi mehkega. Špargljeve glave morajo se posebej kuhati, a drugo se skozi sito prežene in dene na v surovem maslu ali masti opraženo moko. Zaliva se z juho ali pa se poleg nje vzame tudi lahko nekoliko špargljeve pakuhe, pridenejo se špargljeve glavice in vse skupaj se kuha nekoliko časa. Juha se da na ocvrte ali opražene žemlje in se lahko še v njo razžvrklja jajčni rumenjaki.

10. Kokošja juha.

Ako hočeš navadno čisto govejo juho izboljšati, skuhaj v nji staro kokoš. To moraš na štiri dele razkosati, a glavo odstraniti, ker glava naredi kalno juho. Meso se postavi v mrzli vodi na ogenj in da je juha dobra, mora biti lonček dobro pokrit. Kuha se prav polagoma tri do štiri ure.

11. Juha z ekstraktom.

Ako hočeš imeti meso za pečenko ali za kake druge namere, narediš si lahko juho z Liebigovim mesnim ekstraktom, kateri se dobi dandanes skoraj v vsaki prodajalni špecerijskega blaga. V ta namen pokuhaj nekoliko zelišč, kakor čebulo, korenje, peteršilj, zeleno i. dr. v vodi, pridene jim, ako hočeš, raznovrstnih kosti (telečjih, govejih, kokošjih) in govejih jeter in primešaj kavino žličko (okoli 2 *dkg*) navedenega ekstrakta. Predno se ekstrakt primeša, mora se zeliščna popara precediti.

12. Ragú-juha, mesna.

a) Na surovem maslu opraži nekoliko moke, zalij z juho in prideni kuhano meso telečje glave, katero se je prej kockasto razrezalo, kakor tudi prideni opražene gobe in grah, ali pa kolerabo in račje meso (rakovo meso) ter žafran in muškato cvet.

b) Skuhaj meso telečje glave, prižljec in tudi kak košček kokoši, a ne premehko. Potem izloči kosti, zreži kurja ali telečja jetra na koščke, kakor tudi kuhane možgane in gobe; možgane in gobe opraži na surovem maslu, osoli jih, prideni drobno zrezanega peteršilja in opraši nekoliko z moko. Ako vzameš suhih gob, moraš jih prej pokuhati. Nato zalij z govejo juho in prideneš lahko po možnosti tudi mladega kuhanega in ocejnega graha, vršiček špargeljna in karfijole, kuhanih rakov meso. Vse pusti zavreti. Kake četrte ure, predno odvzameš juho od ognja, prideni še zgoraj navedeno meso, prižljec in jetra.

Ta juha uporabi se tudi lahko za obaro (Einmach), kar se natančneje pove pri obarah.

13. Blekova juha.

Na zaseki (drobno razsekani slanini) se opraži nekoliko čebule, peteršilja in česna, potem se pridene pol kilograma blekov, kateri se navadno že osnaženi in pokuhani dobijo. Vendar se jih mora doma zopet dati v mrzlo vodo, osoliti in z nekoliko poprovimi zrni prav dobro skuhati. Z v rezance zrezanimi bleki pridene se tudi v vodo namočena žemlja, prilije se juha, navrže se še lahko nekoliko drobno narezanega povojenega mesa in vse se pusti nekaj časa kuhati. Med kuhanjem da se v juho sol, poper in majaron.

14. Kostanjeva juha.

Vzemi kostanjev po potrebi, olupi jim zunanji trdi olup, daj jih v kozico in naliij toliko vode, da jih ta celo pokriva. Postavi jih na ogenj, a kakor hitro jame voda vreti, odlij vso, ker greni in rujavi kostanje. Nato prilij druge vode, osoli jo nekoliko in pridaj tudi nekoliko kumine. Drugič moraš vzeti veliko manj vode, kakor prvič. Kostanje kuhaj zdaj kake pol ure, dokler se ne da rujava kožica olupiti. Potem jih opari nekoliko s surovim maslom in čebulo, oprashi jih z moko in dolivaj polagoma mesne juhe. Naposled se kostanji pretlačijo skozi sito, zalijejo z juho, dokler niso kakor juha redki, puste se še enkrat zavreti. Juha se naliije na ocvrte ali oprazene žemlje.

15. Kisla juha.

Raznovrstno meso, kakor tudi bleki, pljuča, gobec se skuha v lošanem ali glinastem loncu na soljeni vodi, čebuli, timijanu, enem lavorjevem listu in nekoliko kisu (jesihu). Kadar je meso mehko, vzame se iz lonca, razreže se na podolgaste koščke, kosti se odstranijo, naredi se svitlorumena obara (Einmach), zalije se s prejšno pokuho in v tem se meso da nekoliko prevreti.

B. Postne juhe.

16. Poletna juha.

Vzemi korenje, zeleno, kolerabo, poro, glavno solato, kislico, karfijolo (cvetni ohrovt), nekoliko krompirjev in nekoliko ohrovt. Vse te zelenjave razreži kakor rezance in sicer toliko, da ž njo lahko napolniš dva krožnika. Zelenjavo potem operi, vzemi okoli 75 gramov

surovega masla ali kake druge masti, in oprazi v pol uri v nji vso zelenjavo. Nato prilij $1\frac{1}{4}$ litra vode in kuhaj, dokler ni zelenjava mehka. Predno denes juho na mizo, potrosi jo s soljo, poprom in drobno narezanim peteršiljem. Na vsak krožnik se pred nalivanjem juhe da pločica opraznega kruha.

17. Prežgana juha.

Razbeli v kozici surovega masla ali sploh masla, zrumeni ali prežgi v njem moke, zalij z vodo ali še bolje s kropom, pridene nekoliko kumine, soli, eno čebulo, katero natakni z nekoliko klinčki (dišečimi žbicami). Juha naj se kuha kake pol ure, potem se nalije na razrezano žemljo, katera se lahko tudi nekoliko oprazi ali ocvre. V juho lahko vžvrkljaš dvoje do troje jajce.

18. Krompirjeva juha.

Naredi se ravno tako, kakor prej navedena, tudi se ji lahko vžvrkljajo jajca, a ukuha se ji na kocke zrezan krompir. Juha se lahko nekoliko okisa ali pa se ji pridene nekoliko kisle smetane.

19. Gobja juha.

Sveže gobe bodisi katerekoli vrste osnaži, izperi in daj jih na sito, da se ocede. Potem jih razreži na ne pre-drobne kosce, najbolje s krivim nožem, osoli jih in opari jih v lastnem soku, pozneje v surovem maslu s peteršiljem in poprom, oprasi jih z moko, dokler se ne naredi bledorumeni obara in zalivaj s kropom ali pa koreničjo pokuho, kakor je navedena pri juhi z ekstraktom. Mesto popra se lahko vzame kumina in se potem v juho razžvrklja en jajčji rumenjaki. Nalije se juha na oprazene ali ocvrte žemlje.

20. Čista ribja juha.

V kozico daj okoli 7 *dkg* masla, na maslo raznih zelišč, kakor čebulo, koren, peteršilj, zeleno, poro, osnaženih, na kose razrezanih, a ne izmitih rib, eno zajemalko vode in vse skupaj praži tako dolgo, dokler se čebula ne zrumeni, nalij potem kropa, osoli in kuhaj dve uri. Da dobi lepšo barvo, vzemi nekaj žafrana; naposled jo precedi skozi snažno otiračo. Ako ni dovolj čista, očisti jo s snegom dveh jajc. Kot prilogo k nji vzemi riž, cmoke ali kaj družega.

21. Rujava ribja juha.

Vzemi precej drobno narezane čebule, plošnovato narezanih zeliščnih korenčic, oprži jih z nekoliko kosi ribe celo malo na maslu, odvzemi potem ribje kose, oprži maslo z moko, dokler ni ta rumena, prilij kropa ali pa vode, v kateri se je kuhal grab, malo kisa ali jesiha, dodaj timijana, en lavorjev list, pusti vse dobro prekuhati in precedi naposled juho na ribje kose. Vse daj še enkrat zavreti in daj kot prilogo krompirjeve cmoke, riž ali kaj družega. Mesto kropa vžameš lahko tudi kako drugo juho.

22. Mlečna juha.

a) Z rižem jo narediš na sledeč način: Štiri žlice riža skuhaj v poldrugem litru mleka, pridene en kos cimeta, razžvrkljaj v posodici jajčji rumenjaki z mlekom in sladkorjem in primešaj to juhi, predno jo neseš na mizo.

b) Z gresom: V en liter vrelega mleka ukuhaj tri žlice gresa, katerega si prej v mrzlem mleku razžvrkljala, osoli in predno neseš na mizo, prižvrkljaj še nekoliko surovega masla in en rumenjaki.

c) Z žemljiniimi pločicami: En liter svežega mleka skuhaj z nekoliko koščeki žemlje, precedi je, prežvrkljaj

tri jajčje rumenjake v mrzlem mleku s sladkorjem in malo soli, pomešaj zadnje s kuhanim in naliij juho na opražene in razrezane žemlje.

23. Zeliščna juha.

Nareja se ravno tako, kakor zeliščna mesna juha, le mesto goveje juhe vzame se čista ribja juha, katera se lahko že prej naredi in shladi ter pozneje na zelišča priliva.

24. Grahova juha.

Skuhaj mladi ali stari grah, stresi ga na sito in ocedi ga, pretlači ga skozi sito, deni v kozo masla, zarumeni moko, deni pretlačeni grah notri in osoli ter zalij ga z ribjo ali zelenjavino juho; če nimaš teh dveh, je tudi voda dobra.

25. Močnik.

Naredi lepe in drobne štrukeljčke, zarumeni jih polovico na maslu zalij s kropom, pusti, da se nekoliko pokuha, zakuhaj še drugo polovico štrukeljčkov, pusti vse skupaj nekaj časa vreti, osoli in močnik je gotov.

26. Špargljeva juha.

Naredi se ravno tako, kakor mesna, samo pri prilivanji vzemi mesto mesne juhe krop.

27. Smetanasta juha.

Primešaj eni tretjini litra dobre smetane štiri kuhalnice moke, prilij blizu poldrugi liter kropa, prideni kumine in soli, prekuhaj dobro na ne preveč hudem ognji in precedi potem skozi sito na žemlje, katere si prej na koščeke zrezala.

28. Siratkina juha.

Razžvrkljaj moko v siratko, primešaj oboje v krop, daj dobro zavreti, pridene še nekoliko sladkorja in celega cimeta in juha je gotova. Tukaj menimo ono siratko, ki se dobi pri umetanju surovega masla.

29. Vinska juha.

Da narediš 5 krožnikov vinske juhe, vzemi tri krožnike navadnega belega vina, tri krožnike vode. Potem deni v posebno posodo 4 rumenjake, $1\frac{1}{2}$ žlice moke, sladkorja po okusu (navadno kolikor se vzame za 2—3 čaše kave), premešaj vse dobro in pridene pozneje zgoraj navedeno mešanico vina in vode. Glavna reč je, da nobeden trenutek ne prenehaš mešati. Na dobrem ognju mora se potem juha kakih 5 minut kuhati, da je gotova. Rabiš jo lahko na oprazenem kruhu.

30. Pivova juha.

Naredi se na goraj naveden način, a vzame se $1\frac{1}{2}$ litra mleka, $\frac{1}{2}$ litra vode, 1 steklenica piva, 2 žlici moke in 3 rumenjaki.

31. Gresova juha.

a) Med mešanjem vsiplji v vrelo vodo krožnik gresa in daj ga pri počasnem mešanju kakih 10 minut kuhati in sicer počasi. Naposled pridene okoli 5 *dkg* surovega masla in užvrkljaj konečno še eno jajce.

b) Zarumeni $\frac{1}{4}$ litra gresa na surovem maslu, potem vlij nanj čiste grahove juhe (grahove vode), pridene nekoliko muškatovega cveta, žafrana, zelenega peteršilja in pusti dobro prevreti.

32. Žabja juha.

Zarumeni moko na masti ali surovem maslu bledorumenno, zreži drobno zelenega peteršilja, limoninih olupkov,

zmencaj s soljo peresce majarona in deni vse to k praženju (zarumenjeni moki). Nato prilij kropa ali bolje ribje juhe. Ko se to lepo skuha, deni notri žabje kračice, a pusti jih vreti le kakšne pol ure, da ostanejo cele. Ako hočeš narediti obaro (Einmach), manj prilij, da je bolj gosto.

33. Češka juha.

Skuhaj najprej grah in ga pretlači skozi sito, a medtem skuhaj na vodi (ulmskega) ječmena. Zdaj razbeli nekoliko surovega masla, v njem zarumeni nekoliko moke in drobne zrezane čebule, drobno zrezanega peteršilja, prideni graha, kropa ali zeliščne juhe, soli in malo popra in napravi dobro zavrelo juho na oprazene žemlje.

34. Lečja juha.

Skuhaj dober četrt litra velike leče mehko, naredi praženje, a ne prerujavo na surovem maslu ali svinjski masti s čebulo, deni noter lečo, katero pretlači s pokuho vred skozi sito, zalij vse s kropom ali z juho in prideni še nekoliko kisa (jesiha) ali pa popra.

35. Fižolova juha.

Nareja se ravno tako, kakor lečja juha, a mesto leče se vzame fižol in juha se dobro zavrela napravi na oprazene žemlje.

36. Peteršiljeva juha.

Opraži moko prav blede-rumeno na surovem maslu ali maslu (govejem), zalij peteršiljeve pokuhe (peteršiljeve vode), prideni še nekoliko žlic moke, soli in muškatovega cveta in daj dobro vreti. Kot priloga se vzamejo grahovi cmoki ali narezan žemeljski fancelj.



Juhine priloge.

37. Risi-pisi (riž z grahom).

Nareži slanine (najbolja je od svinjske krače), peteršilja in čebule prav na drobno, da je vse podobno testu, opraži je rumeno, prideni $\frac{1}{2}$ litra zelenega graha, praži dalje, prideni še 30 *dkg* sira in toliko juhe, kolikor je je potreba in kuhaj vse še $\frac{1}{4}$ ure.

38. Turški riž (Pilaw).

Izperi 30 *dkg* riža in daj ga na 1 liter osoljene vrele vode, pokrij posodo in pusti, da se voda celo izkuha. Odvzemi posodo od ognja, vlij 5 žlic vroče masti (najbolja je od pečenke) na riž in razmešaj jo z vilicami med njega. Ko je kake pol ure stal celo pri miru, razreži pečeno kuretino ali ovčjo pečenko na kocke in pri-mešaj s sokom od pečenke razrezano med riž in daj ga na mizo.

39. Laški riž.

Opraži na 12 *dkg* surovega masla čebuline koščke, vzemi te potem ven, daj na mast 1 *kg* riža, prilij takoj 1 liter vrele perutninske juhe in kuhaj vse skupaj prikrito kakih 8 minut na hudi vročini, dokler se ni teko-

čina celo izkuhala. Riž mora ostati bel in precej cel. Potem mu primešaj perutninsko, kostij izlušeno in razkosano meso, na rezance razrezan želodec, oprazena in plošnato razrezana jetra ter prideni na posebni posodici sira.

40. Opražen riž.

V kozo deni kostnega mozga in surovega masla, ali pa kake druge masti, zarumeni na nji drobno zrezanega zelenega petersilja, na kocke zrezanih gob in tudi če imaš kaj jeter od perutnine. Potem dobro premešaj, osoli in zalij z juho toliko, da bode stala črez riž in pusti počasi vreti. Ako se ti zdi pretrd, prilij še juhe, a ne smeš ga več mešati.

Tako pripravljen riž tudi lahko zapečeš, ako ga preveznež v posebno z mastjo namazano posodo in ga daš peči. Tudi tacega daš k juhi, posebej pa še parmezan-skega sira.

41. Riževi emoki.

Na masti oprazi 2 pesti riža, shladi ga, primešaj mu za debelo jajce surovega masla, 3 rumenjake, od dveh beljakov sneg (prideneš še tudi lahko malo drobno zrezanega suhega mesa) in eno žlico moke. Naredi emoke jajčje velikosti in prideni prej še, če je treba, nekaj moke. Cmoke skuhaj in daj jih v juhi na mizo.

42. Riž z zeljem.

Razreži nekaj glavnatega zelja in oprazi je na surovem maslu ali na drobno zrezani slanini ali sploh na kaki dobri masti. Potem prideni 15 *dkg* riža, nalij mnogo goveje juhe in pusti vse vreti. Poleg zelja lahko opraziš tudi na koščke zrezano telečje meso, kurja jetra ali kockasto zrezano svinjsko meso.

43. Riž s karfijolom.

Pripravlja se ravno tako, samo mesto zelja vzame se cvetni ohrovt (karfijol).

44. Riž s suhimi gobami.

Četrť kilograma suhih gob namoči v mrzli vodi, iztisni jih in oprži jih na surovem maslu ali masti. Potem prideni riž, juho in nekoliko sira.

45. Milanski riž.

Na surovem maslu ali pa masti od pečenke oprži perutnice od purana, enega goloba in telečji prižljec, prideni podolgasto razrezano čebulo, drobno razsekan peteršilj in nekaj druge zelenjave. Nato prisiplji oprženega riža in precej parmezanskega sira ter stisni vse v poseben model. Juho deni posebej na mizo in ne na rižu.

46. Jetrni cmoki.

Ostrži z nožem 15 *dkg* jeter tako, da odstraniš kožico in kite, lahko jih tudi pretisneš skozi sito; spari na masti čebelo in peteršilj, razžvrkljaj ju z enim jajcem in in z mastjo vred v skledi, prideni jetra, sol, nekaj česna, majarona, na mleku omočene drobtine, zmešaj in razženi vse skupaj dobro, naredi drobne cmoke približno orehove velikosti in kuhaj jih 10 minut na juhi.

47. Jetrni riž.

Za jetrni riž vzemi 2 jajci, na mleku omočene drobtine ali pa na mleku omočeno in razrezano žemljo, 1 žlico moke. To mešanico pretisni skozi strgalo (Reib-eisen) z leseno žlico v juho.

48. Slaninski emoki.

4 žemlje zreži na koščeke in namoči jih v $3\frac{1}{2}$ decilitru mleka, v katero so se 4 jajca vžvrkljala. Potem zreži nekoliko manj kakor $\frac{1}{4}$ kg slanine na koščeke, ocvri jo rumeno, pridene nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja in vlij vse na žemlje. Testo utrdi še s tremi žlicami moke ali kolikor je je treba, naredi z rokami, katere proti v toplo vodo namakaš, emoke in skuha jih v juhi.

49. Tirolski emoki.

10 dkg povojene in kockasto razrezane slanine, čebulo, peteršilj in 8 žemelj, zadnje tudi kockasto razrezane, opravi, potem primešaj 15 dkg povojenega, sočnatega svinjskega mesa, katero se mora prej skuhati in tudi kockasto razrezati, nadalje 5 jajec, razžvrkljanih v $\frac{1}{4}$ litru mleka ali tudi vode. Še le pri ukuhavanju pridene se $\frac{1}{4}$ litra ne prefine moke, katera se seveda dobro primeša in naredi se 8 do 9 velikih emokov, kateri se morajo potem v juhi $\frac{1}{2}$ ure kuhati.

50. Češki močnati emoki.

Razžvrkljaj 1 ali 2 jajci v $\frac{1}{4}$ litru mleka z nekoliko soli, primešaj $\frac{1}{2}$ litra moke, da postane precej trdno testo, katerega utepavaj tako dolgo, dokler ne dela mehurčkov. Nato pridene 6 dkg rumeno opravljenih, kockasto razrezanih in ohlajenih žemeljskih koščekov in jih dobro premešaj. Od tega testa skuha v osoljeni vodi takoj emoke in sicer s pomočjo zajemalne žlice, katero namoči v vrelo vodo vsikdar, predno zajmeš ž njo testo. Pri kuhanju pazi, da se ti začetkoma ne prijemajo na posodo. Kuha jih 10 minut, če so veliki, dalje. Potem jih izjemlji in daj v govejo juho ali pa z opravljenimi drobtinami in surovim maslom zabeljene k ribji juhi.

51. Gresovi emoki.

14 *dkg* surovega masla ali masti dobro razženi in pridevaj polagoma 4 jajca in 2 žlici mrzle vode. Testo utrdi s $1\frac{1}{2}$ litra gresa, osoli je in skuhaj jih četrť ure pred obedom v velikosti detetje pesti v juhi ali vreli vodi.

52. Krompirjevi emoki.

a) Kuhani: Raztepi 6 *dkg* surovega masla in sneg od 3 beljakov, prideni drobno razrezan peteršilj, 20 *dkg* naribanih ali razmečkanih krompirjev, kateri morajo biti močnati, soli, nekoliko žlic gresa ali moke in toliko drobtin, da se da testo narediti v emoke, kateri se imajo le kratko časa v juhi ali slani vodi kuhati.

a) Pečeni, oprazeni: 6 srednjevelikih, kuhanih in zmečkanih krompirjev ohladi, raztepi 5 *dkg* surovega masla, 3 rumenjake, soli in nekoliko moke, prideni krompir, naredi prav male emoke, peci jih ali pa jih ovij v jajca in drobtine ter jih oprazi na masti. Dajo se k rujavi ribji juhi i. dr.

53. Žemljini emoki.

Na koščeke zreži 4 žemlje, zmoči jih s $3\frac{1}{2}$ decilitra mleka in 6 jajci. Potem razbeli 14 *dkg* surovega masla ali $10\frac{1}{2}$ *dkg* dobrega masla, prideni nekoliko drobno zrezane čebulje in peteršilja, da zarumenita, vlij to na žemlje, vzemi 4 kuhalnice moke in naredi testo. V velikosti rumenjaka denejo se v vrelo juho ali pa z oprazenimi drobtinami potreseni in vročim surovim maslom politi rabijo se lahko kuhani kot postna jed.

54. Možganski konsumé.

Pol telečjih možgan pretlači skozi sito, prepraži jih nekoliko na surovem maslu in drobno zrezanem zelenem

petersilju, oprashi jih nekoliko z moko, zalij jih z juho, pusti jih vreti in potem shladiti. Zraven ubij potem 4 jajca, osoli, popopraj nekoliko, razžvrkljaj potem vse dobro, namaži model, zlij mešanico noter in kuhaj v sopari eno uro; vreti mora prav počasi. Konečno zreži na koščke in daj v juho.

55. Jajčji konsumé.

Vzemi $\frac{1}{4}$ litra mrzle, dobre juhe, užvrkljaj v njo 6 jajčjih rumenjakov, soli in 1 žlico surovega masla, prideni nekoliko muškatovega cveta, vsiplji v model, kuhaj v sopari in razkosaj z žlico v majhne emočke, katere ukuhaj v rujavi ali zeliščni juhi.

56. Cesarski emočki.

Razžvrkljaj 1 večjo žlico moke, 3 jajca in $\frac{1}{2}$ litra kisle smetane, prideni soli in muškatovega oreščka, sicer pa ravnaj, kakor pri jajčnem konsuméju.

57. Ulitje (Eingegoßene Nudeln).

V glinast lonec z izpognjenim robom za izlivanje daj 2 jajci, soli in okoli 2 žlici (zvrhani) moke, da je testo, kadar si ga s kuhalnico precej pretepla, še precej debelo-tekoče. Vendar ne sme biti preveč trdno. Če je preveč trdno, pomagaš si lahko z jajcem in vodo. Testo naj se $\frac{1}{4}$ ure uležava, da postane vlačno; nato drži lonček visoko nad vrelo juho in pusti testo v enakomernih rezancih teči, pri čemur si pomagaš, ako lonček sem in tja giblješ in enakomerno odstavljáš. Kadar je juhino površje pokrito, zajemi jih in daj v skledo in to tako dolgo, dokler ni vse testo ulito; potem nalij v skledo tudi juhe.

58. Fritati.

Vzemi $\frac{1}{4}$ litra mleka, 1 veliko jajce, $\frac{1}{8}$ litra moke in nekoliko soli, prav dobro razžvrkljaj in speci iz tega

na plitvi ponvici tanke liste. V ta namen vzemi na ponvico le toliko masti, da je kakor namazana, obračaj jo na vse strani tako, da jo bode povsod enakomerno tenko pokrivalo in zlij, kar je je preveč, nazaj k drugemu testu. Ponvico drži potem nad zmerno vročino in ko je list spodaj rumeno pečen, obrni ga na surovo plat, prideni, če je treba še nekoliko masti pod list in speci ga, da bode tudi na tej strani močno rumen. Enako naredi tudi z drugimi listi, kolikor jih potrebuješ, zvij potem vsacega po vrsti skupaj in naredi rezance. Fritati so uporabni za vsakovrstne juhe.

59. Slaninini (špehovi) štruklji.

10 *dkg* povejone slanine zreži na kocke, ocvri jo, opari v nji drobno narezanega peteršilja, peščico drobtin in ohladi vse skupaj. Naredi in izvleci testo, kakršno se rabi za štruklje, namaži testo z 2 jajcema, daj na nje zgoraj navedeno, zvij testo in naredi, predno ukuhaš, tri prste široke štrukeljčke.

Lahko jih pa tudi opečeš. V ta namen prideni testu nekoliko surovega masla, opari na 20 *dkg* slanine drobno zrezanega peteršilja, ohladi slanino, pomaži ž njo testo, zvij poslednje, daj je v pomazano kozico ali platnino (Blech), pomaži po vrhu z jajcem, speci v štedilniški cevi in razreži jih, predno jih deneš v juho, na kose.

60. Žemeljni fancelj.

Od 20 *dkg* žemlje ostruži skorjo, mečo pa namoči v približno $\frac{1}{4}$ litru mleka. Potem razženi 7 *dkg* surovega masla in 3 rumenjake, primešaj zmečkano žemljo, drobno zrezanega peteršilja, soli in snega od 3 beljakov. Če je reč premehka, prideni nekaj drobtin, namaži plitvo kozico prav debelo, potrosi jo z drobtinami in napolni jo za prst debelo s prej navedenim, speci v štedilni cevi in razreži potem na deski v prst široke na pošev podolgaste koščke, deni jih v skledo in nalij nanje juhe.

61. Jetrni fancelj.

Razženi v surovem maslu ali spuščnem in precejenem mozgu 2 do 3 jajci, primešaj 15 *dkg* ostrganih in skozi sito pretlačenih jeter (govejih), majarona, soli, zmečkanega česna in z mlekom razmočenih drobtin in naredi potem, kakor pri prejšnjem fancelju.

62. Faš.

S krivim nožem zreži prav drobno pečenko, razgrej surovega masla, deni noter drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, prevri malo, potem deni noter 2 žlici moke, še to malo prepraži in dobro zmešaj. Zdaj pridene zrezano pečenko, limonovih lupinic in stolčene dišave (Neugewürz), osoli in zalij malo z juho, da se ti lepo pokuha; potem odstavi, da se shladi.

63. Faševi krapčki.

Naredi faš od kurenine, primešaj jajec in z mlekom omočenih drobtin, napolni s tem pomazan model za prst debelo in speci. Prevrni potem na desko in izpahni (izreži) male krape in daj jih na rujavo juho.

64. Faševi emočki.

Naredi faš, a iz surovega kurjega mesa, katero se vzame kot oprsno meso od kapunov ali kake druge perutnine, naredi male emočke, pusti jih nekaj časa ležati, da se nekoliko strdijo in kuhaj jih potem v juhi pri zmerni vročini kakih 10 minut.





Jedi po juhi o mesnih dneh.

65. Podimjen (povojen) jezik.

Povojen jezik prav dobro otolči, pusti ga črez noč v vodi ležati, kuhaj ga potem 2 do 3 ure, dokler se koža ne da olupiti. Kožo lupi, dokler je jezik še vroč, ker pozneje ne gre več. Potem ga lepo poševno razreži in ga daj toplega k sočivju i. dr.

Narežeš mrzlega, obloži ga lepo na krožnik in olišpaj ga z majhnimi kupčeki nastrganega hrena ali pa z aspikom.

66. Razzoljen jezik (Pökelzunge).

Kuhaj jezik v vodi, v kateri je pol stroka česna stolčenega, malo dišav in koreninic, mala žlica korijandra in limonine lupinice, tako dolgo, da mu moreš kožo olupiti. Potem vročega nareži na krožnik in daj ga k nastrganemu hrenu, ali zabeljenemu krompirju, ali k makaronom.

67. Jetrni vandeljci.

Jetra od perutnine kakor tudi telečja razreži in stolči, primešaj mozga, sardel, omočene žemlje, peteršilja, čebule, limoninih lupinic in muškatovega oreščka, pretlači vse skozi sito, prideni nekaj rumenjakov, da bode

reč bolj sočnata in speci v pomazanem in z drobtinami potrošenem modlu.

68. Riž s pokajenim svinjskim mesom.

Skuhaj riž v slanem kropu hitro in tako, da bode ostal lepo bel in biti mora prav gost, ne premehak. Zraven primešaj na koščke zrezanega svinjskega mesa in sicer kuhanega; najbolje se poda kaj bolj mastnega. Zreži pa še posebej s krivim nožem nekaj svinjskega mesa prav drobno, namaži model s surovim maslom, potresi ga z dobro zrezanim mesom, napolni in natlači ga z rižem, postavi model nekaj časa v vroč krop, potem ga izvezni in daj na mizo.

69. Telečje klobasice.

Sesekaj telečjega mesa in sicer na 15 *dkg* telečjega mesa tudi še 15 *dkg* svinjske slanine ali še boljje mastnega svinjskega mesa, prideni nekaj žličk smetane, da se seseka nekoliko prerédi, primešaj soli, belega popra, citroninih lupinic in nekoliko vode. Napolni brizgljo (Wurstspritze) in naredi iz tankih in drobnih črevic klobase in sicer sparoma ter po 10 *cm* dolge. Kuhane ali oprazene daj na mizo k ženfu ali kot garniranje k sočivju.

70. Klobasice od kuretine.

Od kuretine naredi faš, odišavi ga po svoji volji ali pa mu primešaj drobno sesekanih gobic, naredi klobasice, popari jih v vreli vodi, pusti jih, da se ohladi in potem jih speci.

Ali pa razreži oprsno kurje meso, jetra in slanino na kocke, prideni petersilja, limonovih olupkov, majarona, soli, v smetani namočeno žemljo in rumenjaka ter naredi klobasice.

71. Svinjske klobasice.

Sesekaj prav drobno svinjskega mesa in slanine in sicer na 20 *dkg* mesa 5 *dkg* slanine, sicer pa ravnaj tako, kakor s telečjimi klobasicami.

72. Klobasice iz telečjih možgan.

Skuhaj in zmečkaj možgane, primešaj drobno zrezanega peteršilja, soli in popra, naredi z roko klobasice, povij jih v jajce in drobtine in jih opraži.

73. Napolnjena jajca z ragújem.

6 trdokuhanih jajec prereži po dolgem na polovico, izvzemi rumenjake in naredi ragú od telečjega prižljeca, kakor se pove pri dotični juhi (št. 12). Potem raztepi surovo maslo z rumenjaki in sicer s svežimi, ne onimi od trdokuhanih jajec, zmečkaj trdokuhane rumenjake, primešaj te s smetano in peteršiljem, deni vse v posodo, napolni prazne trdokuhane beljake z ragújem, daj tako napolnjena jajca v posodo in jih speci.

74. Surovo masleno testo (Butterteig).

Na nagli način se naredi tako-le: od 50 *dkg* moke premesi polovico s 50 *dkg* surovega masla, drugo polovico porabi s 3 rumenjaki, 3 žlicami vina ali 2 žlicama ruma, potrebno soljo in dobro ter hladno smetano za testo, katero dobro premesi in ugneti, da bode prav mehko. Potem je razvaljaj, deni surovo maslo na sredo, pogrni testo od dveh strani črez maslo, povaljaj prav naglo z valjarjem, da se testo z maslom lepo sprime; potem je zgani od drugih dveh strani, da se na sredi stakne in v tri gube pride in tako se z zamenjavanjem strani, kateri se vedno skupaj zganete, testo naglo petkrat razvalja, na

kar je takoj za rabo in za pečenje. (To smo postavili sem, ker se bo v prihodnje potrebovalo.)

75. Makaronijeva pašteta.

Skuhaj makarone, a ne premehke, ocedi jih, priredi raznovrstne zrezke od mesa, toliko vrst mesa, da bode za vsako plast od ene vrste dovolj, kakor n. pr. mesne koščke, kurja jetra, kurjo pečenko, pečene klobasice, kuhani jezik i. dr. Potem povleči model s surovomaslenim testom, naloži eno plast makaronov, potrosi jih s parmezanovim sirom, naloži drugo plast mesa, tretjo plast z makaroni in sirom, četrto plast z drugo vrsto mesa itd., dokler ni model poln. Potem zagrni s testom in speci.

76. Kurecina v frikasé.

Oskubi in osnaži eno mlado kokoš ali dve piški, malo jih osoli, olupi zelenjavo: peteršilja, zélene in malo korenja, zreži na pločice in deni v kozo: malo dobre masti, malo dobre slanine, zelenjavo, nageljново žbico, eno zrno cele štupe, malo limonine lupinice, piški ali kokoš, 2 žlici juhe ali vode, ravno toliko vina, pristavi k ognju in pokrij, da se ti bo vse opražilo; da ostanete piški lepo beli, ju večkrat obrni. Kadar bode te mehki, vzemi ju ven, mast odlij preč, deni noter mokroto ene limone, še dve žlici vina, malo juhe, toliko da bode pri precejanju poldrugo osmino litra mokrote, pusti, da dobro prevre, potem precedi, mast popihaj doli in razžvrkljaj s tem sokom 5 rumenjakov na ognji v šató. Kadar postane že gostljato, postavi lonec v vodo in še tam žvrkljaj. Piški lepo razreži, zloži kosce v pripravljeno skledo in zlij nanje šató ali polivko. Po juhi mora biti ta jed mrzla na mizi, a okinčaj jo z limono, narezano na pločice, zelenim peteršiljem in s kuhano karfijolo.

77. Mrzla svinjska riba.

Svinjsko ribo mlade živali skuhaj s sledečim: s kostjo, čebulo, dišavami in korenijem, nekoliko kisom, 1 lavorjevim listom, timijanom, nekoliko zrnci popra, limonino lupinico v pol uri in daj meso s pokuho vred ohladiti. Druzega dne nareži ribo v pločice, daj jo lepo zloženo na podolgast krožnik in nalij čez mrzlo sardelino polivko.

Zadnja se naredi na sledeči način: 8 sardel osnaži, stolči in pretlači skozi sito, primešaj potem sok dveh limon in prideni počasi 14 *dkg* olja ali pa tudi par žlic aspika.

78. Surovomaslene pločice.

Namaži žemeljske pločice (Semmelschnitten) pol z navadnim surovim maslom, pol s sardelnim surovim maslom, obloži jih povprek in podolgem z v rezance razrezanimi sardelami tako, da ostanejo čveterooglati prazni prostorčki, v katere napolni drobno zrezanega mesa od krače (šunke.)





Jedi po juhi o postnih dneh.

79. Omelete.

Naredi sneg iz 6 beljakov, primešaj 6 rumenjakov, 2 žlici smetane, nekaj soli, muškatovega oreščka, belega popra in peteršilja. V ponvi razžari 7 *dkg* masla, vlij jajca, pretresi ponvo in primešaj, kar je od jajec trdnega, med tekoče. Če se je že vse strdilo, podloži pod omeleto nekoliko surovega masla in pusti, da se spodaj naglo zarujavi in ostane v sredini mehka. Prevrni jo potem naglo na krožnik in garniraj z opraženimi gobami ali čem drugim.

80. Ribji hašé.

Kuham ali pečenim ribam oberi meso od kosti, in dobro ga zreži s krivim nožem. Potem deni v kastrolo malo surovega masla in nekoliko kruhovih drobtinic, mešaj, da se malo zrumeni, prideni zrezano ribje meso, malo s soljo stlačenega majarona in malo juhe; pusti, da se malo popraži, nazadnje še lahko prideneš dva rumenjaka, da bo močnejše. Ta hašé daš na postne dni samega ali pa v maslene krapčke.

81. Ribji gulaš.

Vzemi ribo, še boljši je, če jih je po več vrst, osnaži jih in poberi iz njih, oprati jih ne smeš. Zreži jih na koščke, kakor za gulaš, nasoli jih in potrosi jih ne-

koliko s papriko. Deni v kastrolo masla in drobno zrezane čebule. Ko je čebula rumena, pridene na koščke zrezane ribe, pusti jih prav malo, da se popražijo; premešati jih ne smeš. Potem prilij toliko vode, da so koščki pokriti in pusti, da malo prevre.

82. Postni frikasé.

Deni v lonec 6 rumenjakov, sok ene limone, ravno toliko vina, 4 žlice rujave ribje juhe, če je nimaš, pa vode, malo soli, potem pri ognju tako dolgo žvrkljaj, da se ti zgosti. Nato vzemi od ognja, postavi lonec v vodo in žvrkljaj še nekoliko časa, deni na plitev krožnik, in vtikaj notri postrani ribje zvežčke, potem okinčaj krožnik s karfijolo, limono in zelenim peteršiljem, pa daj mrzlo po juhi na mizo.

83. Plavo kuhane ribe.

Za plavo kuhavanje rib se dado uporabiti vse one, katerih ni treba oluskiniti, kakor postrvi, ščuke i. dr. Njih koža oplavi le takrat, dokler do zadnjega trenutka pred pripravljanjem ne ostanejo žive v vodi. Ubiješ pa jih najlažje z udarcem noževega hrbta po glavi, kadar že soljena voda in jesih vreta. Spodaj ribe, katere so manjši, prereži do glave (ko si jih prej prijela za vratni plavuti), vzemi drob iz njih in naglo v vodi izplahni. Ko so vse izvzete, položi jih v posodo tako, da bode hrbet zgoraj in glava ene ribe pri repu druge in tako naprej. Potem polij vsako ribo z jesihom (vrelim), da postane modra, a pri robu pazno prilij slane vode, dokler rib celo ne pokriva. Potem položi črez posodo z maslom namazan pivni list, deni kuhalnico črez, pusti jih na zmerni toploti stati, dokler se oči kot bele kroglice ne svetijo, kar je znamenje, da so ribe dovolj kuhane. V soljeni vodi (1 žlica soli se vzame za 1 liter vode) lahko pokušaš čebulo, peteršilj, 1 lavorjev list in nekaj zrnov popra, a vodo moraš pozneje precediti.

Potem ribe odstavi, daj, da se v pokuhi ohlade, zloži jih tako, kakor prej v posodo na krožnik, okinčaj jih z limono, s peteršiljem in karfijolom in daj mrzle z jesi hom in oljem na mizo.

Večje ribe, kakor ščuko, sulec, zlatovčico (Lachsforelle) i. dr. osnaži, operi jih v mrzli vodi, vzemi v roko soli, vlij nanje malo jesiha in ribe podrgni po hrbtu. Vzemi na to snažno ruto, dolgo kakor je riba, povij jo v ruto, poveži z motvozom in jo potem kakor bi plavala deni v kozo, zraven pa koreninico peteršilja, malo korenja, zélene, čebule, limoninega olupka, dve peresci rožmarina, četrti del lavorjevega peresa, jesiha, da malo kisne, drugo pa mrzle vode, toliko da stopi črez, dobro osoli, ter pusti, da zavre in se počasi kuha. Nato pusti (črez pol ure kuhanja pri veliki ribi nad 8 kg, pri manjši seveda manj), da se v pokuhi shladi, vzemi jo na dolg krožnik, odstrani ruto in motvoz, prereži ribo na hrbtu po vsaki strani po dolgem in še povprek na prst debele dele, a tako, da se še skupaj drže, okinčaj ribo z limono in zelenim peteršiljem, t. j. zreži limono na tanke pločice, vtakni jih s peteršiljem vred v zareze kakor tudi v glavo in okrog in daj mrzlo z jesi hom in oljem na mizo.

84. Opražene postrvi.

Osnažene postrvi najprej osoli; kadar so suhe, povaljaj jih v moki, v jajcu in drobtinicah in opraži jih na surovem maslu.

85. Kuhani raki.

Rake vrzi žive v krop, da jih naglo usmrtiš, potem jih daj v kastrolo, pokrij jih celo z vodo, pridene nekoliko kumine, soli, drobno zrezanega peteršilja in daj jih na hudem ognju kuhati, dokler ne postanejo rudeči. Vodo na to odcedi, pusti jih še nekoliko časa pokrite stati, položi črez okrogel krožnik snažen prt ali servijeto, nakupiči rake tako, da bodo škarje na ven in okinčaj jih z zelenim peteršiljem.

86. Raki na smetani.

Skuhaj velike rake, izluši jih iz lupin, dokler so še vroči; potem spravi peteršilj in drobtine na surovem maslu, prideni kisle smetane, vina, popra in soli in vlij vse to čez račje meso.

87. Ocvrti karpi.

Karpu luske do čistega ostrži, ga iztrebi, operi, na tri prste široke kose zreži, v kotliček deni in osoli. Čez pol ure zmešaj na enake dele moke in drobtin in ribo ž njimi prav dobro potresi. Potem razbeli v ponvi masla in ribje kose ocvri. Kose položi v skledo ali na krožnik.

88. Žabje krače.

a) Snažno umite žabje krače skuhaj v vodi, prideni jesiha, soli, timijana in čebule, po kratkem kuhanji deni krače v skledo, polij nanje prejšnje precejene pokuhe, potrosi z drobtinami in peteršiljem in zabeli z vročim surovim maslom. Lahko pa tudi prej že nekaj drobtin in kisle smetane zraven kuhaš, kakor hitro si seveda druga zelišča ven vzela, a kračice potrosiš s hrenom.

b) Snažno umite žabje krače osoli, povaljaj jih v moki, jajcih in drobtinah, opraži jih na maslu, za na mizo pripravljene pa potrosi z oprazenim peteršiljem ali jih pa daj k sočivju.

89. Izveznjena jajčja jed.

Raztepi 3 *dkg* surovega masla z 2 jajcema in 6 trdokuhanimi rumenjaki, prideni peteršilja, soli in eno pest drobtin, katere so se prej omočile s smetano, prideni še tudi račjega (rakovega) mesa. Potem vzemi model, namaži ga s surovim maslom, potrosi s drobtinami, znaš

še tudi podložiti z na pločice zrezanimi jajci, račjimi izlušenimi repci, karfijolovim cvetjem in špargeljivimi glavnicami, napolni s prej imenovano mešanico, speci in izvezni.

90. Opražena polenovka (Stockfisch).

Deni v lonec kuhat navadno zelenjavo: peteršilja, zélene, korenja, nekaj čebule in česna; ko se že malo skuha, deni noter ribe polenovke, katera se je morala prej na sledeč način namakati: Polenovka se zreže na 4 prste dolge (plošnata riba je bolja od okrogle) koščke, potem jo namakaj v tekoči vodi dva dni, vsaki dan pa vodo spremeni; črez dva dni popari bukovega pepela. Ko se ustoji, precedi lug, ohladi ga, odlij od ribe vodo in deni lug na njo, pusti ribo dva dni v lugu, potem odlij lug, deni nanj zopet sveže vode in tako vsak dan, dokler polenovke ne rabiš. Navadno se moči šest dni vsega skupaj.

Ko je riba v kuhi, osoli jo in pusti, da zavre; potem jo odstavi in pokrij. Nato jo lepo izberi, razgrej surovega masla, vrzi noter drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, potem polenovke, malo kisle smetane, malo vode ali še boljše postne juhe, malo osoli in praži. Kadar je riba gotova, naloži jo lepo na krožnik, vlij sok, v katerem se je riba pražila, nanjo.

91. Sirove žemlje.

Raztepi 5 *dkg* surovega masla, 2 rumenjaka, 2 žlici kisla smetane, prideni 7 *dkg* parmezana in sneg enega beljaka, a če bi bilo premehko, še nekaj drobnih drobtinic. Iz surovomaslenega testa (Butterteig) izreži štirioglate bleke (testo se mora prej za debelost noževega hrbta izvaljati), naredi nanje od prejšnje mešanice male kupčke, prekrij ogle testove črez kupčke, pomaži z jajcem, speci jih na plošči (Blech) in daj jih vroče na mizo.



Jajčne jedi.

92. Bavarska jajčna jed.

10 do 12 jajec skuhaj trdo, olupi jih, izvzemi jim rumenjake in razreži beljake na drobne rezance. Te potem praži nekaj minut na surovem maslu, prideni jim 4 do 5 žlic nastrganega sira in nekaj žlic sladke smetane in pusti še nekaj časa na vročini. Že prej moraš si špinače skuhati in razsekati. Zarumeni na surovem maslu moke, primešaj špinače, katera ne sme imeti nikake tekočine v sebi. Med tem razsekaj tudi rumenjake, katerim primešaj nekoliko soli in popra. Potem vzemi skledo, katero si upaš brez škode dati na vročino ali pa kako drugo posodo, ki mora biti (kakor tudi skleda) plitva, nadevaj vanjo beljake (pražene), potrosi jih z rumenjaki, nakaplji nekoliko toplega surovega masla, potrosi z drobtinami in pusti še 10 minut peči. Predno neseš jed na mizo, nadevaj na okrog prej omenjene špinače, a poleg opraznega krompirja.

93. Jajčni sir.

$\frac{1}{4}$ litra vročega mleka razžvrkljaj z 2 žlicama sladkorja in 2 jajcema, vzemi model in oblij ga s prežganim sladkorjem, naliž razžvrkljano, kuhaj poldrugo uro, ohladi jed in jo naposled izvezni.

94. Napolnjena jajca.

Kuhaj jajca trdo, prereži jih črez polovico (glej tudi št. 73.), izvzemi rumenjake, pretlači te skozi sito in zmešaj v nje olja, kisa (jesiha), popra, soli, ženfa in drobno zrezanega peteršilja ter zamaši beljake s to mešanico.

95. Mehko kuhana jajca.

Deni jajca v vrelo vodo, pusti jih notri tako dolgo, da počasi prešteješ od 20 do 25, vzemi jih potem ven in daj jih takoj na mizo.

96. Navadna jajčna jed.

Razžvrkljaj 4 ali 5 jajec, osoli, daj 2 žlici masti v ponev, naliž jajca, pridvigni z vilicami jed od dna, da se ne prižge, deni še mehkopraženo na krožnik, potrosi s poprom in daj zraven kruh, ali svinjsko kračo, salamo, ali pa lečo, kislo zelje ali špinačo.

97. Krompirjeva jajčna jed.

Skuhaj 3 krompirje, olupi in pretlači jih skozi sito; vmešaj kakor za 2 jajci surovega masla, deni noter 3 rumenjake in ta krompir; iz beljakov naredi sneg, rahlo ga zraven primešaj in 1 žlico kisle smetane, pa osoli. Naredi tudi ragú, v hladnega primešaj tudi nekaj topljene smetane ali pa naredi (Eingerührtes) podmet, ubij v lonec 2 jajci, deni notri 3 žlice kisle ali sladke smetane, osnaži dve sardeli, zreži ju in deni vmeš, pa dobro zmešaj, potem deni v ponev malo surovega masla in to noter zlij ter na ognju zmešaj, da se zakrkne, potem odstavi, da se shladi. Če se ti strdi, primešaj še malo smetane. Model namaži z maslom, deni eno vrsto prej omenjenega krompirja, potem ragú ali podmeta, nato zopet krompir, pa speci in daj po juhi na mizo.

98. Dunajska jajca.

Razgrej približno 2 *dkg* surovega masla, deni noter nekoliko drobnozrezanega petersilja in pusti, da se ti v skledici shladi. Vmešaj potem z dvema jajcema, primešaj zraven šest trdokuhanih in drobno zrezanih jajec, eno žlico kisle smetane in nekoliko kruhovih drobtinic. Vpodi jajca, povaljaj jih v moki, raztepenem jajcu in drobtinah in sprži jih na maslu.

99. Jajca z rižem.

V nekoliko osoljeni vodi skuhaj riž, a ne preveč mehkega, potem ga ocedi. Med tem raztopi nekoliko surovega masla v kozici, zarumeni v njem 1 zrno česna, vzemi nato česen ven, in daj na maslo dobro ocejjen riž. Daj ga pražiti, a prideni na vsak $\frac{1}{2}$ *kg* 4 dobro razžvrkljane rumenjake s svežim surovim maslom in parmezanom, od beljakov naredi sneg in tudi primešaj. Riž ne sme postati preveč mehek in jed se da topla na mizo.

100. Omelete.

2 rumenjaka in 1 žličko sladkorja dobro premešaj, iz beljakov pa naredi sneg. K rumenjakom prideni dve mali žlički moke, 1 žlico mleka in naposled še sneg primešaj. V plitvi ponvici razbeli surovega masla, prilij mešanice, prikrij in peci, dokler ne postane jed odspodaj lepo rujava. Namaži potem s kako omako.

101. Zakrknjena jajca.

V ponvi razbeli surovega masla, ubij jajca previdno v maslo tako, da so lepo drugo poleg drugega, a vsako za se in z rumenjakom na sredi, potrosi jih nekoliko s

soljo in pusti jih nekaj minut pražiti, dokler se beljaki ne strde.

Zakrknjena jajca pa tudi lahko skuhaš. Previdno vlij jajce v vrelo juho in pusti je kuhati, dokler se beljak ne strdi. Mesto juhe vzameš lahko tudi soljeno vodo v plitvi kozici. Potrebuješ malo jajec, skuhaš jih lahko po eno tudi v zajemalnici (Schöpföffel), ako zajmeš vroče juhe, previdno vliješ jajce vanjo in držiš zajemalnico v vroči juhi (ali vodi).

102. Jajčni fancelj.

Raztepi 7 *dkg* surovega masla, 2 rumenjaka in 1 žlico smetane, osoli, popraj, prideni nekoliko muškatovega cveta, sneg 2 beljakov, 6 trdokuhanih in na pločice zrezanih jajec, 2 pesti drobtin in speci vse v namazanem in z drobtinami obsutem modlu.

103. Naraščena jajca.

Žvrkljaj $\frac{1}{3}$ litra surove smetane ali prav dobrega mleka eno četrt ure s petimi jajci, prideni potem sladkorja, celega cimta (sladke skorjice) in drobno sesekano limonino lupinico. Zdaj pomaži kozo s surovim maslom, prilij mleka in deni v ohlajeno peč ali pa daj odzgoraj in spodaj žrjavice. Ko se je narastlo, daj takoj s kozo vred na mizo.

104. Jajčni kuh.

Žvrkljaj 5 jajec, 2 decilitra smetane, soli in 2 žlici zvrhani moke, razbeli v plitvi kozici masti in vlij prejšno mešanico noter. Če je na eni strani že rumena (rujava), podlij nekoliko surovega masla in kuh obrni, da se tudi na drugi strani zrujavi.

105. Grahova jajčna jed.

Zberi poldrugo litrovo osmino zelenega graha, zreži nekoliko zelenega peteršilja, krobulice, zélene, pehtrana in čebule, deni skupaj v lonec, osoli in zalij, skuhaj, ocedi, izvzemi zelenjavo, razgrej surovega masla, deni noter malo moke in grah, zalij z juho in daj, da se prepraži. Potem naredi iz 4 jajec podmet (Eingerührtes), rahlo ga zraven primešaj in daj na mizo. Ta jed je za 3 osebe.

106. Zakrknjena jajca v kislični polivki.

Zberi in operi peščico kislice in jo drobno zreži. V kozici razgrej surovega masla, deni noter nekoliko moke, da se lepo speni, prideni kislico, zalij s postno juho, daj nekoliko prevreti in osoli. Nato še primešaj nekoliko kisle smetane, daj še enkrat prevreti in polivka je gotova. Potem jo deni v skledo, ubij nanjo pet jajec, drugo poleg družega, deni vse skupaj v štedilnikovo cev, da prevre in daj potem takoj na mizo in sicer po juhi. Mesto v cev lahko daš tudi na žrjavico in tudi daš poslednje odzgoraj.

107. Jajca v ženfovi polivki.

Skuhaj jajca, olupí jih, zreži jih na polovico, zloži jih lepo v skledo tako, da bode prerezana stran zgoraj, osoli jih nekoliko in vlij čez nje ženfove (gorčične) polivke. To narediš tako: 2 žlici gorčice, primešaj nekoliko drobno zrezanega peteršilja in stolčene čebule, pretlači skozi sitice, prideni sok ene limone, 1 žlico sladkorja, soli, popra, 4 žlice olja, kisa, 4 pretlačene, trdokuhane rumenjake in nekoliko soka od pečenke. Na ledu zmešaj vse to v polivko.





Mesne jedi.



108. Navadno kuhano meso.

Če hočeš imeti dobro namizno meso, vzemi tako, ki je že nekoliko vležano. Da je meso bolj mehko, potolči je nekoliko (a ne preveč) z lesenim kladivom, umij je v mrzli vodi in pristavi 1 kg na 2 do 3 litre vode. Hočeš imeti dobro meso, daj meso takoj v krop ter kuhaj začetkoma naglo, ker mu potem ostane več soka, a pozneje pri zmerni vročini. Kuha se po 2 uri, a so kosi veliki ali od stare živine, seveda primerno dalje. Vodi prideni še le potem, ko se že več ne peni, soli in zelišč (1 rumen koren, 1 peteršilj, poro). Koreniče mora biti ostrgano in razklano; prideni še tudi nekoliko narezane čebule, zélene, ohrovta. Če pa hočeš dobro juho, pristavi meso na mrzli vodi, čebulo, zélene, peteršilja pa zreži, opari nekoliko v kozici in prideni juhi.

Meso, kadar je kuhano, izvzemi, razreži je na enakomerne kose, osoli še nekoliko in omoči z juho, da je videti bolj sočnato.

109. Praženo goveje meso.

Podvleci meso od pleč s pol prsta debelimi kosci slanine, kateri so se prej povaljali v soli, belim popru in stolčenih dišečih žbicah; deni potem to in čebule, korenja,

lorberjevega listja, dišečih žbic, celega popra, soli in ako kos tehta 3 kg, tudi 3¹/₂ decilitre kisa (drugače manj) in ravno toliko vode v dobro pokrito in s kruhovim testom prevlečeno kozo na slabo žrjavico, da se 4 ali 5 ur pari. Potem vzemi pokrov s kože, položi meso v skledo, mast čisto posnemi z juhe in vlij to na meso ali jo pa posebej v skledčici prideni. Iz masti in nekoliko moke narediš tudi lahko prežganko; juho prežganko zavri, in ako bi je ne bilo dosti, prideni ji še nekoliko precejene juhe in kisa in vlij jo na meso. Namesto kisa vzameš lahko belega vina, kar bode še boljše.

110. Rosbif.

Meso za rosbif (mehke strani, bržol, Rostbraten) potolči, potrosi s soljo in poprom, razbeli v kozi surovega masla, daj meso noter, pokrij s pokrivalko in daj pol ure na zmernem ognju pražiti. Črez pol ure obrni meso na drugo stran, pokrij zopet in daj zopet pol ure pražiti, a prilivaj tu in tam vode ali juhe. Potem daj na mizo, a če mora še nekaj časa stati, moraš rosbif še vedno polivati.

111. Goveje meso po francosko.

V lonec, v katerem se kuha goveje meso, prideni eno na šest delov razdeljeno ohrovtovo glavo, potem dve kolerabi, eno zéleno, rumenega korenja, vse razklano in na večje kose razrezano, kuhaj, dokler je vse mehko. Predno deneš na mizo, vzemi meso iz lonca, precedi juho, povezni zelenjavo v skledo, položi razrezano meso na zelenjavo, daj juho enkrat zavreti in zlij jo črez vse v skledo.

112. Guljaš ogrski.

7 do 15 *dkg* papricirane slanine zreži na kocke in jo razbeli na ognju ter prideni eno drobno zrezano čebulo.

Ko je poslednja zrumenela, priloži 1 kg na palčevo debele kocke zrezanega in ne preveč soljenega mesa (najbolje je prav sočnato vratno ali z reber), nekoliko v snažno cunjico povezane kumine in nekaj zmečkanega česna. Vse pokrito praži in sicer začetkoma na hudi in pozneje na zmerni vročini brez mešanja, dokler ne zaruja, prilij potem toliko vode, da pokriva skoraj meso. Črez dve do tri ure daj na mizo, predno se je namreč sok celo izparil, kajti po ogrski šegi narejenemu guljašu se pozneje ne sme nič več prilivati. Kot prilogo kuhaj kake pol ure 4 na 4 dele razrezane surove krompirje (v guljašu).

Poleg čebule, kumine in česna prideneš tudi lahko majarona, 1 lavorjev list, nekoliko rudečega vina, a ne sladkega.

113. Guljaš navadni.

Nareja se ravno tako, kakor prejšni, samo ko se je sok že prej izpražil, oprashi se z moko, prilije se vode, nekoliko kisa, pridene se timijan in lorberjev list in se še enkrat prekuha.

114. Biftek à la Nelson.

Vzemi kozico, namaži jo s surovim maslom; vzemi krompir, olupi ga, kockasto ga zreži, popari ga s kropom, precedi ga, da se nekoliko osuši, osoli ga in zloži ga v kozo. Potem biftek potolči, položi ga črez krompir, zalij s sokom od pečenke, postavi kozo pet minut na močen ogenj, potem jo pa potegni na stran in pusti, da se reč kakih dvajset minut počasi praži. Jed se takoj v kozici nedotaknjena postavi na mizo.

115. Dunajske bržole (Rostbraten).

Vzemi rebrčno meso, izluši kosti, nareži meso na pločice, potolči jih, potrosi jih s soljo in poprom in speci

jih v kozici na surovem maslu ali masti, a ne peči jih predolgo. Kadar so rujavi, so gotovi.

116. Bržole.

Nareži slanine, čebule in peteršilja prav drobno, potem vzemi pripravljeno meso, potolči je, osoli in namaži je s prej imenovanim, položi posamezne kose drug na drugega in opraži jih. Na tak način dado se prav naglo pripraviti, se posebno če je meso že zaležano. Ako pa ni meso premehko, potolči je, a pusti je s kostmi vred na vroči masti pražiti. Na masti opraži tudi nekoliko čebule. Na ta način naj postane meso na obeh straneh rujavo, potem prilij vode in sicer vroče, pa toliko, da meso skoraj pokriva, potem kozico pokrij in daj, da se reč pari, dokler ni mehka. Sok se mora potem precediti, mast se mora odvzeti, bržole se dado na krožnik, polijejo se s sokom, a garniraš jih lahko s krompirjevim močnikom (Pürre) in malimi murkami ali pa s cmočeci iz kisle smetane. Na ta drugi način bržol ne smeš dati drugo na drugo.

117. Bržole z rujavo polivko.

Sicer se dela na prej naveden drugi način in tako, da se med praženjem pridene timijan, poprova zrna, 1 lavorjev list, koreničeje. Kadar so bržole mehke, in rujave, vzemi jih ven, opraši sok z moko (vzemi moke par žlic) in ko je moka rujava, zalij z juho in kisom, daj nekoliko vreti, precedi polivko in daj noter kuhane drobne krompirčke.

118. Bržole s sardelami.

Osnaži na 3 bržole 3 sardele, drobno jih zreži, potem potresi ž njimi 3 dobro stolčene, pa malo nasoljene bržole in speci jih naglo. Ko so rumene, kani nanje

malo juhe in 1 žlico kisle smetane, potem jih naglo s to polivko daj na mizo.

119. Faširani biftek.

Za faširani biftek se vzame meso, katero je bolj trdo in vlažno, a zato se ostrže in otrebi vseh kit. Če hočeš, odstraniš tudi lahko samo kožo in kite na ta način, da meso raz nje v koščke razrežeš in skozi rezalnico za meso (Fleischhackmaschine) pritisneš. K $1\frac{1}{2}$ kg mesa mora se primešati okoli 7 *dkg* drobno kockasto zrezane slanine ali pa tudi, da je reč bolj sočnata, nekaj staropečenega in omočenega belega kruha, katerega skozi sito pretlačiš, potem osoli in opopraj, upodobi pločice kakor sploh za biftek in speci jih v kozici na surovem maslu v nekaterih minutah na močnem ognju, potem jih obrni in speci na drugi strani.

120. Mornarski zrezki (Schnitzel).

Izloči iz mesa kosti, zreži je na palec debele koščke, stolci jih, potrosi jih s soljo in papriko, (mesto zadnje vzameš lahko tudi beli poper), opraši jih nekoliko z moko in opraži jih naglo po obeh straneh na vročem surovem maslu ali pa masti. V plitvi kaseroli opari na malo surovega masla drobno zrezano čebulo, eno ali dve globanji ali kako drugo gobo, malo drobno zrezanega peteršilja, lupinico $\frac{1}{4}$ limone in eno žlico drobno zrezane slanine (podimjene). V tem soku opraži zrezke, ko si pridejala tudi nekaj dobre kisle smetane in si nakropila nekoliko kapljic dobrega ruma, dokler niso mehki. Zrezki se dajo v soku (polivki) na mizo, a kot prilogo lahko vzameš riž, cmočke ali opražen krumpir.

121. Dunajski zrezki.

Vzemi meso od krače (noge), odstrani kožico, нареži prst debele pločice, katere dobro stolci, na obeh

straneh s soljo in poprom potrosi, v jajce in drobtine ovij (omoči) in jih na obeh straneh enakomerno rumene na surovem maslu ali masti speci.

122. Glazirana telečja rebra.

Telečja rebra lahno potolči, osoli jih, obrni jih v jajcu in drobtinah, opraži jih s tankimi pločicami iz slanine in pusti, da zrumene. Priloži še soli, kozarec belega vina, čašo juhe (goveje, čiste) in praži jih s polivanjem tako dolgo, da so mehka.

123. Telečji koteleti.

Kotelete (rebra) z noževno ploščino potolči, potrosi jih s soljo, ovij jih v jajcu in drobtinah in opraži jih na surovem maslu ali masti na hudem ognju naglo, da so rumeni.

124. Ovčji koteleti.

Kotelete potolči, da so potem bolj široki, potrosi jih s soljo in poprom, ovij jih v jajcu in drobtinah in opraži jih, dokler ne zrumene.

125. Ovčja krača ali hrbtišče.

Ovčjo kračo (ali tudi hrbtišče) prav dobro potolči, zrumeni surovega masla v koziči, položi kračo vanj, polivaj jo vedno, osoli jo in peči jo na zmerni vročini nekaj ur v peči (ali štedilnikovi cevi). Če vzameš hrbtišče, ne smeš tako dolgo peči, ker zadostuje, ako je pridno polivaš, 20 do 25 minut.

126. Irish Stew.

Zreži ovčjega mesa od pleč v male koščke in kuhaj jih v vodi eno uro. Potem kuhaj zeljnato glavo v soljeni

vodi 10 minut, položi tanke pločice iz slanine v lonec, razreži zelje in položi eno plast zelja na slanino, popraj in potrosi z drobno zrezano čebulo, naredi novo plast iz kuhanega mesa, potem novo plast iz zelja, zalij z juho, v kateri se je prej meso kuhalo in kuhaj še eno uro.

127. Nemški biftek.

$\frac{1}{2}$ kg trdnega mesa ostrži, da odstraniš kite. Potem zmečkaj 2 do 4 surove krompirje (zribaj jih), primešaj jih mesu, primešaj tudi soli, naredi okrogle ali oglate ali podolgaste kose, potrosi jih s poprom in oprazi jih naglo na prav vroči masti ali surovem maslu, v zadnjem še-le takrat, ko je postalo nekoliko rumeno. Drobno narezano čebulo ocvri, toda posebej, ker dela sicer meso vlažno, in daj jo na biftek.

128. Mesni zavitki.

Dobro, mehko in nežno goveje meso razreži na pločice, velike, kakor je dlan in debele, kakor je mali prst. Vsak kos obloži z rezanci od slanine in prav drobno zrezano čebulo, potrosi s soljo in poprom, zavij jih kakor v valčke in preveži jih z nitjo. Na vsako osebo se šteje en zavitek. Te zavitke praži potem poldrugo uro v precej slanini in surovem maslu, polivka (sok) mora postati lepo rumena. Kadar izvzameš zavitke, lahko polivki priliješ še nekoliko vode. Niti, s katerimi si prej zavitke povila, moraš prej odstraniti, predno neseš jed na mizo. Kot pridelek so prav okusni makaroni, katere moraš potrositi s parmezanovim sirom. Sok se naliže na zavitke.

129. Pljučna pečenka.

Meso za pljučno pečenko dobro stolci, odvzemi mu kožico, osoli, polij z vročim surovim maslom, pokrij in

pusti črez noč na kakem hladnem kraji stati. Kadar pražiš, praži po nagli vročini, ker sicer meso vlažno postane in ves svoj sok zgubi. Med praženjem pridno polivaj; ko je meso pri eni strani pečeno, obrni je, a ne smeš je pri obračanju na vilice nasaditi, sicer sok izteče. Kadar pečenko izvzameš, prilij soku nekoliko juhe in deni pozneje, ko nekoliko zavre, na meso.

130. Zrezki od pljučnega mesa.

Stolci in osoli izrezke kakor biftek, opraži jih na masti z drobno zrezano čebulo, prideni peteršilja, limoninih olupkov, nekoliko juhe in opari jih s kislo smetano.

131. Karbonada.

Od povojenega mesa, najbolje je krača, nareži pločice, položi jih v mleko in pusti jih nekaj ur v namaki. Potem jih ovij v jajca in drobtine in opraži jih na masti.

132. Volovski jezik v sardelni polivki.

Poberi šestim sardelam luske, izberi jim koščice ter jih na drobno razsekaj, kakor tudi čebulo, limoninih lupinic in zelenega peteršilja, zarumeni moko na surovem maslu, prideni razsekano in zalij z dobro mesno juho. V to deni mehko kuhani, olupljeni in podolgasto zrezani jezik, da zavre.

133. Uporaba ostankov.

a) Ostanke kuhanega mesa uporabi za lovčevo meso, ki se naredi na sledeči način: Koščke osoli in opopraj, zloži jih v kaserolo, prideni debelo zrezano čebulo in vodo, tako da zadnja meso pokriva le do pol, pokrij kaserolo s papirjem, kateri je od spodaj močno s surovim maslom pomazan in s pokrivalko. Pusti 2 uri na žrjavici

ali zmerni vročini stati, a odkriti sme se le enkrat, kadar se namreč meso obrne. Pridene se na mizi krompir in gorčica (ženf);

b) za mesne cmočke k juhi: uporabiš lahko zmes govejega in svinjskega mesa in sicer vzemi 28 *dkg* mesa, zreži je kockasto ali sploh na koščke, 2 omočeni in iztisnjeni žemlji, 2 do 3 jajca, muškata, oprazene čebule in peteršilja, zmešaj vse skupaj in med mešanjem osoli, naredi majhne kroglice (cmočke) in ukuhaj jih v juhi;

c) za mesne krapčke: zreži mesne ostanke prav fino, pridene oprazene čebule in peteršilja, primešaj omočene žemlje, soli, popra in jajca, upodobi na drobtinicah male hlebčke in speci jih na masti;

d) za hamburško perutninsko salato: ostanke bodisi katerekoli perutnine razreži na rezance, potem vzemi kuhane fižole in oplahni jo s kropom ter razreži nekoliko trdokuhanih jajec prav drobno. Iz dveh trdih in skozi sitice pretlačenih rumenjakov, treh žlic goste smetane, 3 žlic olja, nekoliko kisa, soli in popra umešaj polivko (zos) in primešaj ji meso in fižolo. To perutninsko salato okraši ob robu z navadno zeleno salato;

e) za lovčev salato: ostanke povejenega mesa in razsoljenega jezika zreži z eno ali dvema korenikama kuhane zelene na kockaste koščke, (kolikor je ravno mesa, toliko vzemi korenike), potem sesekaj 3 trdokuhana jajca in dve poparjeni (v kropu) čebuli prav drobno, razreži 10 do 12 kuhanih mrzlih krompirjev na kocke, vse skupaj zmešaj, primešaj olja, kisa, popra, soli in malo juhe in garniraj (okraši) z limoninimi pločicami;

f) za opoldansko jed: vzemi vina, masti, nekaj jabolčnih odrezkov, (boljši so jabolčne pločice), soli in sladkorja, daj na ogenj in skuhaj v tej mešanici dobrega kislega zelja; kuhaj pa tako dolgo, da izgubi ves sok, zaradi česar daš zelje tudi lahko na isto, da se celo ocedi. Vzemi ostanke svinjskega mesa, krače (šunke), nareži iz njih debelejšše kocke, vzemi model, kakoršnega rabiš za

narastek (Auflauf), namaži ga, naloži eno plast kislega zelja, pokrij zelje nagosto z mesnimi razrezki, nadaj na meso tu in tam majhne capice surovega masla, potem zopet zelja in tako uporabi z zamenjavo mesa in zelja vse. To jed polij potem s čašo goste smetane ter jo v peči (štedilnikovi cevi) tako dolgo peci, dokler površje ne postane lepo rumeno.

134. Papricirano meso.

1 kg telečjega mesa (od noge najbolje) zreži v koščke, velike pol dlani, osoli jih in papriciraj vsacega z eno noževo konico dobre paprike. Potem zreži 4 srednje velike čebule, popraži jih na 7,5 *dkg* surovega masla lepo rumeno, prideni meso, prilij juhe ali vode in praži v pokriti posodi. Tu in tam prilij še nekoliko juhe (ali vode).





Polivke (zosi).

135. Polivka k zrezku (Schnitzel).

V surovo maslo ali mast, v kateri so se bili zrezki pražili, daj eno žlico moke, 2 žlici čiste goveje juhe, prideni nekoliko ekstrakta, mešaj nad ognjem, precedi skozi sitice in vlij na zrezke.

136. Hrenova polivka.

a) Naribaj hren in ga pokrij. Potem skuhaj na masti nekaj juhe, prideni nekaj kisa, sladkorja, surovega masla in drobtin, primešaj hrena in naredi polivko, katera mora biti precej gostljata;

b) z mandeljni: razgrej za pol jajca surovega masla, deni noter eno žlico moke; ko se speni, zakuhaj vmes pičlo poldrugo četrtino litra dobrega mleka, deni noter malo sladkorja, deset olupljenih in dobro stolčenih mandeljev; predno daš polivko na mizo, zakuhaj še eno žlico hrena;

c) z jabolkom: olupi tri srednja jabolka, ostrži na strgalu, a sredino s peškami odvrži; odrgni pet majhnih koščkov sladkorja ob pomarančo, deni ga v skledico k jabolkam, daj navrh sok ene pomaranče in pol limone, malo vina in dve žlici ostrganega (ribanega) hrena. Vse

dobro premešaj; če je pregesto, prilij še malo vina, če je prekislo, prideni še malo sladkorja. Ta polivka naj bo sladka in da se mrzla na mizo;

d) s fižolo: pretlači bele kuhane fižole skozi sito, primešaj zraven olja, kisa (jesiha) in nekoliko nastrganega (naribanega) hrena, daj mrzlo k govedini;

e) s krompirjem: kuhanega in drobno nastrganega krompirja zmešaj z oljem, polij s polovico kisa in polovico vode, prideni prav drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, kakor tudi soli in sladkorja in daj takoj na mizo;

f) gorka z žemljo: v $\frac{1}{4}$ litra goveje juhe deni polovico na tanke pločice zrezane žemlje, da dobro zavre; potem dobro razžvrkljaj. Nato prideni eno žlico smetane in pol žlice drobno nastrganega hrena. Naj še enkrat zavre;

g) mrzla z žemljo: vmešaj med 2 žlici drobno nastrženega hrena ravno toliko žemljinih drobtin, polij s 3 žlicami vrele juhe, čez nekaj časa prideni dobrega kisa, dobro posladi in vlij nanj dobrega olja.

137. Karfijolova polivka.

$1\frac{1}{2}$ čaše smetane, 1 rumenjaki, 1 žlico surovega masla, 1 žlico moke; te sprži in zmešaj na ognju, prilij juhe in vlij čez kuhani karfijol.

138. Zelenjavina polivka.

Skuhaj 3 trdokuhana jajca, obribaj pol žemlje in namoči jo v vodi, potem oskubi 3 vršičke zelenega in opranega pehtrana, ravno toliko zelenega peteršilja, tudi toliko krobulice, kislice in šnitliha, dve peresci iz srca od zelene in vse skupaj prav drobno zreži. Ožmi žemljo, deni jo v možnar, prideni vse tri rumenjake in zelenjavo ter vse dobro stolei in skozi sito pretlači, deni v skledico,

nalij dobrega kisa, olja, prideni malo sladkorja in soli; potem posebej štiri pesti dobro zbrane in lepo oprane špinače drobno v možnarji stolci, deni stolčeno v ruto in jo v ponev dobro ožmi; tisto zeleno vodo zavri in naredil se ti bo sir; zdaj pogrni zmočeno ruto na obrneno sito in to gori vlivaj; to, kar na ruti ostane, je za rabo, kar skozi steče, zavrzi. Ta špinačin sir prideni prejšnemu, lepo premešaj, pa daj v skledi k mesu na mizo. Polivka naj bode gosta kakor hrenova.

139. Čebulina polivka.

a) Zarumeni surovega masla ali masti, primešaj moke in daj, da se tudi zarumeni, opraži eno čebulo, prilij goveje juhe in sicer toliko, kolikor hočeš imeti polivke, prideni naposled še soli, dišave (Gewürz) in malo jesiha.

b) Na masti ali surovem maslu razpusti nekoliko sladkorja; ko se zarumeni, prideni precej veliko na podolgaste rezance zrezane čebule. Ko se tudi ta zarumeni, vzemi jo ven, opraši moko, daj, da zarumeni, (a ne preveč), dolij juhe, malo kisa in limoninega soka, prideni prejšno čebulo, da se zraven kuha in precedi polivko, predno jo daš na mizo. Sladkor se tudi lahko opusti.

140. Polivka iz svežih kumar (murk).

Kumare olupi, odstrani peške; razreži kumare v podolgaste koščke in daj jih na malo sladkorju in kisu $\frac{1}{4}$ ure kuhati. Potem opraži moko na masti, prilij nekoliko juhe in prideni kumare s sokom vred.

141. Polivka iz okisanib kumar.

Zarumeni moke na surovem maslu, prideni drobno zrezane čebule in limoninega olupka, da se napne, zalij

z mesno juho in nekoliko vinom. Zdaj pa okisane kumarice na pločice zreži ter jih deni v polivko, kakor tudi eno žlico smetane; naj dobro zavrejo.

Ali pa zreži kumare na rezance, znaš jih tudi dobro sesekati, naredi rumeno praženje (Einbrenn) s čebulo, opari kumare v praženju, prilij juhe, kolikor je je treba, pridene kisle smetane in daj, da se polivka dobro prekuha.

142. Slanikova (Hering) polivka.

a) Zreži 1 trdokuhano jajce, 1 čebulo, 2 okisani kumarici in $\frac{1}{2}$ slanika prav drobno, primešaj za eno noževo konico popra, 1 žlico olja in nekoliko juhe. Ta polivka rabi se mrzla;

b) naredi svetlorumeno praženje, pridene čebule in dobre juhe, naj se dobro prekuha, pridene še limoninih olupkov in limoninega soka, kakor tudi popra in enega slanika, ki se mora osnažiti, kosti otrebiti in meso dobro stolči. Kakor hitro prideneš slanika, vzemi polivko takoj od ognja in jo pretlači skozi sitice. Ta polivka je posebno dobra k ribam.

143. Sardelna polivka.

a) Naredi temno praženje iz 2 žlic svinjske masti, v to praženje daj 2 celi, osnaženi in razpolovičeni sardeli, prilij juhe, naj se dobro prekuha; polivka se mora končno precediti;

b) na kisli smetani se naredi tako: naredi svetlorumeno praženje, pridene drobno sesekane sardele, čebule in peteršilja, prilij juhe, precedi in potem še-le pridene kisle smetane in limoninega soka.

144. Sardelna polivka k jegulji (Aal).

Jegulja, ko si jo osnažila in razkosala, mora se nekoliko pokuhati, v jajce in drobtine oviti in opraziti.

Polivka pa se naredi tako-le: Na 3 *kg* jegulje računi se $\frac{1}{2}$ *kg* sardel (vzameš manj jegulje, vzemi tudi drugih priprav primerno manj), 5 trdokuhanih jajec in 5 surovih rumenjakov. Poslednje moraš dolgo umetati in navadnega salatnega olja po kapljicah prilivati. Trdokuhana jajca prav drobno sesekaj in pretlači jih skozi sitice, ravno tako tudi sardele, naredi praženje in ko je to precej gostljato, prideni vse skupaj na praženje. Naposled še dodaj nekoliko gorčice (ženfa), jesiha in dobre juhe.

145. Mrzla sardelna polivka.

Vzemi od 3 kuhanih jajec rumenjake; dobro jih pomešaj z eno žlico kisa, prideni 4 ali 6 dobro opranih, koščic in luskin očiščenih in na drobno zrezanih sardel in toliko kisa in vode, da zadosti gostljato ostane. Tudi lahko prideneš drobno zrezanih beljakov.

146. Kaperna polivka.

Malo dobre prežganke, kateri prideni nekoliko drobno zrezane čebule in limoninega olupka, zavri z dobro mesno juho in eno žlico kisa, prideni 4 žlice zrezanih kaper in daj dobro prevreti;

ali pa naredi svitlorumeno prežganko, zalij jo z juho, prideni nekoliko žlic kisle smetane, limoninih olupkov in 3 *dkg* kaper ter pusti, da dobro prevre.

147. Topla gorčična (Senf) polivka.

Naredi čebulino polivko, prilij nekoliko masti od pečenke, prideni limoninih olupkov, dišave (Neugewürz), nekaj zrn popra, lavorjevega listja, daj dobro prevreti in predno daš polivko na mizo, priměšaj žlico francoske gorčice, sardelnega surovega masla in sok od limone ter vse dobro pretisni skozi sito.

148. Mrzla gorčična polivka.

$\frac{1}{2}$ žlice gorčice, $\frac{1}{2}$ žlice salatnega olja, $\frac{1}{2}$ žlice sladkorja in sok $\frac{1}{2}$ limone dobro premešaj;

ali pa vzemi 2 žlici gorčice, stolci in pretlači čebule in peteršilja, prideni ju gorčici, prideni še tudi sok ene limone, 1 žlico sladkorja, soli, popra, 4 žlice olja, kisa in 4 trdokuhane in skozi sito pretlačene rumenjake, nekoliko čistega soka od pečenke (brez smetane), premešaj vse dobro.

149. Mrzli hren na jajcih.

Dva trdokuhana rumenjaka zdrobi, premešaj ju prav dobro z jesihom, prideni nekoliko olja, soli in ribanega hrena.

150. Česnova polivka.

Naredi svetlorumeno praženje na svinjski masti, prideni nekaj zrnč česna, katerega si prej drobno zrezala in zmečkala, prilij takoj juhe, daj dobro prevreti in precedi polivko, predno jo daš na mizo.

151. Fižolina polivka.

V rumeno praženje daj čebulo, pretlači mehko kuhano fižolo skozi sito ter prilij juhe in jesiha in daj vse skupaj prekuhati.

152. Polivka iz fižolinega stročja.

Naredi polivko kakor za okisane kumare (glej št. 141), a namesto poslednjih vzemi okisano in na rezance zrezano fižolino stročje.

153. Šnitlihova polivka.

V 2 žlicah svinjske masti ali surovega masla zarumeni nekoliko moke, prideni eno pest drobno zreza-

nega šnitliha in ko se je ta nekoliko poparil, prilij juhe in prideni kisle smetane, a te celo malo.

154. Peteršiljeva polivka.

V 2 žlicah svežega surovega masla popari drobno zrezanega peteršilja, belega popra, prilij sok $\frac{1}{2}$ limone in nekaj žlic dobre rujave juhe, daj prekuhati in rabi kot polivko k koteletom.

155. Kislična polivka.

Listje travne ali vrtno kislice ali pa obeh skupaj pari nekaj časa na surovem maslu, kateremu prideni nekaj juhe. Ko se je zadnja celo pokuhala in izsušila, oprashi z moko, prinešaj zopet juhe in kisle smetane in pusti $\frac{1}{4}$ ure vreti. Če je listje dobro razšlo, ni treba precejati.

156. Gobje polivke.

a) Sveže gobe: Če so gobe velike, ostrži jim klobuk od zgoraj in spodaj ali pa spodnjo plat sploh celo odstrani in daj vsako gobo, ko si jo osnažila, takoj v mrzlo vodo, dokler še druge gobe snažiš, a potem jih takoj izvzemi, da se preveč ne napijejo vode. Gobe potem nareži na tenke pločice (lističe), pari jih na surovem maslu s čebulo in peteršiljem, dokler svojega soka ne zgube, potem jih oprashi z moko, zalij z juho, osoli in daj jih dobro prekuhati. Prideni potem nekoliko smetane, popra in limoninega soka. Male in drobnejše gobe se na ta način mehko sprazijo. Ako so pa gobe večje, vzemi jih in pokuhaj jih najprej v juhi, potem jih s krivim nožem razreži in pripravi polivko na prej naveden način;

b) suhe gobe: gobe najprej v topli vodi dobro operi in jih drobno zreži; potem naredi svitlorumeno

praženje s peteršiljem, popraj, daj gobe v praženje in skuhaj jih mehke. Prideneš lahko tudi nekaj kisle smetane.

157. Smetanova polivka.

Eno žlico zvrhano moke, 4 žlice kisle smetane, v surovem maslu oparjenega peteršilja in čebule ali tudi česna, razžvrkljaj z vročo govejo ali ribjo juho in daj prevreti;

ali pa vzemi 2 žlici drobtin, oprazi jih na surovem maslu, zreži 3 sardele na rezance, prideni na praženje te sardele, 4 žlice kisle smetane, nekoliko limoninega soka in limoninih lupinic, zalij z juho in prekuhaj.

158. Limonina polivka.

Svetlorumeno praženje zalij z rujavo juho in prideni limoninega soka in limoninih lupinic; ali pa narediš polivko tudi tako, da razpustiš v surovem maslu na ognju nekoliko sladkorja, oprasiš vanj moke in drobtin, priliješ vina, limoninega soka in limoninih lupinic, daš dobro prekuhati in naposled precediš.

159. Krompirjeva polivka.

Skuhaj na goveji juhi dobro pest olupljenega in na kocke zrezanega krompirja. Naredi iz masla in moke bledorumeno praženje, stresi noter kuhani krompir, če je treba, ga osoli, če je pregost, zalij, naposled deni noter žlico kisle smetane, daj še enkrat prevreti in daj na mizo.

160. Polivka iz ribezlja.

Oprazi nekaj žlic drobtin na vročem surovem maslu, prilij rudečega vina, pusti nekoliko kuhati, da postane

gostljato, pretlači skozi sitice, prilij vode, 3 žlice ukuhanih in nepretlačenih ribizljev, sladke skorjice in klinčkov še prideni in kuhaj. Če pa imaš sveže ribizljeve jagodice, moraš jih pred rabo na sladkorju opariti.

161. Jabolčna polivka.

Skuhaj par dobrih jabolk na vinu ali vodi, pretlači jih, opraži žlico moke na surovem maslu, prideni sladkorja, jabolk in zredi z vinom.

162. Paradajzarjeva polivka.

Daj okoli 8 srednjevelikih paradajzarjev v lonec z vodo, pokrij in kuhaj, dokler niso mehki. Na ta način obdrže lepši duh in lepšo barvo, kakor pa če jih takoj pariš na masti. Potem opraži na surovem maslu 1 žlico moke, prideni paradajzarje s sokom vred, premešaj, dobro prekuhaj, precedi ali pravzaprav pretlači in prideni še precej sladkorja;

če pa imaš za zimo ukuhanih paradajzarjev, vzemi teh eno žlico, mesto prej imenovanih svežih.

163. Marelična polivka.

Razgrej za pol jajca surovega masla, prideni eno žlico moke, da se speni, potem eno žlico marelične omake (zalzna), zalij z vodo in vinom, kolikor je treba in skuhaj.

164. Grozdna polivka.

V eni žlici surovega masla spari drobtin in sladkorja, prideni sladke skorjice, limoninih olupkov, klinčkov in blizu $\frac{1}{4}$ litra rudečega vina. Če imaš grozdno omako (zalzna), vzemi te nekoliko žlic, drugače pa vzemi grozd-

nih jagod in mesto rudečega vina novega in daj jih primeroma dalje kuhati.

165. Splošno o polivkah.

Glavna reč pri polivkah je vedno in navadno oprazena moka na surovem maslu ali masti in zalivanje z juho; če ni juhe, velja tudi Liebigov mesni ekstrakt in voda. Ker so razne dišave, zelišča in korenjča navadno takoj pri rokah, se lahko na podlagi praženja brž naredi ta in ona polivka. Radi pregleda se tukaj nekatere navedejo. Primešaj rumenemu praženju:

a) 1 žlico kaper in nekoliko jesiha: takoj imaš kaprovo polivko k mesnim ostankom;

b) drobno sesekanih gob in nekoliko limoninega soka: dobiš gobovo polivko;

c) zrezano čebulo in $\frac{1}{2}$ zelenine korenike, kateri dve si prej do mehkega oparila, kakor tudi en kozarec belega vina: dobiš Esterhazijevo polivko za goveje prsno meso;

d) tri žlice sesekane svinjske šunke in nekoliko sardelnega masla: dobiš Genoveško polivko k ribi;

e) rujavo oprazeno, kockasto zrezano kumaro (murko) in nekoliko citroninega soka: dobiš kumarovo polivko za ovčje meso;

f) 10 sesekanih sardel, katere moraš prej osnažiti in nekoliko v vodi omakati: dobiš sardelno polivko;

g) sesekana, namešana raznovrstna zelišča, kapre, eno okisano in drobno zrezano kumaro in popra: dobiš okusno polivko za raznovrstno meso, kakor tudi za zakrknjena jajca;

h) $\frac{1}{10}$ litra ribizljeve omake, limoninega soka, popra in celo malo sladkorjevega praha: dobiš sadno polivko k ovčjemu mesu ali k ostankom od divjačine;

i) namočene rozine (namočene in ocejene) in podolgasto v žrebeltce narezane mandlje, malo sladkorja in

limoninega soka: dobiš rozinino polivko k jeziku, govejemu prsnemu mesu i. dr.;

j) burgundsko ali drugo močno vino, nekoliko popra in sladkorja, dobro kavino žličko Liebigovega ekstrakta: dobiš vinsko polivko za kuhano svinjsko šunko, divjačino, jezik;

k) oprazene čebuline pločice, popra in malo vinskega ali sadnega kisa: dobiš čebulino polivko k govedini.

166. Vinska polivka.

1 čašo vina, $\frac{1}{2}$ čaše sladkorja in eno jajce, katero se mora dobro premešati, postavi na ogenj in kadar se dvigne, je polivka gotova; lahko jo tudi narediš brez jajca in na praženju.

167. Jajčna polivka (mrzla).

3 trdokuhana jajca drobno sesekaj, primešaj 4 žlice olja in nekoliko jesiha, zreži šnitliha in prideni ga polivki; lahko pa tudi rumenjake pretlačiš skozi sito in sesekaš samo beljake.





Prikuhe.

168. Zelje.

a) Skuhaj kislo zelje z juhino mastjo in surovim maslom v 2 urah v pokritem loncu, potem razbeli v kozici nekoliko surovega masla, naredi praženje, prilij praženju nekoliko belega vina in primešaj vse skupaj zelju;

b) skuhaj kislo zelje, a soli še le potem, ko se je že nekaj časa kuhalo; skuhano daj na rešeto ali sito in polij je z mrzlo vodo in pusti, da se ocedi. Potem naredi svetlorumeno praženje, a vzemi masti nekoliko več, kakor pri drugem sočivju, opraži tudi nekoliko čebule in primešaj praženju ocejeno zelje, ter je nekaj časa praži. Da dobi zelje boljši okus, prideni mu med kuhanjem nekoliko svinjskega mesa. Lahko tudi kislo zelje kuhaš z zrezano slanino in oprazeno čebulo, narediš v kozici na sesekani ali drobno zrezani slanini praženje in primešaš to praženje zelju;

c) sveže zelje: zreži zeljno glavo na širokejše rezance, polij je s kropom, predno daš kuhati, soli med kuhanjem nekoliko pozneje, prideni kumine, naredi praženje in k praženju česna; zelje ocedi in daj je na praženje;

d) okisano zelje: zreži zeljno glavo na tanke, podolgaste rezance, skuhaj zelje z vodo, kisom, soljo in kumino, naredi praženje, prideni praženju čebule in poz-

neje zelje ter zalij z juho. Prideneš tudi lahko nekoliko žlic kisle smetane;

e) praženo zelje, sveže: zreži 4 manjše trde glave na polovico, polovice zopet razpolovi na 3 ali 4 dele, kuhaj zelje v soljeni vodi nekaj časa, odlij potem vodo in prilij mrzle. Zelje črez nekaj časa dobro ocedi, daj je na vročo mast (najbolje od pečenke) in praži je, dokler ne postane mehko. Potem še prideni navadne svetlorujave polivke, masti od pečenke in kumine, pokrij in še praži nekaj časa pri zmerni vročini;

f) praženo zelje, kislo: skuhaj kislo zelje, dobro je ožmi, daj je na vročo mast, dokler sok ne zgine, prilij nekoliko juhe, dobro premešaj, praži pokrito blizo eno uro, oprashi potem z moko, prilij juhe in dobro prekuhaj.

169. Ohrovt.

a) Ohrovt zreži bolj debelo, slabe in trde dele odstrani, popari in polij ga dobro, skuhaj, ocedi vodo, naredi praženje, prideni temu česna in čebule, deni na praženje tudi ohrovt in prideni še popra in majarona;

b) oprazen ohrovt: male in trde glavičice skuhaj na juhi, potem jih na 4 dele podolgo zreži, daj v kozico slanine, čebule, nekoliko juhe in vroče masti od pečenke (velja tudi mesni ekstrakt), oprashi na tem obrovu, a predno ga daš k mesu, razreži še vsak kos na polovico.

170. Karfijol.

a) Zeleno cvetje od karfijola pokuhaj na soljeni vodi, operi jih prej seveda v mrzli vodi, dobro je tudi, ako jih daš najprvo $\frac{1}{4}$ ure v soljeno mrzlo vodo, mehko-kuhano daj na sito, da se voda ocedi, polij je z vročim surovim maslom in daj na mizo;

b) s surovomasleno polivko: osnažen karfijol (kožica na stebelu se mora odstraniti) skuhaj, a tako, da bodo

stebila na kvišku. Potem zdevaj cvetje lepo na krožnik in polij je s sledečo polivko: narediš jo lahko na praženju ali pa zmešaj 1 žlico polno ali še več fine pšenične moke s koščkom surovega masla, prilij $\frac{1}{4}$ litra mrzle juhe in zmešaj, postavi na ogenj in mešaj, dokler polivka ne postane gostljata. Potem odvzemi od ognja, prideni še surovega masla; dokler se to ne razpusti, moraš mešati. Polivka je gotova in se da takoj na karfijol. Poleg soli vzameš še lahko popra in muškatovega oreščka ali tudi limoninega soka;

c) pečen: skuhaj karfijol, a ne premehko in razdeli cvetje na koščke (jajčje velikosti), a stebelca poreži. Potem ovij posamezne koščke v moki in parmezanu in jih speci; mesto moke in parmezana lahko vzameš tudi jajce in drobtine in speci na masti. Garnira se na sredino krožnika, okoli se pa obloži s pečenim zelenim peteršiljem.

171. Koleraba.

a) Kolerabo zreži na pločice, popari jo s kropom, deni v kozico masti ali surovega masla, nadevaj kolerabo, soli, prilij nekaj mleka, pokrij in praži;

b) krhko listje osmuči lepo raz stebelce, zvij jih svačasto in zreži jih na rezance; kolerabo pa olupi in zreži jo kockasto, opari jo v svinjski masti s čebulo, peteršiljem in moko in sicer jo daj s pokuho vred v kozo, ko si jo prej še skuhala; ko je nekoliko oprazena, prilij juhe. Listje lahko ali zraven opraziš, ali pa posebej, v zadnjem slučaju lahko pri garniranju položiš vsak del za se;

c) oprazena: zreži kolerabo na podolgaste kocke in praži jo na svinjski masti ali surovem maslu, prideni nekoliko čebule in zelenega peteršilja; praži jo pokrito, dokler se ne zmehča, oprashi jo z moko, pa le celo malo in prilij juhe.

172. Repa.

a) Zreži repo na pločice, daj kuhati, prideni kumine in daj kuhano na svetlorujavo praženje;

b) pražena: olupi repo, zreži jo kockasto, daj jo na vročo mast, osoli in praži jo, prideni še nekoliko sladkorja in juhe. Kadar je mehka, oprashi jo nekoliko z moko; nalij juhe in prideneš lahko tudi nekoliko vroče smetane;

c) s polivko: zreži repo na kocke in oprashi jo v sledeči polivki: 10 *dkg* surovega masla in 3 *dkg* sladkorja zarumeni, prideni moke in prilij vode, osoli in opopraj. Znaš še tudi drobno zrezane mesne ostanke primešati;

d) kisla repa: kuhati jo moraš v glinastem ali pa lošanem (emajliranem) loncu, da ostane lepo bela. Ko se je že nekaj časa kuhala, odlij vodo in kuhaj dalje v drugi vodi. Na tak način je potem okusnejša. Oprashi nato na svinjski masti čebulo, katera mora biti drobno zrezana, moko in primešaj repo, juho, sol, nekoliko sladkorja, kisa in kumine ter daj, da se dobro prekuha.

173. Korenje.

a) Mlado korenje operi in ostrži, razreži je, a ne na predrobne koščke in skuhaj je v mesni juhi s sladkorjem, surovim maslom in soljo. Potem naredi lepo praženje, prideni korenjeve juhe in naredi gostljato polivko, katero daj na korenje;

b) korenje zreži na rezance, pokuhaj je z mesno juho in daj je v svetlorujavo praženje s peteršiljem.

174. Špargelj.

a) kuhan: ostrži luskinaste liste pri slabejših, močnejšim pa olupi kožico, zveži jih lepo, daj jih pol ure kuhati, potem še le osoli in kuhaj dalje. Kuhane zloži na krožnik, odvzemi nit in polij čez nje polivko, katera je navedena pri št. 170.

b) skuhaj šparglje na ravno naveden način, daj jih na krožnik, potrosi jih s praženimi drobtinami in daj surovo maslo ali mast vroče čez.

175. Špinača.

Oснаženo špinačo daj v krop, katerega mora precej biti, a ne pokrij, da ostane špinača lepo zelena. Potem jo ocedi, polij z mrzlo vodo, zopet ocedi in pretlači jo skozi sitice ali pa jo s krivim nožem dobro zreži. V kozici razbeli surovega masla ali pa masti, zarumeni moke in čebule, prideni nekoliko česna, potem špinačo, zalij juho, potrosi s poprom in daj jo samo $\frac{1}{4}$ ure kuhati, kajti sicer zgubi svojo lepo zeleno barvo. O postnih dneh zalivaš jo tudi lahko z mlekom.

176. Fižol.

a) Fižol z velikim stročjem se mora ob robu obrezati, da se niti odstranijo in potem se na kosce nalomi. Skuhaj ga v soljeni vodi, potem naredi praženje z moko in čebulo, prideni fižola, juhe in s peteršiljem in poprom dobro pokuhaj;

b) okisan: čebulo drobno zreži in oprži jo z moko na masti ali surovem maslu; prideni nekoliko sladkorja, kisa, popra in soli in naredi gostljato polivko. Kuhan in odcejen fižol primešaj in daj še nekoliko na ne preveč hud ogenj;

c) s surovomasleno polivko: fižolovo stročje otrebi nitij, zreži je na rezance ali za prst široke poševne kosce, skuhaj je mehko, precedi je in daj je s peteršiljem in poprom v surovomasleno polivko, kakršna je navedena pri št. 170;

d) pražen: fižolovo zeleno stročje, ko si mu odstranila niti, zreži na prav drobne rezance, daj je s surovim maslom v lonec, pokrij in postavi v štedilnikovo cev; zatem jih dobro pretresi, da se sesedejo in ko so že precej mehki, postavi je na ognjišče in praži je eno uro. Nato naredi surovomasleno obaro (Einmach) s čebulo, peteršiljem, poprom ali papriko in kislo smetano in daj to na

fižol; ali pa zreži stročje na rezance in skuhaj je v soljeni vodi, potem daj v kozico surovega masla s peteršiljem, drobtinami in drobno zrezanimi sardelami, prideni fižol in praži ga;

e) odreži stročju konice in odstrani niti, daj celo stročje v soljeno vodo, skuhaj je, precedi in daj je v kaserolo s praženim peteršiljem in drobtinami v surovem maslu, premešaj jih nekoliko in daj je na mizo.

177. Bob.

Dokler je stročje še zeleno, izluši bob, odstrani vsacemu debelo kožo, pokuhaj bob v soljeni vodi, daj ga precejenega na surovo maslo, prilivaj juho in prideni še nekoliko svetlorujave navadne polivke s peteršiljem in poprom.

178. Grah.

a) Izlušen grah skuhaj nekoliko v vodi, potem razgrej nekoliko masti ali surovega masla, daj grah z vodo vred vanj in skuhaj ga mehkega; potem soli, prideni nekoliko sladkorja, primešaj drobno zrezanega peteršilja in oprši celo malo z moko;

b) izlušen grah skuhaj in daj ga na surovomasleno polivko, kakoršna je pri št. 170, prideni mu še nekoliko sladkorja in ga dobro skuhaj;

c) sladkorni grah (Zuckererbsen): praži ga nekoliko s surovim maslom, peteršiljem, soljo, sladkorjem in malo juhe, dokler se ne zmešča; potem ga oprši z moko, prideni zopet juhe in daj, da dobro prevre. Tudi lahko prideneš nekoliko vroče smetane in celo malo muškatoevega cveta;

d) grahovo stročje: kuhaj je v vodi z juho, surovim maslom, soljo in sladkorjem in prideni surovomasleno polivko (kakor pri št. 170.) s peteršiljem; sicer pa velja o grahovem stročju vse isto, kakor pri fižolovem.

179. Kumare (murke).

a) Olupi kumare, odstrani peške, razreži je na kosce, pokuhaj jih v vodi s soljo in kisom, potem jih pa deni v kozico na mast ali surovo maslo in zalivaj je z mesno juho;

b) na smetani: zreži kumare na tanke pločice, praži jih na masti ali surovem maslu, oprashi jih z moko in kakor hitro ta zarumeni, prilij juhe, kisa in kisle smetane. Naj se potem dobro opražijo, poleg soli pa še lahko vzameš popra in malo česna;

c) s slanino: zreži kumare na tanke pločice; potem zreži slanino na kocke, daj jo v kozo na ogenj, opraži na slanini nekoliko moke, prideni soljene kumare in kisa ter jih praži, dokler niso mehke; prilij še tudi potrebne juhe in predno jih neseš na mizo, primešaj še popra in kuhanega, na tanke lističe zrezanega krompirja.

180. Praženi krompir.

a) Olupi surov krompir, zreži ga na koščke, deni s surovim maslom in drobno zrezanim zelenim peteršiljem v kozo, da se do mehkega praži, z moko potresi, praži zopet in zalij z mesno juho;

b) zreži kuhan, že vroč krompir na pločice, opraži na masti drobno zrezano, drobnim rezancem podobno čebulo, prideni krompir in daj, da postane precej rumen; če je krompir precej močnat, ga lahko takoj zmečkaš, soliš in narediš male hlebčke, katere potem lahko na surovem maslu oprašiš.

181. Pečeni krompir.

Vzemi mlade krompirčke orehove velikosti, olup jim kožico, operi in osuši jih, daj jih na precej vroče

surovo maslo ali drugo mast (dobra je posebno od pečenke), potrosi jih s soljo, pokrij in peči jih. Med pečenjem moraš jih večkrat obrniti, da bodo na vseh straneh lepo rjaví.

182. Krompir s surovomasleno polivko.

Naredi svetlorujavo praženje iz surovega masla in zelenega peteršilja in prideni kuhan, kockasto ali na pločice zrezan krompir; ali pa potrosi surov, olupljen in na pločice zrezan krompir, praži ga s surovim maslom, čebulo in juho, dokler ne postane mehek in rujav, potem naredi surovomasleno polivko s peteršiljem, poprom in krompir še malo na tej polivki pokuhaj.

183. Krompir z obaro.

Naredi rumeno, navadno polivko s čebulo, prideni nekoliko kisa, timijana in 1 lavorjev list, primešaj čez malo časa na kocke ali pločice zrezan kuhan krompir, kateri mora biti vroč.

184. Krompirjevi cmoki.

Zmešaj 6 rumenjakov, primešaj jim zmečkan ali pretlačen krompir, da dobiš mehko testo, katero soli in mu toliko moke prideni, da narediš lahko cmoke. Cmoke skuhaj potem v soljeni vodi, odlij vodo, cmoke pa potrosi s parmezanom ali pa z drobtinami in surovim maslom.

185. Krompirjevi emočki.

a) s sirom: pretepi 7 *dkg* surovega masla, 2 rumenjaka, 1 jajce, 1 deciliter kisle smetane, prideni nekoliko drobtin, parmezana, ribanega krompirja in soli, poveži vse skupaj v snažen prt in skuhaj v soljeni vodi.

Potem izreži z žlico cmočke, katere obloži okoli mesa, s sirom potrosi in s surovim maslom zabeli;

b) z gresom: kuhan krompir zmešaj z mlekom in surovim maslom v mehek močnik in prideni na $\frac{1}{2}$ kg krompirja 2 decilitra gresa. Potem pusti mešanico pol ure na ognjišču pokrito stati, da se gres napne, izreži z žlico cmoke, katere s praženo čebulo in surovim maslom zabeli.

186. Krompir s slanikom (Hering).

Krompir skuham neolupljen, soli vodo; ko je skuhan, ga olup, zreži na pločice in skrbi, da ostane vroč. Potem opraži čebulo na surovem maslu, prideni moke, nekoliko vode, soli, popra, nekoliko kisa, daj vse skupaj zavreti, med vrenjem prideni krompir in osnažene, na koške zrezane slanike. Ko je vse dovolj prekuhan, prideni tudi še nekoliko smetane.

187. Izveznjeni krompir.

Vzemi model, ki ga rabiš za narastek (Auflauf), pomaži ga s surovim maslom, položi vanj eno plast praženega krompirja, potem drugo plast svinjskega mesa, potem zopet tretjo plast krompirja, nalij črez kisle smetane, potrosi z drobtinami in speci v peči.

188. Buče ali tikve.

a) Buče ali tikve se pripravljajo kakor repa, s soljo, kumino in kisom in se dajo potem v svetlorujavo obaro;

b) zreži na krhalniku za repo buče na rezance, pusti jih soljene eno uro stati, potem jih narahlo iztisni in daj jih v praženje, prideni še kumine, malo jesiha in juhe.

189. Kuhana salata.

a) Zimsko endivino salato skuhaj v dvakratni soljeni vodi, da zgubi svoj grenek okus, zreži jo potem drobno, oprazi jo na surovem maslu, oprasi jo nekoliko z moko in vzemi za zalivanje poleg juhe tudi nekoliko smetane, prideni malo sladkorja in muškarnega oreška in dobro prekuhaj;

b) letno endivijo popari s kropom in skuhaj, razreži jo nekoliko, in daj jo na svitlorujavo obaro (Einmach) s peteršiljem, ali pa primešaj oprazenega graha.





Obare (Eingemachtes).

190. Telečja obara.

a) Vzemi 14 *dkg* surovega masla, deni je na ogenj, prideni 2 žlici moke, nekaj čebule in goveje juhe, daj vse enkrat prekuhati in primešaj še kockasto zrezanega, pečenega telečjega mesa, 1 čašo belega vina, nekoliko limoninega soka, popra, 2 razžvrkljana rumenjaka in celo malo sladkega vina. Vse skupaj pusti še nekaj časa na ognju, a vreti ne sme;

b) zarumeni nekoliko surovega masla in čebule, prideni moke in pusti, da tudi ta zarumeni. Potem vzemi ostanke telečje pečenke, zreži jih na koščke, prideni jih praženju (Einbrenn), prideni tudi nekoliko juhe in nekoliko kisa, lavorjevih listov, kumar (murk) in soli ter pusti vse skupaj pol ure kuhati;

c) razbeli v kozi surovega masla, deni vanjo na koščke zrezano telečje meso, kakor tudi nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja, kozo pokrij in daj, da se meso mehko sprazi; ko bi sok hotel preveč izhlapeti, prilivaj počasi nekoliko mastne mesne juhe, oprashi potem s kakima dvema žlicama moke in naj se napne; potem prilij dobre juhe in daj zavreti.

191. Telečje stegno.

Otolči, omij in osoli telečje stegno, vreži vanj luknje in zamaši te luknje s slanino, jezikom in svinjsko kračo, katere si prej na prst debele in dolge koščke zrezala, popoprala in solila. Potem praži to stegno na masti, čebuli, enem zrcu česna, nekoliko limoninih lupinic, celem popru, dišavi (Neugewürz), 1 lavorjevem listu in juhi kake 2 uri v štedilnikovi cevi in je pridno s sokom polivaj. Kadar je stegno mehko in ima lepo barvo, vzemi je ven, a ne daj je ohladiti in pusti mu nekoliko soka. Mast pa deni nazaj v kozo, zarumeni v nji 2 žlici moke, prideni vina, limoninega soka, juhe in nekoliko kisle smetane in daj, da se ta polivka prekuha, katero potem skozi sitice precedi na stegno.

192. Telečja obara z graham.

Meso od oprsja, pleč i. dr. zreži na koščke, osoli jih, praži jih nekaj časa na masti ali surovem maslu in sicer pokrito, prideni čebule, korenja in nekoliko ohrovta. Ko je meso dovolj opraženo, vzemi je iz koze, oprashi mast z moko, zarumeni jo nekoliko in prilij juhe. V juho deni grah, katerega si prej opražila in meso, ter daj vse skupaj še nekoliko pokuhati.

Mesto graha vzameš tudi lahko opraženih gob ali pa karfijolovih cvetk.

193. Ovčja obara.

Zarumeni moko na surovem maslu ali masti, prideni mesne juhe, kisa, popra, soli in celo malo sladkorja, kuhaj vse skupaj, priloži še na koščke zrezano ovčje meso in praži nekaj časa na rahlem ognju. Vzameš pa lahko surovo maslo, kakor tudi ostanke ovčje pečenke. V poslednjem slučaju priloži koščke celo poslednje, da se

ne pražijo tako dolgo, kakor takrat, kadar vzameš surovo meso.

194. Zajčja obara.

a) Praži na kose zrezano meso na surovem maslu ali masti, prideni mnogo drobno zrezanega peteršilja, nekoliko ingverja, muškatovega cveta in juhe ter ravnaj sploh tako, kakor pri telečji obari;

lahko pa tudi narediš obaro s kislo smetano, ako zrežeš zajca (najbolje je hrbitišče ali pa krače) na kose, ga opražiš na masti ali surovem maslu, čebuli in juhi, dokler ni mehek, prideneš potem smetane, limoninega soka in limoninih olupkov;

b) s papriko: zreži mnogo čebule in opraži jo na vroči slanini, dokler ni rumena, prideni paprike, potem osoljeno in na kose zrezano meso, pari je tako dolgo, dokler sok ne zgine, opraši je z moko, daj jo zarumeneti in prilij nato juhe ali vode. Vse se naj le nekoliko časa kuha. Lahko še tudi pridene zelena in peteršilj, ali pa se ravna kakor pri guljašu.

195. Piška v obari.

Piško lepo osnaži in zreži na šest koščkov, povaljaj vsak košček v moki, položi košček poleg koščka v kozo, polij jih s segretim surovim maslom, pusti, da se maslo na dno steče, pokrij potem kozo in praži. Ko se koščki nekoliko spenijo, obrni jih in praži jih tudi po drugi strani, prilij potem juhe, prideni majarona in soli, limoninih lupinic in kuhaj, dokler ni meso mehko.

196. Telečji drob.

Telečji drob prav dobro in čisto speri, potresi ga z moko in soljo, dobro ga odrgni in potem zopet speri. Skuhaj ga nato, prideni nekoliko kisa, čebule in limo-

ninih olupkov. V kozo pa deni surovega masla, zarumeni moko, zalij z juho in dobro prekuhaj. Kuhan drob zreži potem na koščke in mu odvzemi masti, kar bi je bilo preveč, deni ga v obaro z nekoliko poprom in muškatovim cvetom ter ga daj še nekoliko zavreti.

197. Domači zajec.

Zaklanega in odrtega zajca pusti nekaj časa v vodi in ga potem dobro osoli, ko si ga že prej na koščke zrezala. V kozo pa deni masti ali surovega masla, peteršilja, čebule, celega popra, timijana, juhe in nekoliko jesiha. Posodo pokrij in praži tako dolgo, da bode meso mehko. Meso deni v skledo, polij nanje skozi sito precejen sok, potresi z drobtinami in zabeli.

198. Koštrunovo stegno kakor divjačina.

Pripravi dobro kislo juho (pac) na sledeč način: na 1 liter vode daj po okusu kisa (jesiha), 1 čebulo, 1 koren, 1 peteršiljevo koreniko, $\frac{1}{2}$ zelenine korenike, kar si vse na pločice narezala, potem še en lavorjev list, šopek timijana, nekaj zrn popra in par limoninih olupkov. Poleg kisa prideneš še tudi lahko nekoliko belega vina. Juho moraš pol ure kuhati in potem ohladiti. Če je bilo stegno, katerega lahko tudi s slanino prevlečeš, najmanj pet dni v tej kisli juhi, vzemi je ven, pomaži kozo s surovim maslom in daj v njo koštrunovo stegno z raznimi koreninami, vlij nanje mesne juhe in praži med večkratnim mešanjem eno uro. Potem je polivaj tudi s smetano in s kislo juho (pacom), dokler ni lepo rumeno. Pridenejo se celi pečeni krompirčki.

199. Telečji prižljec.

Lep telečji prižljec pokuhaj nekoliko v slani vodi, zreži ga na koščke in naredi sledečo polivko: surovo

maslo se razgreje, vanje se zarumeni moke po potrebi, zalije se z mesno juho in se da nekaj časa vreti; potem se pridene nekoliko s soljo stlačenega majarona in limoninih lupinic. V to polivko da se tudi prižljec in vse skupaj se mora še nekoliko pokuhati.

200. Pljučna obara.

Lepa telečja pljuča in srce morata se najprej v slani vodi skuhati in potem shladiti. Shlajena zrežeš na rezance, narediš obaro kakor po navadi, a ne preveč rujavo, deneš pljuča vanjo in prideneš še limoninega soka in lupinic.

201. Kisla pljučna obara.

Naredi rumeno praženje z moko, mastjo ali surovim maslom in čebulo, na praženje daj kuhana in na rezance zrezana pljuča (telečja, kajti koštrunova se morajo prej v kisli namaki (Beize), kakor pri št. 198., namakati par dni), zalij z juho in nekoliko kisom, pridene soli, timijana, dišave (Neugewürz) in limoninih olupkov ter daj malo pokuhati.

202. Pražena jetra.

Ako hočeš, da niso jetra preveč trda, položi jih najprej sveža za nekaj ur v mleko. Potem jim olupiš kožico in zreži jih na lističe močne noževe hrbtne debelosti ter jih daj v kozo na drobno zrezano slanino in podolgasto zrezano čebulo. Praži jih nekaj minut na hudi vročini, da zgube rdečo barvo. Potem še-le jih osoli in oprashi jih z moko, daj zadnjo zarumeneti, prilij juhe, pridene še soli in popra, mogoče tudi nekoliko kisa in limoninega soka, ali pa tudi mesto zadnjih dveh kisle smetane in še enkrat pokuhaj.

203. Prevlečena jetra.

Nareži prst debele zrezke (Schnitzel) in prevleči (spicken) jih s slanino ali jezikom, praži jih na slanini ali surovem maslu s čebulo, prideni precej kisle smetane in dobro prekuhaj, potem pa še vzemi limoninega soka in soli.

Ako nočeš vzeti kisle smetane, vzemi pražene jetrne zrezke iz masti, zalij zadnjo z juho, prekuhaj dobro in daj, predno neseš jed na mizo, ta sok na jetra ter garniraj z makaroni ali z rižem.

204. Telečje noge.

Oснаži noge in kuhaj jih tako dolgo v slani vodi, dokler jim lahko kosti ne izlušiš, zreži jih na koščke, naredi polivko (kakor pri št. 199), deni koščke noter, prideni še nekoliko s soljo stlačenega majarona in limoninih olupkov ter še nekoliko pokuhaj, predno deneš na mizo.

Na enak način se ravna tudi s telečjo ali ovčjo glavo.

205. Guljaš.

Glej št. 112 in 113!

206. Svinjsko meso s paradajzarji.

Zreži svinjsko meso na koščke, osoli jih, ovij vsacega v moko in praži jih na masti z drobno zrezano in že prej zarumenelo čebulo, dokler ne dobi meso lepe barve. Potem prideni pražene in skozi sito pretlačene paradajzarje, kakor tudi surov riž in čez nekaj časa vode, katera mora čez stati. Vse skupaj kuhaj tako dolgo, dokler ne postane riž mehek.

207. Svinjski guljaš.

Vzemi mastno svinjsko meso in razreži je na palec debele kocke, katere potem osoli. V kozi pa jih potem z drobno zrezano čebulo in noževno konico paprike in nekoliko kumine praži v lastnem soku. Kakor hitro zadobe lepo barvo, prilij nekoliko vode in praži koščke tako dolgo, dokler ne postanejo mehki.

208. Telečji zrezki s kislico.

Naredi iz telečjega mesa zrezke, prevleči jih s slanino, praži jih na masti, prilij malo juhe, oprashi jih z nekoliko žlicami moke, prilij zopet juhe in enkrat dobro prekuhaj. Potem prideni 2 decilitra kisle smetane, v katero se je prej vžvrkljal 1 rumenjaki, a predno neseš na mizo, prideni še kisličin piré, ki se naredi na sledeči način: kislica se drobno zreže in oprashi na surovem maslu, potem se naredi praženje z moko in čebulo, v praženje se dene skozi sito pretlačena kislica, katera se zalije nekoliko z juho. Naposled se primeša še kisla smetana z nekaterimi rumenjaki.

209. Telečja rebra.

Kuhaj telečja rebra tako dolgo v slani vodi, dokler se ne dajo kosti izvleči, ohladi jih potem in prevleči jih na mesnati strani s slanino, potem pa jih praži in naredi obaro, kakor pri telečjem stegnu (št. 191).

210. Telečje meso z gobami.

Telečje meso moraš najprej v dobri mesni juhi pol mehko skuhati, potem na majhne kosce zrezati in v kozi z drobno zrezanim peteršiljem in na peresca zrezanimi gobami na masti ali surovem maslu pražiti, dokler

ni meso celo mehko. Nato oprashi nekoliko z moko, prilij juhe, v kateri se je bilo meso prej kuhalo in daj, da celo še enkrat dobro zavre.

211. Perutninska drobnjava.

Oснаžene perutnice, vrat, noge, želodec in jetra katere si koli bodi perutnine (kokoši, gosij, rac i. dr.) prav drobno razsekaj, deni v kozo, katero si prej pomazala in praži z drobno zrezano čebulo in limoninimi olupki, dokler ni drobnjava skoraj mehka, prilij malo juhe in nekoliko kisa (po okusu), praži, dokler ni drobnjava celo mehka, oprashi tudi nekoliko z moko in zalij naposled z juho ter daj še enkrat zavreti..

212. Gosji ostanki.

Vzemi kosti in jih stolči, vzemi tudi kožo in pečenino mast (sok) ter skuhaj na juhi, v kozi pa naredi praženje iz gosje masti, moke in čebule. Na to praženje vlij prejšno, skozi sito precejeno juho. Ostanke gosje pečenke zreži na rezance, polij jih nekoliko z vinom in limoninim sokom ter jih pokrite postavi v krožniku na lonec z vrelo vodo, da se segrejejo. Potem jih daj v vročo polivko v kozo, premešaj, a ne daj več zavreti, ampak nesi takoj na mizo. (Tako lahko uporabiš tudi ostanke race i. dr.)

213. Raca s sokom.

V kozo zloži nekaj koščkov svinjske krače, lahko vzameš tudi ostanke, na nje pa čebule, peteršilja, korenja, zelene in kolerabe, vse na lističe zrezano, praži nekaj časa, prilij 1 liter mesne juhe, prideni poprovih zrn, timijana in 1 lavorjev list in kuhaj eno uro, predno deneš raco noter. Potem praži raco pri zmerni vročini 1 uro, razreži jo in jo polij s sokom, kateremu se mora plavajoča mast odvzeti. Soku se prej lahko pridene

tudi nekoliko dobrega vina, a predno se vlije na raco, mora se še prej precediti. Lahko se pa tudi naredi praženje moke na surovem maslu, v katero se potem dene zgoraj navedeni sok in nekoliko limoninega soka; ta polivka se potem dene na raco in se lahko garnira z makaroni ali pa pečenimi krompirčki.

214. Kapun ali puran s sokom.

Kapun ali puran, ki pa ne sme biti preveč debel, se osnaži, znotraj dobro osoli, po prsih z limoninim sokom pomaže in s slanino prevleče (spicken) ali pa s slanino, zrezano na pločice preveže. Potem pomaži kozo ali pa jo obloži s slanino in nadevaj korenja, zrezanega na pločice in enako zrezanega peteršilja, zelene in čebule, in nalij le toliko vode ali juhe, da je podlaga pokrita in nato vloži tudi kapuna ter ga dobro pokritega praži, ali bolje rečeno pari v štedilnikovi cevi. Potem ga razreži in oblij s tem precejenim sokom. Lahko pa tudi narediš iz masti in soka polivko, kakor n. pr. zelenjavino polivko (št. 138) ali gobjo polivko (št. 156) in sprazi kopuna v tej polivki.

215. Jelenovo meso v obari.

Od jelena (srne) se vzame vrat in pa plečno meso, katero se mora dobro oprati in na koščke zrezati. Te koščke zloži s pločasto zrezano čebulo, korenjem, zeleno v pripravno posodo, prideni tudi 1 lavorjev list, klinčkov, popra in soli, polij na pol z dobro mesno juho in pol z rudečim vinom in praži počasi, da postane meso mehko. Potem izvzemi meso, daj je okapljati, naredi v kozi praženje na surovem maslu z moko in nekoliko sladkorjem, zalij praženje s prejšnjim skozi sito precejenim sokom, prideni kaprov in malih kumar (murk), potem meso in praži je še kakih 10 minut. Predno neseš na mizo, garniraj s krompirjevimi emočki.

216. Piščanci s papriko.

Dvoje piščanc osnaži in razreži na 4 dele, osoli jih in oprazi jih na masti ali surovem maslu z eno noževno konico paprike in mnogo čebule, prilij potem 3 $\frac{1}{2}$ decilitra kisle smetane in jih enkrat prekuhaj. V kisló smetano lahko vžvrkljaš 2 rumenjaka. Lahko pa tudi v sok oprasiš nekoliko moke, da zarumeni in priliješ potem dobro $\frac{1}{4}$ litra juhe in dobro $\frac{1}{4}$ litra kisle smetane.

217. Svinjsko stegno kot divjačina.

Vzemi stegno mlade svinje in odstrani mu kožo in mast. Potem položi stegno v paco (Beize), katero narediš na sledeči način: vzame se pol vinskega kisa (če ni tega, je drugi tudi dober), pol rudečega vina (céno italijansko ali istersko vino je prav izvrstno za ta namen), prideni mnogo zrezane čebule, eno zrno česna, 10 zmečkanih brinjevih jagod, 1 lavorjev list, poprovih zrn, dišave, debelo narezanih limoninih olupkov in narezanega ingverja ter vse skupaj skuhaj. Kadar se ta tekočina ohladi, dene se stegno noter, katero se mora 10 dni namakati in vsak dan obrniti. Ko se je dovolj časa namakalo, opere se v vodi, a ne sme se preveč omakati, soli se in se sprazi ter naredi črezenj navadna polivka s kisló smetano.

218. Kopuni kot fazani.

Kakor hitro je kopun zaklan in osnažen vlij mu skozi grlo več žlic vročega rudečega vina in ga potem dobro ovij v smrekove veje ter ga 3 do 4 dni obesi na hladno. Predno ga hočeš spraziti, prevleči (spicken) ga s slanino, vzemi precej surovega masla (slanine), sprazi kopuna na njegovem soku, pa naredi navadno polivko iz moke in mesne juhe (velja tudi ena noževa konica Liebigovega ekstrakta), katero polij črez kopuna.

219. Koštrun kot srna.

Hrbtišče otrebi masti, odstrani kožico. Potem skuhaj paco iz pol jesiha, pol vode in $\frac{1}{2}$ litra ($\frac{1}{3}$ litra) ru-dečega vina, prideni med kuhanjem peščico zrezane čebule, nekaj lavorjevih listkov, klinčkov (Nelken), poprovih zrn, pore, timijana in ko je kuhana, vlij paco na meso. Hrbtišče naj ostane 6 dni v namaki, a mora se postaviti na hladen kraj in vsak dan obrniti. Pri rabi mora se prav lahno oprati, posušiti (mokrote), osoliti, s slanino prevleči in kakor po navadi spraziti, a pri polivki se ne sme štediti z dobro kislo smetano. Pri polivanji naj se namaka (Beize) opusti, kajti skušnja uči, da ona ne daje dobrega okusa.

220. Golobi kot jerebice.

Golobi morajo biti mladi in mesnati in se morajo najprej s trsnimi listi in slanininimi pločicami oviti in prevezati. Listje se mora seveda prej sprati in tudi golobje se morajo, predno se ovijejo, dobro osnažiti in soliti. Pražijo se na surovem maslu (masti), kateremu se mora pri-dati nekoliko zmletega popra, zdrobljenega (kakor prah), timijana in nekoliko zmečkanih brinjevih jagod. Predno se golobje celo sprazijo, odvzemi slanino in listje, da po-stanejo prsi bolj lepo rumene in v soku se napravi na-vadna polivka, katera se da čez psevdo-jerebice.





Paštete in klobase.

221. Haše - pašteta.

Ostanki raznih pečenk se morajo prav drobno zrezati in na en krožnik zrezanega se da nekoliko žlic masti od pečenke ali soka, soli, popra in če je meso bolj svetle barve, tudi še drobno zrezanih zelišč, če je pa temne barve, pa sardel, kaper in limoninih olupkov ter 4 jajca, v katera se mora nekoliko dobrega vina ali kisle smetane vžvrkljati. Potem se naredi krhko testo za paštete in sicer na ta-le način:

Krhko testo se mora tako naglo, kakor je le mogoče, narediti in sicer na hladnem kraju, da se surovo maslo ne razcedi. To se mora na moko položiti, razrezati in zmešati, potem z valjarjem tanko zvaljati in potem v roki razdrobiti. Na to se morajo še druge primesi pridati, z nožem primešati in z roko nekoliko premesiti. — Na ravno naveden način razdrobi 17 do 20 *dkg* surovega masla in 28 *dkg* moke, iz katerega si bila prej naredila testo, med drobtine primešaj 2 do 3 rumenjake, soli, nekoliko smetane ali mesto zadnje velja tudi mrzla voda in naredi zopet testo. To ovij v prt in daj, da se 1 uro uleži in sicer v hladni kleti ali pa na ledu. Potem ga lahko rabiš za prevlako v model. Kadar delaš sladke kuhe in rabiš to testo, pridene mu tudi še nekoliko sladkorja in 1 žlico ruma.

S tem testom prevleči model, napolni zadnjega s prej navedeno mešanico, pokrij s testom, ki visi črez posodo in peci v peči.

222. Pašteta iz gosjih jeter.

Jetra od treh gosij osnaži, operi in obriši, zreži jih na lepe koščke, katere nabodi s trifeljni. Tanke in mehke kosce jeter pa pretlači skozi sito, prideni drobno zrezane in zmečkane trifeljne, nekoliko soli, malo ingverja, belega popra, prav malo nageljnovе žbice in lavorja (lorberja). Vse to mora biti drobno stolčeno in vsacega le prav malo. Prideni še potem tudi dve žlici ruma, obloži model s slanino, potem s fašem, potem z jetri in zopet s fašem in to tako dolgo, dokler vsega ne porabiš in speci.

223. Makaronina pašteta.

Skuhaj makarone, a ne celo mehko in jih ocedi. Potem vzemi raznovrstnega mesa, bolj ko je raznovrstno, bolje je, kakor n. pr.: majhne odrezke pečene perutnine, pečene klobase, kuhan jezik i. dr. Vsake vrste mesa vzemi toliko, da bode za eno plast. Potem prevleči model s surovomaslenim testom nadevaj eno plast makaronov, potrosi jih s parmezanom, potem drugo plast ene vrste mesa, zopet makaronov s parmezanom in zopet plast druge vrste mesa i. t. d., dokler ni model poln. Testo zagrni in peci.

224. Frikandel.

28 *dkg* drobno sesekanemu telečjemu in svinjskemu mesu primešaj 2 namočeni žemlji (ali pa enako veliko namočenega belega kruha), $\frac{1}{2}$ muškatovega oreščka, malo peščico soli, 2 jajci in 1 žlico surovega masla, deni ves skupaj na surovó maslo v kozo in peci eno uro.

225. Penasta pašteta.

Razkosaj dva goloba ali kako drugo meso, oprazi je na navadni rujavi polivki, daj je s polivko vred v globoko močno skledo, nalij čez dobro premešano: 10 *dkg* surovega masla, 4 rumenjake, 2 žlici kisle smetane, zadnja se mora še posebej premesti s snegom 3 beljakov in 2 žlicama moke in speci vse skupaj naglo.

226. Pašteta od ocvrtega testa.

Naredi ocvrto testo (Schmarnteig) iz 4 decilitrov smetane, 5 rumenjakov, 3 decilitrov moke, snega od 5 beljakov in nekoliko soli. Potem vzemi čašico, naredi jo v maslu vročo, namoči jo od zunanje strani v testo in kakor hitro se ga je nekaj naleglo, speci je na vroči masti lepo rumeno. Potem odluši pečeno od čašice na sito, katero je obloženo z lepim pivnim papirjem, namoči čašo zopet v mast in naredi zopet tako kakor prej. Potem naredi kakšen hašé, t.j. sočnato, pečeno telečje meso se drobno seseka, s surovim maslom, pečenkino mastjo ali mesnim ekstraktom, limoninimi olupki in kislo smetano oprazi in z rumenjaki zgosti. Ta hašé napolni v paštetke in imej jih tako dolgo na toplem, dokler jih ne neseš na mizo.

227. Pašteta od rezanc.

Bržole (Rostbraten), oprazene s kislo smetano, zreži prav drobno; skuhaj kratko in debelo narezane rezance v soljeni vodi, povezni jih na sito in polij jih z mrzlo vodo. Potem pomešaj rezance s toplim surovim maslom in z mesom, katerega mora biti ravno toliko kakor rezanc, primešaj tudi soka od bržol, prevleči model s krhkim testom (gl. št. 221), napolni mešanico, zagrnj testo in speci.

228. Kitajske paštetke.

Naredi surovomasleno testo (glej št. 74), izvaljaj ga prav tako, izreži (s kozarcem ali čim drugim) okrogle blekece, položi na polovico vseh blekeev kupček hašéja (glej št. 226), pomaži rob z jajcem in pokrij nadevane blekce s praznimi; rob pritisni, da se sprime, zavihaj ga, pritisni ga na 4 krajih celo skupaj, ali pravzaprav pregeni ga in speci paštetke na masti ali maslu.

229. Telečje klobasice.

Glej št. 69.

230. Klobasice od kuretime.

Glej št. 70.

231. Svinjske klobasice.

Glej št. 71.

232. Klobasice od telečjih možgan.

Glej št. 72.

233. Klobasice brez črev.

Surovo svinjsko ali pa goveje meso, ali oboje namušano, prav drobno sesekaj, prideni kockasto zrezane slanine, soli, paprike, čebule in malo mrzle vode, upodobi prst dolge klobasice, peci jih na masti s čebulo, prilij večkrat juhe in daj jih k sočivju ali gorèici (ženfu);

ali pa sesekaj svinjsko in telečje meso prav drobno, naredi je s kislo smetano prav sočnato, prideni limoninih lupinic ali pa česna, soli, muškatovega cveta in vina, na-

redi klobasice in speci jih na masti s čebulo ter jih večkrat polij z juho.

234. Pokajene klobase.

Zreži svinjsko meso na drobne kocke, a kar je preveč mastnega, moraš prej odrezati, stlači potem po primeri česna s soljo, vlij vode gori in to vodo precedi na meso, na to še po potrebi osoli, popopraj, dobro premešaj in pregneti in napravi klobase, katere potem deneš v dim. Če hočeš, lahko na pol pokajene shraniš tudi v zaseki ali slanini.

235. Krvne klobase.

Zreži na kri ene svinje 6 žemelj na koščke, naliž nanje 3 litre svežega mleka, da se napojé. Skuhaj potem, kar je slabejše slanine in skuhano sesekaj; dobre masti toliko segrej, da zacvrči, ko deneš vanjo žličico majaronovih pleve in ravno toliko zdrobljene bazilike in malo mete; s to mastjo zabeli žemlje, prideni stolčene dišave (Gewürz), limoninih olupkov, soli, skozi sito pretlačene krvi; če je mešanica pregosta, priliješ še lahko nekoliko juhe, v kateri se je prej slanina kuhala, prideni tudi slanino, premešaj dobro in napolni v čreva. Narejene klobase moraš malo v kropu popariti, a prehudo ne smejo vreti. Preden jih neseš na mizo, jih speci in daj jih z gorčico (ženfom) na mizo.

236. Jetrne klobase.

Skuhaj svinjska jetra, pljuča, kaj mastnega od glave, h kuhi prideni malo čebule in zelenega peteršilja. Ko je kuhano, vzemi ven ter pljuča, jetra in mast drobno sesekaj; potem skuhaj na pol $1\frac{1}{4}$ kg riža deni ga v škafo (vedrico), zraven jetra, pljuča in meso; potem razgrej dobre masti, da zacvrči, ko deneš vanjo žlico majaronovih

plevc, ravno toliko bazilike in malo mete; to mast vlij na prejšnje, prideni stolčene dišave, limoninih olupkov, soli, popra in juhe, v kateri so se jetra kuhala, toliko, kolikor je treba, vse dobro premešaj, naredi klobase in jih malo opari ter pozneje, kadar jih rabiš, speci.

237. Ribje klobase.

Nekoliko karpa ali kake druge ribe zreži drobno, mu prideni drobno zrezanega česna ter nekoliko popra, soli in muškatovega cveta. Potem zreži žemljo na grah velike koščke in jo ocvri na surovem maslu ali masti. Če ima riba mleko, skuhaj je v slani vodi in zreži ga tudi na koščke. Zdaj zmešaj kos surovega masla do rahlega, primešaj dva ali tri rumenjake, primešaj sesekano, primešaj še tudi majarona in nadevaj čreva, kakršna se jemljejo za mesne klobase. Ribje klobase se potem pečejo.





Pečenke.



238. Svinjska pečenka.

Osoli meso, katero si pripraviš za pečenje, dení je v kozo, prilij celo malo vode in daj meso v lastni masti pokrito 2 do 2 $\frac{1}{2}$ ure peči, dokler ni lepo rumeno. Med pečenjem polivaj meso vedno z lastnim sokom, kateremu lahko prideneš nekoliko popra in brinjevih jagod.

239. Svinjska pečenka s kožo.

Od mladih svinj položi meso s kožo vred v kozico tako, da je koža spodaj, prilij vrele vode in pusti nekaj časa kuhati, da postane koža mehka. Nato jo nareži z ostrim nožem na daljavo malega prsta mrežasto, položi meso nazaj v kozo, a tako, da bode koža zgoraj in peci, dokler se ne zrumeni in postane koža trdna. Med pečenjem moraš vedno s sokom iz kože polivati.

240. Svinjska ribja pečenka (Jungfernbraten).

Vzame se ali riba od svinje, ali pa tudi lepo meso od vrata ali hrbta, odrgne se dobro s soljo, kumino, petršiljem in majaronom, ovije se v svinjsko mrenico, in se da na hladen kraj, kjer se par dni ali vsaj par uric mora uležati. Med pečenjem se mora večkrat obrniti, polivati z juho, proti koncu tudi s kislo smetano, ali po okusu tudi malo s kisom in peči, dokler ni pečenka lepo rumena.

241. Telečja pečenka.

Da ostane meso med pečenjem sočnato, mora se dati začetkoma na vročo mast, ali pa se mora začetkoma z vročo mastjo politi. Vročina naj bode sprva huda in pozneje zmerna. Tudi se ne sme meso prehitro soliti. Ako se soli prej, potem se mora to zgoditi nekaj ur pred pečenjem; pozneje še le takrat smeš soliti, kadar je pečenka že parkrat s svojim sokom bila polita. Ako pečeš stegno in izlušiš prej kost, je sicer pečenka prej gotova, a ni tako sočnata. Ako pa poleg soka polivaš tudi nekoliko z vročo vodo, ali je v kožo priliješ, prideneš lahko tudi korenja, čebule (na pol prerezane) in suhih gob, ker ima sok potem boljši okus. Naposled prilij nekoliko juhe in kadar daš pečenko na mizo, polij jo nekoliko s precejnim sokom.

242. Nadevana telečja prsa.

Navadno se vzame žemeljsko nadevanje (Fülle), katero se naredi tako-le: vzame se kos surovega masla jajčje velikosti, katero se pretepe z dvema jajcema, pridene se fino zrezan petršilj ali tudi šnitlih, 2 okrogli žemlji ali pa drobtin za dve taki žemlji (žemlji namreč morata se tudi na drobtine ostrgati) t.j. 10 *dkg* drobtin, katere se morajo z mlekom namočiti in osoliti ter dobro premešati. (Mera tega nadevanja velja za 4 mlada piščeta.) Nadevanje telečjih reber (prs) začne se pri širokejši strani in sicer se mora kožica z nožem od kostij odločiti in z nadevanjem nadevati. Kadar je nadevanje zgotovljeno, lahko se rob z nitjo sešije, a nit se mora po dovršenem pečenju odstraniti. Pečenje traja 1 uro in za pridatek velja salata.

243. Kisla telečja pečenka.

Meso, katero hočeš rabiti za pečenko, položi 3 do 6 dni v kis, kadar je ven vzameš, moraš je dobro sprati

stran visečo kožico porezati in s slanino prevleči (spicken). Potrosi se s klinčki (Nelken) in se peče na surovem maslu (masti), a se nekoliko zaliva tudi z vodo.

244. Pečena telečja jetra.

Speri jetra, odstrani kožo in kite ter jih daj na vroče surovo maslo (mast), osoli jih in prideni eno čebulo ter nekaj na pločice narezane limone. Peci jih pa dobro pokrite in jih večkrat polivaj;

a pečeš jih lahko tudi na drug način: Jetra namreč zreži na pločice, osoli jih in ovij v jajca ter drobtine in speci jih na surovem maslu.

245. Telečji možgani.

Izprane telečje možgane otrebi žil, kit i. dr., skuhaj jih v kisu z vodo, prideni soli in čebule. Potem jih vzemi ven, ohladi jih in razreži, potrosi jih s soljo in poprom ter jih ovij v jajca in drobtine. Speci jih potem na surovem maslu.

246. Prevlečena telečja pečenka.

Vzemi telečje stegno ali pa kak del od hrbta, prevleči meso s slanino in pomaži je z limoninim sokom ter s surovim maslom, deni meso v kozo, polivaj s sokom in dobro juho, sok zakuhaj potem v zeliščno polivko (št. 138.), a polivko daj v posebni posodi na mizo.

247. Telečja obistna (Nieren) pečenka.

Položi opran in osoljen obistni del na slanino in surovo maslo (ali samo na slanino) v kozo, prilij nekoliko vrele vode, pokrij dobro in peci eno uro, a vmes vedno dobro polivaj. Da dobi lepo barvo, odvzemi potem

pokrivalko, daj na hujši ogenj in peci tam dalje, a še vedno polivaj. Na sok potem daj nekoliko kisle smetane in pusti pečenko kake četrte ure v polivki in na toplem.

248. Pečene telečje obisti.

Celo sveže obisti prereži po dolgem na dva dela, a tako, da se še skupaj držita. S snažnimi trešičkami spahni dela zopet skupaj in peci obisti na pol masti in pol surovem maslu, dokler ne postanejo rumene, odvzemi trešičke in daj med obe polovici sardelnega masla, ki se naredi tako-le:

osnaži sardele, stolči jih, pretlači jih skozi sito in primešaj jim ravno toliko ali pa do dvakrat toliko surovega masla in postavi na hladen kraj; za garniranje biftekov i. dr. pa primešaj na 15 *dkg* sardel in 30 *dkg* surovega masla 1 žlico olja in 1 žlico kisa.

Polovici zloži zopet skupaj, a prej jih še zmoči od znotraj in zunaj z limoninim sokom, potrosi jih s soljo in poprom ter jih prav vroče nesi na mizo.

249. Koštrunova (ovčja) pečenka.

Če vzameš stegno, moraš je prej nekoliko potolči. Mesu olupiš kožo, odstrani mast, odrgni je s soljo in poprom in pusti nekaj ur ležati. Pri navadnem pečenju polivaj z mastjo (slanino) ali pa s surovim maslom in vlij tudi naposled, ko neseš pečenko na mizo, nekoliko soka črez;

ako pa stegno prevlečeš s slanino (spicken), moraš med polivanjem z mastjo vzeti tudi juhe in kisle smetane.

250. Koštrunova pečenka s kumarami.

Peci koštrunovo stegno kakor zgoraj, in ko je že pol pečeno, olupiš 1 ali dve kumari (murki), zreži na

lističe ali pločice, daj jih v mast k pečenki in tudi s pečenko, lepo obloženo, na mizo.

251. Koštrun kot divjačina.

Glej št. 219.

252. Ovčja pečenka s sardelami.

Speci stegno in prideni na sok — pečenka se med tem odvzame — zrezanega petršilja, sardelnega masla (glej št. 248.), limoninega soka in lupinic, nekoliko žlic kisle smetane in kuhaj kake $\frac{1}{4}$ ure stegno v tej mešanici;

lahko pa tudi hrbtišče prevlečeš (spicken) s sardelami in polivaš med pečenjem s surovim maslom, limoninim sokom in kislo smetano. Garnira se pečenka, t.j. okinča se, kadar se da na mizo, z malimi oprazenimi ali z mastjo, v katero se je zelen petršilj zrezal in nekoliko opražil, zabeljenimi krompirčki.

253. Zajčja pečenka.

Pripravljenega zajca osnaži in operi v mrzli vodi, odstrani tenko kožico, zreži na kose, prevleči (spicken) jih, položi kose v kozo, vlij nanje $\frac{1}{4}$ kg ali 28 dkg surovega masla in osoli jih. V vroči peči peci ga $\frac{1}{2}$ ure do 1 uro, pridno ga polivaj, a v sok prideni nekoliko kisle smetane.

254. Puranova pečenka.

Osnaženemu puranu odsekaj vrat, zadnji del perut in kremplje, odrgni ga s soljo znotraj in zunaj in pusti, da se čez noč vleži. Druzega dne zreži slanine na lističe, ovij je okoli purana in poveži je s snažno nitjo. Purana peci potem počasi in sicer mladega do $\frac{5}{4}$ ure, starega in

pitanega mogoče tudi po tri ure. Četrť ure, predno ga neseš na mizo, odstrani ovitek in polivaj purana z mastjo.

255. **Puran kot divjačina.**

Glej št. 218.

256. **Nadevan (gefüllt) puran.**

Peče se, kakor je zgoraj navedeno (št. 254.), ako se je prej nadeval. Za nadevanje se vzame:

jetrno nadevanje: surova jetra drobno sesekaj, pre-tlači jih skozi sito, srce in želodec pa skuhaj, na drobno zreži in vse skupaj primešaj na surovo maslo s 3 jajci; prideni še tudi oprazene in drobno zrezane čebule, soli, muškatovega oreščka in po potrebi drobnih in z mlekom omočenih drobtin;

klobasično nadevanje: vzemi klobasico, kakršna se vzame za pečenje (Bratwurst), olupi kožo, prideni klobasici ravno toliko žemeljskega nadevanja (glej št. 242.), nekoliko majarona in timijana in s to mešanico nadevaj purana in ga speci.

257. **Petelinčki.**

Osnažene petelinčke potrosi zunaj in znotraj s soljo, daj košček surovega masla (masti) v vsacega in peci jih začetkoma nepokrite na ne preveč hudem ognju, dokler ne postanejo rumeni. Potem jih pokrij in peci kake $\frac{3}{4}$ ure, dokler ne postanejo mehki.

258. **Prevlečeni (gespickt) petelinčki.**

Če so petelinčki prav mesnati, prevleči jim prsi in stegna s slanino, peci jih na masti, polivaj jih z lastno

mastjo in juho. Ako hočeš, da ostanejo bolj sočnati in se preveč ne izsuše, peci jih pokrite na precej hudi vročini.

259. Nadevani petelinčki.

Pečejo se kakor zgoraj navedeni, a nadevajo se ali z žemeljskim nadevanjem (glej št. 242.) ali z jetrnim nadevanjem (glej št. 256.), vzameš pa tudi lahko faš ali pa ragú (glej št. 62 in 73.)

260. Petelinčki kot jerebice.

Stolči prav drobno brinjevih jagod in smrečnih iglic, primešaj soli in odrgni osnažene petelinčke s to mešanico zunaj in znotraj. Čez dva dneva jih prevleči (spicken) in speci, a med pečenjem polivaj jih poleg masti tudi s kislo smetano.

261. Golobi.

Če jih pečeš, ovij jih črez prsi s slanino, zrezano na lističe in poveži jih z nitjo in peci jih v prav nagli vročini, a polivaj jih z juho. Predno jih neseš na mizo, odzemi ovitek.

262. Golobi kot divji.

Naredi sledečo namako (Beize): 1 del kisa, 1 del vode, 1 del rudečega vina, 1 čebulo, 1 koren, 1 petršiljev koren, $\frac{1}{2}$ zeleninega korena, vse na pločice zrezano, 1 lavorjev list, timijan, nekaj zrn popra, limoninih lupinic, smrečnih iglic, brinjevih jagod, nekaj rožmarina. Vse to se mora $\frac{1}{2}$ ure kuhati. V to namako položi osnažene golobe in daj jih več dni namakati. Potem jih ovij v slanino, narezano na lističe, poveži jih z nitjo in peci jih ter polivaj z mastjo in kislo smetano, a za polivanje vzameš lahko tudi nekoliko prej navedene namake.

263. Divji petelin.

Da se nekoliko zmehča, moraš ga najprej 2 do 3 tedne na hladen kraj obesiti, ali pa ga moraš dati v posodo, katera se prav dobro zapira in posodo v zemljo zakopati. Kadar je dovolj vležan, oderi mu kožo s prs, osnaži ga, osoli ga in pusti ga čez noč ležati. Druzega dne ga prevleči s slanino in obloži ga tudi po celem s slanino, zrezano na lističe ter poveži z nitjo. Peci ga potem okoli 3 ure. Črez slanino polivaj med pečenjem z namako (glej št. 262.) in ko je slanina odstranjena, s kislo smetano.

264. Mlečni prašiček.

Najboljši je prašiček 2 do 3 tedne star, kateri pa se ne sme prej, kakor k večjemu 1 dan prej zaklati, predno se vzame za rabo. Kakor hitro mu je stekla kri, omoči ga z vodo, potrosi ga z zdrobljeno smolo in polij ga s kropom. Potem ga drgni z roko po koži proti ščetinam, katere takoj izpadejo in izvzemi mu čreva ter oči, in ga dobro izperi z vodo. S soljo in poprom odrgni ga le od znotraj, a od zunaj ga samo s soljeno vodo pomaži! Za znotraj vzameš lahko poleg soli in popra tudi majarona in kumine. Potem vzemi železno kozo, deni povprek dve tenki treski in nanji položi prašička, kateremu moraš noge za trebuh pripeti. Najbolje se to zgodi z lesenimi trešičkami. V kozo daj le malo vode, da postane potem koža bolj krhka. Da ostane lepa in ne postane lisasta, moraš večkrat mokroto na nji s snažnim prtom obrisati in tu in tam z iglo napikati, da se ne delajo mehurčki. Ko se je prašiček nekaj časa v štedilnikovi cevi suh pekel, pomaži ga potem z mastjo (surovim maslom) ali slanino, tudi olja lahko vzameš, a ne obrni ga; črez nekaj časa ga omoči s pivom in zopet obriši. Kadar je pečen, pre-reži mu vrat pod glavo, da izpustiš sopar, ki se je morebiti nabral; za pečenje potrebuješ okoli 1 $\frac{1}{2}$ ure.

265. **Kopun** (pulard).

Oснаži ga in osoli ga znotraj, znaš ga pa znotraj tudi pomazati s sardelnim maslom (glej št. 248.). Peci ga začetkoma pri rahli vročini, pozneje pri hujši in pridno ga polivaj z mastjo in juho. Pečen je v $\frac{3}{4}$ ure do 1 uro.

Prevlečenega pečeš ravno tako, a ne sme biti preveč debel. Odsekati mu moraš najprej glavo in zunanji del perutnic in prevlečeš ga na prsih in stegnih.

266. **Kopun kot divjačina.**

Glej št. 218.

267. **Domača raca.**

Dobro pitano raco oskubi in osnaži ter jo pusti 2 dni vležavati, potem ji odstrani vrat, zadnji del perutnic in nog ter jo znotraj s soljo in majaronom odrgni. Lahko jo tudi znotraj nadevaš s krompirjevim nadevanjem, ki se naredi tako-le:

Krompir moraš olupiti (in sicer surovega), na kocke zrezati, v vodo položiti, potem ocediti in osušiti ter s surovim maslom, petršiljem, čebulo, soljo in poprom na ognju pražiti, pridno premetavati, kakor tudi olupljenih klobasic za pečenje (Bratwürstchen) že pečenih pridejati. To nadevanje se mora prej shladiti, predno se rabi.

Med pečenjem moraš raco pridno polivati z juho, mastjo ali surovim maslom. V pečenkini masti lahko s pečenko opražiš tudi malih krompirčkov ali pa debelih rezancev, katere daš potem za garniranje k raci.

268. **Domača raca kot divja.**

Vzemi starejšo raco, osnaži jo in odrgni jo znotraj z zmečkano sardelo, zunaj pa s poprom, soljo in zmečkanimi brinjevimi jagodami, pusti jo nekaj dni ležati, polij

jo z vročo namako (glej št. 242.) in pusti jo zopet par dni v tej namaki (Beize). Potem jo kakor navadno speci in jo polivaj z mastjo, nekoliko tudi z namako ter kislo smetano.

269. Srnino stegno.

Ko je srnino stegno nekaj dni viselo na zraku, operi je, odvzemi tanko kožico, prevleči (spicken) je s slanino, osoli in speci stegno, a pridno polivaj z mastjo in kislo smetano.

270. Pečene jerebice.

Jerebice osnaži, potem jih osoli in povij v slaninine lističe in peci kakor drugo perutnino. Lahko jih pa tudi s tankimi rezanci od slanine prevlečeš in med pečenjem polivaš z rudečim vinom, kateremu primešaš nekoliko moke.

271. Pečene ribe.

Kadar je riba osnažena, osoli jo, a pusti jo osoljeno eno uro ležati. Za pečenje moraš vzeti lončeno ali glinasto posodo, ali pa železno, toda znotraj lošano (emajlirano); posoda se mora prej dobro pomazati s surovim maslom. Pečeš jih pa tudi lahko na ražnju nad žrjavico, a raženj moraš prej pomazati s surovim maslom ali oljem. Tudi mora biti vročina huda, kajti na rahli vročini rade ribe razpadejo;

če pečeš v posodi, polivaj ribe pridno s surovim maslom in limoninim sokom, prideneš tudi lahko petršilja;

s kislo smetano: osnažene in osoljene ribe deni v kozo, polij jih s toplim surovim maslom, potrosi jih z mešanico drobtin in zrezanega zelenega petršilja, daj čez nje kisle smetane in jih med pečenjem dobro polivaj, a obrniti jih ne smeš.

Kadar vzameš za pečenje ribe iz stoječih kalnih vod, kakor iz ribnikov, tedaj jih daj kake tri dni prej v svežo ali studenčno vodo, v katero daj tudi nekoliko soli in v rudečem vinu namočenih ječmenovih zrn. Na tak način zgube svoj neprijeten priokus, katerega imajo od blata, gline i. dr. Ako pa kupuješ na trgu mrtve morske ali druge ribe, tedaj poznaš, da so sveže, ako imajo še rudeče škrge in čiste ter napete oči. Kadar ribe umivaš, moraš vodo prenoviti, a mrtvih ne smeš pustiti v vodi.

272. Nadevan karp.

K ribi, $1\frac{1}{2}$ kg teži, vzemi klobasie za pečenje okoli 40 dkg, klobasicam olupi kožo in oprazi jih na malo surovega masla s petršiljem. Potem prideni 1 v vodo omočeno žemljo in dve jajci. To nadevanje premešaj in napolni v karpa, kateremu znaš kožo olupiti in ga s slanino prevleči. Zdaj vzemi kozo, razgrej v nji surovega masla, položi v kozo 3 žemljine pločice, položi nanje karpa in ga peci. Med pečenjem, ki traja $1\frac{1}{2}$ ure, pridno polivaj in sicer začetkoma samo z maslom, potem osoli in potrosi z drobtinami, potem pa polivaj s sokom, kateremu znaš tudi malo vode pridejati.

273. Papricirana riba.

Oluskinjeno in osnaženo ribo oprazi na surovem maslu s čebulo, potrosi s papriko in soljo, postavi potem kozo v štedilnikovo cev in peci ribo, katero polivaš s kislo smetano. Kot prilogo daš lahko k ribi male pečene krompirčke ali pa tudi lahko daš črez ribo, predno jo neseš na mizo, košček surovega masla pretepenega z limoninim sokom in enim rumenjacom kot polivko.

274. Sveža jegulja (Aal).

Osoli jeguljo, a daj jo nekaj časa vležati in tudi peči jo moraš dalje, ker ima precej trdo meso in mnogo masti.

Ker ji moraš kožo olupiti in da moreš to storiti, povaljaj jo dobro v vročem pepelu, primi jo z debelo cunjo in koža se bode zdaj rada dala olupiti. Jeguljo zreži potem na prst dolge kose, zloži te gosto skupaj v kozo, potrosi jih z drobno zrezanim petršiljem in prideni tudi nekoliko žlic vina. Ribo peci pokrito v lastni masti, dokler ni na obeh krajih lepo rumena in daj jo z limoninimi pločicami na mizo.

275. Jegulja z gorčično polivko.

Na surovem maslu opari petršilja, prideni 1 zmečkan in pretlačen rumenjak, kisa, soli, popra, sok ene bržole (Rostbraten) in nekoliko gorčice (ženfa), daj vse enkrat prevreti in polij to polivko črez pečeno ribo, ki si jo pekla, kakor pove št. 274.

276. Ribji zrezki (Schnitzel).

Po velikosti ribe narežejo se zrezki takoj od cele ribe s hrbtiščem vred, ali pa se pri velikih ribah odluši meso, ki je na hrbtu ob obeh straneh hrbtišča in od tega mesa narežejo se zrezki, ki so prst debeli. Te zrezke ošoli in pusti jih eno uro ležati. Potem jih speci na surovem maslu s čebulo, petršiljem in pokropi jih z limoninim sokom;

lahko pa tudi osoljene zrezke na surovem maslu s čebulo spečeš in prideneš kisle smetane, limoninega soka in limoninih lupinic, kaper in petršilja;

če hočeš papricirane, deni jih na maslo z drobno zrezano čebulo, potrosi jih s papriko in prideni tudi nekoliko kisle smetane ter jih speci.





Solate.

277. Zélena.

Zélenino koreničje dobro operi, skuhaj je v vodi, katero osoli, olupi je potem, odstrani slabe dele, zreži koreničje na lističe in naredi za solato z oljem, kisom, poprom in soljo. Prideneš tudi lahko kuhanega, ravno tako zrezanega krompirja.

278. Zélena z rapunculjem.

Zélenino koreničje pripravi, kakor je zgoraj rečeno, naloži je na zrezan krompir, a vrh daj rapunculja (motovivea) in obloži s trdokuhanimi, podolgasto zrezanimi jajci.

279. Pesa (rona).

Peso operi, skuhaj ali speci, olupi, zreži na pločice, zloži pločice v glinasto posodo, a med vsako plast potroši kumine in nekoliko na lističe zrezanega hrena in nalij toliko kisa (jesiha), da peso celo pokriva. Na ta način naj se pesa en dan vležava. Peso zloži potem na krožnik, nalij nekoliko kisa, katerega znaš prej še s par koščeki sladkorja skuhati in nastrži povrh hrena. Rono tudi lahko še z oljem, poprom in soljo pripraviš.

280. **Korenje.**

Korenje ostrži, v slani vodi skuhaj, zreži na poševne pločice in pripravi s kisom, oljem, poprom, soljo in peteršiljem.

281. **Krompir.**

Krompir skuhaj, olup, zreži na pločice in pripravi s soljo, kisom in oljem. Lahko tudi potrosiš popra in na podolgaste zrezke zrezane čebule, kakor tudi pridenes lahko par žličk gorčice (Senf).

282. **Kumare** (murke).

Sveže kumare olup in zreži na tanke lističe; potem potrosi nanje soli in popra, polij jih z oljem in dvakrat toliko kisom in solato dobro premešaj. Povrh še lahko potrosiš tudi drobno zrezanega šnitliha, kakor tudi lahko vzameš kumine in drobno zrezanega česna.

283. **Obdevan krompir.**

Kuhan in zmečkan krompir (lahko ga tudi pretlačiš skozi sito) pomešaj s kisom, oljem in soljo in naredi koničast kupček na krožnik. Potem pa kupček okinčaj s trdokuhanimi rumenjaki, sardelami, jeguljo ali drugimi ribjimi koščki in z rapuncljevo solato.

284. **Fižol.**

Malo, zeleno fižolovo stročje skuhaj v slani vodi, ocedi je dobro in zmešaj je z oljem, kisom, poprom, soljo in z drobno zrezanim zelenim peteršiljem. Stročje tudi lahko zrežeš na poševne palec debele koščke.

285. Repna cima.

Repno cimo ali izrastke bele repe dobro in večkrat opari s kropom, da ji odvzameš duh. Oblij jo tudi naposled z mrzlo vodo, da jo ohladiš in pripravi s kisom in oljem. Pravi se, da je solata od repne cime prav zdrava solata.

286. Sveža zelena solata.

Solato dobro izberi in v večkratni vodi operi ter jo potem dobro ocedi. Vzemi na to le toliko olja in kisa, da se solata zmoči in lepo sveti, ne pa da bi sok stal na dnu sklede. Pri zeleni solati vzameš vedno lahko trdokuhane in pretlačene rumenjake, katere zamešaš med olje in s kisom zredčiš. Če imaš glavnatu solato, zreži srčke na 4 dele in zloži jih na solato lepo v krogu. Tudi znaš solato okinčati s trdokuhanimi, podolgasto zrezanimi jajci.

287. Zelena solata (Seller).

Vzemi samo notranje svetle liste, operi jih dobro, in omoči jih nekoliko z dobrim oljem. Potem vzemi $\frac{1}{4}$ litra kisle smetane, zmešaj jo z 2 žlicama limoninega soka, soljo, sladkorjem in drobno zrezanim estragonovim listjem, vtepi prav dobro 3 surove rumenjake in s to mešanico namešaj solato. Imela bode dober okus.

288. Leča.

Lečo kuhaj prav počasi in ne vzemi preveč vode, ampak raji pozneje dolivaj, dokler ni mehka, za kar se navadno potrebuje dve uri. Potem jo ohladi, pripravi jo s kisom in oljem (v kisu znaš prej namakati estragonovega listja,) potrosi jo z drobno zrezanim peteršiljem, ali pa jo okinčaj s trdokuhanimi, podolgasto narezanimi jajci ali pa tudi s sardelami.

289. Cvetni ohrovt.

Ohrovtove cvetke skuhaj v slani vodi in prideni med kuhanjem malo surovega masla, ter pusti, da se vse skupaj ohladi. Potem vzemi cvetke, položi jih lepo na krožnik in naliž črez olja, kisa, soli in popra, katere moraš prej z žvrkljo dobro pretepsti. Primešaj tudi lahko pretlačenih rumenjakov, drobno zrezanega petersilja.

290. Špargelj.

Pri drobnejših stebelcih ostrži luskinaste listke, pri debelejših pa olupí kožico, šparglje potem zmij, poveži v šopek in kuhaj jih $\frac{1}{2}$ ure, potem jih še-le soli. Nato jih lepo na krožnik zdevaj in daj črez, kakor pri cvetnem ohrovtu (št. 288) kisa, olja, soli in popra.

291. Hmelova solata.

Pripravlja se na ravno ta način, kakor špargelj.

292. Zelena solata s slanino.

Slanino zreži na male kocke in zarumeni jo na ognju, potem vzemi ocvirke ven, daj jih pa sicer na toplo. V mast vlij kisa in polij s tem solato. Potem vzemi ali ocedi kis zopet raz solato, zagrej ga vroče in vlij ga zopet črez solato, ker bode tako bolje predelana. Naposled še-le daj ocvirke na njo.

293. Zelnata solata s slanino.

Vzemi manjše zelnate glavice, zreži jih črez pol in odstrani kocenje; potem zreži zelje na drobne in dolge rezance, primešaj soli in kumine, pusti eno uro stati in naredi, kakor pri prejšnji solati (št. 291).

294. Koleraba.

Vzemi mlado kolerabo in sicer glavice, olupi jih, zreži jih na pločice, kuhaj jih v slani vodi, dokler ne postanejo mehke, ocedi in ohladi jih in pripravi jih kakor navadno s kisom (jesihom) in oljem.

295. Poljska solata.

Mrzlo pečenko ali kuretino drobno zreži in prideni nekoliko glavnote solate. Potem zmešaj olja, kisa, popra, soli in drobno zrezane čebule ter trdo kuhanih in drobno zrezanih jajec. S to polivko dobro pomešaj navedeno solato.

296. Namešana solata.

Rudeča pesa, soljene kumare (murke), mehkokuhanano in na lističe zrezano zelenino korenje, kuhan in olupljen ter na plošče zrezan krompir — vse to vzemi na enake dele; potem naredi sledečo polivko: trdokuhana jajca prav drobno seseči in zmešaj med kis, sol, gorčico (ženf) in malo sladkorja, potem še prideni olja in dobre kisle smetane in sicer na vsako jajce eno dobro žlico. To polivko pomešaj na prej navedene dele.



297. Pomerančna sladka solata.

Pomeranče kratko pred rabo zreži na lističe in sicer z lupino vred, odstrani peške, zloži lističe na krožnik tako, da se pol in pol pokrivajo, polij jih z rudečim vinom, potrosi s sladkorjem in okinčaj z ukuhanimi višnjami, ribizlji ali kakimi drugimi enako pripravljenimi jagodami.

298. Suhe češplje.

Operi suhe češplje s toplo vodo, daj jih potem v posodo, ki je pol večji, kakor pa množina češpelj, katere hočeš porabiti, dolij do vrha vode, skuhaj češplje, a ne premehko, daj jih na krožnik, potrosi jih s sladkorjem, sok pa še malo daj prevreti in ga potem polij čez češplje. V soku lahko pokuhaš tudi sladkor, vino, limoninih lupinic in cimeta (sladke skorjice).

299. Suhi jabolčni rezlji.

Speri jabolčne rezlje in namakaj jih čez noč v vodi, potem pa jih skuhaj z vodo, vinom in sladkorjem. Ravno tako ravnaj z breskvinimi rezlji.

300. Suhe hruške i. dr.

Suhe hruške kuhaj z vodo in sladkorjem, sok mora biti bolj gostljat.

Pri suhih črešnjah daj poleg sladkorja tudi sladke skorjice (cimeta) in limoninih olupkov.

Suhe višnje kuhajo se ravno tako, ali pa se še doda vino, sladkor, pomerančni olupki in sok ter limonini olupki.

301. Sladka solata od svežega sadja.

Bezeg: jagode odtrgaj in opari jih s sladkorjem, sladko skorjico, klinčki, limoninimi olupki, lahko pa tudi ž njimi kuhaš na kocke zrezane in na surovem maslu pražene žemlje. Bezgov kompot se da mlačno topel na mizo;

črešnje in višnje: vzemi sladkor, nasekaj ga na kosce, podrži vsak kosec celo na kratko v vodo ali sploh ga samo omoči z vodo, daj ga v kozico in na ogenj, da se razgreje in kuhaj ga tako dolgo, da dela

niti, ako omočiš vanjo kuhljico (leseno žlico) in jo kvišku dvigneš, potem odstrani črešnjam peclje in jih opraži v sladkorju;

breskve: te olupi in razpolovi ter jih z limoninim sokom obriši, da ostanejo lepo bele; kuhaj jih najprej v vodi, potem pa v sladkorju, s katerim ravnaj, kakor se je povedalo v prejšnjem oddelku pri črešnjah. K sladkorju še lahko prideneš limoninega soka in lupinic, ali pa belega vina in malo ruma;

jagode (rudeče) in maline: skuhaj približno 10 *dkg* sladkorja z 2 decilitroma vode, pusti ga potem shladiti se, primešaj mu 7 *dkg* snažnih in odbranih jagod, postavi jih na hladen kraj in jih na krožnik nakupiči ter oblij s sokom, predno jih daš na mizo. Maline se dajo najprej v svežo vodo, nato na sito, da se ocede, potem na sladkor (10 *dkg* sladkorja in 2 decilitra vode) kakor prej rečeno, puste se enkrat zavreti in nato naj se shlade;

češplje: te ali samo razpolovi, opari jih z malo sladkorjem, vodo in cimetom (sladko skorjo), ali jih pa pusti cele in jih olupi; da se zadnje lažje zgodi, daj jih malo v vročo vodo;

jabolka: olupi lepa, trdna jabolka, zreži jih po velikosti ali na polovice ali pa na rezlje, peške in trdo sredino odstrani in jih kuhaj v sladkorni vodi z limoninimi lupinicami in malo rumom; lahko pa tudi zdrobljenega sladkorja zarumeniš na surovem maslu, deneš osnažene rezlje vanj, priliješ nekoliko vode, da ne postane sladkor preveč rujav in opariš jabolka, dokler ne postanejo mehka;

hruške: olupi in razpolovi jih, izreži osredek in položi jih v mrzlo vodo. Zrele hruške kuhaj kakor navadno, a pokrite. Če pa niso dobro zrele, obriši jih z limoninim sokom, med kuhanjem jih ne pokrij, v sladkorjevo vodo daj limoninega soka in lupinic in kuhaj jih naglo.

302. Jabolka v žolici.

Mošanekarje, zlate parmene, borsdorferce i. dr. olupi, zreži jih na kocke, kuhaj jih na sladkorju, katerega moraš najprej za trenutek omočiti v vodo in ga prej dobro v kozi ukuhati, dokler ne postane gostljat in potem še-le prideni jabolka. Na $\frac{1}{4}$ kg jabolok vzemi $\frac{1}{2}$ kg sladkorja, prideni tudi sok in lupinice 1 limone in kuhaj, dokler niso jabolka mehka in kakor prozorna. Potem položi na krožnik tortni obroček (Tortenreif), zajmi jabolka z žlico na krožnik, ukuhaj še sok, dokler ni gost in nalij ga črez sadje. Krožnik postavi na hladen kraj, a družega dne s pomočjo tankega noža odstrani obroček in površje lahko okinčaš z ukuhanim sadjem.

303. Drobne sladkorne hruškice.

Male zrele hruške olupi, daj jih v medeno (Messing) posodo in skuhaj jih, da enkrat zavro. Potem jih vzemi ven (— kuhale so se v navadni vodi) in daj jih na prt ali sito, da se ocede, natakni v eno klinček (Nelke), v drugo košček sladke skorjice (cimeta) in tako naprej. Na $\frac{1}{2}$ kg hruškic se vzame $\frac{1}{4}$ kg sladkorja, ta se omoči z vodo in na ognju sčisti. Na tem sladkorju kuhaj nekaj časa hruškice, pene odjemlji, hruškice odvzemi potem in daj jih v porcelanasti skledi črez noč na hladen kraj. Družega dne jih še enkrat pokuhaj, dokler ni sok gost, kateri se da potem črez nje.

304. Trejet.

Opeci na mrežici nad žrjavico prst debele zrezane žemljine pločice, položi jih na krožnik in jih pol ure, predno jih daš na mizo, polij z vinom, v katerem se je raztopilo nekoliko sladkorja. Vino se tudi lahko s sladkorjem skuha, a se mora potem ohladiti. Kadar so se žemlje omočile, potrosi jih z zdrobljenim cimetom (sladko skorjico) in nalij še malo vina. Ako vino kuhaš, prideneš mu tudi lahko malo vode.



Močnate jedi, kuhi.

305. Rezanci.

Iz moke, jajec in vode naredi trdno testo, iz testa zvaljanega v štruco nareži kose in zvaljaj te dobro, daj jih nekoliko posušiti, a ne preveč, sicer se testo lomi, zreži rezance in skuhaj jih v slani vodi. Razbeli potem slanine ali surovega masla v kozi, prideni drobtinic, da se napnejo, med tem pa deni ocejene in z mrzlo vodo oprane rezance v kozo, obrni jih nekaterikrat in daj jih takoj na mizo.

306. Makaroni.

Makarone najprej s kropom popari, kuhaj jih in osoli in ko so mehki, jih ocedi in zabeli;

tudi daš lahko kuhane makarone na vroče surovo maslo (mast), prideni kisle smetane in drobno zrezanega pokajenega svinjskega mesa (krače), opraži vse skupaj nekoliko, ohladi potem, primešaj zdrobljenega parmezana, daj jed v model, katerega si prej pomazala in z drobtinami potrosila in peči, dokler ni rumena.

307. Makaronijev narastek (Auflauf).

25 *dkg* makaronov, 25 *dkg* drobno sesekane svinjske krače (šunke) in 25 *dkg* zdrobljenega parmezanovega

sira je treba za ta narastek. Makarone moraš najprej v slani vodi skuhati, jih potem ohladiti; nato vzemi kozo, opraži na surovem maslu zrezane čebule, deni v kozo najprej meso, potem makarone, naposled sir in črez vlij $\frac{1}{2}$ čaše kisle smetane. Jed speci v peči ali štedilnikovi cevi, da bode lepo rumena.

308. Sirovi rezanci.

Naredi rezance svinčnikove širokosti, skuhaj jih v slani vodi, daj jih v razbeljeno surovo maslo, razžvrkljaj v loncu kislo smetano z jajci, razdrobi domačega navadnega sira, primešaj oboje med rezance in postavi kozo v peč, ali štedilnikovo cev.

309. Koroški ali nadevani rezanci.

Vzemi $\frac{1}{4}$ litra vode, vžvrkljaj v njo eno jajce in nekoliko soli, naredi z dobrim $\frac{1}{2}$ litrom moke in s prejšnjim mehko testo, potrosi rezančno desko z moko, daj testo nanj in je z roko dobro pregneti. Potem je zvaljaj v podolgast valjar in nareži pločice. Vsako tako pločico razvaljaj z valjarjem na eno stran, tako da dobiš podolgaste capice. Vsako capico deni na levo roko, nadevaj eno žlico nadevanja, katero se bode spodaj omenilo, zagрни testo črez in stisni je ob robu skupaj, da ne more nadevanje (Fülle) ven. To narediš najložje z obema rokama, ako rob stisneš, nategneš in zopet zavihneš, da je rob dvojen. Taki rezanci se potem skuhajo na vodi in zabelijo.

Kot nadevanje lahko rabiš:

črešnje: zmešaj suhe črešnje ali višnje, katere pa smeš samo oprati in ne skuhati in katere se morajo drobno stolči, s sladkorjem, zdrobljenim cimetom in z drobtinami, katere so se omočile v kislo smetano;

domači sir: na surovem maslu opraži peteršilja in drobtin, prideni zdrobljenega domačega sira in rumenjakov, katere si zžvrkljala s kislo smetano in soljo. Iz te mešanice naredi kroglice, kakoršne potrebuješ za nadevanje;

jabolka in hruške: sočnate, a ne premehke hruške prav drobno zreži in sicer z olupkom vred, v kozo pa deni na surovo maslo drobtine, sladkor in cimet in opraži, prideni tudi hruške ali jabolka, premešaj in vzemi za rabo;

meso, slanina: sveže in precej mastno svinjsko meso najprej skuhaj, potem je zreži prav drobno in prideni drobtin ter jajce in rabi za nadevanje.

310. Češpljevi emoki.

7 *dkg* surovega masla zmešaj in razdrobi s 7 decilitri moke in namoči malo žemljo v mleko. Žemljo potem zmešaj z 1 jajcem in nekoliko rumenjaki, s soljo in s prej imenovanim razdrobljenim testom, naredi testo in zvaljaj je precej debelo. Testo razreži potem na 4 oglate koščke, ovij v vsak košček eno češpljo in skuhaj te emočke v slani vodi. Paziti moraš, da se ti za dno ne primejo, skuhane pa opraži na surovem maslu, v katerem znaš tudi nekoliko drobtin opražiti, katere potrosiš naposled na emoke;

lahko jih pa narediš tudi s sirom. Vzemi 4 decilitre moke in 20 *dkg* domačega sira, naredi mehko testo, kateremu tudi 3 rumenjake prideni, izvaljaj testo precej debelo, izreži štirioglate koščke in sicer tako velike, da oviješ lahko vanje po eno češpljo.

311. Sirovi emoki.

Pretepi 7 *dkg* surovega masla, 1 jajce in 3 rumenjake, primešaj 1 krožnik zdrobljenega domačega sira,

polovico sirove teže vzemi gresa, 1 pest drobtin, 2 decilitra moke, kakor tudi potrebne soli in naredi čmoke (knedeljne) ter jih skuhaj v vodi in zabeli.

312. Krompirjevi cmoki.

Skuhaj in pretlači 6 srednjevelikih krompirjev, primešaj jim 1 jajce in toliko moke, da dobiš mehko testo, katero izvleči na prst debelo z valjarjem. Ob enem oprazi drobtin in čebule na surovem maslu, potrosi ž njimi testo, zvij je kakor za štruklje, razreži na kose, upogni ogle in naredi jih bolj okrogle. Skuhaj jih v vodi in zabeli;

ali pa vzemi 4 velike, kuhane krompirje, zdrobi jih, oprazi 1 pest drobtin na surovem maslu, zžvrkljaj 1 deciliter kisle smetane z 1 rumenjacom in 1 jajcem in nareži noter tudi svinjskega pokajenega mesa prav drobno. Vse to zmešaj, naredi okrogle cmoke, daj jih na mast in jih speci.

313. Krompirjevi cmčki (nokrli).

Kuhaj surovo olupljen krompir v loncu, ki drži $\frac{1}{2}$ litra, a ne napolni lonca celo. Kadar je krompir že pol kuhan, odlij nekoliko vode in daj 2 decilitra moke v lonec ter skuhaj krompir do cela. Kakor hitro je ta mehek, odlij vso vodo in dobro mu primešaj 3 $\frac{1}{2}$ dkg surovega masla in nekoliko mleka. Potem izjemaj z žlico cmčke in daj jih v skledo. Potrosi jih z oprazenimi drobtinami in zabeli jih.

314. Močnati cmčki z jajci.

Naredi mehko testo iz 1 jajca in 3 decilitrov mleka, katero oboje dobro prežvrkljaj in s $\frac{1}{2}$ litrom soljene moke. Testo dobro pretepi z žlico, zreži nokrle in skuhaj jih v vodi. Potem jih ocedi in daj jih na vrelo mast,

žžvrkljaj 2 jajci z eno žlico kisle smetane ali mleka, vlij to črez emočke, hitro premešaj in daj na mizo, kakor hitro so jajca strjena.

315. Jabolčni emočki.

Olupi 3 litre jabolk, zreži jih na kocke (male kocke), prideni 56 *dkg* moke, nekoliko soli in sladkorja in 3 jajca, dobro premešaj in naredi emočke, katere skuhaj v vodi.

316. Tuji emočki.

Skuhaj jajca trdo in drobno jih sesekaj. Opraži potem na surovem maslu precej čebule, katero moraš prej prav drobno zrezati in potem skozi sito pretlačiti, primešaj potem toliko moke, da bode reč precej gosta, prideni tudi soli in popra in če imaš, tudi ekstrakta. Pusti potem ohladiti, primešaj jajca, naredi emoke, ovij jih v jajca in drobtine in speci jih na surovem maslu.

317. Močnato ocvrtje (Schmarn).

Zžvrkljaj 4 decilitre mleka, 3 jajca in nekoliko soli prav dobro, vlij to mešanico na vročo mast in sicer za prst debelo in daj v štedilnikovo cev, kjer se reč bolj dvigne. Potem vzemi ven, daj na hud ogenj, speci ali opraži ocvrtje na obeh krajih lepo rujavo, potem je še-le z vilicami raztrgaj in daj takoj na mizo, da se preveč ne izsuši.

318. Jabolčno ocvrtje.

Olupi nekaj kislastih jabolk, zreži jih na rezlje ali krhlje, daj jih na vročo mast in ko se nekoliko omehčajo, vlij črez nje ocvrto testo (kakor pri št. 317) in premešaj.

319. Sirovo ocvrtje.

Razdrobi $\frac{1}{2}$ kg domačega sira, primešaj mu 4 rumenjake in toliko kisle smetane, da postane sočnat, prideni nekoliko moke in sneg 4 beljakov in vlij, kakor kako drugo ocvrtje, na vročo mast.

320. Rižev ocvrtje.

Skuhaj 15 *dkg* riža na 1 litru mleka, obladi ga, zžvrkljaj 1 jajce in 2 rumenjaka, prideni rozine ali pa kockasto zrezana jabolka in sladkor, zmešaj vse skupaj in daj kakor kako drugo ocvrtje, na vročo mast in speci.

321. Gresovo ocvrtje.

V $\frac{1}{2}$ litra mrzlega mleka vžvrkljaj 2 jajci, soli in $\frac{1}{4}$ litra pšeničnega gresa, pusti vse pol ure stati, vlij na vročo mast in speci. Ocvrtju se škorja razdrobi in potrese se s sladkorjem.

322. Tomrl.

7 decilitrov dobrega mleka zžvrkljaj s $3\frac{1}{2}$ decilitri turšične moke, soljo in mastjo ali pa z drobno zrezano in razpušeno slanino, vlij za prst debelo v dobro namazano kaserolo, speci v peči naglo in rujavo ter povezni na krožnik.

323. Kuh od mlečnega riža.

Speci tanke omelete (glej št. 58) iz 2 decilitrov mleka, 2 jajec in 1 decilitra moke in namaži model. Potem razdeli mehko in precej gosto skuhanega mlečnega riža na tri dele, prideni prvemu vanilijinega sladkorja (glej str. 113), k drugemu mariljne omake (Salse) in k

tretjemu zdrobljene čokolade. Ta riž deni na omelete in sicer vsako plast posebej mali prst na debelo, drugo na drugo, daj potem v model in postavi nekoliko v peč.

Vanilijin sladkor dobiš tako-le: zreži na lepi trdi deski šibico vanilije na koščke, zreži te prav drobno s krivim nožem, potem tolci v možnarju toliko časa, da se vanilija sprime; stolči tudi 14 *dkg* sladkorja posebej, pridevaj ga po malem vaniliji, drgni ga s tolkačevo glavo, z nožem pomešaj, da se vanilija lepo razdrobi in med sladkorjem razdeli. Potem deni ta sladkor v stekleno posodo in ga dobro zaveži, da se mu duh ne izpuhti.

324. Ruski kuh.

42 dek sladkorja zmešaj z 8 beljaki prav penasto; pridenei potem 21 dek moke, 4 deke olupljenih in zdrobljenih mandljev in 21 dek stopljenega surovega masla. Potem namaži model in napolni ga z mešanico in peci jo $\frac{3}{4}$ ure ali eno uro, da bode lepo rumen kuh.

325. Kraljevi kuh.

12 rumenjakov raztepi s 56 dekami sladkorja, primešaj dobro 56 dek moke, 14 dek rozin in 6 dek drobno zrezanega citronata. Vse po vrsti dobro primešaj in na posled še nekoliko raztepenega surovega masla ter sneg od 12 beljakov. V modlu potem lepo speci.

326. Pufertov kuh.

Zmešaj 3 jajca, 1 čašico sladkorja, nekoliko germa, 2 žlici ruma, pridenei 56 dek moke, 3 čaše mleka, rozin in nekoliko prav fino zrezanih limoninih lupinic. Postavi vse na toplo, dokler ne kipne, naredi pest velike kolačke in speci jih v kozi na surovem maslu.

327. Jabolčni kuh.

Razreži olupljena jabolka, dobro jih s sladkorjem potrosi, potem naredi sledeče navadno testo, katerega lahko rabiš tudi za druge kuhe s sadjem, namreč: 14 dek surovega masla zmešaj na pene, primešaj dobro 14 dek sladkorja, drobno narezanih limoninih lupinic, 1 žlico ruma in 28 dek moke, iz česar naredi testo. To testo daj v namazan model in speci najprej samo testo na pol, zloži potem nanj jabolčne rezlje, potrosi jih z rozinami in zdrobljenim cimetom in speci v peči ali štedilnikovi cevi.

328. Krompirjev kuh.

56 dek sladkorja, 56 dek mrzlega, kuhanega in zdrobljenega krompirja, 15 $\frac{1}{2}$ deke zdrobljenih mandljev in 2 jajci. Najprej zmešaj sladkor in rumenjake v $\frac{1}{4}$ uri, prideni potem mandlje in krompir in naposled sneg od beljakov. Napolni model in speci v eni uri.

329. Češpljev kuh.

Razkolji prav zrele češplje, odstrani koščice, naredi testo kakor za ocvrtje, namaži model, omoči vsako češpljo v testo, zloži češplje lepo v model, opeci jih nekoliko, vlij ostalo testo nanje in speci jih do cela.

330. Čokoladin kuh.

$\frac{1}{8}$ kg moke, $\frac{1}{8}$ kg surovega masla in $\frac{1}{2}$ litra mleka mešaj kratko časa na rahlem ognji, dokler se mešanica ne loči od posode, na kar še hitro 1 jajce primešaj. Potem raztopi $\frac{1}{8}$ kg čokolade z malo mlekom in prideni $\frac{1}{8}$ prav finega sladkorja, kakor tudi počasi 12 rumenjakov drugega za drugim med vednim mešanjem prideni. Kadar je zadnje s prejšnjim prav dobro premešano in se prav pe-

nasto vidi, pridene se še sneg 12 beljakov in $1\frac{1}{2}$ dkg krompirjeve moke (t. j. pretlačenega krompirja). Nato namaži model zelo dobro s toplim surovim maslom, napolni ga in peci na ne prehudi vročini kake $\frac{1}{2}$ ure.

331. Veterniči.

Čašo moke, čašo mleka in kos surovega masla zmešaj in skuhaj, dokler se od posode ne loči in je prav gostljato. Nato še primešaj 3 do 4 jajca, izvzemi z žlico tega testa kakor cmočke (nokrle) in speci jih v 5 minutah na vroči masti.

332. Sírovi kuh.

Pretepi 10 dkg surovega masla in 6 rumenjakov, prideni 10 dkg sladkorja, katerega prej ob limone odrgni, da dobi limonin duh in okus, 10 dkg drobno stolčenih mandljev ali orehov, 10 dkg zdrobljenega domačega sira, 10 dkg rozin in sneg 6 beljakov, zmešaj dobro, napolni namazan model in speci.

333. Podložen gresov kuh.

5 zvrhanih žlic gresa skuhaj na mleku, da bode mehek in gost, prideni 4 dkg surovega ali navadnega masla, daj hladiti in med hlajenjem primešaj 4 rumenjake, 3 žlice sladkorja in naposled tudi sneg 4 beljakov. Model oprashi z moko, podloži ukuhanega sadja ali omake (Salse) ali pa tudi zdrobljene čokolade, napolni mešanico in speci.

334. Gresov narastek (Auflauf).

Skuhaj gres na mleku, prideni smetane, 6 jajec in 10 dkg sladkorja (odrgnjenega ob limono), napolni trdno skledo, potrosi s sladkorjem in daj v skledi peči.

335. Rižev kuh.

Skuhaj 10 *dkg* riža na mleku tako, da bode mehek in gost, pretepi 7 *dkg* surovega masla s 4 rumenjaki in 7 *dkg* sladkorja (odrganega ob limono), primešaj po žlicah kuhanega riža, kateri se je moral prej ohladiti, primešaj tudi sneg 4 beljakov in speci v modlu, namazanim s surovim maslom. Riž tudi lahko podložiš v modlu z oprazenimi ali ukuhanimi jabolčnimi rezlji, ali pa s kako omako (Salze) ali ukuhanim ovočjem.

336. Rižev kuh nadevan.

7 *dkg* riža opari na surovem maslu, a ne sme postati rujav, pokuhaj ga potem s smetano, sladkorjem in vanilijo, da postane gost, a ne mehek; ob enem oprazi jabolčne rezlje na surovem maslu in sladkorju ter prideni malo pomerančnih lupinic, katere se pozneje odstranijo. Riž stlači v namazan model, dokler je še riž topel in sicer tako, da ga bode na dnu in okoli za prst debelo, prazen prostor pa nadevaj z jabolkami in pokrij jih z rižem. Ta kuh peci v sopari, to se pravi pokrij kaserolo ali model dobro in postavi v krop tako, da bode gledal za dober prst ven in tako dolgo naj stoji v kropu, dokler ni jed gotova. Na krožniku kuh dobro s sladkorjem potrosi.

337. Kruhova jed.

18 *dkg* črnega in nastrganega (naribanega) kruha zamešaj s približno $\frac{3}{8}$ litra smetane, postavi na ogenj in ukuhaj, da bode gostljato. Potem daj ohladiti, primešaj 13 *dkg* surovega masla in polagoma drugega za drugim tudi 8 rumenjakov. Nadalje prideni 7 *dkg* zdrobljene čokolade, 13 *dkg* sladkorja, nekoliko stolčenega cimeta in klinčkov in naposled sneg 8 beljakov. To mešanico napolni v namazan in z drobtinami potresen model in peci

1 $\frac{1}{4}$ ure na dobri vročini. V skledi daj črez šató, o katerem se bode pozneje govorilo.

338. Nadevani mali kuhi.

Iz ocvrtega testa speci tenke omelete, a samo po eni strani in pusti jih ležati, da se ohladijo. Potem drobno sesekaj kuhane ali pečene mesne ostanke s petršiljem, čebulo, poprom in soljo in primešaj jajec, da se sekljanje bolje sprime. Potem nadevaj omelete na pečeni strani, zvij jih skupaj v svalčice, ovij jih v jajce in drobtine ter jih speci. Ti mali kuhi so kaj dobra priloga tudi k zelenjavi.

339. Pustni krapí.

112 *dkg* moke, 25 *dkg* sladkorja, 10 jajec, 1 majhen kozarček ruma dobro premešaj in naredi testo, katero prav tenko izvaljaj, s koleščkom na kosce zreži in v pol slanini in pol surovem maslu speci ter takoj, ko jih ven vzameš, s sladkorjem potrosi.

340. Makaroni na italijanski način.

Makarone skuhaj v vodi, osoli jih, ocedi vodo in zreži jih na male koščke. Stolčeno čebulo zmešaj z nekoliko surovim maslom in s to mešanico namaži dobro kako lončeno posodo (kozy). Na 25 *dkg* makaronov računi se ravno 25 *dkg* parmezanovega sira. Zadnjega zmešaj s kisló smetano in soljo in zdaj zloži v posodo eno plast makaronov, drugo sira, tretjo zopet makaronov in tako naprej. Ako je zadnja plast iz makaronov, potrosi še nekoliko sira povrh in speci v kaki $\frac{3}{4}$ uri.

341. Mošnjice.

Naredi krhko testo (glej št. 221.), izvaljaj je prav tenko in izreži s koleščkom čveterokotne capice, katere

stranica meri približno 16 cm, namaži jih od znotraj z omako. (Salse), zloži konce na sredi lepo skupaj, da dobiš podobo pisma, pritisni konce na sredi s prstom skupaj, namaži mošnjice z beljakom in sladkorjem, a pazi, da ne namažeš robov, ki si jih s koleščkom odrezala in ki leže zdaj zgoraj in navskriž, sicer mošnjice ne narastejo pri pečenju. Na sredino lahko liki pečatu pritisneš črešnjo in jih spečeš pri zmerni vročini.

342. Okusen kuh.

25 dkg surovega masla zmešaj dobro in primešaj 25 dkg sladkorja ter 4 jajca, polagoma in pomalem tudi 25 dkg moke. Vse skupaj mešaj še potem $\frac{1}{2}$ ure pri zmerni vročini, dokler ne postane kuh svetlorumen.

343. Sirove palčice.

Iz surovega masla, moke, malo soli in zdrobljenega parmezana zgnjeti testo, razvaljaj ga in zreži na svinčnik dolge trake, katere speci v peči, dokler niso lepo rumeni.

344. Krompirjev narastek (Auflauf).

Skuhaj krompir, skuhanega olup, drugega dne ga nastrgaj (nariblji) za en poln krožnik, primešaj 10 grenkih in 20 sladkih drobno zrezanih mandljev in drobtin za 2 okrogli žemlji, pretepi 14 dkg surovega masla prav dobro, pridene 4 jajca, nekoliko sladkorja, soli in za okrog 4 vinarje germa, kateri se je prej namakal v mleku. Vse dobro premešaj, daj v model, pusti, da kake $\frac{1}{2}$ ure kipnjuje in potem speci v pičli uri.

345. Rižev narastek s čokolado.

Skuhaj 3 pesti riža na mleku, da bode mehek in potem skuhaj ž njim vred približno 7 dkg nastrgane čo-

kolade. Potem primešaj 10 *dkg* sladkorja in 6 rumenjakov, primešaj sneg 4 beljakov, daj v trdno skledo, potrosi s sladkorjem in speci.

346. Kuh od smetane.

Pretepi 2 *dkg* surovega masla s 4 rumenjaki, daj z vsakim rumenjacom 1 žlico dobre in goste smetane in 1 žlico sladkorja, prideni še sneg 4 beljakov in tri žlice moke. Napolni s tem namazan in z moko oprашen model in kuhaj na sopari, t. j. v kropu tako, da stoji model za prst z robom iz vode, a konečno, ko ga neseš na mizo, polij ga s kako omako (Salse), katere pridejo pozneje v tej knjigi na vrsto.

347. Narastek (Auflauf) od smetane.

Zmešaj toliko rumenjakov, kolikor je ljudi pri mizi z ravno toliko žlicami smetane, prideni sneg od beljakov, polovico manj žlic moke in speci vse v skledi, s surovim maslom namazani.

348. Dunajski kuh.

Na ognju mešaj 2 decilitra smetane, 6 rumenjakov, 7 *dkg* surovega masla, 10 *dkg* sladkorja (vanilijevega, glej št. 323.), in 2 slabi žlici moke tako dolgo, da postane gosto, potem odvzemi od ognja in mešaj zopet tako dolgo, da je mrzlo, primešaj naposled sneg 6 beljakov in speci v skledi.

349. Kavin kuh.

Močno kavo, sladko, mešaj z dobro smetano (po-vrhjem) kakor pri navadni pijači,* omoči ž njo ostrgano in na tenke lističe zrezano žemljo, katero potem dobro premešaj in primešaj poleg 7 *dkg* nastrganih (naribanih) mandljev in ravno toliko sladkorja k mešanici od 5 *dkg*

surovega masla in 4 rumenjakov. Potem še prideni sneg 3 beljakov in speci v namazani skledi.

350. Kavin narastek.

Vzemi 4 decilitre smetane (sladke), daj ji kavin okus, ako jo zagreješ in primešaj smetani močne kuhane črne kave. Potem smetano ohladi, primešaj ji polagoma 2 žlici moke in 7 dek sladkorja in kuhaj to med vednim mešanjem tako dolgo, da postane gostljato. Potem daj zopet hladiti, prideni 7 dek surovega masla in 5 rumenjakov ter sneg 5 beljakov in speci v skledi.

351. Čokoladin narastek.

Omoči drobtine ene žemlje z mrzlo sladko smetano, zmečkaj, primešaj jim 7 dek drobno zdrobljene čokolade in 7 decilitrov smetane, skuhaj to, ohladi potem in ko je ohlajeno, prideni kos surovega masla, vanilijevega sladkorja (glej št. 323.), 6 rumenjakov, sneg 6 beljakov in speci v skledi.

352. Čokoladin narastek z mandlji.

4 rumenjake stepi s 7 dekagrami sladkorja in 5 dekami surovega masla, primešaj $3\frac{1}{2}$ deke drobno zrezanih mandljev, 7 dek čokolade, katera se mora na mleku omočiti, $3\frac{1}{2}$ deke drobtinice od fine žemlje (ali kiflja), vanilije in sneg 3 beljakov. Vse to napolni v model, speci, povezni na krožnik in daj z vanilijinim kremom na mizo (glej št. 354.)

353. Šatójev narastek.

Naredi od 5 rumenjakov kakšen šató, tega daj ohladiti in mu po ohlajenju primešaj sneg 5 beljakov in 1 žlico moke ter speci v skledi.

354. Šató in krem.

Ker se pri boljših pekarijah tolikokrat rabijo, navedemo jih tukaj skupno.

Oba, šató in krem se naredita, ako žvrkljamo rumenjake s kako oslajeno tekočino in sicer pri šatoju z oslajenim vinom ali kakim sokom, pri kremu pa s sladko smetano. Potem se dene v kotliček ali medeno (Messing) kozico in na ogenj ter se pretepa, ali pa se v ozkem in visokem loncu žvrklja, dokler ni gotovo. Kakor hitro namreč začne kipeti, mora se od ognja vzeti in še naprej pretepati ali pa žvrkljati, dokler ne postane gosto in penasto, na kar se da takoj k dotičnemu pečenju na mizo. Če pa se hoče šató ali krem mrzlo rabiti, postavi posodo v mrzlo vodo in pretepa ali žvrkljaj tako dolgo, dokler se ne ohladi.

Ker se dela krem iz smetane, je bolje, ako se poslednja prej skuha in ocedi, sicer postane rada sirasta. Čeravno pa paziš in se ti vendar kaj tacega zgodi, prideni brž surovega rumenjaka in mrzle sladne tekočine, katera dva moraš prej skupaj nekoliko razžvrkljati.

Če hočeš z rumenjaki štediti, vzameš tudi lahko moke in sicer pri 3 do 4 decilitrih za 1 kavino žličko, kar ti prihrani 2 rumenjaka;

a) limonin krem: 6 ali 7 rumenjakov dobro premešaj, prilij $\frac{1}{2}$ litra mlačnega sladkega mleka in prideni 8 dek na limoni odrganega sladkorja. Sicer se ravna, kakor prej rečeno;

b) vanilijev krem: namakaj tršico vanilije nekaj časa v mleku, potem med rumenjake primešaj polagoma sladke smetane, kakor tudi mleko z vanilijo. Prideni še čašico zdrobljenega sladkorja in ravnaj, kakor je začetkoma rečeno;

ali pa: $3\frac{1}{2}$ decilitra smetane pokuhaj z vanilijò in jo precedi, prižvrkljaj 7 dek sladkorja in 6 rumenjakov ali pa 1 kavino žličko moke in 4 rumenjake;

c) malinov krem: premešaj $\frac{3}{4}$ litra malinovega soka z 10 rumenjaki in 42 dekami zdrobljenega sladkorja. Ko zavre, pridene sneg 10 beljakov in napolni krem v steklenke za poznejšo rabo;

d) krem od žganega sladkorja: 7 dek sladkorja prežgi v medeni posodici, da se raztopi in postane rujav, potem prilij malo vode in kuhaj, da postane gostljat. Kadar se ohladi, prižvrkljaj 6 rumenjakov, $3\frac{1}{2}$ decilitra smetane in navadnega sladkorja po okusu;

e) mandljev ali lešnikov krem: stolči 7 dek olupljenih ali pa na sladkorju oprazjenih mandljev ali lešnikov in daj jih na $3\frac{1}{2}$ decilitra vrele smetane. Kadar se ta ohladi, prižvrkljaj 5 rumenjakov in 7 dekagramov sladkorja;

f) ruski krem: premešaj 6 rumenjakov in toliko presejanega sladkorja, kakor so tri jajca težka, eno četrto ure, pridene mrzle pene 2 decilitrov smetane in naпослед nekoliko ruma ali likerja;

g) kavin krem: vzame se smetana s kavinim okusom (glej št. 350.) ali pa prav dobra in dovolj sladkorna bela kava in sicer $3\frac{1}{2}$ decilitra, prižvrklja se 7 rumenjakov ali pa 5 rumenjakov in ena kavina žlička moke;

h) čokoladin krem: 7 dek čokolade skuhaj s 6 decilitri smetane, ohladi, prižvrkljaj 7 dek sladkorja in 6 rumenjakov; če hočeš bolj temnega krema, skuhaj 19 dek čokolade s 5 decilitri vode, prižvrkljaj sladkorja po okusu in 5 rumenjakov;

ali pa naredi krem tudi tako-le: skuhaj 10 dek sladkorja na malo vode in primešaj 40 dek na toploti zmehčane čokolade in ko je dobro premešano, še $\frac{1}{2}$ litra mrzle smetane in 4 rumenjake in tepi na ognju, dokler ni gostljato;

i) pomerančin krem: k $3\frac{1}{2}$ decilitru smetane, katera se zžvrklja s 6 rumenjaki in 7 dekami sladkorja, pri-

dene se 1 žlica sladkorja, kateri se mora prej kot cel tako dolgo ob pomerančo drgati, da postane rumen;

j) pomerančin šató: vzemi 2 decilitra pomerančinega soka in 1 deciliter limoninega soka, 1 deciliter vode in 18 dek sladkorja, skuhaj vse in naposled 2 decilitra rumenjaka; sicer pa ravnaj, kakor se začetkoma pove;

k) likerjev, rumov krem: h kremu od $3\frac{1}{2}$ decilitra smetane, 6 rumenjakov in 10 dekagramov sladkorja se primeša 3 žlice likerja ali pa 2 žlici ruma ali araka;

l) likerjev, rumov šató: naredi od lahkega vina navaden šató (glej točko *m*) in prideni par žlic ruma ali pa kakega likerja, ali vzemi na $3\frac{1}{2}$ decilitra mešanice od likerja in pomerančnega soka (vsakega pol) 8 rumenjakov in sladkorja po okusu;

m) vinski šató: $3\frac{1}{2}$ decilitra dobrega vina in 14 dek sladkorja, zadnjega ali samo raztopi v vinu ali ga pa ž njim pokuhaj in ohladi, prideni potem 7 ali 8 rumenjakov;

n) sokov šató: vzemi na tri decilitre soka od malin, rudečih jagod i. dr., kateremu se mora nekoliko limoninega soka pridjati, 15 dek sladkorja in 6 rumenjakov (pretepi, da postaneta penasta), potem daj na ogenj in pretepaj, dokler se ne dvigne.

355. Rumov narastek.

Naredi najprej limonin narastek (glej št. 356.), primešaj mu sladkorja in toliko ruma, da ima po njem močen duh in ga na nagli vročini v skledi speci in s sladkorjem potrosi.

356. Limonin naraštek.

Premešaj 10 dek sladkorja z limoninim duhom (ako ga ob limono drgneš, da postane rumen) in sok ene

limone ter 5 rumenjakov, katere pa le polagoma drugega za drugim prideni, primešaj sneg 5 beljakov, naredi kup v skledi, potrosi s sladkorjem in speci v skledi.

357. Limonin kuh.

Razžvrkljaj sok ene limone, za eno jajčevo lupino vode in žlico moke, daj na 2 dekagrama toplega surovega masla, premešaj, dokler ne postane rahlo in ko se ohladi, mešaj dalje s 5 rumenjaki in 10 dekami ob limono drganega sladkorja, primešaj sneg 3 beljakov in speci v sopari (t. j. v kropu, da gleda pokrita posoda samo za prst iz njega.)

358. Pomerančin narastek.

Na ognju pretepi 5 dek surovega masla, 2 žlici moke, 4 žlice sladkorja, nekoliko soli, 6 rumenjakov, 3 $\frac{1}{2}$ decilitra dobrega mleka in lupinice $\frac{1}{2}$ pomeranče, da postane kremu podobno, dokler ne zavre. Prideni potem sok 2 limon, odvzemi od ognja, pretepaj naprej, dokler se ne ohladi. Nato primešaj sneg 6 beljakov in speci v skledi, s surovim maslom pomazani.

359. Pomerančin kuh.

Na eni celi pomeranči odrgaj 14 dek sladkorja, daj nanj sok $\frac{1}{2}$ pomeranče in mešaj s 4 rumenjaki $\frac{1}{2}$ ure, prideni nato sneg 3 beljakov in fine drobtinice 2 kifljev ter kuhaj v sopari, (t. j. v kropu, da gleda posoda za prst iz njega). Kadar ga daš na krožnik, daj črezenj omako (Salse).

360. Pomerančin narastek z rumom.

Raztopi 2 dek surovega masla, prideni 1 žlico moke in 3 rumenjake, za 2 jajčevi lupini pomerančnega

soka, nekoliko limoninega soka, 1 žlico ruma, nekoliko vode in 10 dek sladkorja, vse dobro premešano, in mešaj na ognju, da postane rahel kuh. Potem daj ohladiti, premešaj s 3 rumenjaki in sladkorjem, odrganim ob pomerančo, prideni sneg 6 beljakov in speci v skledi.

361. Kuh od omake.

Premešaj 7 dek katere si bodi omake (mariljne, malinine i. dr.) s 7 dek sladkorja in 7 dekami surovega masla $\frac{1}{2}$ ure, primešaj počasi 4 rumenjake drugega za drugim in ko je vse prav penasto, tudi sneg 4 beljakov. Potem napolni v namazan in s sladkorjem potrošen model in počasi speci.

362. Rumenjakov kuh s čokolado.

Raztepi 7 dek surovega masla s 4 svežimi in 4 trdokuhanimi rumenjaki (zadnje moraš razdrobiti ali stolči prej), prideni 7 dek vanilijevega sladkorja (glej št. 322.), 7 dek stolčenih mandljev in sneg 2 beljakov, podloži v modlu z zdrobljeno čokolado in speci.

363. Mandljev kuh.

Raztepi 10 dek surovega masla s 6 rumenjaki, prideni 14 dek vanilijevega sladkorja (glej št. 323.), 14 dek drobno zrezanih mandljev in sneg 4 beljakov. Peci v sopari (t. j. postavi model v krop, tako da bode za prst gledal ven) in obloži, predno neseš na mizo, z jagodovim šatojem (glej št. 354.)

364. Mandljev kuh s čokolado.

Naredi se ravno tako, kakor prejšnji, samo da se model naloži s čokolado, katera se mora prej na toploti

(v štedilnikovi cevi) omehčati in z vodo pomešati. Čokolada se mora na oblato namazati in če je kuh pečen, polije se s temnim čokoladnim kremom (glej št. 354.)

365. Mandljev kuh z limono.

Raztepi 10 dek surovega masla, 5 rumenjakov in 10 dek sladkorja, prideni 7 dek zdrobljenih mandljev, sok in drobno zrezane lupinice ene limone, 1 pest drobtinic in sneg 5 beljakov. Peče se v sopari.

366. Rujav mandljev kuh.

Zamelji (na posebnem mlinu) 14 dek mandljev, prideni jih k 14 dekami sladkorja, katerega s 3 žlicami vode skuhaj tako, da postane rujav, prideni tudi cimeta in nekoliko limoninega soka ter drobno zrezanih lupinic, pusti ohladiti, nato pa še primešaj 6 rumenjakov in sneg 6 beljakov ter speci v skledi.

367. Mandljev narastek.

K 7 decilitrom vrele smetane daj 7 dek sladkih in 3 grenke stolčene mandlje in pusti ohladiti. Potem stisni to skozi snažen prt, vžvrkljaj eno žlico moke in kuhaj. Kadar se zopet ohladi, primešaj 6 rumenjakov in 14 dek vanilijinega sladkorja (glej št. 323.) polagoma, primešaj tudi sneg 5 beljakov in speci v skledi;

ali pa premešaj 6 rumenjakov in 14 dek sladkorja, drgnjenega ob limono ali pomerančo, da postane prav penasto, prideni 14 dek drobno zrezanih mandljev in sneg 6 beljakov in speci v skledi.

368. Orehov kuh.

Raztepi 7 dek surovega masla, 5 rumenjakov in 7 dek sladkorja, prideni cimet, klinčke, limonine olupke,

vse drobno zrezano ali stolčeno, kakor tudi sneg 3 beljakov, 1 pest drobtin, katere so se prej omočile z likerjem ali rumom in 10 dek stolčenih orehov. Speci v sopari in daj na mizo z orehovim kremom, ki se naredi, kakor pove št. 354.)

369. Orehov kuh s čokolado.

Skorjico 2 žemelj omoči s smetano, skuhaj in razmešaj in daj s 14 dekami orehov k sledeči raztepeni mešanici: 7 dek surovega masla, 5 rumenjakov, 10 dek sladkorja, drgnjenega z limono in snega 4 beljakov. Speci na sopari in daj na mizo s čokoladnim kremom (glej št. 354.)

370. Orehov kuh s citronatom.

Vzemi zgoraj navedeno raztepeno mešanico in 14 dek stolčenih orehov ter 4 deke drobno zrezanega citronata. Speci v sopari in daj z likerjevim ali pa pomerančnim šatojem (glej št. 353.) ali tudi samo z malinovim sokom na mizo.

371. Makov kuh.

Raztepi 5 dek surovega masla, 4 rumenjake in 7 dek vanilijinega sladkorja (glej št. 323.), primešaj 5 dek stolčenih mandljev, 7 dek drobtin, namočenih v mleku, približno 2 decilitra stolčenega maka in sneg 2 beljakov. Speče se v sopari.

372. Kruhov kuh.

14 dek drobtin od črnega kruha namoči z vinom ali rumom, raztepi potem 7 dek surovega masla z 2 jajcema, 4 rumenjaki in 7 dekami sladkorja, primešaj limoninih, drobno zrezanih lupinic, 7 dek mandljev in zgoraj navedenih drobtin ter speci v modlu.

373. Riževi krapci.

Skuhaj riža, da bode prav mehek in gost, med kuhanjem deni vanj nekoliko vanilijinega (glej št. 323) in drugega sladkorja, da bode sladek, potem pomoči z vodo lepo desko, na njo pol prsta debelo razmaži riž ter pusti, da se pol shladi. Vzemi potem kozarec ali krapov model, izreži krape, obrni jih, polovico krapov namaži s kako omako (Salse), z drugo polovico prve pokrij tako, da pridejo iste strani, ki so bile prej spodaj, v sredo; povajljaj jih potem v raztepenem jajcu in drobtinah, speci jih na surovem maslu in potrosi jih s sladkorjem.

374. Vinski kuh.

K 4 jajcem vzemi 4 žlice sladkorja, drobtin in dobrega vina; omoči drobtine z vinom, sladkor in rumenjake raztepi, prideni zadnjim omočene drobtine in sneg 4 beljakov ter speci v sopari. Sladkor lahko tudi ukuhaš, dokler se ne peni, priliješ potem vina in prideneš zopet toliko vina, da imaš 4 žlice polne.

375. Sladki pafezi.

Vzemi žemlje, ostrgaj jim skorjo, nareži jih na pločice tako, da se po dve in dve skupaj držite, daj med nju omake (Salse) ali pa skozi sito pretlačene in s sladkorjem ter drobtinami pomešane jagode, omoči jih od obeh strani v mrzlo smetano in pusti jih eno uro ležati. Potem jih ovij v raztepena jajca, speci jih na masti in potrosi jih s sladkorjem in cimetom.

376. Jagodovi krapčki.

Vzemi sveže, izbrane jagode, potrosi jih močno s sladkorjem, daj jih s kavino žličko v malih kupčkih na

izvaljano krhko testo (glej št. 221) in sicer samo do polovico testa, drugo polovico pomaži z jajcem, kar lahko storiš tudi s prvo polovico; predno nadevlješ kupčke, zagrni drugi pol testa čez prvega, izreži s pomočjo koleščka male krapčke, tako, da bo de nadevanje na sredi, speci jih na masti in potrosi jih z vanilijinim sladkorjem (glej št. 323).

377. Portugiški krapčki.

Izvaljaj krhko testo, kakor pri prejšnjih, naredi kupčke iz mandljevega nadevanja, pomešanega s 5 rumenjaki, naredi kakor zgoraj z jagodovimi in speci krapčke na masti;

mandeljevo nadevanje pa narediš tako-le: dobro premešaj 3 rumenjake in 10 dek sladkorja, prideni 10 dek, med katerimi mora biti 1 deka grenkih, drobno zrezanih mandljev, sladkor s kakim duhom, (ako ga drgneš ob limono), rozin in drobno zrezanega citronata in sneg 3 beljakov.

378. Rižev budin s smetano.

V eni uri skuhaj 1 čašo riža na $\frac{3}{4}$ litra mleka in s $\frac{1}{2}$ palčico vanilije in ga potem ohladi. Nato pokuhaj 1 $\frac{1}{2}$ deke šelatine, da se raztopi, a voda ne sme vreti, sicer dobi šelatina nek limu podoben priokus, primešaj jo med riž in primešaj tudi 1 čašo sladkorja in $\frac{1}{2}$ litra raztepene smetane. Naposled napolni model — za budin se jemlje model, ki je podoben približno polukrogli in ima na sredi proti znotraj nekaj čep — in speci v sopari. Izvezni ga potem v skledo in okinčaj ga z ukubanimi jagodami.

379. Gobji budin.

Raztopi na ognju 28 dek surovega masla in prideni 28 dek sladkorja; potem počasi primešaj 28 dek

moke, prilij $\frac{3}{4}$ litra mleka, prideni 14 rumenjakov in pusti ohladiti; nato primešaj še sneg 14 beljakov, mešaj, dokler ne nareja mehurčkov in speci je na sopari v $1\frac{1}{2}$ uri do 2 urah.

380. Vinski budin.

$\frac{1}{4}$ litra vina dobro premešaj s 6 rumenjaki in nekoliko sladkorjem. Potem raztopi v čaši vina 4 do 6 listkov šelatine, primešaj jo prvemu, prideni sneg 6 beljakov, daj v model in speci v sopari.

381. Rumov budin.

28 dek sladkorja raztepi s 6 rumenjaki, 5 žlicami ruma in raztopljenimi 6 listki šelatine in sicer raztepaj tako dolgo, da postane reč gosta. Potem primešaj tudi sneg 6 beljakov in daj v namazan model (z oljem) ter speci v sopari.

382. Ruski budin.

3 deke rudeče šelatine raztopi na vinu, primešaj 3 rumenjake in 14 dek sladkorja, naredi iz 3 beljakov sneg in ga dobro med prvo pomešaj, kakor tudi drobno zrezane lupinice 1 limone. Potem napolni model, speci v sopari, in ko neseš na mizo, nalij vanilijinega krema (glej št. 354).

383. Gresov budin.

Skuhaj 3 čaše mleka s sladkorjem, zdrobljenimi mandlji in malo vanilije, prideni med kuhanjem 1 čašo gresa in med nasipavanjem dobro mešaj. Potem še nekaj časa dobro kuhaj, naredi sneg 6 beljakov, primešaj ga vročemu kuhanju, katero se mora še prej od ognja odmakniti in napolni model.

384. Mrzli čokoladni budin.

14 dek čokolade raztopi na mleku in sicer pri ognju, prideni košček surovega masla, med kuhanjem še prilij čašo mrzlega mleka in sicer prav po malem in vzemi potem od ognja.

385. Mandljev budin.

7 dek mandljev omoči med tolčenjem s smetano, ostrgaj od 1 žemlje skorjo, zemljo zreži na tanke lističe, nalij nanjo 2 decilitra smetane. Stolči jo z mandlji in prideni polagoma 6 rumenjakov, 10 dek sladkorja (vanilijinega, glej št. 323) in po dokončanem tolčenji, $\frac{1}{2}$ ure trpečem, primešaj tudi sneg 3 beljakov. Potem napolni v model, s sladkorjem potrošen, peci v sopari (t. j. v kropu, da gleda model le za prst debelo ven) in daj končno, predno neseš na mizo, šató ali krem (glej št. 354) nanj. Lahko pa tudi rozine in zrezan citronat zmešaš in model lepo obložiš, predno ga napolniš.

386. Angleški budin.

Raztepi 5 dek surovega masla in 4 rumenjake, primešaj 24 dek sladkorja, 14 dek drobno zrezanih mandljev in pomerančnih lupin, 7 dek drobtin, katere moraš prej z vanilijinim likerjem (likerjem, v katerem se je namakala vanilija) omočiti in sneg 4 beljakov. Budin speci v sopari, povezni ga na krožnik, vlij dobrega ruma črez in ga prižgi ter nesi še gorečega na mizo.

387. Cesarski budin.

14 dek mandljev prav drobno stolči in jih poleg pomoči s pomerančnim sokom; potem prideni še 14 dek sladkorja in 6 rumenjakov ter sneg 4 beljakov in drobno

zrezanega citronata. Potem vzemi model, izloži ga z zrezanim citronatom in razpolovičenimi mandlji, napolni ga z mešanico, in speci v sopari; izveznjenemu na krožnik prilij kakšen šató (glej št. 354) ali pa malinovo omako (Salse).

388. Testo za štruklje.

Vzame se 3 $\frac{1}{2}$ decilitra fine moke in se dene na rezančno desko, primeša se ji 1 jajce ali samo beljak ter nekoliko soli, v mlačni vodi razžvrkljani. Voda ne sme biti zavreta, ampak samo mlačna. Naredi se testo, katero je začetkoma mehko, tako da se prijemlje na roko in desko. Daj testo potem na drugo plat deske, katera je z moko potrošena, oprashi si z moko roke in sicer večkrat in gneti testo, dokler ne dela mehurčkov. Omaži testo z mlačno vodo in povezni črez skledo in sicer če je testo mehko, mrzlo skledo, če je pa trdno, tedaj pa toplo; testo se mora pol ure vležavati. Ko se je dovolj vležalo, pogrni črez mizo snažen prt, potrosi ga z moko, daj na prt testo, potrosi tudi testo in izvaljaj je začetkoma z valjarjem. Potem ga pa z roko izvleci, dokler ne postane tanek in skoraj prozoren. Dve osebi storite to najložje, ako si roke oprashite z moko, sežete pod testo in je v zraku razvlečete ter izvlečeno testo položite nazaj na prt. Kadar je testo z nadevanjem (Fülle) pomazano, dvigne se na eni strani prt tako, da se začne testo samo zavijati in zavitek se navadno zopet polževo skupaj zvije.

389. Gresov štrukelj.

2 decilitra gresa zmešaj s 4 decilitri kisle smetane, pusti nekaj časa vležavati, raztepi med tem časom 7 dek surovega masla in 4 rumenjake, prideni prvemu, prideni tudi sneg 4 beljakov, dobro premešaj in namaži na štrukljevo testo (glej št. 388). Testo zavij, skuhaj v slani vodi in razreži na kose ter zabeli z mastjo, v kateri se je pražila čebula.

390. Pečen gresov štrukelj.

Prideni testu, katerega delaš za štrukelj, nekoliko surovega masla, naredi nadevanje (Fülle), kakor pri prejšnjemu, le soli je nekoliko ali pa potrosi je s sladkorjem, zavij testo od dveh krajev proti sredi, prereži testo po sredi, tako da dobiš dva tanka štruklja, pretisni z roko na kose ali pa še-le potem, ko je že pečeno, razreži.

391. Krompirjev štrukelj.

Razgrej 7 dek sladkorja v skledi nad ognjem, mešaj ga, primešaj 3 rumenjake in 16 dek kuhanega in zmečkanega krompirja, pridene sneg 2 beljakov in namaži štrukljevo testo. Zavij testo, zvij je skupaj, položi v namazano kaserolo, pomaži po vrhu s surovim maslom ali mastjo, potrosi s sladkorjem in speci.

392. Jabolčni štrukelj.

Namaži štrukljevo testo (glej št. 388) s surovim maslom, potrosi jabolk, katera so na tanke lističe ali pa na deski za belo repo zrezana, potrosi tudi 1 pest rozin, 1 pest drobno zrnasto zrezanih mandljev ali pa drobtin, kakor tudi zdrobljenega, cimeta, sladkorja in drobno sesekane limonine lupinice, zavij testo, zvij je po polževo in speci je v dobro namazani kaseroli;

lahko pa potrosiš tudi samo polovico testa, a namažeš prej z maslom celo, potem zaviješ najprej potrošeno testo in naprej v prazno testo. Taki štruklji se pečeni lepo luščijo.

393. Orehov štrukelj.

Testo moraš narediti s celim jajcem (ne samo z beljakom, kakor se tudi lahko tako testo za štruklje dela),

prideni tudi testu nekoliko surovega masla, pomaži iz-
vlečeno testo s surovim maslom, zmešaj s smetano na-
močene drobtine k 14 dekam drobno zrezanih orehov,
potrosi testo, potrosi še s cimetom, klinčki, drobno zre-
zanimi limoninimi lupinicami, nakaplaj malo medu in
2 decilitra smetane, katera dva se morata zžvrkljati, zavij
in zvij testo ter je pomaži s surovim maslom in speci.

394. Štrukelj od smetane.

Raztepi 4 deke surovega masla, $3\frac{1}{2}$ decilitra sme-
tane (kisle) in 4 rumenjake, primešaj sneg 4 beljakov,
soli in sladkorja. To mešanico pomaži na testo (glej št. 388),
potrosi rozin in zrnasto zrezanih mandljev ali pa drobtin,
zavij testo prav rahlo, zvij je in daj v namazano kase-
rolo. Štrukelj pomaži tudi po vrhu s prejšnjo mešanico,
speci ga, izvezni ga na krožnik in potrosi s sladkorjem.
Lahko pa tudi vzameš na 2 decilitra kisle smetane tudi
samo 1 v smetani omočeno in zmečkano žemljo in na-
rediš štrukelj, kakor je prej rečeno;

ako hočeš z jajci štediti, pomaži testo samo s su-
rovim maslom, potem s kisko smetano, potrosi z rozinami
in sladkorjem in speci štrukelj.

395. Rižev štrukelj.

10 dek riža skuhaj na mleku, da bode mehek.
Testo naredi z nekoliko surovim maslom, pokrij je in
daj je nekaj časa počivati. Medtem raztepi riž s $3\frac{1}{2}$
dekami surovega masla in 2 rumenjakoma, prideni 10 dek
rozin, sladkorja in cimeta, izvleči testo, pomaži je najprej
s toplim surovim maslom in potem z nadevanjem (Fülle),
zavij testo, zvij je, položi je v namazano kaserolo ali pa
v kaserolo, v katero si dala košček surovega masla na
1 decilitru mleka zavreti. Štrukelj po vrhu pomaži, speci
ga, da je lepo rumen, izvezni in potrosi ga s sladkorjem.

396. Rižev štrukelj s čokolado.

Na testo pomaži na mleku skuhan in s sladkorjem oslajen riž, kateremu lahko tudi nekaj rozin primešaš, potrosi s čokolado, zavij in zvij testo, daj je v kaserolo in potrosi tudi po vrhu čokolade, kadar je štrukelj že pol pečen.

397. Sirov štrukelj.

Na 4 deke masla opraži nekoliko peteršilja in drobtin, primešaj 2 dek zdrobljenega domačega sira in osoli. Nato raztepi 2 decilitra smetane, 2 deki surovega masla in 2 jajci in pomaži s tem izvlečeno testo (št. 388), potrosi je s sirom, zavij in zvij je ter speci v namazani kaseroli. Te štruklje pa tudi lahko v slani vodi skuhaš, na kose razrežeš in zabeliš.

398. Mesni štrukelj.

Zreži pečenkinе ostanke prav drobno, daj jih k oprazenim drobtinam in peteršilju, primešaj kisle smetane in rumenjakov in potrosi s to mešanico s surovim maslom pomazano testo samo do pol, a potrosi prav gosto. Testo zavij potem od potrošene strani, zvij je polževo skupaj in namaži je po vrhu s surovim maslom ter speci.

399. Črešnjev in višnjev štrukelj.

Naredi štrukljevo testo (št. 388) s surovim maslom in namaži je s surovim maslom ter nadevanjem, kakor pri štruklju od smetane (št. 394) in potrosi testo tudi s črešnjami in višnjami brez peclja ter s sladkorjem. Zavij in zvij testo, daj je v dobro namazano kaserolo, pomaži je tudi od zgoraj s surovim maslom, speci, izvezni štrukelj na krožnik in potrosi ga s sladkorjem in cimetom.

400. Češpljev štrukelj.

Namaži izvlečeno testo (št. 388) s surovim maslom, potrosi je s češpljami, zrezanimi na podolgaste zvite rezance, potrosi testo tudi z 10 dekami sladkorja, s cimetom, s 7 dekami stolčenih mandljev in z drobtinami, zavij in zvij je, namaži s surovim maslom in speci.

401. Štrukelj od grozdja.

Na izvlečeno testo potrosi drobtin, katere si prej na surovem maslu lepo rumeno oprazila, kakor tudi prav zrelih grozdnih jagod, sladkorja in cimeta, speci štrukelj v dobro namazani kaseroli, namaži ga pred pečenjem, izvezni in potrosi ga s sladkorjem in cimetom.

402. Čokoladni štrukelj z mandlji.

Zmešaj 7 dek sladkorja in 3 rumenjake, potem sneg 3 beljakov in pomaži to mešanico na izvlečeno in s surovim maslom pomazano testo. Nato potrosi na testo 10 dek ostrgane čokolade, 7 dek drobno zrezanih mandljev in zavij je rahlo. Zvij štrukelj in pomaži ga po vrhu z jajcem, speci ga, izvezni in potrosi ga s čokolado in prideni prav dobre, s sladkorjem oslajene, mrzle smetane.

403. Čokoladin štrukelj z drobtinami.

Daj nekoliko drobtin na 3 decilitre smetane, kakor tudi 10 dek nastrgane čokolade in 10 dek sladkorja, raztopi vse lepo na vročini, ohladi, primešaj 3 jajca, izvleci testo, pomaži je najprej s surovim maslom, potem s to mešanico, zavij in zvij štrukelj, speci ga, pečenega pa polij z 1 decilitrom kuhane čokolade. Potem ga še postavi v peč, da popije to tekočino.

404. Čokoladni štrukelj s kremom.

Naredi od 4 decilitrov moke štrukljevo testo, izvleci je in namaži s surovim maslom, potem pa s čokoladinim kremom od $3\frac{1}{2}$ decilitra smetane in čokolade (glej št. 354), kateremu si še, ko se je ohladil, primešala sneg, potrosi črez mandlje in sladkor, zavij in zvij testo ter speci.

405. Tirolski štrukelj.

Izvleci štrukljevo testo, raztepi 2 rumenjaka, 10 dek surovega masla, 5 dek sladkorja, $\frac{1}{2}$ litra ne prekisle smetane in drobno zrezanih limoninih lupinic, pomaži to mešanico na testo, potrosi z drobtinami, prav finimi. kakor tudi s cimetom in z zdrobljenimi klinčki, potem s 5 dekami cveb, 5 dekami rozin, 14 dekami stolčenih orehov in petimi figami, katere se morajo tudi drobno zrezati. Zavij in zvij testo, daj je v dobro namazan, gladek model, pomaži po vrhu s surovim maslom, peci štrukelj eno uro, izvezni ga na krožnik in potrosi ga s sladkorjem in cimetom.

406. Pogance.

Naredi testo, kakor pove št. 388, a vzemi beljaka dveh jajec. Dokler testo počiva, premešaj dobro 25 dek zdrobljenega domačega sira in 2 rumenjaka, razžvrkljaj 2 jajci in 4 decilitre dobre kisle smetane in soli prvo, kakor tudi drugo. Testo raztegni le nekoliko, tako da bode le proti sredi tanko, vzemi skledo za pogance, (plitva skleda z nizkim robom), položi črez njo testo tako, da bode viselo črez; kar visi črez, prereži na 6 krajih, kar je v skledi, pa pomaži s surovim maslom, potrosi s sirom in polij s smetano. Robe testa izvleci in položi črez nadevanje ter pomaži s smetano, potem potrosi sira in navrh zopet smetane. Ko je že precej pečena, pomaži še enkrat s smetano in speci, dokler ni poganca

lepo rumena. Predno jo neseš na mizo, daj jo lepo na veliko plitvo skledo, a razreže se šele na mizi.

407. Jabolčna pogača (Kuchen).

Opari na surovem maslu, sladkorju in limoninih lupinicah jabolčne rezlje (krhlje), da postanejo mehki, potem jih dobro premešaj, primešaj jim rozin in daj jih hladiti. Kadar so jabolka ohlajena, primešaj jim 4 rumenjake, prideni sneg 4 beljakov, prevleci model s surovomaslenim testom (glej št. 74) in napolni ga z mešanico ter speci.

408. Orehova pogača.

Od navadnega testa za kuhe (št. 327) ali pa od surovomaslenega testa (št. 74) naredi dva lista, in daj med nju orehovega nadevanja tako, da daš vse skupaj v tortni model ali obroček. Nadevanje (Fülle) potrosi z drobtinami; lahko pa tudi vzameš krhko testo (št. 221), prevlečeš ž njim kak model, kateri pa ne sme biti preveč visok, nadevaj ga, nadevanje potrosi z rozinami, zagrne testo, ki visi črez model, na nadevanje in speci.

Nadevanje (Fülle) pa narediš takole:

409. Nadevanja (Fülle).

a) Orehovo nadevanje: opari z vročo smetano 40 dek drobno zrezanih orehov, primešaj 2 decilitra medu ali strdi, 2 žlici ruma in dišave; ali pa skuhaj 14 dek sladkorja na enem decilitru vode, prideni 21 dek stolčenih orehov, zdrobljenega cimeta in drobno zrezanih limoninih ali pomerančnih lupinic ali pa vanilije;

b) mandljevo nadevanje: dobro premešaj 6 rumenjakov in 14 dek sladkorja, prideni 9 dek mandljev, 5 dek z vinom omočenih drobtin in sneg 2 beljakov;

ali pa zmešaj 3 jajca z 10 dekami sladkorja in 10 dekami stolčenih mandljev, primešaj 7 dek rozin, 7 dek korint, cimeta in klinčkov; lahko tudi stolčeš 7 dek mandljev, primešaš dobro 1 jajce in pa 7 dek surovega masla, 4 rumenjake in 7 dek sladkorja; zadnje tri moraš prej raztepsi;

c) lešnikovo nadevanje: raztepi 20 dek surovega masla z 2 rumenjaka in primešaj 10 dek vanilijnega sladkorja (št. 323), 2 deki drobno zrezanega citronata, 10 dek stolčenih lešnikov ali bolje je, če so drobno narezani in nekaj žlic dobrega vina; ali pa skuhaj na 2 decilitrih vode 14 dek sladkorja, da postane reč gostljata, prideni 28 dek drobno zrezanih lešnikov in vanilije ali tudi drobno zrezanih limoninih lupinic, 4 žlice ruma in 5 dek rozin;

d) češpljevo nadevanje: suhe češplje skuhaj in jih prav drobno zreži, pari jih na vodi, v kateri so se bili skuhali, s sladkorjem, cimetom, limoninimi lupinami in dišavami;

e) rozinino nadevanje: pest rozin, pest korint (Weinbeeren), drobno zrezanega citronata in sladkorja omoči z rumom in pokuhaj nekoliko; ali pa skuhaj na 2 decilitrih vina 10 dek sladkorja, prideni rozin, korint (vamprlov), zrezanih mandljev in sicer vsacega 14 dek in limoninih lupinic in daj potem hladiti;

f) sírovo nadevanje: zmešaj 4 rumenjake s 15 dekami sladkorja, primešaj 30 dek zdrobljenega domačega sira, 14 dek sladkih in 2 deki grenkih mandljev in limoninih lupinic; ali pa raztepi 3 rumenjake, 7 dek surovega masla in nekoliko sladkorja, primešaj 14 dek zdrobljenega domačega sira, rozin in korint (vamprlov);

g) makovo nadevanje: stolči ali pa zamelji na kavinem mlinu 4 decilitre maka, zmešaj ga z vrelo smetano v gostljato mešanico in prideni 2 decilitra strdi ali medu, cimeta in drobno zrezanih lupinic; ali pa skuhaj 2 decilitra strdi, primešaj maka (stolčenega) in

dišave in če hočeš rabiti to nadevanje za pomazanje, pridene še tudi nekoliko vina; na tretji način vzamejo se 3 rumenjaki, ti se dobro premešajo z 10 dekami sladkorja, pridene se 14 dek drobno stolčenega maka, 5 dek stopljenega surovega masla, 3 žlice dobre smetane, 7 dek korint (vamprlov), cimeta, vanilije in sneg 3 beljakov.

410. Lešnikova pogača.

Prevleci model s surovomaslenim testom (št. 74) ali pa s testom (št. 388), speci najprej testo, napolni je z lešnikovim nadevanjem, ki je v št. 408 c. navedeno na drugem mestu, vrh nadevanja razgrni s sladkorjem oslajen sneg in speci pogačo do kraja.

411. Pogača z rozininim nadevanjem.

Zmešaj 2 žlici mariljine Tomake (Salse), 2 žlici ruma, nekoliko cimeta, limoninih in pomerančnih drobno zrezanih lupinic; potem izvleci model s krhkim testom (št. 221) tako, da bode testo tudi ob straneh (torej z zavihanim robom), to testo pomaži s prejšnjo mešanico, potrosi z rozinami, korintami (vamperli), razreži nekaj izvlečenega testa na trake, zloži je po dolgem in povprek kakor pregraji (Gitter) podobno, pomaži pregrajo z jajcem in speci.

412. Riževa pogača.

Speci, kakor pri prejšnji najprej samo testo (št. 74), katero nadevlji z mehkokuhanim, s smetano in vanilijnim sladkorjem (št. 323) pomešanim rižem ter mu pri-mešaj še kockasto zrezano ukuhano sadje. Riža mora biti enako visoko z robom pečenega testa. Nato ga polij s pomerančnim, lešnikovim ali pa karamelovim (od ru-javožganega sladkorja) kremom (glej št. 354).

413. Cesarjeva pogača.

Raztepi 2 rumenjaka, 2 jajci in 10 dek sladkorja prav penasto, prideni 4 deke drobno zrezanih mandljev, limoninih lupinic in 3 deke pistacij, napolni v model, katerega si prevlekla s surovomaslenim testom in speci. Kadar je pečena, pogačo prav previdno izvezni in daj z vodo pokuhano omako (Salse) črez.

414. Kolački.

Nekaj jabolk mošane karjev olupi in zreži na tanke lističe, skuhaj jih na 2 decilitrih vode, dokler ne zgube sok in dobe lepo barvo. Potem jih daj hladiti in primešaj jim mariljine omake (Salse). Nato izvleci krhko testo, kakor za kuhe (št. 327), zreži testo na štirioglate capice, nadevlji na sredo vsake capice jabolk, zagrni 4 ogle in pritisni na sredino pol mandljevega zrna. Površino kolačkov pomaži z jajcem in speci jih v peči.

415. Kuhani drožni emoki.

Naredi precej trdno drožno (Germ) testo iz 1 litra moke, $\frac{1}{2}$ deke drož (Pressgerm), 2 rumenjakov, 4 žlice masla, soli in približno 4 decilitrov mleka, pusti ga v skledi vzkipeti, naredi potem velike emoke, položi jih na desko, oprášeno z moko, pusti jih, da zopet kipnejo in skuhaj jih v $\frac{1}{4}$ uri na soljeni vodi. Kadar so kuhani, jih raztrgaj in zabeli ter jim prideni češpljevega močnika.

Tega narediš, ako češplje skuhaš, na maslu nekoliko drobtin malo oprážiš, praženju češplje, drobno zrezane, in češpljevo vodo prideneš, kakor tudi primešaš nekoliko sladkorja, cimeta, limoninih lupinic, klinčkov in ruma ali vina. (Na tak način pripraviš ne le suhe češplje, ampak tudi višnje).

416. Masleni rezanci (Nudeln).

Raztepi testo od 28 dek moke, 7 dek surovega masla, 3 rumenjakov in 2 dek drož (Germ), daj je vzkipeti, a prej še primešaj 2 decilitra smetane, 2 žlici sladkorja in nekaj soli. Ko je testo kipnilo, daj je na desko, stisni je tanko in razreži je na 4 oglate lističe, katere pomaži s surovim maslom in jih skupaj zavij. Te zvitke daj v kaserolo, v kateri se je nekoliko mleka s surovim maslom in sladkorjem skuhalo, a tega ne sme biti toliko, da bi segalo črez rezance, pomaži rezance zgoraj s surovim maslom, pokrij in daj na pokrivalko žrjavice.

417. Slaninina pogača.

Naredi germovo testo od 7 decilitrov moke, mleka, soli in 2 dek drož (Germ) in daj testo kipeti. Medtem raztepi 7 dek surovega masla z 2 jajcema in 1 rumenjekom, prideni soli, 1 žlico kumine, 14 dek slanine in 1 čebulo, drobno zrezano ter 2 decilitra dobre smetane. Testo razvij na pločevino (pleh) in je ob robu zavijaj. Dokler je pogača še vroča, zreži jo na kose.

418. Slaninina potica.

Naredi celo navadno testo iz drož (germa) in pusti kipniti. Medtem zreži 14 dek slanine na drobne kocke, razbela jo na ognju in ko se začne rumeniti, opari na njej drobno zrezanega peteršilja. Testo potem tanko izvleci in je namaži s slanino, zavij in zvij testo, položi je v namazano kaserolo, daj še nekaj časa kipovati in speci.

419. Sirovi kolački.

Naredi drožno testo (Germteig), izvleci je na pločevino (Blech), pusti je še nekoliko kipovati, pomaži

je potem s sirovim nadevanjem brez sladkorja, kateremu nadevanju pa še sneg od beljakov prideni (glej št. 409); testov rob pomaži z jajcem. Kadar je reč pečena, razreži jo na tri prste široke, štirioglate kosce.

420. Pustni krapí.

Raztepi 7 dek surovega masla s 6 rumenjaki in ko postane penasto, prideni 1 žlico ruma, 1 noževo konicu muškatovega cveta, 28 dek najfinejše moke, nekoliko soli, 2 decilitra mlačne smetane in kvasa od 3 dek drož (Pressgerm), smetane, moke in 1 žlico sladkorja. Testo pretepi, dokler se žlice več ne prime in naredi krape, kakor navadno; da postanejo krapí lahki, naj bode testo precej redko, radi česa se mora pri suhi moki več smetane ali pa mleka vzeti.

421. Mandljeve pogačke.

Vzemi 3 rumenjake in 7 dek sladkorja, odrganega ob pomerančo, premešaj dobro, primešaj 14 dek drobno stolčenih in s smetano omočenih mandljev, naredi surovomasleno testo, prevleči ž njim male modle, podloži na testo ukuhanega sadja, nadevaj prejšnjo mešanico in speci.





Kruh in potice.

422. Mlečni kruh.

Na poldrugi liter moke se vzame 4 deke drož (Germ), katere se prej razmočijo na mleku, pomešanim z nekoliko moke in se pusté nekoliko časa kipovati, potem 7 dek surovega masla, 7 dek sladkorja, stolčenega janeža, nekoliko soli in toliko mleka in sicer mlačnega mleka, kolikor se ga potrebuje, da se more narediti gosto in trdno testo. Testo se mora z rokami gnesti, kakor pri navadnem kruhu, dokler ne začne mehurčkov delati in emakati, kadar se roke odtegnejo. Nato daj testo na z moko potrošeno desko, gneti je še nekoliko in naredi štruco ali pa hleb, položi v pletarico ali pa skledo, katero pokriješ prej s snažnim in z moko opranem prtom, pokrij testo in daj je kipovati. Predno kruh spečeš, pomaži ga z mrzlim mlekom, kadar pa je že spečen, s toplim;

za testo vzameš pa tudi lahko na 1 $\frac{1}{2}$ litra moke 4 decilitre dobre smetane, 3 deke drož (Germ), 15 dek sladkorja, 1 jajce, soli in janeža, sicer pa se ravnaš, kakor prej.

423. Janežev kruh.

Mešaj v loncu 6 jajec kake pol ure, potem prideni 28 dek drobno stolčenega sladkorja, mešaj še pol

ure, prideni 2 deki janeža in 42 dek fine moke. Iz tega testa napravi hlebec in ga speci. Hlebec pa, kakor suhor (Zwieback) podolgoma pa tanko zreži in te koščke tudi po obeh plateh rumenkasto zapeci.

424. Janeževe prestice.

Zmešaj prav dobro z valjarjem 14 dek surovega masla in 28 dek moke, primešaj drobno zrezano lupino ene limone, 14 dek sladkorja in 1 žlico janeža ter napravi testo z 2 jajcema. Iz tega testa naredi prestice, položi jih na pločo (Blech), pomaži z jajci, potrosi z debelo stolčenim sladkorjem in peci počasi v pohlajeni peči.

425. Graški suhor (Zwieback).

Naredi testo, kakor pri mlečnem kruhu (št. 422), toda brez rumenjaka, a prideni sneg 2 beljakov in gneti testo, dokler ne dela mehurčkov. Potem je daj na desko, naredi podolgasto okroglo štruco, razreži jo na jajčevo velike kose, katere na prst debele klobasice z roko povlajaj in po polževo skupaj zavij. Te potem trdno skupaj zloži na pločo tako, da upodablajo 2 štruci in pusti je skipeti. Predno suhor spečeš, pomaži ga z vodo, deni ga v peč, ko je pol pečen, pomaži ga zopet, kakor tudi, kadar je že celo pečen. Kadar je suhor 1 dan star, razreži ga na svinčnikovo debele zrezke, potrosi jih dobro s sladkorjem po obeh straneh, položi zrezke drugega na drugega in pusti jih tako eno uro ležati, da postane sladkor mokroten. Potem daj zrezke na pločo (Blech), postavi v vročo peč, opraži jih po obeh straneh lepo rumeno in položi jih med hlajenjem drugega na drugega.

426. Sadni kruh, fini.

Skuhaj 1 kilo suhih hrušek, katere so se bile pred posušenjem olupile, precedi, na hruškinem precedku

skuhaj potem $\frac{1}{2}$ kile suhih češpelj, dokler se sok ne pokuha celo. Hruške zreži na tenke lističe, češplje po dolgem, zreži tako tudi 1 kilo fig, 28 dek datljev in 1 kilo velikih rozin, vse dobro osnaženo in pešk očiščeno, prideni $\frac{1}{2}$ kile pignol, 14 dek zrezanih mandljev, 14 dek lešnikov in 28 dek orehov, po dolgem na 4 dele razrezanih, kakor tudi 21 dek po dolgem zrezanega citronata, drobno zrezane lupinice 2 limon in 2 pomeranč, cimeta, klinčkov (drobno stolčenih), 2 decilitra ruma ali pa nekoliko več kakega likerja in pusti vse to pokrito čez noč stati. Druzega dne primešaj 14 dek sladkorja in kvasa (kakor pri mlečnem kruhu, št. 422.) z ravno takim testom. Testo se mora na drobne kosce raztrgati in med mešanico vmešati, da jo veže, a se ne sme kot testo od sadja ločiti. Od ravno takega testa zvaljaj bleke in v nje zavij v podobi štruc ali hlebov prej navedeno mešanico, konce dobro skupaj stisni in daj jih v pletarke kipovati. Kipovati morajo dolgo in tudi peči se morajo na ploči (Blech) počasi. Kadar jih deneš v peč in kadar jih zopet izvzameš, pomaži jih na površini z mlekom.

427. Sadni kruh, navaden.

Skuhaj suhe hruške in suhe češplje, zreži jih, kakor je zgoraj povedano, zreži tudi fige, debele rozine (cvebe) in orehe, pomoči vse z rozoljo, potrosi s stolčenim cimetom in klinčki in primešaj to mešanico med testo za domači kruh ali pa mlečni kruh.

428. Krompirjev kruh.

Speci $\frac{1}{2}$ kile krompirja, pretlači ga, premešaj ga k moki za mlečni kruh, naredi testo, kakor pri mlečnem kruhu (glej št. 422.), prideni nekoliko rumenjakov in stolčenega janeža ali kumine in testo prav dobro pregneti. Potem naredi štruco, pusti jo kipovati in predno jo deneš v peč, pomaži jo z mlekom.

429. Štruca za čaj.

Vzemi 20 dek sladkorja, 40 dek moke in 2 deki drož (Pressgerm). Polovico zadnjih razmoči na mrzlem mleku in primešaj polovico prej imenovanega. To pusti čez noč stati. Druzega jutra primeša se še ostalo, kakor tudi 4 rumenjaki in mlačno mleko, da postane ne preveč trdno testo, iz katerega se naredi več manjših štruc. Te se dajo na pločo in na topel kraj, da kipnejo. Kadar se že prav mehke obtipajo, postavi pločo na hladen kraj, pomaži štruca z rumenjacom in naredi v vsako po dolgem zarezo ter jih daj v peč.

430. Makova potica.

Vzemi dobro vzkipelo testo od drož (Germteig) in sicer od 7 decilitrov moke, 2 rumenjakov, 7 dek masti, kvasa od 3 dek drož in približno 2 do 3 decilitrov mleka. Testo prav tenko izvleci, pomaži je s surovim maslom in z makovim nadevanjem (glej št. 409.), naredi potico, daj jo v namazano kaserolo, pusti še kipovati, speci jo in potrosi pečeno s sladkorjem.

431. Orehova potica.

Vzemi testo, kakor pri makovi potici, daj je dobro kipovati, izvleci je prav tenko, pomaži z orehovim nadevanjem in sicer mora biti to mlačno (glej št. 409.), zavij in zvij po polževo v dobro namazano kaserolo, daj še kipovati, pomaži po vrhu z jajcem in speci. Ta potica potrebuje za kipovanje precej dolgo časa;

za nadevanje (Fülle) se lahko vzame tudi $\frac{1}{2}$ kile vroče strdi, $\frac{1}{2}$ litra orehov, dišave, 3 žlice ruma in 15 dek rozin. Namazan model lahko potrosiš z mandlji. Taka potica ostane več tednov sočnata.

432. Rozinina potica.

Raztepi testo od $1\frac{1}{2}$ kile moke, $3\frac{1}{2}$ deke drož, 3 rumenjakov, 2 decilitrov smetane ali pa tudi pomešane s sladkorjem, odrganem ob limono, daj testo kipovati, raztegni je, pomaži, zavij in zvij, daj v dobro namazani kaseroli kipovati in speci. Kot nadevanje se vzame: 14 dek surovega masla se raztepe s 4 rumenjaki, 1 žlico kisle smetane, 3 žlice navadne smetane in primeša se še sneg 3 beljakov. S to mešanico se testo najprej pomaže, a potrosi se z 42 dek rozin, katere se morajo prej z rumom omočiti in s 7 dek mandlji pomešati, kakor tudi s 5 dek citronata in 7 dek ob limono odrganega sladkorja.

433. Mandljeva potica.

Naredi testo od 4 decilitrov moke; 7 dek surovega masla, 3 rumenjake, 9 dek sladkorja in 3 žlice dobre, oslajene smetane pa raztepi in pomaži s tem testo, katero je kipovalo in si ga tenko izvekla. Ko je pomazano, potrosi 14 dek drobno zrezanih mandljev in 5 dek vanilijinega sladkorja (glej št. 323.), na kar še pomaži sneg 2 beljakov. Testo zavij in zvij, daj je v kaserolo kipovati in speci. Pečeno potico izvezni na krožnik, potrosi jo z vanilijinim sladkorjem, a pusti jo 24 ur ležati, predno jo vzameš za rabo. Narediš jo pa lahko tudi brez smetane, a mandljev polovico na sladkorju, polovico pa na maslu opraži in potem stolči.

434. Dunajski šartelj.

Vzemi 15 dek pol surovega, pol navadnega masla, pomaži ž njim model za šartelj (Gugelhupf), potrosi ga z na žrebeltce zrezanimi mandlji, kar ti je od masla ostalo, prideni 4 rumenjake, 7 dek sladkorja z duhom (ako ga ob limono odrgneš), primešaj potem kipnjenega kvasa od 2 dek drož (Germ), 20 dek najfinejše moke in smetane,

kolikor se je potrebuje, pretepaj testo $\frac{1}{4}$ ure in potem še primešaj sneg 2 beljakov in 7 dek rozin. Potem daj testo do pol v model, pusti kipovati in speci. Kadar je pečen, izvezni ga, potrosi ga s sladkorjem, a ne smeš ga takoj na mrzel kraj nesti.

435. Cesarski šartelj.

Raztepi 15 dek surovega masla s 6 rumenjaki in 10 dek sladkorja, prideni 20 dek najfinejše moke, $1\frac{1}{2}$ deke drož na kvasu z 1 decilitrom dobre smetane, soli, vanilijinega duha, sneg 4 beljakov. Model lepo namaži in obloži z razpolovičenimi mandlji in napolni ga do pol z dobro pretepenim testom, daj zopet kipovati in speci na ne preveč hudi vročini.

436. Mandljev šartelj.

Raztepi 14 dek surovega masla z 8 rumenjaki, prideni 14 dek sladkorja, 10 dek stolčenih mandljev, 14 dek moke in kvas od $1\frac{1}{2}$ deke drož. Testo dobro predelaj in ravnaj, kakor po navadi.

437. Čokoladin kruh.

Raztepi 14 dek sladkorja s 4 jajci, prideni 15 dek nastrgane čokolade, 4 deke drobno zrezanih lešnikov in 7 dek moke;

če hočeš narediti štruco, raztepi 28 dek sladkorja s 3 jajci, prideni 14 dek olupljenih in debelo zrezanih mandljev, 7 dek kockasto zrezanega citronata, 14 dek nastrgane čokolade, limoninih lupinic, cimeta in klinčkov ter 21 dek moke. Testo na deski dobro predelaj, naredi štruco in speci na ploči.



Torte.

—...—

438. Dunajska torta.

Raztepi 21 dek surovega masla s 5 rumenjaki, prideni 21 dek ob limono rumeno odrganega sladkorja, sneg 5 beljakov in 20 dek moke in speci v 3 tortnih obročih. Ohlajeno prereži vsak list, pomaži vsacega z drugo omako (Salse), položi jih drugega na drugega in prevleči celo torto s čokoladnim prevlečkom (glazuro).

439. Prevleček ali glazura.

Da se torte olepšajo in da dobe dober priokus, prevlečejo se z glazuro. Če je poslednja prozorna, prevleče se še včasih z neprozorno v podobi mreže ali drugih primernih sličic, ali pa se obloži s pokuhanim sadjem. Glazura vlije se na torto, da se razteče, a pomaga se s čopičem, približno prst debelim, da je glazura povsod enakomerna. Če jo pa rabiš za manjše pekarije, omoči te samo s površjem v glazuro ter jih daj sušiti na mrežico in s to vred na pločo; drugače bi se pekarije s pločo sprijele. Pločo daj v zmerno toplo štedilnikovo cev ali peč, dokler se ni na površju naredila tenka kožica, na kar se da na zraku dalje sušiti. Sladkor, ki se rabi, mora se dobro stolči, fino presejati in če si ga shraniš, shrani ga na suhem;

čokoladna glazura: zmehčaj zdrobljeno čokolado v peči, pomešaj jo s kuhanim sladkorjem in primešaj še suhega, fino presejanega sladkorja;

vodena glazura: 2 žlici mrzle vode primešaj na primeroma 12 dek presejanega sladkorja in sicer z vanilijinim duhom (glej št. 323.), da bode gostljato in grej to nad rahlim ognjem, potem naglo za nožev hrbet debelo pomaži na torto i. dr.;

sadna glazura: približno 20 dek sladkorja omoči s kuhanim sokom od jagod, malin, marelic i. dr. ter ga pusti nekaj časa stati, da se raztopi, predno ga pomešaš in kakor vodno glazuro razgreješ;

likerjeva glazura: zmešaj mrzlo glazuro od 12 dek sladkorjevega praha s kuhanim sladkorjem, kateri se mora pa prej ohladiti, prideni 1 žlico likerja (maraskina ali pa vanilijinega likerja) in pobarvaj glazuro s košeniljo, da bode svetlorudeča;

mrzla glazura: vzemi čašo kuhanega, gostotekočega, mrzlega sladkorja in primešaj mu toliko suhega sladkornega praha, da bode reč precej gosta;

topla glazura: okoli 30 dek sladkornega praha premešaj v medenastem (Messing) kotličku na ognju, dokler ne postane vroč, a raztopiti se ne sme, prilij potem toliko kropa, da se sladkor stopi in postane gosto tekoč, primešaj mu kak priokus in prevleči ž njim naglo dotično pekarijo; kajti predolgo se sladkor ne sme mešati;

kavina glazura: k 14 dekami na vodi kuhanega sladkorja prideni 4 žlice močne, črne kave in primešaj sladkornega praha;

snežna glazura: od 2 beljakov naredi sneg, ž njim pomaži pekarijo, potrosi jo prav debelo s sladkornim prahom, poškropi s čopičem, katerega namočiš v vodo. Kakor hitro se je sladkor stopil, deni pekarijo v peč, katera ne sme biti preveč vroča in speci, da postane glazura rumena in krhka;

bela sladkorna glazura: mešaj beljak s sladkornim prahom in 1 kavino žlico limoninega soka $1\frac{1}{2}$ ure

vedno proti eni strani, dokler ne postane glazura gosto tekoča, penasta in bela, na kar se takoj namaže in kakor začetkoma rečeno, posuši;

škropilni led: dela se ravno tako, kakor prejšnja, le mešati se mora približno 1 uro, dokler mala pičica za poskušnjo kot taka ne ostane. Potem se naredi mali škarnicelj od papirja, v katerega se da 1 žlica tega leda, ostali led se pa mora z omočeno cunjo pokriti, da se preveč ne izsuši. S tem se stiskavajo na torte ali druge pekarije raznovrstni okraski. Led se lahko tudi pobarva z limoninim sladkorjem in žafranom, ali s čokolado, tudi košeniljo ali pa s špinačinim sokom.

440. Francoska mandljeva torta.

Raztepi 6 rumenjakov, 12 dek surovega masla in 21 dek vanilijinega sladkorja, primešaj polagoma 14 dek olupljenih, drobno zrezanih mandljev in limomoninih lupinic, potem snega od 5 beljakov in 9 dek moke. Tortni obroč prevleci s papirjem in speci torto pri zmerni vročini. Še le kadar se shladi, smeš jo izvezniti, na tri kose prerezati, z marelično omako (Salse) namazati in dele skupaj djati.

441. Mandljeva torta.

Raztepi 21 dek surovega masla, primešaj polagoma 6 rumenjakov in 21 dek sladkorja z limoninimi in pomerančnimi lupinicami, potem 28 dek olupljenih, drobno stolčenih mandljev in naposled naglo še $5\frac{1}{2}$ deke štirke. Kadar je polovica že v tortnem obroču, prideni na tenke lističe ali drugače drobno zrezanih ukuhanih orehov, daj ostalo testo črez in je lepo poravnaj. Torta se mora počasi peči in ko je ohlajena, prevleci jo s pomerančno glazuro (glej št. 438.).

442. Makova torta.

Naredi krhko testo (št. 222.) iz 21 dek moke, kateri prideni 14 dek vanilijinega sladkorja (št. 323.), 7 dek mandljev in 4 trdokuhane rumenjake. Od tega testa speci v tortnem modlu en list; med tem pa premešaj 14 dek sladkorja z 8 rumenjaki, primešaj vanilije, 14 dek na kavinem mlinu zamletega maka in sneg 6 beljakov. To mešanico pomaži na pol pečeno testo in speci torto na slabem ognju; lahko tudi prideneš 4 deke fino zrezanega citronata, mešanico spečeš v namazanem in z moko potrošenem modlu in ko se je ohladila, prevlečeš jo s čokoladno glazuro (glej št. 439.).

443. Čokoladina torta s kremom.

Naredi torto od 7 dek surovega masla, 6 rumenjakov, 14 dek čokolade, 14 dek sladkorja, snega 6 beljakov in 9 dek moke in jo speci. Ohlajeno potem prereži na 3 liste; skuhaj 7 dek sladkorja, 10 dek čokolade na 1 decilitru vode, dokler ne postane gostljato, mešaj še dalje, dokler se ne ohladi, prideni še 3 rumenjake in ko je celo hladno, polagoma spenjene smetane za 2 decilitra. Ta krem se pomaže med liste in na vrh torte.

444. Saherjeva čokoladina torta.

Ostrgaj 15 dek vanilijine čokolade, omoči jo z eno žlico vode in omehčaj jo na toploti, premešaj jo dobro in prideni ji 15 dek surovega masla in raztepi vse še s 6 rumenjaki in 15 dekami sladkorja. Potem še primešaj sneg 6 beljakov in 15 dek fine moke, napolni s papirjem prevlečen tortni model in peci torto na zmerni vročini. Ohlajeno torto obrni in pomaži gladko stran^o z marelično trdno omako in polij jo s čokoladno glazuro (glej št. 439.) od 7 dek čokolade.

445. Grozdna torta.

Za testo se vzame 25 dek surovega masla, katero se mora zagreti, med tem ko se 14 dek sladkorja z 8 rumenjaki na pene raztepa; nato se pridenejo limonine lupinice, 14 dek moke, surovega masla po žlicah in naposled sneg 8 beljakov. To se v tortnem obroču speče, potem se da hladiti, celo ohlajena se pri sredi prereže na dva dela, a ta se na večkratno zložen papir deneta na pločo tako, da ste pečeni strani spodaj. Zdaj se premeša sneg 4 beljakov s sladkorjem, da postane gostljato, pri-meša se 14 dek olupljenih, drobno zrezanih ali stolčenih lešnikov in se polovico te mešanice pomaže na tortni polovici. Potem se še naložijo prav zrele, dobre grozdne jagode, vse skupaj se da v peč, da postane trdno, potem se pomaže še druga polovica prejšnje mešanice, speče se v hladni peči in dela se potem zopet skupaj.

446. Genoveška torta.

Za testo se vzame ravno to, kakor pri grozdni torti, a v tortnem obroču spečejo se 3 listi. Dva se potem pomažeta z marelično omako (Salse), potem s kremom kot nadevanje (Fülle) (glej št. 354.), obložita se s posladkorjenimi pomerančnimi listki in cela torta se prevleče s pomerančno glazuro.

Ta se naredi, kakor mrzla glazura (glej št. 439.), samo da se z odrganjem sladkorja ob pomerančo ali limono da glazuri dotični duh; ali pa se čisti sok in odrgan sladkor začetkoma mešata sladkornim prahom na hladnem in potem na ognju, kakor vodena glazura (št. 439).

447. Ajdova torta.

Raztepi 14 dek surovega masla, 4 jajca in 14 dek sladkorja, pridene 14 dek z lupinicami vred drobno zrezanih,

sladkih mandljev, $\frac{1}{2}$ deke grenkih mandljev, 1 noževo konico dvojnoogljjenčevokislega natrona, 14 dek fine ajdove moke in vanilijinega duha ter speci torto v tortnem obročku. Kadar je ohlajena, prereži jo na dva dela in pomaži vmes marelične omake (Marillen-Salse.).

448. Kavina torta.

V kotlu raztepi nad kropom 21 dek sladkorja, 6 celih jajec in 6 rumenjakov, dokler ni mešanica gosta in penasta; potem jo vzemi od toplote, da se ohladi, pridni 21 dek moke, 10 dek mlačnega surovega masla in prav močne črne kave, da bode rujava in speci v dveh obročih. Daj pozneje hladiti, prereži lista, napolni ali nadevaj ju s posladkorjeno in v pene raztepeno smetano, zloži liste zopet skupaj.

449. Torta hrustavka.

Olupi 56 dek mandljev; debelejših, katerih naj bo približno 35 dek, zreži na tenke lističe, druge pa drobno s krivim nožem; v meden kotliček (Messingkessel) deni za lešnik masla, da se stopi in kotliček namaže. Nato deni vanj 56 dek sladkorja, dišave (Gewürz), cimeta, limoninih lupinic in drobnih mandljev ter vedno mešaj, da se zarumenijo; blede rumenim pridni še na lističe zrezanih mandljev, pa še mešaj. Ko že postane mehko, vlij vrh precejen sok pol limone, dvakrat še premešaj in deni v že prej z vročim maslom pomazan in odtečen model, kateri mora biti zgoraj širji, kakor spodaj, da se torta lahko in rada iz njega strese; potem jo s celo limono prav hitro stlači za prst na debelo okrog modla in na dno, da je enakomerno visoka, a v sredi prazna. Vpodobljena je ravno tako, kakršen je model. Pečeno ohladi in jo strjeno na snažen krožnik stresi, pa z belim in rudečim ledom oriši.

Tega si narediš tako-le: Zmešaj dobro $15\frac{1}{2}$ deke zdrobljenega in presejanega sladkorja, 1 beljak in $\frac{1}{4}$ soka ene limone in mešaj toliko časa, da se dobro naraste in zgosti. Potem deni v škarnicelj, zapni ga zgoraj z iglo, da se ti ne razvije, spodaj pa mu naredi majhno luknjico. S tem oriši torto.

450. Lešnikova torta.

Prav penasto raztepi 17 dek surovega masla, pri-mešaj mu polagoma 7 rumenjakov, 1 jajce, 28 dek sladkorja, 28 dek drobno stolčenih lešnikov, vanilijinega sladkorja (glej št. 323.), sok $\frac{1}{2}$ limone, sneg 7 beljakov in 7 dek moke, speci od tega 2 lista, katera pomaži z omako ali s penami in je skupaj dejana prevleci s kako glazuro (glej št. 439. in 446.).

451. Rum-torta.

Raztepi 28 dek surovega masla, 3 jajca, 4 rumenjake in 28 dek sladkorja, odrganega ob pomarančo, prideni 3 žlice ruma in 2 žlici nakapljanega vina ter 24 dek štirkeine moke. Speci 2 lista, nadevaj ju z omako, skupaj dejana pa prevleci s toplo glazuro (glej št. 439.).

452. Karmelitarska torta.

Mešaj 6 rumenjakov in 3 razpenjene beljake v loncu četrte ure, prideni 28 dek drobno stolčenega sladkorja in mešaj še 1 uro. Zdaj prideni 10 dek škroba (štirke), nekoliko drobno zrezanih limoninih lupinic, in 5 dek olupljenih in podolgoma na drobno zrezanih mandljev, pomaži model dobro z maslom in deni vanj testo. Po vrhu tudi deni 4 deke podolgoma in tenko zrezanih mandljev in peci torto počasi. Večjidel se da na torto dobro stolčenega sladkorja, sladkornega snega pa ne.

453. Višnjeva torta.

Obloži ploščo z dobro narejenim in do debelosti noževega roba zvaljanim surovomaslenim testom, dno pa z višnjami; razžvrkljaj potem 2 decilitra smetane s 4 rumenjaki in 7 dekami sladkorja in zlij na višnje. Po vrhu deni blek iz surovomaslenega testa, pomaži ga z jajci, potrosi ga dobro s sladkorjem in speci počasi.

454. Rujavoslaskorna torta.

Zreži bolj drobno 14 dek mandljev ter jih deni v medeno (Messing) ponev, prideni 14 dek stolčenega sladkorja ter mešaj na ognji, da bode blede rujavo; deni potem v možnar in ko je mrzlo, bolj debelo stolci; zdaj deni v skledo, primešaj 5 rumenjakov, limoninih lupinic, sneg 4 beljakov in naposled ploščico zdrobljenega kruha. Deni v namazan model in peci počasi; pečeno, a mrzlo, okinčaj kakor katero drugo.

455. Španska torta.

Naredi iz 12 beljakov trden sneg, vanj rahlo zamešaj 56 dek presejanega sladkorja in vanilijinega za duh; potem pomaži ploščo z maslom, opraži jo z moko in vrh zapored položi dva ali tri primerne modle, a razne velikosti. S kuhavničnim recljem naredi okoli vsacega ris v moko ter modle proč vzemi. Zdaj naredi tak škarnicelj, da imaš na tanjšem koncu prst debelo luknjo, na debelejšem koncu ga pa ob strani z iglo zapni, da se ti ne razvije; v ta škarnicelj deni testa, na prvem mestu imenovanega, testo pretlači skozi na prvi obrisan krog tako, da ga s testom poprej počez in ob kraju v krog, potem tudi pokriž prevlečeš; prav tako prevleci drugi in če imaš dovolj testa tudi tretji krog. S testom prevlečeno ploščo deni v peč; kadar je torta blede rumena, vzemi jo iz peči in mrzlo, pričenši z največjo, zloži tako, da

pride najmanjša na vrh. Vmes jo nadevaj s spenjenim mlekom.

To dobiš na ta način: v skledo deni prav dobre kavine smetane, postavi jo na led, če ga imaš, če ga pa nimaš, pa na pesek v vodo; potem smetano ravno tako raztepaj kakor beljake, da se zgosti kakor sneg, primešaj potem za duh stolčenega limoninega ali pomerančnega sladkorja; prideni še tudi družega sladkorja, da bode reč sladka, malo še raztepi, da se lepo razmeša in rabi za torto; če pa rabiš za kak kuh, mora biti ta vroč.

456. Vanilijina torta.

Naredi testo od 21 dek surovega masla, 21 dek fine moke, 10 dek sladkorja z mnogo vanilije in 10 dek drobno zrezanih mandljev. To testo razvaljaj na 3 enako velike liste, izmed katerih potrosi enega s sladkorjem in mandlji. Kadar so listi pečeni, pomaži dva z omako ali ukuhanim sadjem, položi ju in onega z mandlji na vrh in potrosi z vanilijinim sladkorjem ter jo oblij z glazuro (glej št. 439 in 446.).

457. Pomerančna torta.

Raztepi 3 rumenjake in 5 dek surovega masla, primešaj 28 dek s sokom $\frac{1}{2}$ pomeranče stolčenih mandljev, mešaj vse skupaj še kake $\frac{1}{4}$ ure, odrgni 28 dek sladkorja ob eno pomerančo, stolci ga s 6 trdokuhanimi rumenjaki, primešaj ga k prvemu, kakor tudi še 5 dek moke. Torta se speče v obroču in se prevleče s pomerančnim prevlečkom (glazuro, glej št. 446).

458. Linška torta.

Linško testo: razdrobi 14 dek moke s 14 dekami surovega masla, primešaj 3 trdokuhane in pretlačene

rumenjake, 14 dek sladkorja, 14 dek v lupinah drobno zrezanih mandljev, cimeta, klinčkov, dišave (Neugewürz), sok $\frac{1}{2}$ limone, kakor tudi toliko lupinic in 1 surov rumenjaki. Vse to se najbolje z nožem primeša, potem pa se testo celo malo z roko pregnete.

To testo moraš potem za mali prst debelo izvleči in po velikosti tortnega obroča (modla) izrezati okrogel list; tega položiš na pločo, pomažeš ga ob robu z jajcem, drugače pa z marelično, malinino, ribizljevo ali drugo omako in spleteš z rokami iz testa čez omako ograjo (Gitter). Na sredi položiš testeno palčico, drugo navskriž, a nekoliko poševno in potem še dve čez drugo ob vsaki strani, tako da ležita smerno s prvo palčico in od te za prst široko oddaljeni. Potem položiš dve v tisto smer, katero ima druga palčica, pri čemur se mora prva na koncih dvigniti. Tako se plete ograja naprej, da gleda omaka pri poševnih čveterokotih ven. Ograjo moraš ob robu enakomerno porezati in iz testa položiti okrog in okrog obroček, kateri se mora z jajcem pomazati. Vrh tega daj še okrog tortni obroček ali pa trak močnega papirja, katerega konce z moko, pomešano z vodo, skupaj prilepi, da bode videti kakor model. Kadar je torta pečena, potrosi jo s sladkorjem, med ograjo pa še nadevaj omake, kakršno si bila prej rabila.

459. Orehova torta.

Raztepi 28 dek surovega masla, 28 dek sladkorja in 4 rumenjake, pridenei sneg 4 beljakov, 7 dek moke in 21 dek drobno zrezanih orehov. Speci torto, kakor po navadi, ohladi jo in prevleci jo z glazuro (glej št. 438.) in sicer s toplo glazuro in obloži jo z ukuhanim sadjem.

460. Kostanjeva torta.

Speci in olup 10 velikih laških kostanjev (maroni), ohladi jih in ostruži jih na strgalu (Reibeisen), pretlači

jih skozi sito in prideni jim 7 dek stolčenih mandljev, cimeta in limoninih lupinic. Zdaj raztepi 10 dek surovega masla, 5 rumenjakov, 7 dek sladkorja in sneg 3 beljakov prideni s prejšnjim vred tej mešanici. Model podloži z ukuhanimi kutinami, napolni ga, pomaži površje z jajcem, potrosi je s sladkorjem in speci torto, a ne rabi prehude vročine.

461. Doboš-torta.

Mešaj $\frac{1}{2}$ ure 10 dek sladkorja s 5 rumenjaki, pri-mešaj trdnega snega 5 beljakov in 8 dek moke in speci to na 8 delov razdeljeno v tortnih obročih. Potem razte-paj v kotličku nad vrelo vodo 5 jajec, 21 dek sladkorja, 21 dek čokolade in $\frac{1}{4}$ stroka vanilije, zadnje tri dobro skupaj stolčene, dokler ne postane penasto in gostljato. Daj potem ohladiti, a med hlajenjem moraš še vedno mešati. Kadar je že do pol ohlajeno, pomaži to mešanico na 7 listov, osmega pa položi na vrh. Potem raztopi 3 na-kupičene žlice sladkorja, da postane rujav in pomaži ga z vročim nožem na torto.

462. Torta od citronata.

Razmešaj 12 dek sladkorja s 6 rumenjaki, prideni 14 dek podolgasto drobno zrezanih mandljev, 10 dek po-dolgasto zrezanega citronata, drobno zrezane lupinice 1 li-mone, 4 deke drobno zrezanih arancinov, sneg 3 beljakov in 10 dek moke, ali pa mesto zadnje 15 dek drobtin od kake boljše pekarije. Torta se speče v modlu, prevleče se ohlajena s pomerančno glazuro (glej št. 446.) in obloži se z ukuhanim sadjem.

463. Torta od črnega kruha.

Vzame se 19 dek mandljev, 25 dek stolčenega in presejanega sladkorja, 9 rumenjakov, 3 cela jajca, 3 beljaki

za sneg, $4\frac{1}{2}$ deke posušenega in drobno stolčenega kruha, nekoliko limone, 6 dek citronata, stolčenih klinčkov in muškatovega oreščka. Sladkor, z lupino stolčeni mandlji in 9 rumenjakov ter 3 jajca morajo se 1 uro mešati, med tem pa se zdrobljeni kruh omaka na 1 kozarcu rudečega vina. Potem se pridene še vse drugo in se dobro premeša, napolni se v dobro s surovim maslom pomazan model in se speče, a ne na preveč hudi vročini.

464. Drobljiva torta.

Mešaj 14 dek surovega masla do rahlega, pridene potem 2 rumenjaka in 2 celi jajci, vsako posebej dobro zmešano, 14 dek drobno stolčenega sladkorja, ravno toliko olušenih in stolčenih mandljev, limoninih lupinic in 28 dek lepe moke. Nekoliko tega testa položi na pločo, na vrh položi omake (salzna) ali ukuhanega grozdja ali sploh kakega ukuhanega sadja, od ostalega testa naredi čez ograjo (Gitter), ko je pa torta pečena, pomaži jo z dobro premešanim sladkornim snegom.





Drobne pekarije in sladkarije.

465. Škarnielji.

Naredi testo od snega 3 beljakov, 3 rumenjakov in sladkorja za težo 3 jajec, primešaj za težo 2 jajec moke, naredi iz tega testa trioglate lističe, vzemi kratko, koničasto, rumeno repo ali koren, naredi črez njo (na nji) škarniceljne, katere speci in napolni s kremom (glej št. 354.) ali pa s penasto smetano;

za testo vzameš tudi lahko 14 dek sladkorja, 14 dek mandljev in sneg 3 beljakov, a premešati smeš le celo malo.

466. Oblanci.

Razmešaj 3 jajca s sladkorjem, katerega mora biti nekoliko manj (kakor je teža 3 jajec), skozi $\frac{1}{2}$ ure, primešaj potem po žlicah posamezno 3 žlice moke in naredi prst široke trake na namazano pločo (pleh). Trake narediš lahko s pomočjo lijaka (Trichter) ali pa papirnatega škarnielja, kateri ima spodaj luknjo, vzameš pa tudi lahko kavine žlice. Na trake potrosi janeža, ali vanilije, ali pa fino zrezanih mandljev in vzemi trake takoj, kakor hitro so pečeni, prav vroče s ploče, da jih na gladkem lesenem reclju (palčici) zviješ kakor obličje (prav skoraj kodrasto). Če jih shraniš na toplem kraju, ostanejo ti dolgo krhki;

467. Pomerančni kruhki.

Mešaj 4 velika jajca s $\frac{1}{2}$ kile sladkorja pol ure, primešaj 3 deke zrezanega citronata, $\frac{1}{2}$ kile moke in zopet 3 deke zrezanega citronata ter nekaj prav drobno zrezanih pomerančnih lupinic. Od tega testa napravi podolgaste kruhke, položi jih na namazano pločo (pleh) in jih peci eno uro na rahli vročini, dokler ne postanejo blede rumeni.

468. Krhke prestice.

Prav dobro razmešaj 28 dek surovega masla, 42 dek moke, 14 dek sladkorja, 2 rumenjaka, nekoliko drobno zrezanih limoninih lupinic; iz testa naredi male prestice, pomaži jih z jajcem, potrosi jih z drobno zrezanimi mandlji in speci jih prav počasi.

469. Čokoladni kupčki.

Vzame se 25 dek sladkorja, 7 dek zdrobljene čokolade, nekoliko vanilije in sneg 3 beljakov ter se prav dobro premeša. Narede in spečejo se mali kupčki.

470. Huzarski krapčki.

Raztepi prav dobro 14 dek surovega masla z 2 rumenjakoma, da dobiš reč prav penasto, primešaj 7 dek vanilijinega (glej št. 323.) ali pa ob limono odrganega sladkorja, kakor tudi 17 dek moke. Vse skupaj prav dobro predelaj in naredi iz testa krapčke, nekoliko bolj kot orehove velikosti, katere položi na pločico. V vsak krapček naredi luknjo (plitvo), pomaži krapčke z jajcem in z debelo stolčenim sladkorjem potrosi, potrosi jih tudi z nekoliko stolčenimi mandlji in speci jih v vroči štedilnikovi cevi, dokler ne dobe lepe rumene barve. Kadar so že pečeni, napolni luknjo s kako omako ali pa z ukuhanjo črešnjo. Posebno k vinu se ti krapčki radi rabijo.

471. Orehove palčice.

Oluši in stolči 14 dek orehov, prideni ravno toliko sladkorja, surovega masla in moke in naredi iz tega in 2 rumenjakov testo. Iz tega testa razreži orehovo velike koščke, zvaljaj jih v okrogle palčice, speci jih in pomaži jih s toplo glazuro (glej št. 439.).

472. Lešnikove palčice.

Narede se ravno tako, kakor orehove, ako vzameš mesto orehov lešnike.

473. Kostanjeve palčice.

Velike in lepe kostanje skuhaj in skozi sito pretlači in primešaj jim z enako težo surovega masla, sladkorja in moke in naredi, kakor pove št. 471.

474. Čokoladni prepečenci.

Raztepi 3 beljake, da se spenijo, prideni 28 dek prav drobno stolčenega sladkorja in drobno stolčenih mandljev in 14 dek nastrgane čokolade; potem razreži oblate na tri prste široke kose, namaži jih z navedeno mešanico in speci jih počasi.

475. Uršulinske prestice.

Raztepi 7 dek sladkorja v 4 žlicah vina, prideni eno celo jajce in en rumenjak in prav dobro prežvrkljaj. Potem razdrobi 4 deke surovega masla z 28 dekami moke, prilij prežvrkljano in naredi testo, katero gneti eno uro in je pusti potem nekoliko časa počivati. Nato naredi prav majhne prestice, pomaži jih z jajcem in speci.

476. Angleške osmice.

Zreži na deski med 28 dek moke 14 dek surovega masla, potem pridene 6 rumenjakov, 2 žlici vina, 1 žlico kisle smetane, soka $\frac{1}{2}$ limone ter $17\frac{1}{2}$ deke sladkorja; vse to z nožem dobro pregneti, naposled še nekoliko z roko in pusti pokrito malo počivati. Ko si je testo počilo, zreži je na enakomerne koščke, razvaljaj jih z roko na palčice svinčnikove debelosti, zapogni jih na osmice (8), daj jih na pomazano pločo (pleh), a ne pretesno skupaj, pomaži jih z raztepenim beljakom, v katerega deni tudi precej sladkorja in speci v ne prehudo vroči peči. (Beljak ne smeš toliko raztepsti, da bi postal sneg.)

477. Mandljeve štručke.

Polagoma stolči 14 dek mandljev prav fino s 14 dekami sladkorja, razdrobi 14 dek surovega masla s 24 dekami moke, pridene sok in lupinice $\frac{1}{2}$ limone, naredi iz vsega skupaj testo in razreži je na kosce. Iz teh koscev naredi na oba kraja koničaste in na sredini za palec debele štručice, utisni jih z v moko omočenim noževim hrbtom po širokosti, pomaži jih z jajcem in potrosi jih z debelo stolčenim sladkorjem ter jih speci.

478. Surovomaslene prestice.

Razdrobi 21 dek moke, 14 dek surovega masla, 7 dek ob limono odrganega sladkorja, naredi iz tega in z 2 rumenjaka rahlo testo, izvaljaj je z roko v ravno klobaso, razreži na koščke orehove velikosti, razvaljaj te v svinčnikove palčice in naredi prestice. Pomaži jih še z jajcem in potrosi jih z debelo stolčenim sladkorjem ter jih speci.

479. Janeževe prestice.

Zmešaj 14 dek sladkorja z 1 celim jajcem, da bode lepo penasto, pridene stolčenega janeža, 10 dek raztoplje-

nega surovega masla in 17 dek moke, naredi kakor zgoraj prestige, pomaži jih z jajcem in potrosi z janežem in sladkorjem ter jih speci.

480. Cimetove prestige.

Naredi testo od 21 dek moke, 10 dek surovega masla, 10 dek sladkorja, 1 žlice zdrobljenega cimeta, 2 žlic kisle smetane in 2 rumenjakov, naredi kakor pove št. 478., pomaži prestige z jajcem in potrosi jih s sladkorjem in cimetom ter jih speci.

481. Mandljeve prestige.

Raztepi 1 rumenjak in 14 dek surovega masla, prideni 2 trdokuhana rumenjaka, 10 dek sladkorja, limoninih lupinic, 4 deke drobno stolčenih mandljev in 18 dek moke; naredi male prestige (št. 478.), pomaži jih z jajcem in potrosi jih s sladkorjem in mandlji ter jih speci.

482. Janeževi obročki.

Naredi testo od 14 dek moke, 10 dek surovega masla, 7 dek sladkorja, stolčenega janeža in 2 trdokuhanih rumenjakov; testo razvaljaj za pol prsta debelo, vzemi dva modla različne velikosti in sicer enega večjega in enega manjšega, kakršna rabiš sicer za izrezavanje krapov, izreži najprej z večjim in potem z manjšim obročke, katere pomaži z jajcem, potrosi z janežem in debelo stolčenim sladkorjem, položi jih na pločo (pleh), a ne preblizu skupaj in jih speci.

483. Čokoladne prestige.

Naredi testo od 18 dek moke, 10 dek surovega masla, 9 dek čokolade in 3 rumenjakov; naredi prestige, kakor pove št. 478. in jih na zmerni toploti speci.

484. Angleški piškoti.

Mešaj skozi $\frac{3}{4}$ ure 7 dek surovega masla, 10 dek sladkorja, 3 jajca in 12 gramov soli, pridene polovico od 75 dek moke in 3 decilitrov mleka in postavi na hladen kraj. Druzega dne daj ostalo moko na desko, mešanico na moko in predelaj testo prav dobro; da bode mehko, tolči ga z valjarjem. Testo izvleci potem debelo kakor za debele rezance, napikaj ga prav gosto s kakim lesom in izreži z modlom za izrezavanje male, okrogle lističe. Te pomaži pol z vodo in pol z mlekom, položi jih na z moko oprášeno pločo in jih speci. Svitlopečene pomaži še enkrat in jih v cevi posuši.

485. Čokoladine pločice.

Vzemi 3 jajca, za težo 3 jajec moke, sladkorja in surovega masla; najprej raztepi rumenjake s sladkorjem in surovim maslom, primešaj sneg 3 beljakov in moke, pridene tudi 14 dek zdrobljene čokolade, 7 dek drobno zrezanih arancinov, 10 dek drobnih rozin, 10 dek rozin in 10 dek podolgasto drobno zrezanih mandljev. Testo pomaži na pločo (pleh) za mali prst debelo, naloži s sadjem in ko je pol pečeno, razreži na kose in speci do kraja.

486. Kvarte.

Vzemi 3 jajca, za težo 3 jajec moke, sladkorja in surovega masla; najprej raztepi rumenjake s sladkorjem in surovim maslom ter primešaj sneg 3 beljakov in moko. To testo namaži na (pleh) pločo in sicer tako, da bode za mali prst debelo, obloži je pa tako s sadjem, kakor imajo kvarte znamenja. Kadar je pol pečeno, razreži kvarte in speci do kraja.

487. Pomerančne pločice z rumom.

Razdrobi 35 dek moke z 21 dekami surovega masla in naredi naglo iz tega in iz 14 dek sladkorja, 3 rumenjakov, s sokom in duhom $\frac{1}{2}$ pomeranče (duh dobiš, ako $\frac{1}{2}$ pomeranče ostrgaš na sladkorju, katerega prideneš), 1 žlice ruma in 1 žlice smetane, testo. Testo razvaljaj, razreži na pločice (šnite) in prevleci jih, kadar so pečene, s pomerančno glazuro (glej št. 446.).

488. Pomerančne pločice z mandlji.

Raztepi 10 dek surovega masla, primešaj mu 10 dek ob pomerančo odrganega sladkorja, pridene tudi nekoliko pomerančnega soka, 7 dek mandljev, 1 celo jajce in 3 rumenjake, in ko je to dobro premešano, še 10 dek moke; testo pomaži na pločo (Blech), potrosi je s sladkorjem in mandlji in speci. Kadar je pečeno, razreži na enako velike kose (pločice, Schnitten).

489. Nadevane pločice.

Raztepi 14 dek surovega masla s 3 rumenjaki, pridene 10 dek ob limono odrganega sladkorja in 17 dek moke, naredi rahlo testo, izvleci ga prav tenko in razreži ga na 2 enako velika lista. Enega pomaži z marelično omako, drugi list pa deni s pomočjo valjarja prav previdno na prvega, pomaži površino z jajcem, potrosi jo z debelo zdrobljenim sladkorjem in na lističe narezanimi mandlji. Od tega nareži prst dolge in palec debele pločice in jih speci;

mesto tega testa lahko vzameš tudi onega, ki je pri št. 487 navedeno.

490. Nadevane pločice, s čokolado.

Naredi testo od 14 dek moke, 14 dek surovega masla, 7 dek vanilijinega sladkorja (glej št. 323.), 7 dek

nastrgane čokolade, 4 trdokuhanih in 2 svežih rumenjakov in naredi nadevane pločice ravno tako kakor pri št. 489.

491. Piškotni zapognjenci (Bögen).

V skledi vmešaj rahlo 14 dek stolčenega sladkorja s 4 rumenjaki, prideni tudi limonine lupinice za duh, potem trden sneg vseh 4 beljakov in naposled $12\frac{1}{2}$ deke lepe moke. To razmaži pol prsta debelo na pločo in speci, a ne celo; zreži jih prej na 2 prsta široke in prav mali pedenj dolge bleke in deni jih nazaj v štedilnikovo cev, da se do dobrega speko; potem jih posamezno ven vzemi in črez valjar zapogni; ohlajeni se tu strdijo in deni jih na krožnik.

492. Janeževi zapognjenci.

Naredi testo kakor za prejšnje zapognjence, devaj ga z žlico na pomazano pločo v bolj podolgaste kupčke dva prsta vsaksebi in z žlico poravnaj, da so enako debeli, potresi jih nekoliko z odbranim lepim janežem, pa speci; pečene posamezno iz štedilnikove cevi jemlji in črez valjar zapogni.

493. Macarini.

Raztepi 14 dek surovega masla, 5 rumenjakov, 21 dek sladkorja; prideni 14 dek z enim jajcem stolčenih mandljev, 4 deke drobno zrezanega citronata, 1 deciliter dobre smetane, 14 dek moke in sneg 5 beljakov in speci testo v prav malih modlih.

494. Orehovi krapčki.

Vzemi 14 dek surovega masla, 14 dek moke, 14 dek sladkorja in 14 dek orehov, prideni 2 rumenjaka, limoninega soka, pomarančnih lupinic, cimeta in klinčkov,

naredi testo, izvleci ga za mali prst debelo, izreži ga z modlom za izrezavanje krapov, stisni blekce z hrbtovim nožem podolgem in povprek (nož omoči v moko), na male čveterokote, pomaži z jajcem, potrosi s sladkorjem in cimetom in speci;

lahko pa tudi testo prav tenko izvlečeš in ga s pomočjo večjega in manjšega modla za izrezovanje krapov zrežeš na okrogle lističe in obročke, katere z jajcem pomažeš in po dva in dva zrežeš ter spečeš.

495. Čokoladne kocke.

Zmešaj 21 dek sladkorja, 1 jajce, 5 rumenjakov in 10 dek stolčenih mandljev, prideni sneg 6 beljakov, 7 dek ostrgane čokolade, 4 deke drobtin domačega kruha in z rumom omočenih, 3 žlice zagretega surovega masla in 4 deke moke. To testo speci v podolgastem modlu, speci je in ko je pečeno, razreži je s prav ostrim nožem na kocke, prevleci te z glazuro (glej št. 439. in 446.) in naredi z belim ledom kake okraske nanje.

496. Rumovi zapognjenci (Bögen).

Naredi sneg od 3 beljakov, primešaj 4 rumenjake, za tri jajca težko sladkorja, potem nekoliko ruma in za 2 jajci težko moke; pločo pomaži z voskom, naredi nanjo kupčke, potrosi jih s finim sladkorjem in podolgasto drobno zrezanimi mandlji in jih speci. Potem vzemi vroče drugega za drugim ven in jih črez valjar stisni.

497. Kapucinski kuh.

Zmešaj 6 jajec, 14 dek sladkorja, 6 žlic drobtin, omočenih z dobrim vinom, dišave (Gewürz), 7 dek citronata, 7 dek rozin in 7 dek drobno zrezanih orehov. Pečen kuh izvezni iz modla, potrosi ga prav gosto s sladkorjem,

vzemi žico (drat), drži jo na obeh straneh ovito okoli lesa, razbeli jo na ognju in naredi ž njo (zažgi ž njo) podolgem in povprek ograji (Gitter) podobne črte.

498. **Cesarski kruh.**

Zreži podolgasto drobno 7 dek mandljev, primešaj jim 1 žlico sladkorja, opraži jih svetlorujavo, ohladi jih in razdrobi jih narazen. Potem zmešaj 14 dek sladkorja s 7 rumenjaki, prideni trdnega snega 4 beljakov, prideni tudi mandlje in 12 dek moke in speci v podolgastem modlu.

499. **Škofovi kruh.**

Mešaj eno uro 14 dek sladkorja in 3 ali 4 rumenjake, primešaj sneg 3 beljakov, pomerančnega duha, 5 dek celih pignolij, katere lahko tudi z olupki opražiš v ponvi, potem po širokem na kosce zrezanih mandljev, 5 dek rozin, 5 dek drobnih rozin ali korint in 5 dek na kocke zrezane čokolade. Da se da čokolada tako rezati, moraš jo prej na toplem omehčati, hitro zrezati in jo pred rabo ohladiti, da se strdi. Potem še prideni 14 dek moke, napolni testo v podolgast, namazan model, peci počasi in ne načni kruha pred tretjim dnevom.

500. **Orehov kruh.**

Zmešaj 3 do 4 rumenjake s 14 dekami sladkorja, deni 14 dek drobno zrezanih orehov, sneg 3 beljakov in $3\frac{1}{2}$ deke drobtin in speci to testo v podolgastem modlu;

ali pa mešaj $\frac{1}{2}$ ure 8 rumenjakov in 2 beljaka s 14 dekami sladkorja in primešaj potem 14 dek prav drobno zrezanih orehov, limoninega ali vanilijinega duha, sneg 4 beljakov in 5 dek finih belih drobtin in speci to testo v podolgastem modlu.

501. Lešnikov kruh.

Naredi se ravno tako, kakor pove drugi način orehovega kruha (št. 500.), ako se vzamejo mesto orehov lešniki.

502. Piškotni zavitki.

Razmešaj 3 jajca s toliko sladkorja, kakor je teža 3 jajec, primešaj dobro za 3 jajca teže lepe moke. Potem položi na pločo (pleh) belega papirja, na tega pa snažnega belega pivnega papirja, namaži na njega mešanico tenko, in postavi v precej vročo štedilnikovo cev (Rohr). Kakor hitro dobi barvo, vzemi ven, obrni gornjo plat na spodaj, da pride pivni papir navzgor, pomoči ga z vodo in ga lepo odstrani. Nato namaži na testo ali marelične omake ali pa na toplem omehčane čokolade, zavij piškot hitro skupaj, ovij ga v papir in ga celo speci. Ohlajenega zreži na pločice (lističe.)

503. Čokoladni zavitki.

Razmešaj 7 dek na vročini omehčane čokolade s 5 rumenjaki in 10 dek sladkorja, pridene sneg 4 beljakov, 7 dek z lupino stolčenih mandljev in 4 deke moke in naredi zavitke.

504. Napoleonove pločice.

Raztepi 3 cela jajca, 14 dek sladkorja in 2 rumenjaka, da postane penasto, pridene 14 dek podolgasto drobno zrezanih mandljev, katere moraš prej nekoliko opraziti in 5 dek moke, pomaži testo na pločo in ko je pol pečeno, razreži je na pločice, speci pločice celo in daj potem po dve in dve skupaj, vmes pa kako omako.

505. Prstni kolački.

Prav rahlo razmešaj 14 dek surovega in 10 $\frac{1}{2}$ deke kuhanega masla, 14 dek sladkorja, 1 celo jajce in pomerančne dišave; temu primešaj 35 dek lepe bele moke in naredi cmočke, kakor orehe debele. Vsacega povaljaj v posladkorjenem beljaku, potem v drobno zrezanih mandljih, devaj jih na pomazano pločo, naredi vsakemu majhno luknjico, nadevaj je z omako in speci.

506. Mandljevi zapognjenci.

Raztepi 3 jajca s 14 dekami sladkorja, primešaj 28 dek podolgasto zrezanih mandljev; razreži oblate na podolgaste lističe, pomaži te z mešanico, položi jih na pločo in črez nekaj časa speci jih tudi na zapognjeni ploči do kraja.

507. Smodke.

Naredi od 14 dek sladkorja, 14 dek moke, 14 dek piškotnih drobtin, cimeta in jajec srednje trdo testo, dobro je pregneti in naredi smodkam podobne, prst dolge in kakor prst debele palčice. Pomaži jih z jajcem, potrosi jih s sladkorjem in cimetom ter jih speci.

508. Janeževe klobasice.

Naredi testo od 14 dek mandljev, 14 dek sladkorja, 14 dek moke, 2 ali 3 rumenjakov in 1 žlico janeževe vode, naredi potem iz tega testa klobasice, pomaži jih z jajcem, potrosi jih s posladkorjenim janežem in peci počasi.

509. Sladkorne prestice z vanilijo.

Naredi testo od 14 dek moke, 14 dek melisnega sladkorja in vanilije, 2 trdokuhanih in 2 surovih rume-

njakov, naredi male prestice, pomaži jih z jajcem, potroši jih z debelo stolčenim sladkorjem in speci jih na rahli vročini.

510. Sladkorne prestice z janežem.

Naredi testo od 14 dek sladkorja, 7 dek drobno zrezanih mandljev, 7 dek moke, nekoliko janeža in par rumenjakov, naredi prestice, pomaži jih z vodo, potrosi jih s sladkorjem in jih speci.

511. Mandljevi kifeljci.

Stolci najprej 17 dek mandljev in 17 dek sladkorja, potem stolci zraven 2 rumenjaka, daj to na desko, pri-
deni drobnih kifeljčevih drobtin, naredi testo, iz testa kifeljčke in sicer tako, da jih delaš na deski, potrošeni z mandlji in debelo stolčenim sladkorjem in peči jih na rahli vročini.

512. Beli španski vetrei.

Naredi od 10 beljakov sneg, zmešaj vanj prav rahlo 56 dek vanilijinega in presejanega sladkorja, deni to mešanico v škarnicelj, ki naj ima spodaj za prst veliko luknjo in pretlači skozi njo na pomazano in z moko oprášeno pločo različne podobice, kakor n. pr. polžke, kifeljčke, venčke, prestice; pusti jih ali tako, ali jih pa z zelenim, rumenim ali rudečim sladkorjem potrosi in okinčaj, peči jih pa moraš v prav rahli peči.

513. Barvan sladkor.

Sladkor debelo stolci in presej ga skozi raznovrstno gosta siteca, da dobiš sladkorni prah in tudi več ali manj debelo stolčen sladkor za potresanje. Kadar ga hočeš barvati, daj ga na krožnik in pobarvaj ga z dotičnimi barvami

s čopičem in ga z roko enakomerno pomešaj; stresi ga potem na papir, da se posuši. Ako hočeš več ali manj svetle barve, prideni dotični barvi več ali manj vode, ako pa hočeš, da dobi prav temno barvo, pobarvaj ga potem, ko se je po prvem pobarvanju posušil, še enkrat.

Za barve jemlji: rumeno barvo da žafran, rujavo dobra črna kava ali njen odcedek (Abguss), rudečo košenilja in zeleno špinačin sir.

Barve same se pripravljajo na ta način:

514. Barve za pobarvanje.

Rudečo od košenilje: vzemi 14 dek košenilje, 15 gramov žganega galuna in 30 gramov vinskega kamna (Weinstein). Vsak izmed teh delov mora biti fino stolčen, drug z drugim dobro pomešan in na $\frac{1}{2}$ litra vode skuhan. Ker rado prevreje, vzemi večji lonec, daj mešanico v $\frac{1}{2}$ litra kropa in ko zavre, prelij brž skozi snažen prt na 20 dek stolčenega sladkorja; kadar se je sladkor raztopil, pokuhaj še enkrat in hrani to tekočino v dobro zataknjeni steklenici.

Zelena od špinačinega sira: stolči skledo spomladne špinače, stisni sok skozi snažen prt, daj ga v kaserolo in na ogenj in mešaj ga, dokler se ne sesede. Deni sir na sito, da se voda odteče, gostljato pa hrani v steklenki. Kadar rabiš sir, deni ga med sladkor in pomešaj.

515. Sladkorni celtlji.

Naredi od 1 beljaka trden sneg, prideni 21 dek stolčenega finega sladkorja z mnogo limoninim, ali pomerančnim ali pa vanilijinim duhom (ako ga prej, predno ga stolčeš, dobro odrgneš ob limono ali pomerančo, ali pa vzameš zraven vanilijinega sladkorja, glej št. 323.) in prideni, če je treba, še več sladkorja, dokler se testo ne da izvleči. Iz tega testa izreži raznovrstne podobice, po-

loži jih na z voskom pomazano pločo, speci jih v prav hladni peči in okraši jih z rudečim sladkorjem (glej št. 512.) ali pa z ukuhanim sadjem.

516. Mandoleti.

Naredi od 2 beljakov trden sneg, primešaj 28 dek sladkorja, 7 dek mandljev, 10 dek lešnikov, oboje podolgasto drobno zrezano in lupinice 1 limone; potem zreži oblatne lističe (podolgaste), pomaži na nje mešanico, pokrij jo zopet z oblatom in peci mandolete prav kratko, ker morajo mehki ostati.

517. Angleži.

V kotliček daj 28 dek sladkorja, 21 dek stolčenih mandljev in približno 3 beljake, mešaj nad žrjavico, dokler ne postane vroče, a posušiti se ne sme. Mešanico pomaži potem za mali prst debelo na oblate, potrosi jo s 7 dek drobno zrezanih mandljev in pritisni te nekoliko z roko. Kadar se je ohladilo, zreži palčice, položi jih na namazano pločo in speci jih pri zmerni vročini.

518. Ponarejene salame.

Postavi nekaj časa na ogenj, dokler ne postane suho: 15 dek drobno stolčenih mandljev, 21 dek sladkorja in 1 žlico moke; pozneje se primeša sneg 1 beljaka, cimeta, klinčkov, limoninega soka, 15 dek drobno zrezane citronata in 7 dek podolgasto debelo zrezanih mandljev. To mešanico zvaljaj na deski, katero moraš dobro potrositi s stolčenim sladkorjem, naredi klobaso, pomaži jo s čokolado, katero se mora prej nad žrjavico z nekoliko vode omehčati, ovij klobaso v drobno stolčen sladkor in daj jo na topel kraj, da se suši kake 3 dni; kadar jo vzameš za rabo, razreži jo na drobne lističe.





Cukrčki.



519. Pomerančni celtlji.

Odrgni 14 dek sladkorja ob pomerančo, posuši ga, stolci ga prav drobno, prideni mu sneg 1 beljaka in nekoliko pomerančnega soka, da postane ledu podobno in prav gostljato, naredi male kupčke na oblate in posuši jih v prav ohlajeni peči.

520. Sladkorni celtlji.

Glej št. 515.

521. Limonini celtlji.

Narede se ravno tako, kakor pomerančni, samo sladkor se mora odrgati ob limono in mesto pomerančnega soka se vzame limonin sok.

522. Posladkorjeni mandlji.

Izberi samo lepe in cele mandlje, obriši jih in odtehtaj za ravno isto težo sladkorja. Tega pomoči v vodo, daj ga v kotliček in na ogenj in kuhaj ga, dokler ne dela

niti, ako pomočiš vanj kuhljico. Med tem tudi mandlje zagrej, da postanejo vroči, daj jih na sladkor, primešaj in pretresi jih, dokler se jih sladkor ne oprime. Kadar se je bila že vsa tekočina izsušila, drži kotliček poševno črez žrjavico in pretresaj mandlje, da se sladkor jame topiti. Kadar so na ta način postali rujavi, deni jih na desko, v kotliček pa nekoliko tople vode. Kar je sladkorja na mandljih, ki je drobtinast in se da odlušiti, deni v vodo in ga kuhaj; potem daj mandlje zopet v kotliček in kuhaj jih, dokler niso vsi glazirani (prevlečeni). Med kuhanjem moraš jih pridno mešati; kadar so gotovi, vsiplji jih na sito in pokrij jih s prtom, da se ohlade.

423. Posladkorjeno sadje.

Kuhaj sladkor, katerega omočiš z vodo, tako dolgo, dokler se, če se rečelj kuhavnice najprej v mrzlo vodo, potem v sladkor in na to zopet v mrzlo vodo pomoči, med prsti ne zdrobi. V tak sladkor omakaj sadje in sicer je posebno pripravno drobno sadje. Da se to lahko zgodi, vzemi v vsako roko ped dolge in koničaste lesčke (šibice), natakni nanje dotični sad, omoči ga v sladkor in ga takoj ven vzemi ter suši, a med tem omoči že drugzega. Pomagati ti mora še druga oseba, katera mora sad tako dolgo obračati, da se sladkor povsod enakomerno ovije in se celó strdi. Potem se položi ali še bolje rečeno natakne posladkorjeno sadje s palčico vred nekam tako, da se ob ničesar ne dotika. Pri omakanju v sladkor je treba paziti, da se treščice ne omočijo vanj, kajti potem sladkor rad na sadju razpoka, kadar se treščice odstranijo.

Na tak način se navadno posladkorijo debeli laški kostonji (maroni), kateri pa se morajo prej speči ali pa, kar je še bolje, v vodi s sladkorjem in vanilijo ali pa s sladkorjem in janežem skuhati. Kakor hitro so kuhani, mora se jim najprej rujava tenka notranja kožica odstraniti.

Nadalje se posladkorijo še datlji, nešplje, pomerančni krlji (rezlji), orehi, hruškice, grozdne jagode, kakor tudi raznovrstno sadje, katero se pa mora še prej v posladkorjeni vodi kuhati.

524. Sladkorne pločice.

Kuhaj $1\frac{1}{2}$ kile sladkorja, kakor pove št. 523., da se namreč drobi med prsti, vzemi lepo kamnito pločo, katera mora proti eni strani nekoliko viseti, in jo namaži s finim oljem. Sladkor vlij zdaj od zgornje strani na kamen, da se lepo črezenj razširi, vzemi nož in razreži sladkor, dokler je še mehek, na štirioglate pločice (ako režeš podolgem in povprek čez celo pločo), toda ne smeš ga celo do kamna prerezati. Potem vtakni nož pód sladkor (med kamen in sladkor) ter dvigni vsega na mrzlo pločo (pleh); ko se je celo shladil, zdrobi ga po zarezah na pločice; ako ti je še kaj kuhanega sladkorja ostalo, moraš ga pred navedenim zopetnim ravnanjem zopet zagreti.

525. Sladkorne pločice z okusom.

Narede se ravno tako, kakor prejšnje, samo pridene se nekoliko z vodo pomešanega vanilijinega, ali pa ob limono ali pomerančo odrganega sladkorja onemu, ki se kuha.

526. Nadevane sladkorne pločice.

Kuhan sladkor se mora bolj tenko črez pločo razliti, kar se zgodi, ako se ploča višje podloži, da bolje visi; ta sladkor pomaži, dokler je še topel, s kako prav gosto in vlažno kuhano omako, a črez to vlij zopet sladkorja in naredi male pločice na prej naveden način.

527. **Kostanjeve kroglice.**

Skuhaj $\frac{1}{2}$ kile laških kostanjev, olupi jih in pretlači, a med tem skuhaj $\frac{1}{4}$ kile sladkorja, v vodo omočenega, da dela niti, ako omočiš vanj kuhličin recelj. Kostanje primešaj sladkorju, kakor tudi še prideni približno 2 decilitra mleka, v katerem se je raztopilo nekoliko vanilije in daj, da se vse prekuha; kadar je že precej gosto, odstavi od ognja in pusti hladiti. Ohlajeno razdelaj na male kroglice orehove velikosti, ovij jih dobro v vanilijin sladkor (glej št. 323.) in daj jih na papir in s tem na pločo in pusti, da se na zraku posuše.

Mesto kroglice narediš tudi lahko male klobasice ali palčice.





Pene (Schäume).

528. Jagodne pene.

Pretlači skozi sito 56 dek jagod in jih pobarvaj s košeniljo (glej št. 513.) rudeče. Zdaj razžvrkljaj 7 decilitrov sladke smetane z osmimi rumenjaki, prideni 3 deke vizjega mehurja (Hausenblase), dobro osladi in mešaj nad žrjavico, dokler se ne zgosti; potem odstavi od ognja, do dobrega ohladi, zmešaj z jagodami, deni v model in postavi na led. Vizji mehur moraš prej v vodi razpustiti; ta se namaka tako-le: v razmerji 9 gramov in poldrugo šestnajstinko vode; mehur se mora drobno zrezati in v vodo namočiti; vse skupaj postavi na gorko za toliko časa, da se naredi kakor prah po vrhu in se dobro segreje, a zavreti ne sme. Potem ga skozi snažno ruto prežmi, ruto še v skledici z gorko vodo omakaj in ožemaj, dokler se ves mehur ne izrabi.

529. Malinine pene.

Vzemi 4 decilitre malin, pretlači jih skozi platno, orudeči jih, soku primešaj 15 dek sladkorja, raztepi 4 do 5 decilitrov sladke smetane v pene, prideni jih soku in postavi vse skupaj na led.

530. Spenjena smetana z vanilijo.

Da se smetana sploh speni, mora biti sladka in gosta, mora se torej celo brez mleka posneti. Predno jo vzameš za rabo, moraš njo in tudi kotliček ali pa porcelanasto skledo postaviti na led — če nimaš tega, velja tudi mrzla voda —, a v vodi mora stati dalje, t. j. nekaj ur; predno deneš smetano v posodo, moraš jo dobro izbrisati. Smetano pretepaj s pretepalnico (če nimaš te, velja tudi metlica od svežih in snažnih ter olupljenih brezovih vej) tako dolgo, dokler ne postanejo pene trdne. K $3\frac{1}{2}$ do 4 decilitrom smetanovih pen prideni in primešaj 10 do 15 dek drobno stolčenega sladkorja in naposled še le drobno stolčene in s sladkorjem pomešane vanilije.

531. Pene s čokolado.

Skuhaj na vodi in sicer na $\frac{1}{2}$ kavine čaše 7 dek fine vanilijine čokolade (kot tako dobiš že v prodajalnici) in jo mešaj, dokler se ne ohladi; potem polagoma primešaj pene kakega $3\frac{1}{2}$ decilitra smetane (glej št. 530.) in 10 dek sladkorja.

532. Pomerančne pene.

K penam od 5 decilitrov sladke smetane primešaj 15 dek ob pomerančo odrganega, drobno stolčenega sladkorja; lahko prideneš tudi 2 večji žlici ruma.

533. Kavine pene.

Skuhaj od 5 dek močne, črne kave, primešaj ji na ledu (mrzli vodi) 14 dek drobno stolčenega sladkorja, dokler ne postane ta vlažen in primešaj smetanovih pen od 4 decilitrov smetane.

534. Mandljeve pene.

Zreži z olupki prav drobno mandljev in primešaj jih k penam sladke smetane in postavi na led.

535. Orehove pene.

Narede se ravno tako, kakor mandljeve, samo mesto mandljev vzemi drobno zrezane orehe.

536. Lešnikove pene.

Mesto mandljev ali orehov vzemi drobno zrezane lešnike.

537. Marelične pene.

Postavi skledo na led (ali v prav mrzlo vodo) in daj vanjo 7 dek marelične omake, mešaj jo tako dolgo, dokler ne postane bela; naposled ji polagoma primešaj pene sladke smetane, katere morajo seveda biti posladkorjene.

538. Kostanjeve pene.

Skuhaj, olup, stolči in pretlači 30 dek velikih laških kostanjev, primešaj nekoliko likerja, primešaj tudi pene od 3 ali 4 decilitrov sladke smetane in sladkorja po okusu; če hočeš narediti rudeče kostanjeve pene, prideni vanilije in sladkorne rudeče barve (glej št. 512.) in naposled pene.

539. Pene v kozarcih.

Čokoladine pene: skuhaj 14 dek zdrobljene čokolade in 14 dek sladkorja na 3 decilitrih vode, dokler ne postane gostljata, postavi jo potem v mrzlo vodo in mešaj jo, dokler se ne ohladi in primešaj ji počasi 4 rumenjake

med hlajenjem ter po hlajenju 2 decilitra spenjene sladke smetane. Te pene napolni v čaše ali kozarce in postavi jih med led; potem naredi zopet pene od 2 decilitrov smetane in napolni čaše do vrha. Kot priloga velja drobna pekarija.

540. Spenjena smetana s kremom.

Vzemi krem ali šato (glej št. 353.), katerega le hočeš, postavi ga med ohlajenjem v mrzlo vodo, raztepaj ga še vedno, primešaj mu posladkorjeno spenjeno smetano kacih 3 decilitrov, nakupiči pene v skledi in okinčaj jih s španskimi vetrci (glej št. 511.).

541. Marelične pene s kremom.

Naredi marelične pene (glej št. 537.), in primešaj jih k mrzlemu kremu od 3 decilitrov smetane, 6 rumenjakov in 10 dek sladkorja.

542. Pene z malininim sokom.

Naredi krem (glej št. 354.) od 2 decilitrov sladke smetane, 6 rumenjakov in 7 dek sladkorja, postavi ga v mrzlo vodo in ko je ohlajen, primešaj mu malininega soka (ako skozi prt pretlačiš maline), potem spenjene smetane od 2 decilitrov in sladkorja po okusu ter postavi na led.

543. Spenjena smetana s šatojem.

Naredi šato (glej št. 354.) od 2 decilitrov prav dobrega vina, 5 rumenjakov in sladkorja po okusu, ohladi ga, primešaj mu 3 decilitre sladke smetane, sladkorja in ga daj v votlo pečeno piškotno testo.

544. Surovomaslen krem.

Raztepi 14 dek dobrega, svežega in sladkega surovega masla, da bode prav penasto, pridene 7 dek vanilijinega sladkorja, kakor tudi ohlajenega krema (glej št. 323. in 353.) od 6 rumenjakov polagoma in po žlicah, napolni v z oljem (mandljevimi) namazan model in postavi na led (ali pa delj časa v mrzlo vodo). To maslo se potem vživa, ako se namaže na pločice od krhke pekarije, k čaju ali pa kavi.





Žolice.

545. Smetanova žolica z vanilijo.

Če narejaš smetanovo žolico, moraš v ozir jemati, ali se bode naredila v skledi in nesla v tej na mizo, ali pa se bode naredila v modlu in se potem izveznila. Žolice v skledi potrebuje manj želatine in je lažje narediti, kakor je tudi okusnejša od izveznjene. Po zimi zadostuje za žolico v skledi 1 deka želatine za 1 liter žolice, a če hočeš narediti žolico za izveznenje, moraš vzeti na 1 liter 3 deke želatine. Po leti brez leda mora se v obeh slučajih vzeti nekoliko več. Pene se po malem primešajo k mlačni želatini, ker se potem bolj enakomerno zmešajo; kadar se želatina kuha, mora se paziti, da ne zavre, ker dobi potem nek poseben priokus; najprej jo razreži s škarjami, oplakni jo z mrzlo vodo in daj jo za žolico s smetano na malo vročega mleka (za vsak gram želatine 1 žlico mleka), za šato in žolice od sadja pa na vroče vino. Če hočeš čiste žolice, moraš jo s snegom od beljaka in limoninim sokom čistiti; kadar jo hočeš čistiti, moraš jo vedno več vzeti;

za $\frac{1}{2}$ litra smetane, katero moraš raztepsti v trdne pene, vzame se 14 dek vanilijinega sladkorja in 6 gramov želatine, ako hočeš žolico v skledi ali pa 16 gramov, ako hočeš žolico izvezniti;

mesto želatine vzame se tudi vizji mehur (Hausenblase), kateri je boljši sosebnost za čiste žolice; mehur

se mora stolči, oprati, na male kosce raztrgati in v mlačni vodi (2 deki mehurja na $\frac{1}{4}$ litru) z nekoliko limoninim sokom črez noč na toplem kraju omakati; potem se skuha, ako se posoda postavi v krop, počasi v 3 ali 4 urah, a se mora večkrat premešati in pene odstraniti, naposled pa precediti k vročemu kuhanemu sladkorju, s katerim se mora zopet nekoliko časa kuhati, predno se zopet precedi in se ji ostale snovi primešajo.

546. Smetanova žolica s čokolado.

Omeščaj na toploti 10 dek dobre čokolade, primešaj kuhanega gostega sladkorja (ki dela niti, ako se vanj omoči kuhličin recelj) in sicer 14 dek na pol litra spenjene sladke smetane in sicer polagoma. Skledo postavi v mrzlo vodo in pusti jo delj časa stati. Žolica se okinča z belo ali rudečo peno od smetane.

547. Žolica s kavo.

Skuhaj 7 dek sveže žgane kave in sicer močne ter jo odcedi; vročemu odcedku primešaj 7 ali 17 gramov (glej št. 545.) raztopljene in precejene želatine, in kadar je že mlačen, trdne in oslajene pene od pol litra sladke smetane, napolni v model in pusti stati.

548. Mandljeva žolica.

Stolči 28 dek mandljev, med tolčenjem jih omakaj s sladko smetano tako dolgo, da si pridejala 3 decilitre smetane in jih potem iztisni; k tej tekočini primešaj 1 deko (če hočeš izvezniti, 2 deki) v mleku raztopljene želatine, potem 15 dek sladkorja in pol litra spenjene smetane.

549. Marelična žolica.

Pretlači skozi sito 10 lepih, zrelih marelic in premešaj jih s 14 dekami stolčenega sladkorja, primešaj

4 decilitre dobrega mandljevega mleka in 2 deki želatine, potem še 2 decilitra spenjene smetane in napolni v model ter daj na led stati.

550. Malinina žolica.

Pretlači maline skozi sito, pridene nekoliko soku toliko sladkorja, da bode dovolj sladka žolica, deni ta del soka v meden (rumen) kotlič in daj kuhati, dokler težko ne kane. Na 7 decilitrov soka razpusti 4 deke vizjega mehurja na vodi in deni ga, kakor tudi ostali sok, v kotliček, da malo povre; zdaj ga precedi skozi prtč, ki je na štiri noge preobrnjenega stola privezan, tolikrat, da bode čist, nadevaj ga v model ali stekleno skledo in postavi na led.

551. Vinska žolica.

Odrgni na 2 limonah in 1 pomaranči koščke sladkorja, ožmi potem limono in pomarančo v snažen lonec, pridene odrgnjen sladkor, poldrugo litrovo četrtno belega vina in malo manj kot poldrugo litrovo četrtno nezavretega posnetega mleka; vse to pokrij s papirjem in pokrivalko, postavi črez noč na gorko, da se segreje, a zavreti ne sme; priveži nato snažno ruto na narobe obrnjen stol in sicer vsak vogel na eno nogo, spodaj podstavi skledo in vlij mešanico na ruto in stori to dva ali trikrat, dokler ne bode čisto. Že en dan prej pa namoči $3\frac{1}{2}$ deke vizjega mehurja (Hausenblase) v poldrugo litrovo četrtno vode; ko je že precejen, mora se sam dobro strditi. Deni ga v meden (Messing) kotliček, nanj 28 dek sladkorja, vžvrkljaj med poldrugo litrovo osmino vode malo beljaka in vlij na sladkor ter kuhaj tako, da se vse pene, in kar je grdega v sladkorju, skupaj prime, to doli poberi, sladkor se potegne, potem deni notri vizji mehur in poldrugo litrovo osmino belega vina. Ko zavre, vlij v litersko ali večjo s čisto ruto pregrnjeno skledo, primi

vogle in vzdigni, da se oteče; zdaj prilij še začetkoma imenovano očiščeno tekočino, a kolikor še manjka do enega litra, prilij belega mrzlega vina. — Lepo zdolben model postavi na led, nekoliko žolice pa deni v drugo skledo in jo pobarvaj s košeniljo. Potem deni v eno luknjico navadno narejene, v drugo pa pobarvane žolice in tako dalje, dokler imaš kaj luknjic; zdaj pusti, da zledeni, na v modlu strjeno vlij počasi one ohlajene iz sklede, pa ne vse na enkrat; ko se zopet strdi, vlij vso, kar jo imaš. Ko je strjena, pomoči v krop ruto in jo ovij pri kraju ob vrhu okrog modla; ko se začne solziti, pomoči model v vroč krop, urno ga vzemi ven, vrh povezni, skledo pa obrni, model vzemi proč in daj na mizo.

552. Kremova žolica.

Naredi krem (glej št. 354.) kakršnega okusa hočeš od pol litra sladke smetane, 14 dek sladkorja in 8 rumenjakov, mešaj ga med tem, dokler ga hladiš v mrzli vodi, prideni 15 gramov raztopljene želatine in napolni, kakor hitro se začne strjevati, v lep iztisnjen model, kateri je že na ledu ali pa v prav mrzli vodi.

553. Švicarsko mleko.

Raztopi v 4 decilitrih vode 17 dek sladkorja in ga kuhaj, dokler ne postane čist, potem ga ohladi. Vanj vžvrkljaj kakor pri šatoju 10 rumenjakov, prideni 10 gramov želatine, postavi med hlajenjem v vodo in vedno mešaj; potem ko je že celo ohlajeno, prideni še nekoliko ruma ali likerja, sladkorja in 4 decilitre spenjene sladke smetane.

554. Angleška žolica.

Raztepaj na ognju 21 dek sladkorja, odrganega ob pol limone in pol pomeranče, sok 2 pomeranč in 1 limone,

2 decilitra dobrega vina in 6 rumenjakov, dokler ne postane gosto, prideni nato 2 deki želatine, postavi na led, mešaj, dokler se ne ohladi, primešaj zdaj sneg 6 beljakov in 1 deciliter ruma in napolni v model, da postane žolica.

555. Jagodova žolica.

Skuhaj 28 dek sladkorja na 7 decilitrih vode, dokler ne začne težko kapljati od žlice; polovico polij na pol-drugi liter snažnih jagod in pusti črez noč stati. Drugo polovico sladkorja kuhaj z 2 dekami vizjega mehurja, katerega moraš seveda prej raztopiti in s sokom ene limone in ga vročega precedi skozi snažen prt v skledo in prilij jagodov sok, kateri je bil stal črez noč, ter precedi celo reč še enkrat skozi razpet prt, katerega lahko, kakor je navada, privežeš za 4 noge obrnjenega stola. Precejeno napolni v model.

556. Malinina žolica.

Naredi se ravno tako, kakor jagodova, samo pri-dejati se mora sok 2 limon ali pa sok belih ribizljev.

557. Ribizljeva žolica.

Otrgaj jagode in odstrani peclje, jagode zmečkaj in pretisni skozi snažen prt. Sok pusti nekaj ur stati in potem, kar je čistega, odcedi. Na $\frac{1}{2}$ litra soka daj po 30 dek sladkorja, katerega moraš prej v vodo omočiti in toliko pokuhati, da je čist, prideni 17 gramov vizjega mehurja, seveda raztopljenega, precedi vse tolikokrat, da je čisto in postavi na led, da se strdi.

558. Višnjeva žolica.

Na 4 decilitre višnjevega, skozi prt stisnjenega soka se da 20 dek kuhanega sladkorja in 2 deki raztopljenega

vizjega mehurja; vse se mora pokuhati, precediti in postaviti na led.

559. Breskvina žolica.

Pokuhaj toliko, da bo čist, 28 dek sladkorja, pokuhaj v njem 6 velikih, olupljenih in na polovice razklanih breskev, kakor tudi izlušene koščice, dokler niso breskve mehke; postavi potem na stran, da se ohladi. Sok nato precedi in primešaj mu $2\frac{1}{2}$ deke na dobrem vinu raztopljenega vizjega mehurja, naloži v model kuhane breskvine krhlje, precedi sok, vlij ga v model in postavi ga na led, da se strdi.

560. Jabolčna žolica.

Razreži 12 mošanckarjev (ali borsdorferjev) na krhlje, skuhaj jih na $1\frac{1}{2}$ litru vode, dokler niso mehki, sok precedi skozi prt in kuhaj ga z 21 dekami sladkorja, dokler ne nareja na žlici težkih kapelj. Nato prideni 1 deko raztopljenega vizjega mehurja (Hausenblase), precedi zopet, naloži v model kuhanega sadja, nalij sok in pusti, da postane žolica. Pri jabolčni žolici se vzame manj vizjega mehurja, ker se jabolčni sok že sam na sebi rad strdi. Če ga narejaš v malih modlih, ga lahko izvezneš, če ga pa v kozarcih ali čašah, nesi ga koj s temi na mizo.

561. Grozdna žolica.

Otrgaj od prav dobrih grozdov jagode, odstrani peclje, in pretisni sok skozi snažen prt. Sok pusti nekaj časa stati, precedi ga, daj na pol litra $1\frac{1}{2}$ dek kuhanega in čistega sladkorja, nekoliko limoninega soka in 17 dek raztopljenega vizjega mehurja. Celo reč še enkrat precedi in postavi na led, da postane žolica.

562. Pomerančna žolica.

Na fino odrezljane olupke 2 pomeranč in pol limone se vlije 2 decilitra vrele vode in se čez pol ure precedi skozi prt na 2 deki v pol litru vode raztopljenega vizjega mehurja ali želatine in na 20 dekah kuhanega in čistega sladkorja. Vse skupaj postavi na zmerno toploto. Med tem iztisni prav rahlo sok šestih pomeranč in ene limone, pusti ga stati, precedi ga skozi napet prt in daj ga k prejšnjemu, katero se mora vseh pen očistiti. Pusti celo reč še nekaj minut na toploti stati, odstrani zopet pene, precedi skozi prt in prideni 1 žlico ruma. V model naloži pomerančnih krhljev, katere moraš pa dobro očistiti bele kožice in še prej nekoliko na gostljato ukuhanem sladkorju pokuhati ter jih ohladiti, daj tekočino nanje in pusti na ledu stati, da postane žolica.

563. Limonina žolica.

Odrgni limono ob sladkor, vlij na tega precejšen in rahlo iztisnjen sok 3 limon, prideni 2 deki prav čiste želatine, 2 decilitra belega vina in pusti na zmerni toploti stati, dokler ne skuhaš 28 dek v vodo pomočenega sladkorja, katerega prideni prejšnjemu in precedi skozi prt. Če še morebiti ni čisto, prideni rahel sneg 1 beljaka, pokuhaj celo malo in brez mešanja na zmerni vročini, ohladi in precedi.

564. Vodna žolica.

Skuhaj 28 dek sladkorja na 7 decilitrih vode, da postane čist, prideni sok 2 limon, nekoliko fino odrezljane limonine lupinice in 17 gramov raztopljenega vizjega mehurja. To pusti nekoliko časa mirno stati, a mora biti dobro pokrito, potem precedi skozi razpet prt, katerega najbolje z vsemi štirimi vogli privežeš za štiri noge obrnjenega stola. To čisto žolico lahko rabiš, ako hočeš kak model oblitati, ali če jo hočeš kje na površje politi, ali pa jo tudi lahko rabiš pri ukuhanem sadju.



Sladoled (Gefrorenes).

565. Sladoled od ukuhanega soka.

Daj na 4 decilitre s sladkorjem ukuhanega sadnega soka 14 dek sladkorja, katerega moraš na 4 decilitrih vode do čistega skuhati, prideni sok 1 ali 2 limon in ko se je celo ohladilo, daj je v pušico za sladoled (Gefrierbüchse). Kadar delaš sladoled, moraš to na hladnem kraju v osoljen led zakopati. Na 1 škaf ledu da se 1 ali 2 kili soli; sol se mora debelo stolči in na led okoli pušice nasipati, pušica pa se mora še prazna prej na ledu posušiti, potem snažno obrisati, celo do roba v led zakopati, led se mora okoli nje stisniti, pušica se mora samo do pol napolniti in potem zapreti. Če je pri jedi kaka alkoholova tekočina, traja zmrznenje dalje, kakor pa pri smetani; ko je nekaj časa mirno stalo, obriši pokrivalko, odvzemi jo in odluši v posodi od pušice, kar se je bilo okoli nje od sladoleda prijel in zmešaj z drugim. Tako mešaj tako dolgo, dokler ne postane gosto, nato pa prideni 1 žlico fino zdrobljenega sladkorja in ga enakomerno razmešaj. Potem pritisni lopatico ali kar imaš za mešanje ob pušično steno in sukaj na ta način pušico ter poleg tudi mešaj. Sukati moraš naglo, kajti od naglega sukanja in mešanja je odvisno, bode li sladoled več ali manj fin; naposled mora biti kakor surovo maslo. Kadar je sladoled gotov, izvzame ali

izvezne se na krožnik, ako se pušica pomoči v prestano vodo. Voda, ki se med ledenjem nabira, mora se pri luknjici na dnu škafo večkrat odstraniti; ako hočeš sladoled naglo dovršiti, daj k ledu poleg soli tudi salpetra in salmijaka in sicer vsacega 7 dek. Na ta način dobiš sladoled v 10 minutah in radi tega se imenuje tak sladoled tudi „minutni sladoled.“ Kadar takega delaš, ne smeš soka ali smetane skuhati in tudi sladkor, kolikor ga rabiš, mora se samo raztopiti. Taki sladoled narediš pa tudi lahko koj v kotličku, katerega lahko s prstom v roču sučeš, toda začetkoma smeš vzeti samo malo tekočine, katera se potem polagoma prideva.

Pri sadnem soku, kateri se je brez sladkorja kuhal, mora se melisni sladkor z vodo pokuhati, dokler ne postane čist, precediti se mora skozi prt, primešati ga znaš soku po okusu in pridjati moraš tudi nekoliko limoninega soka. Od zadnjega ne vzemi preveč, da se kiselina preveč ne okusi in ker potem tudi rad povzroča krč. Ako prideneš preveč sladkorja, sladoled težko zmrzne, če ga pa je premalo, tedaj je zmrzlina prehuda in zato lahko med mešanjem pomaga s sladkornim prahom.

566. Sladoled od svežih jagod.

Vzemi 4 decilitre jagod, katere si prej pretlačila skozi sito, prideni 20 dek na 4 decilitrih vode kuhanega sladkorja, nekoliko limoninega soka in košenilje, ako hočeš lepo rudečo barvo.

567. Malinin sladoled.

Sladoled od svežih malin se nareja ravno tako, kakor od jagod, samo limoninega soka moraš vzeti več; kako se sploh ravna, glej št. 564.

568. Breskvin sladoled.

Olupljene breskve razreži na krhlje, potrosi jih s sladkorjem, polij jih z nekoliko žlicami dobrega vina in pusti jih nekaj ur stati. Potem jih pretlači skozi sito, prideni jim pokuhanega sladkorja po okusu, nekoliko limoninega soka in rudeče sladkorne barve (košenilje).

569. Ribizljev sladoled.

Vzemi 4 decilitre iztisnjenega ribizljevega soka in prideni 28 dek sladkorja, katerega si pokuhala na 4 decilitrih vode in napravi sladoled.

570. Grozdni sladoled.

Ostrgaj prav zrele grozdne jagode, odstrani peclje, stisni jih skozi prt in prideni kuhanega sladkorja ter limoninega soka, naredi sladoled.

571. Marelični sladoled.

Pretlači skozi sito prav zrele marelice in stolči oluščene koščice, pusti jih v lastnem soku 1 uro ležati, prideni pokuhanega sladkorja in pretlači vse zopet skozi sito. Ali pokuhaj 28 dek sladkorja na pol litru vode, polij ga črez 20 dek olupljenih in polovico razklanih marelic, pusti črez noč stati, prideni limoninega soka in pretlači skozi sito.

572. Pomerančni sladoled.

Odrgni celo pomerančo ob sladkor, prideni sok 6 pomeranč in ene limone, skuhaj 21 dek sladkorja na 4 decilitrih vode, premešaj dobro in precedi za sladoled.

573. Limonin sladoled.

Odrgni celo limono ob sladkor, prideni sok šestih limon, skuhaj 28 dek sladkorja na 7 decilitrih vode, primešaj soku in precedi. Lahko tudi vzameš na 3 decilitre limoninega soka 6 decilitrov sladkorne vode.

574. Punčev sladoled.

Pokuhaj na 4 decilitrih vode 28 dek sladkorja, ohladi ga, prideni mu $3\frac{1}{2}$ decilitra ruskega čaja, sok 4 pomaranč, 1 ob sladkor odrgano pomarančo, sok 2 limon in 1 ob sladkor odrgano limono, in ko je sladoled že pol zmrznjen, še 1 deciliter ruma.

575. Kostanjev sladoled.

Skuhaj na posladkorjeni vodi $\frac{1}{2}$ kile kostanjev, katere moraš surove olupiti; med kuhanjem prideni tudi košček vanilje. Kuhane pretlači skozi sito; potem skuhaj na 2 decilitrih vode 21 dek sladkorja in prideni ga z 2 žlicama ruma in 4 decilitri spenjene sladke smetane h kostanjem in naredi sladoled.

576. Orehov sladoled.

Deni 21 dek orehov v svežo vodo, olupi jim tenko kožico, čez 24 ur stolči jih in med tolčenjem jih namakaj z malo smetane, skuhaj jih na 4 decilitrih sladke smetane in primešaj jih poleg 21 dek stolčenega sladkorja k penam od 4 decilitrov sladke smetane. Lahko pa tudi tako narediš, da jih nič ne olupiš in jih prav drobno zrežeš, jim primešaš sladkorja in jih deneš k penam od 7 decilitrov sladke smetane ter narediš sladoled, kakor pove št. 565.

577. Mandljev sladoled s smetano.

Napravi $\frac{1}{2}$ litra mandljevega mleka od 14 dek sladkih in 2 dek grenkih mandljev, raztepi je s 6 rumenjaki, 14 dek sladkorja in pomarančnim duhom v krem, ohladi vse skupaj, daj v pušico za sladoled, naredi trdni sladoled (glej št. 565.) in primešaj mu pen od 2 decilitrov sladke smetane.

578. Mandljev sladoled brez rumenjakov.

Stolči 40 dek olupljenih mandljev s svežim mlekom prav fino, primešaj to k 7 decilitrom celo sveže sladke smetane, pusti črez noč na hladnem kraju stati, pretlači družega dne skozi prt, prideni sladkorja in naredi sladoled.

579. Lešnikov sladoled s smetano.

Naredi se ravno tako, kakor št. 577., samo namesto mandljev se vzamejo lešniki in na mesto pomarančnega duha se vzame vanilijin duh.

580. Lešnikov sladoled brez rumenjakov.

Naredi se ravno tako, kakor št. 578., samo mesto mandljev se vzamejo lešniki.

581. Sladoled od praženih mandljev.

Opraži na 10 dek sladkorja 21 dek mandljev, da bodo lepo rumeni, ohladi jih, stolči jih, daj jih na 7 decilitrov vrele smetane, pusti eno uro stati, primešaj še 7 dek sladkorja, raztepi je z nekaterimi rumenjaki v krem in naredi sladoled.

582. Vanilijin sladoled, rumen.

Skuhaj košček vanilije na sladki smetani, ohladi potem, precedi na 7 decilitrov sladke smetane, prideni 28 dek stolčenega sladkorja in 4 do 6 rumenjakov, raztepaj nad ognjem, dokler ne postane vroče, gostljato in niso rumenjaki več surovi, podrži potem v mrzlo vodo, dokler ne postane celo hladno in naredi sladoled, kakor pove št. 565.

583. Vanilijin sladoled, bel.

Namesto rumenjakov, kakor pri rumenem, vzemi 3 beljake in raztepi jih v sneg, vrelo smetano z vanilijinim duhom prilij pomalem in med raztepanjem k snegu daj vse skupaj na ogenj in raztepaj dalje, dokler niso beljaki razkuhani, potem precedi in primešaj sladkorja.

584. Kavin sladoled.

Deni na 7 decilitrov vrele sladke smetane 10 svežežganih, vročih kavinih zrn in pokrij posodo. Kadar se ohladi, precedi smetano, postavi jo na žrjavico in razžvrkljaj v nji 6 rumenjakov in 21 dek sladkorja, dokler ni reč gostljata in vroča; potem prelij v lončen model, kateri stoji v mrzli vodi in mešaj, dokler se ne ohladi. Na to daj v pušico za sladoled in naredi sladoled.

585. Čokoladin sladoled.

V kotličku raztepaj nad ognjem 14 dek zdrobljene čokolade, 14 dek sladkorja, 7 decilitrov smetane in 6 rumenjakov, dokler ne postane gostljato, postavi v mrzlo vodo in mešaj dobro, dokler se ne ohladi. Lahko pa tudi vzameš čokolado in jo kuhaš, dokler se ne skuha, a lahko tedaj opustiš rumenjake.

586. Punč à la glace.

Kadar narediš punčev sladoled (glej št. 574.) in priliješ ruma, prideni tudi trden in posladkorjen sneg 2 beljakov, mešaj nekaj trenutkov in napolni sladoled v kozarce za punč, na kar se bode na površju naredila bela pena.

587. Zmrzlo sadje.

Raznovrstno sveže sadje (in sicer kar je večjega, mora biti olupljeno ter na krhlje narezano) se dne v plasteh in s sladkorjem potrošeno v pušice za led in sicer plast sadja, potem sladkor, nekoliko limoninega soka, zopet sadje i. t. d. Pušica se zapre in zagrebe v soljen led. Vsebina se mora večkrat od pušičine stene odlušiti in rahlo pomešati. Kadar je zmrzlina gotova, pomoči se pušica v postano vodo, da se vsebina lažje v skledico ali na krožnik izvezne; skledica ali krožnik mora se še potem postaviti na led. Črez nekoliko časa pokuhaj v vodo omočenega sladkorja tako močno, da dela niti, ako pomočiš vanj kuhličen recelj, ohladi ga, a le toliko, da je še precej mlačen in polij ga črez mrzlo sadje. Najboljši so na ta način melone.





Ukuhano sadje, kompoti.

588. Ukuhane kutine.

Sadje odrgni nekoliko, da odstraniš kosmičje, potem razreži jabolka na polovice, olupi jih in odstrani trdo sredino in skuhaj jih v vodi, a moraš tudi zraven kuhati peške, olupke in sploh vse, kar se je prej zdravih delov odstranilo. Kadar je jabolčno meso že precej mehko, izvzemi je, a peške, olupke in drugo kuhaj še eno uro, kajti peške dajo lepo rudečo barvo, olupki pa prijeten duh in okus. Črez eno uro kuhanja odvzemi vse, da ostane sama pokuhana voda, in daj na vsak kilogram kuhanih kutin $\frac{1}{2}$ kile sladkorja v vodo, prideni kutine in skuhaj jih do mehkega, kadar so dovolj kuhane, zloži jih lepo v steklenke za sadje in prideni nekoliko posladkorjenega ingverja, pokuhaj sam sok še nekoliko in daj ga vrelega črez kutine. Steklenice potem dobro zaveži.

589. Ukuhane ostroge.

Izberi 218 dek zrelih in lepih ostrog (črne jagode, ki rastejo na trnovju), potem pa omoči v vodo sladkor (glej št. 598.) samo toliko, da je moker in kuhaj ga v kozi, dokler ne postane čist. Ostroge daj zdaj vanj, prideni $\frac{1}{2}$ deke na koške zlomljenega celega cimeta in nekoliko klinčkov,

mešaj na rahlem ognju, toda tako varno, da ostanejo ostroge cele. Potem vzemi ostroge ven, pokuhaj sok še nekoliko, da postane gostljat, ohladi ga in daj ga z ostrogami v steklenice.

590. Ukuhane maline.

Maline morajo biti še trdne, torej ne preveč zrele in peclji se jim morajo pustiti. Na 1 kilo malin vzemi ravno toliko sladkorja, pokuhaj ga z vodo, da postane čist in daj vanj maline; kuhaj jih $\frac{1}{2}$ ure, dokler ne postane sok žoličast, ako namreč kaplja na kuhlji več ne odkane, daj jih še tople v steklenice. Da postane sok raji žoličast (sulzig), prideneš lahko svežega, iztisnjenega ribizljevega soka na sladkor, predno denesh vanj maline;

na ta način ukuhaš lahko tudi ostroge (Brombeeren) in murve (Maulbeeren).

591. Vrtne rudeče jagode.

Te velike jagode se kuhajo ravno tako, kakor maline, ostroge in murve, lahko jih pa tudi kuhaš na malinovem soku in sicer vzemi na 1 liter jagod 1 $\frac{1}{2}$ litra svežega, iztisnjenega malininega soka in $\frac{1}{2}$ kile sladkorja. Vse to kuhaj in sicer najprej sladkor in malinin sok, dokler ne postane ta čist, potem prideni jagode in kuhaj, dokler ne postane sok gostljat, a ne sme zgubiti barve.

592. Vrtne rudeče jagode z rumom.

Na vsak kilogram jagod vzemi 2 kili sladkorja, katerega omoči v vodo (glej št. 599.) in ga kuhaj, dokler ne dela niti na kuhljičnem reclju. Med tem vzemi vsako jagodo posebej v roko, namoči jo v rum in pusti jo na krožniku; ko je sladkor gotov, daj jagode vanj, a pusti jih samo enkrat zavreti.

593. Ukuhani ribizlji.

Ribizljevo grozdíče mora biti še precej trdno, kadar se ukuhava; grozdíčke daj v lošano kozo, in na vsakega $\frac{1}{2}$ litra grozdíča nalij $\frac{1}{2}$ litra mehke (t. j. pokuhane) vode in 1 liter debelo stolčenega sladkorja. Ko se je sladkor raztopil, postavi kozo na zmerno vročino, a le nekaj minut, pokrij jo potem in postavi jo na stran. Druzega dne ukuhaj sam sok in daj mrzlega na grozdíče.

594. Ukuhane višnje.

Odreži višnjam pol peclja, daj jih na pokuhan in zopet ohlajen sladkor in sicer na 1 kilo višenj 1 kilo sladkorja in postavi jih na ogenj ter daj jih tako dolgo počasi vreti, dokler ne postanejo prozorne. Daj jih nato v skledo, pokrij jih in pusti črez noč stati. Druzega dne jih zopet kuhaj, dokler ne postane sok gostljat, vendar ne smeš tako dolgo kuhati, da bi ta zgubil svojo lepo barvo.

595. Črne črešnje.

Črešnje morajo biti sicer že zrele, a še trdne, pecelj se mora odstraniti, pokuhajo se na pokuhanem sladkorju, katerega se vzame na 1 kilo črešenj po 80 dek. Kuhane črešnje se potem izvzamejo, sok se mora ohladiti in potem več dni zaporedoma enkrat prekuhati. Naposled se črešnje v njem še enkrat prevro; v soku lahko pokuhaš tudi nekoliko klinčkov, par koščkov celega cimeta, ali pa tudi nekoliko ribizljevega soka in sicer svežega znaš djati najprej na sladkor.

596. Marelice.

Morajo biti še trde in lepe; razreži jih na polovice, olupí jih z malim in oštrim nožem in položi jih v mrzlo vodo; potem jih položi v vrelo vodo, katera jih mora

celo pokrivati, a kuhati smejo se le tako dolgo, dokler se ne dvignejo kvišku. Nato jih moraš dati zopet v mrzlo vodo in jih potem na sito zdevati, da se jim voda odteče; zdaj skuhaj sladkor, da postane čist in v njem kuhaj marelice celo kratko časa. Sok sam pokuhaj potem še dva dni, vsak dan po enkrat in daj ga naposled vročega čez marelice, a četrtega dne moraš sok zopet samega pokuhati, da postane gostljat in vanj djati marelice, da enkrat zavro. Ko so ohlajene, daj v steklenice, pokrij jih s pivnim papirjem, namočenim v rum in jih dobro zaveži.

597. Breskve.

Vzemi take breskve, katerih meso se ne loči od koščice, ker so take bolj sočnate. Z ostrim nožem moraš jih najprej razpolovičiti in jim koščice izrezati; najprej jih položi v mrzlo vodo in sicer kakor hitro si jih olupila, potem jih kuhaj, dokler jih z lesenim koničastim klintcem lahko ne prebodeš in ravnaj 4 dni ž njimi ravno tako, kakor z marelicami.

598. Češplje.

Olupi jih, pusti jim peclje, položi jih v mrzlo vodo, potem v vrelo in kadar so mehke, daj jih v kuhan in čist sladkor in ravnaj ž njimi, kakor z marelicami.

599. Splošno o kuhanju sadja.

Jagode, ki so sočnate, ukuhajo se v enem dnevu, trdno sadje pa potrebuje po dva do štiri dni, včasih še celo po šest dni. Od kuhanega sadja lahko odjemlješ po malem za rabo, kajti ono ostane po več mesecev dobro;

sadje mora biti pravilno izrasto, a ne preveč mehko, kajti prezrelo sadje rado pozneje v steklenicah zavre; da se trdnemu sadju da prava mehkoba, dene se v vročo vodo, a ne sme vreti, dokler se kvišku ne dvigne,

Sadje se potem z zajemalnico dene v mrzlo vodo, katera mora pa tudi biti pokuhana; nato se da na sito, da se ocedi. Ukuhano sadje ne sme v bakrenih (kupfern) ali medenih (Messing —) posodah stati, ker se vsled sladkorja in kisline rad dela volk (Grünspan);

navadno se vzame za 1 kilo sadja tudi toliko sladkorja z 1 litrom vode; dokler ni celo čist, mora se kuhati; potem se pokuha v njem sadje, položi se v lonec, sladkor se zopet pokuha in se vlije potem čez sadje. Kadar se je zadnje ohladilo, pritisne se na tekočino listič belega in snažnega papirja, da ne stoji kak sad čez tekočino, in lonec se pokrije. Druzega dne pokuhaj zopet sladkor in polij ga vročega čez sadje; tretjega dne se naredi zopet tako in četrtega ali sploh zadnjega dne pokuha se sladkor zadnjikrat, sadje se še enkrat zavre, potem se ohladi in napolni v steklenice, a sladkor se še mora enkrat pokuhati, ohladiti in v steklenice naliti tako, da je sadje celo pokrito. Da se sadje v steklenicah bolje drži, lahko poslednje žvepljaš. V ta namen namoči v stopljeno žveplo capico, veliko 1 centimeter, pritrdi jo na žico, zažgi jo in daj jo gorečo viseti v snažno umito in suho steklenico, katero z malim krožnikom pokrij. Kadar je cunjica dogorela, jo odstrani, a steklenice, ki so modro nakajene, pusti pokrite, le $\frac{1}{4}$ ure pred napolnjenjem jih odkrij;

če v nekaterih dneh med pokuhavanjem sladkorni sok preveč redek postane, mora se zopet drobno stolčnega sladkorja pridjati in pokuhati. Za zavezanje steklenic jemlje se mehur ali pa pergamentni papir, a prej se mora še po stekleničevi velikosti prirezati snažni pivni papir, kateri se položi z rumom napojen na vsebino. Če se ti zgodi, da se je sok preveč posušil, prideni na vodi kuhanega sladkorja. Med pokuhavanjem imej vedno pripravljen snažen prt, katerega moraš v toplo vodo namakati in ž njim to, kar se na posodo ob rob sprime, izbrisati, sicer povzroča kislino in naredi, da začne sadje tekom časa v steklenicah vreti. Ako se ti pa vendar poslednje zgodi, kar poznaš po soku, ki postaja v takem slučaju

kalen, skuhaj sladkor in prideni mu praha salicilne kisline (Salicylsäurepulver) in odstrani mu vse pene. Ta prah pa tudi lahko že prej prideneš, ako na 1 kilo ukuhanega sadja ali pa tega, ki se ima ukuhati, prideneš $\frac{1}{2}$ grama dotičnega prahu. Hočeš, da katero sadje ostane belo, prideni kuhanju nekoliko limoninega soka.

600. Ukuhano sadje kot kompot.

Glej št. 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, kjer so navedeni kompoti od pomeranč, suhih češpelj, suhih jabolčnih rezljev, suhih hrušk, svežega sadja, jabolk v žolici in drobnih sladkornih hruščic.





Omake (Salsen).

601. Splošno o omakah.

Za omake vzemi izbrano, mehko in sočnato sadje, katerega moraš skozi sito pretlačiti. Mehko koščično sadje moraš prej olupiti, a nekatero trdnejše sadje še celo prej olupljeno pariti ali pražiti;

sladkorja vzame se ravno toliko, kolikor tehta sadje brez koščic; mora se v vodi raztopiti in ukuhati, dokler se na kuhljo in na posodo kakor gres tu in tam nasede. Pretlačene snovi se mu polagoma primešajo, a posoda se mora od ognja večkrat odtegniti, ker sicer rado prevre črez njo. Omaka se mora močno ukuhati in se tudi pozneje ne pokvari;

omake se morajo kuhati v kotličku, v katerem se dela navadno sneg, ali pa v lošani ali glinasti posodi. Med kuhanjem se morajo pene vedno s srebrno (ali leseno) žlico odjemati, pa tudi večkrat premešati moraš, da se omaka na dno ne sprime. Kadar je toliko kuhana, da kapljica, dana na pivni papir, tega ne more več prodreti, odvzame se od ognja in se še topla napolni v široke steklenice ali lonce, katere smeš pa še le drugEGA dne zavezati. Da se na vrhu ne narejajo kake nasede, prireži po velikosti steklenice ali lonca bel pivni list, namoči ga v rum in daj ga na omako, ali pa postavi posodo na

mrzlo, da se naredi na vrhu tenka kožica. Glavna reč, da se lahko omake dalje časa shranijo, je suho shranišče.

602. Črešnjeva omaka.

Odstrani od črešenj koščice in peelje in potrosi nanje enako težko sladkorja, namreč vzemi plast črešenj, natrosi plast sladkorja in zopet črešenj i. t. d. Črez noč pusti pokrite stati in pokuhaj jih, a ne mešaj nič;

lahko pa tudi prej sladkor z malo vode pokuhaš, dokler ne dela na kuhljičnem reelju niti, potem pa ukuhaj črešnje in ravnaj, kakor pove št. 601.

603. Višnjeva omaka.

Vzemi mesto črešenj višnje, sicer pa ravnaj celo tako, kakor pove št. 602.

604. Ostrožnična (Brombeer-) omaka.

Pokuhaj v kuhanem sladkorju jagode, katere so s polovico toliko sladkorjem bile potrošene, drugEGA dne, in prideni limoninega soka in pomerančnih lupinic.

605. Češpljeva omaka.

Olupi in razpoloviči češplje s pol svoje teže sladkorja, pusti jih črez noč stati in jih potem pokuhaj, kakor splošno pove št. 601.

606. Malinina omaka.

Zmečkaj zrele malinine jagode in kuhaj jih kake $\frac{1}{4}$ ure. Naposled prideni sladkorja in vode, a mesto zadnje znaš vzeti tudi ribizljevega soka in sicer v raz-

merji 56 dek sladkorja in $\frac{1}{4}$ litra vode in kuhaj še dobre pol ure.

607. Jabolčna omaka.

Suhe jabolčne rezlje namoči za pol ure ali eno uro v toplo posladkorjeno vodo. Potem vzemi pol vode in pol vina (belega), mnogo sladkorja, nekoliko cimeta in limoninih lupinic ter kuhaj kake $\frac{3}{4}$ ure;

od svežih jabolk pa jo narediš, ako skuhaš neolupljene jabolčne krhlje, jih potem pretlačiš skozi sito in pretlačeno kuhaš z nekoliko manj sladkorja, kakor je težko, in prideneš limoninega soka in lupinic.

608. Hruškina omaka.

Olupi in razpoloviči hruške, pokuhaj jih v kuhanem sladkorju, kateri mora na kuhliščnem reclju narejati niti, prideni košček vanilije in kuhaj, dokler ne postane gostljato, a mešaj tu in tam. Ohlajeno, a le malo ohlajeno, spravi v steklenice.

609. Pomerančna omaka.

Vzame se toliko sladkorja, kakor so pomeranče težke, olupijo se pomeranče in položijo v vodo, katera se mora parkrat spremeniti. Sok se izmečka in dene na sladkor. Črez 24 ur otrebi lupine bele kože, zreži jih prav drobno, med tem ko sladkor vreje, in daj jih vanj, a moraš posodo takoj od ognja odtegniti.

610. Grozdna omaka.

Ostrgaj z grozdja jagode, zmečkaj in stisni jih in sicer vzemi take, katere imajo debel olup in trdno meso,

sok precedi skozi sito na stolčen sladkor in skuhaj v omako.

611. Mešana omaka.

Daj na 1 kilo grozdnih jagod, katere si z 8 klinčki oparila in skozi sito pretlačila (precedila), 10 olupljenih in razrezanih breskev, 10 debelih in krhkih hrušek in 4 kislate jabolka in nekoliko manj sladkorja, kakor je vse skupaj težko ter skuhaj omako.





Shranjenje sočivja.

612. Paradajzarji.

Drobnejše paradajzarje, kateri morajo biti zreli, a ne mehki, shraniš na najbolj navaden način, ako jih položiš v steklenice za ukuhano sadje prav gosto skupaj, a ne smeš jih zmečkati ali stisniti. Poveži steklenice potem s pergamentnim papirjem, postavi jih, ko si že druge jedi odkuhala, v štedilnikovo cev tako dolgo, da se sok iz paradajzarjev izcedi in črez nje stopi. Kadar jih rabiš, vzemi jih iz soka, toda ta mora do konca ostati v steklenicah;

paradajzarje pa tudi lahko shraniš, ako jih na sopari pokuhaš. V ta namen moraš vzeti velike, zrele in nepokvarjene ter jih pariti v pokriti posodi, dokler niso mehki in se začne kožica grbiti. Potem jih izsiplji na sito, katero deneš črez skledo in daj jih naglo ocediti. Sok odstrani. Nato pretlači paradajzarje skozi sito in jih napolni v prav močne steklenice za parjenje, steklenice zadelaž z zatiči, preveži jih z dvojnimi pergamentom in daj jih v sopari vreti, t. j. v posodi z vrelo vodo, katero postavimo najboljše v cev. Majhne steklenice naj bodo 1 uro, večje še dalje v sopari;

naposled se dajo paradajzarji tudi posušiti. Opari jih in pretlači skozi sito, kakor prej rečeno, potem jih daj

v nizke in široke pösode in jih pari tako dolgo, da se pretlačeno prav zgosti. To potem pomaži prav tenko na krožnike in posuši v mrzli cevi (štedilnikovi), na zraku in solncu. Kadar je suho, zvij skupaj in shrani v vrečici na suhem prostoru. Kadar se vzame za rabo, mora se prej čez noč namakati. Na ta način shraniš paradajzarje lahko za več let.

613. Gobe v kis.

Prav male gobe puste se cele, obreže se jim spodaj samo to, kar je onesnaženo z zemljo. Večjim, pri katerih pa še ne sme biti celo izraščen spodnji del klobuka, odvzame se samo klobuk. Če bi bil ta tu in tam lisast, mora se obrezati na dotičnih mestih. Šampinijonom moraš klobuk tudi olupiti. Potem operi gobe v mrzli vodi, kuhaj jih nekaj minut v močno slani vodi in daj jih na sito, da se ocede. Medtem pokuhaj vinski kis, prideni muškata (cvetja), popra, lavorjevih peres, prekuhaj vanj gobe, tako da enkrat zavro in napolni jih v steklenice s kisom in prikuhanimi dišavami. Črez nekaj dni še le nalij olja na kis in sicer za prst debelo in zaveži steklenice.

614. Gobe poparjene.

Poreži malim, celo zdravim in čvrstim gobam kocen, daj vsako takoj v vodo, prideni precej surovega masla, limoninega soka, soli ter pusti parkrat zavreti. Potem jih napolni v male steklenice in kuhaj gobe, katere moraš dobro zavezati, v sopari eno uro. Z gobami moraš seveda napolniti tudi omenjeno prekuho. Masla mora biti toliko, da nareja po ohlajenju v steklenici prst debelo strjeno pokrivalo.

615. Kumare (murke) v kis.

V ta namen je najboljši vinski kis. Da ostane ta vedno čist in snažen, vzemi najprej vode, kuhaj to s

potrebno soljo in pridene potem kis. Sol se mora prej celo raztopiti, predno se kis pridene in prekuha. Na 3 litre dobrega in pravega vinskega kisa vzame se 1 liter vode in 6 jedilnih žlic polnih soli.

Kumare se morajo obrati o toplem, suhem vremenu in sicer za v kis samo majhne. Godne, naglo zrastle in lepše zelene so boljše, kakor poznejše. Najprvo morajo se djati v hladno, svežo studenčnico, čez par ur na sito, da se ocede in potem morajo se posušiti s snažnim prtom. Steklenice, katere morajo imeti tako širok vrat, da se lahko z roko seže vanje, morajo biti izmite in dobro suhe. Dno se pokrije z višnjevimi listjem in pehtranovimi mladikami, potem se lepo druga pri drugi polože kumare, potem zopet listje in mladike in zopet kumare. Na 100 majhnih kumar da se par zelenih strokov turškega popra (paprike) in nekaj olupljenih šalot (čebulic). Kadar so steklenice polne, naliije se vanje še zgoraj naveden kis in steklenice se dobro zavežejo. Najložje se dobro zavežejo s pergamentnim papirjem, kateri se mora prej v topli vodi omehčati nekoliko. — Nič tudi ne škodi, ako se v steklenice prilije tudi nekoliko dobre slivovke. Da kumare ne plavajo, položi se lahko nanje snažen kamen, kateri pa mora biti plošnat.

616. Angleške kumare.

Vzemi izrastene, a še zelene kumare, olupi jih in osoli jih prav močno. Črez nekaj ur popari jih dobro z vrelim kisom in daj jih na sito, da se ocede. Ko so se ohladile, položi jih s šalotami (čebulicami), česnom, pehtranom in poprovimi zrni v steklenice, položi povrh male vrečice z gorčico (ženfom), nalij mrzlega, svežega kisa in poveži steklenice.

617. Fižol v kisu.

Poreži fižolovo mlado in še zeleno stročje pri koncih za nekoliko, da lahko ob jednom odvlečeš tudi

niti, in pokuhaj je v močno slani vodi nekaj minut, ohladi je potem, daj je na situ ocediti in polij je potem v skledi z vrelin kisom. Druzega dne daj fižol v steklenice, prideni tudi čebulice (šalote), lavorjeve liste, poprova zrna in mrzlega, toda pokuhanega in z vodo pomešanega kisa, nalij povrh nekoliko dobrega olja in poveži steklenice.

618. Špargel.

Poreži špargel, odreži vse spodnje lesnate dele, pokuhaj ga v slani vodi, daj ga ocediti in polij ga v skledi z vrelin kisom. Ta kis se druzega dne še enkrat prekuha, a mora se z vodo pomešati, in polije se vroč še enkrat na šparglje. Ta se da potem v steklenice in se polije s čistim, prekuhanim in z vodo pomešanim kisom, čez katerega se da še nekoliko dobrega olja.

619. Cvetni ohrovt (karfijol).

Cvetni ohrovt razdeli na manjše cvete, olupí kožico raz kratkih kocenov in ravnaj sicer tako, kakor pri šparglju.

620. Mešano kislo sočivje (Miksed pikles).

Da dobiš mešano kislo sočivje, vzemi mlado fižolovo stročje, male kumare (murke), zeleno paprikinostročje, zelené melonine olupke, vse na enake kosce zrezano, dalje kratko porezan špargel, cvetni ohrovt razdeljen v manjše cvetke in na kocenih olupljen, čebulice (šalote), redkvice, mlado korenje in petersiljeve koreninice, velik, sveži fižol v zrnih, zelenine koreninice in majhne še nezrele paradajzarje. Kar je zelenega sočivja, polije se z vrelo in slano vodo, pusti se nekaj časa namakati, potem

se ocedi in zopet polije z vrelim kisom, v katerega se da celo malo galuna. Vsakega tretjega dne se kis odlije, zopet pokuha in zopet nazaj polije, dokler ni sočivje znovič zeleno. Z belim sočivjem dela se ravno tako, a brez galuna. Čebulice (šalote) in čebulo pripravljaj posebej, a polij jo samo dvakrat. Zelenjavo potem zmešaj, daj jo v steklenice, a kis, kateri je vzel ves slab priokus, zavrži. Na zelenjavo pa polij sledeči kis: pokuhaj vinski kis in daj na 1 liter 6 dek popra, $1\frac{1}{2}$ deke dišave (Neugewürz), 3 deke soli, kis potem ohladi in ga precedi. V vsako steklenico daj tudi 1 paprikin svež, rudeč strok, a črez kis nekoliko dobrega olja. Steklenice se nato dobro zavežejo in shranijo na hladnem kraju.

621. Osoljen stročnat fižol.

Vzemi prav nežen, zelen, stročnat fižol, poreži ga na obeh koncih, pomešaj ga s pol toliko teže soli, kolikor tehta sam, daj ga v steklenice in jih zaveži. Črez nekaj dni dopolni steklenice in stori to tolikokrat, dokler se fižol celo ne sesede. V rabo vzeti sme se še le po Novem letu. V to svrho osnaži in omij fižol, pokuhaj ga, dokler ni mehek in ravnaj ž njim, kakor s svežim.

622. Posušen stročnat fižol.

Natrgaj prav nežen stročnat fižol s peclji, a ne speri ga. Potem vzemi iglo in nit in napelji fižol za peclje na nit. Nit napni potem na kraju, ki je suh, brez prahu in zračen ter razdeli stročje tako, da se ne dotika. Ko se je celo posušilo, hrani je v platnenih vrečicah ali zabojčkih. Predno je hočeš rabiti, namoči stročje črez noč ali še dalje v vodo, katero moraš pred kuhanjem odliti in drugo naliti.

623. Zelen grah.

Zelen, mlad grah napolni se v steklenice; ako drže te poldrugo litrovo četrtino, daj vanj še 2 jedilni žlici soli, ako so pa večje, daj soli v tem razmerju. Potem počakaj, da se grah sesede, prideni zopet graha in soli, zaveži steklenice z mehurjem ali pergamentnim papirjem in kuhaj v sopari kakih sedem minut. (V sopari, t. j. v kropu.)





Dodatek.

Kako ravnaj z raznimi drugimi gospodinjstvenimi zalogami.

Sveže meso shrani se po zimi na hladnem, zračnem prostoru, tako da visi, po leti pa je položi na plošnat kamen in obdaj je okoli in okoli dobro s koprivami; seveda najboljša je ledenica. Opomniti pa je, da se meso ne sme takoj na led djati, kajti tako dobi nek poseben priokus. Postavi meso v kaki posodi v ledenico. Če hočeš takoj po klanju kak kos govedine sveže prihraniti za pečenje, pomoči kos v vrelo mast in obesi ga potem na hladen, zračen kraj.

Pokajene svinjske krače in klobase ohraniš dobre, ako jih oviješ v suho slamo in zašiješ to v platno ter obesiš na hladen zračen kraj.

Ustreljeno perutnino potakni takoj neopipano globoko v oves in tako ostane dobra več tednov.

Če hočeš zabraniti, da se krompir ne izcimi preveč, kar jemlje krompirju dober okus, moraš ga začetkoma ali sredi februarja predjati na drug pripraven prostor.

Korenje pokrij s krompirjem in ko je ta porabljen spomladi, najdeš korenje sveže in sočnato na dnu; na tak način ravnaš lahko tudi s kolerabo, katero pa lahko tudi v plasteh položiš med suh pesek.

Rudeče in belo zelje shraniš v glavah najbolje koj v plitvih jamah na njivi, a moreš je pokriti pri hudem mrazu razven z zemljo tudi listjem ali slamo, katera se pa mora ob toplih dneh in južnem vremenu odstraniti. Če je pa že vsled mraza trpelo, pusti je mirno ležati in na tak način izgine omrazlina sama od sebe. Doma postavi glave, dokler še ni mrzlo, na kocenje na podu ali drugi zračni in suhi shrambi, pozneje pa v klet.

Repo zakrij ali v globoki jami z zemljo, ali pa v manjših jamicah s slamo in zemljo.

Čebulo ne smeš olupiti, a posuši jo dobro in shrani jo na prav suhem prostoru.

Šparglji ostanejo v mrzli studenčnici en dan sveži, ako jih pa na senčnatem kraju položiš precej globoko v zemljo, zdržijo se po dva dni.

Rudeča in rumena rona, pesa ostane užitna čez zimo, ako jo položiš v plasteh med suh pesek.

Petersilj porežeš in lahko posušiš na toplem, a ne prevročem kraju. Na tak način obdrži dolgo svojo zeleno barvo in dober okus.

Cvetni ohrovt (karfijol) odreži z listi vred, obesi ga in posuši dobro. Tako ostane dolgo dober in se da shraniti v kleti. Predno ga daš kuhati, moraš ga dve do tri ure namakati v vodi in v kuho dati precej veliko soli.

Drobne, trdne zeljne glave položi, predno nastane mraz, na kamnita tla. Na tak način postanejo prav nežne in bele, čeprav zunanji listi zarujave.

Jabolke in hruške morajo se pri lepem vremenu in ob suhem času pazljivo obirati in nikakor ne otresti, ker se na ta način ranijo. Začetakoma moraš jih shraniti na zračnem prostoru, da se izhlape, potem še le v kleti na lesenem odru, a tako, da je pecljeva stran spodaj. Od časa do časa potrebna je izbira, da se nagniljeno sadje odstrani.

Češplje natrgaj previdno ob suhem vremenu, izberi samo te, ki so trdne, položi jih v lonec, ki se še ni nikdar rabil, zaveži lonec s platnom, položi čez plošnat

suh kamen, in zasiplji vse s suho zemljo. Kakor hitro je lonec zopet odprt, morajo se vse češplje porabiti.

Grozdje se na suhem in zračnem kraju obesi, a se ne sme dotikati med seboj. Vsaka gnila jagoda mora se odtrgati.

Moko obvaruješ najbolje v vreči, katero moraš obesiti na suhem, zračnem kraju. Če jo pa imaš v zaboju ali v sodcu, moraš gledati, da pride zrak do nje. Večkrat naredi luknje s palčico do dna in sicer vedno na drugem prostoru. Zato je najbolja javorjeva palčica, katera za opetno porabo naj tiči vedno v moki.

Z jajci ravnaj po zimi tako-le: Najprej preišči vsako jajce, ali ni morda počeno. Potem je drži proti luči in če ne vidiš v njem nobene temne pike ali lise, je jajce dobro. Na 400 jajec vzame se štiri pesti debelo živega apna, to se pravi, na vsakih sto jajec kos, ki je debel, kakor pest. Apno deni v dobro držečo leseno ali lončeno posodo, vlij nanj mehko t. j. pokuhano in zopet ohlajeno vodo ali pa deževnico, pomešaj dobro, položi notri, kadar je posoda do polovice polna, jajca, dolij še toliko vode, da stoji ta črez jajca in spravi posodo v klet. Če je lesena, moraš jo podložiti, da ne prhni od mokrih tal in ne dobe jajca okus po prhljevini. Začne se voda izhlapevati, mora se nova doliti, a pri izjemanju jajec treba je previdno ravnati, da katero ne počí. Ako pa hočeš jajca shraniti samo do Novega leta, postavi je drugega poleg drugega v pletarko tako, da stoje na konici in sicer tudi drugo na drugem. Najboljša jajca so ona, ki so bila ležena avgusta in septembra. Na zadnje naveden način drže se prav dobro na takem kraju, ki ni preveč izpostavljen mrazu ali pa vročini.



Kazalo.

Štev.	Juhe.	Stran	Štev.	Stran
A. Mesne juhe.			24. Grahova juha	13
1. Čista goveja juha	5		25. Močnik	13
2. Rujava juha	5		26. Špargljeva juha	13
3. Zeliščna juha	6		27. Smetanasta juha	13
4. Ohrovtova juha	6		28. Siratkina juha	14
5. Koreničja juha	6		29. Vinska juha	14
6. Ovčja juha	7		30. Pivova juha	14
7. Možganska juha	7		31. Gresova juha	14
8. Karfijolova juha	7		32. Žabja juha	14
9. Špargljeva juha	8		33. Češka juha	15
10. Kokošja juha	8		34. Lečja juha	15
11. Juha z ekstraktom	8		35. Fižolova juha	15
12. Ragú - juha	9		36. Petersiljeva juha	15
13. Blekova juha	9		Juhine priloge.	
14. Kostanjeva juha	10		37. Risi - pisi	16
15. Kisla juha	10		38. Turški riž	16
B. Postne juhe.			39. Laški riž	16
16. Poletna juha	10		40. Opražen riž	17
17. Prežgana juha	11		41. Riževi cmoki	17
18. Krompirjeva juha	11		42. Riž z zeljem	17
19. Gobja juha	11		43. Riž s karfijolom	18
20. Čista ribja juha	12		44. Riž s suhimi gobami	18
21. Rujava ribja juha	12		45. Milanski riž	18
22. Mlečna juha	12		46. Jetrni cmoki	18
23. Zeliščna juha	13			

Štev.	Stran
47. Jetrni riž	18
48. Slaninini cmoki	19
49. Tirolski cmoki	19
50. Češki močnati cmoki	19
51. Gresovi cmoki	20
52. Krompirjevi cmoki	20
53. Žemljini cmoki	20
54. Možganski konsumé	20
55. Jajčni konsumé	21
56. Cesarski cmoki	21
57. Ulitje	21
58. Fritati	21
59. Slaninini štruklji	22
60. Žemeljni fancelj	22
61. Jetrni fancelj	23
62. Faš	23
63. Faševi krapčki	23
64. Faševi cmoki	23

Jedi po juhi o mes- nih dneh.

65. Podimjen jezik	24
66. Razsoljen jezik	24
67. Jetrni vandeljei	24
68. Riž s pokajenim svinj- skim mesom	25
69. Telečje klobasice	25
70. Klobasice od kuretine	25
71. Svinjske klobasice	26
72. Klobasice od telečjih možgan	26
73. Napolnjena jajca z ra- gujem	26
74. Surovomasleno testo	26
75. Makaronijeva pašteta	27

Štev.	Stran
76. Kuretina v frikasé	27
77. Mrzla svinjska riba	28
78. Surovomaslene plo- čice	28

Jedi po juhi o post- nih dneh.

79. Omelete	29
80. Ribji hašé	29
81. Ribji gulaš	29
82. Postni frikasé	30
83. Plavo kuhane ribe	30
84. Opražene postrvi	31
85. Kuhani raki	31
86. Raki na smetani	32
87. Ocvrti karpi	32
88. Žabje krače	32
89. Izveznjena jajčna jed	32
90. Opražena polenovka	33
91. Sírove žemlje	33

Jajčne jedi.

92. Bavarska jajčna jed	34
93. Jajčni sir	34
94. Napolnjena jajca	35
95. Mehko kuhana jajca	35
96. Navadna jajčna jed	35
97. Krompirjeva jajčna jed	35
98. Dunajska jajca	36
99. Jajca z rižem	36
100. Omelete	36
101. Zakrknjena jajca	36
102. Jajčni fancelj	37
103. Naraščena jajca	37

Štev.	Stran
104. Jajčni kuh	37
105. Grahova jajčna jed . . .	38
106. Zakrknjena jajca v kisličini polivki	38
107. Jajca v ženfovi po- livki	38

Mesne jedi.

108. Navadno kuhano meso	39
109. Praženo goveje meso . . .	39
110. Rosbif	40
111. Goveje meso po fran- cosko	40
112. Guljaš ogrski	40
113. Guljaš navadni	41
114. Biftek a la Nelson	41
115. Dunajske bržole	41
116. Bržole	42
117. Bržole z rujavo po- livko	42
118. Bržole s sardelami	42
119. Faširan biftek	43
120. Mornarski zrezki	43
121. Dunajski zrezki	43
122. Glazirana telečja rebra	44
123. Telečji koteleti	44
124. Ovčji koteleti	44
125. Ovčja krača ali hrb- tišče	44
126. Irish Stew	44
127. Nemški biftek	45
128. Mesni zavitki	45
129. Pljučna pečenka	45

Štev.	Stran
130. Zrezki od pljučnega mesa	46
131. Karbonada	46
132. Volovski jezik v sar- delni polivki	46
133. Uporaba ostankov	46
134. Papricirano meso	48

Polivke.

135. Polivka k zrezku	49
136. Hrenova polivka	49
137. Karfijolova polivka	50
138. Zelenjavina polivka	50
139. Čebulina polivka	51
140. Polivka iz svežih kumar	51
141. Polivka iz okisanih kumar	51
142. Slanikova polivka	52
143. Sardelna polivka	52
144. Sardelna polivka k jegulji	52
145. Mrzla sardelna po- livka	53
146. Kaperna polivka	53
147. Topla gorčična po- livka	53
148. Mrzla gorčična po- livka	54
149. Mrzli hren na jajcih	54
150. Česnova polivka	54
151. Fižolina polivka	54
152. Polivka iz fižolinega stročja	54
153. Šnitlihova polivka	54

Štev.	Stran
154. Petersiljeva polivka	55
155. Kisličina polivka . . .	55
156. Gobje polivke	55
157. Smetanova polivka . .	56
158. Limonina polivka . . .	56
159. Krompirjeva polivka	56
160. Polivka iz ribezlja . .	56
161. Jabolčna polivka . . .	57
162. Paradajzarjeva po- livka	57
163. Marelična polivka . . .	57
164. Grozdna polivka	57
165. Splošno o polivkah . .	58
166. Vinska polivka	59
167. Jajčna polivka mrzla	59

Prikuhe.

168. Zelje	60
169. Ohrovt	61
170. Karfijol	61
171. Koleraba	62
172. Repa	62
173. Korenje	63
174. Špargelj	63
175. Špinača	64
176. Fižol	64
177. Bob	65
178. Grah	65
179. Kumare	66
180. Praženi krompir . . .	66
181. Pečeni krompir	66
182. Krompir s surovoma- sleno polivko	67
183. Krompir z obaro . . .	67
184. Krompirjevi emoki . .	67

Štev.	Stran
185. Krompirjevi cmočki	67
186. Krompir s slanikom	68
187. Izvezneni krompir . .	68
188. Buče ali tikve	68
189. Kuhana solata	69

Obare (Einmach).

190. Telečja obara	70
191. Telečje stegno	71
192. Telečja obara z grahom	71
193. Ovčja obara	71
194. Zajčja obara	72
195. Piška v obari	72
196. Telečji drob	72
197. Domači zajec	73
198. Kostrunovo stegno kakor divjačina	73
199. Telečji prižljec	73
200. Pljučna obara	74
201. Kisla pljučna obara . .	74
202. Pražena jetra	74
203. Prevlečena jetra	75
204. Telečje noge	75
205. Guljaš	75
206. Svinjsko meso s pa- radajzarji	75
207. Svinjski guljaš	76
208. Telečji zrezki s kis- lico	76
209. Telečja rebra	76
210. Telečje meso z go- bami	76
211. Perutninska drob- njava	77

Štev.	Stran
212. Gosji ostanki	77
213. Raca s sokom	77
214. Kopun ali puran s sokom	78
215. Jelenovo (srnje) meso v obari	78
216. Piščanci s papriko	79
217. Svinjsko stegno kot divjačina	79
218. Kopuni kot fazani	79
219. Koštrun kot srna	80
220. Golobi kot jerebice	80

Paštete in klobase.

221. Hašé-pašteta	81
222. Pašteta iz gosjih jeter	82
223. Makaronina pašteta	82
224. Frikandel	82
225. Penasta pašteta	83
226. Paštete od oevrtega testa	83
227. Pašteta od rezane	83
228. Kitajske paštetke	84
229. Telečje klobasice	84
230. Klobasice od kure- tine	84
231. Svinjske klobasice	84
232. Klobasice od telečjih možgan	84
233. Klobasice brez črev	84
234. Pokajene klobase	85
235. Krvne klobase	85
236. Jetrne klobase	85
237. Ribje klobase	86

Štev.	Stran
-------	-------

Pečenke.

238. Svinjska pečenka	87
239. Svinjska pečenka s kožo	87
240. Svinjska ribja pe- čenka	87
241. Telečja pečenka	88
242. Nadevana telečja prsna	88
243. Kisla telečja pečenka	88
244. Pečena telečja jetra	89
245. Telečji možgani	89
246. Prevlečena telečja pe- čenka	89
247. Telečja obistna pe- čenka	89
248. Pečene telečje obisti	90
249. Koštrunova pečenka	90
250. Koštrunova pečenka s kumarami	90
251. Koštrun kot divja- čina	91
252. Ovčja pečenka s sar- delami	91
253. Zajčja pečenka	91
254. Puranova pečenka	91
255. Puran kot divjačina	92
256. Nadevan puran	92
257. Petelinčki	92
258. Prevlečeni petelinčki	92
259. Nadevani petelinčki	93
260. Petelinčki kot jere- bice	93
261. Golobi	93
262. Golobi kot divji	93

Štev.	Stran
263. Divji petelin	94
264. Mlečni prašiček	94
265. Kopun	95
266. Kopun kot divjačina	95
267. Domača raca	95
268. Domača raca kot divja	95
269. Srnino stegno	96
270. Pečene jerebice	96
271. Pečene ribe	96
272. Nadevan karp	97
273. Papricirana riba	97
274. Sveža jegulja	97
275. Jegulja z gorčično polivko	98
276. Ribji zrezki	98

Solate.

277. Zelena	99
278. Zelena z rapuncljem	99
279. Pesa	99
280. Korenje	100
281. Krompir	100
282. Kumare	100
283. Obdevan krompir .	100
284. Fižol	100
285. Repna cima	101
286. Sveža zelena solata	101
287. Zelena solata (Seller)	101
288. Leča	101
289. Čvetni ohrovt	102
290. Špargelj	102
291. Hmelova solata . . .	102

Štev.	Stran
292. Zelena solata s sla- nino	102
293. Zelnata solata s sla- nino	102
294. Koleraba	103
295. Poljska solata	103
296. Namešana solata . .	103
297. Pomerančna sladka solata	103
298. Suhe češplje	104
299. Suhi jabolčni rezlji	104
300. Suhe hruške i. dr. .	104
301. Sladka solata od svežega sadja	104
302. Jabolka v žolici . .	106
303. Drobne sladkorne hruščice	106
304. Trejet	106

Močnate jedi, kuhi.

305. Rezanci	107
306. Makaroni	107
307. Makaronijev na- rastek	107
308. Sirovi rezanci . . .	108
309. Koroški ali nade- vani rezanci	108
310. Češpljevi emoki . .	109
311. Sirovi emoki	109
312. Krompirjevi emoki	110
313. Krompirjevi emočki	110
314. Močnati emočki z jajci	110
315. Jabolčni emočki . .	111
316. Tuji emočki	111

Štev.	Stran
317. Močnato ocvrtje . . .	111
318. Jabolčno ocvrtje . . .	111
319. Sirovo ocvrtje . . .	112
320. Riževo ocvrtje . . .	112
321. Gresovo ocvrtje . . .	112
322. Tomrl	112
323. Kuh od mlečnega riža	112
324. Ruski kuh	113
325. Kraljevi kuh	113
326. Pufertov kuh	113
327. Jabolčni kuh	114
328. Krompirjev kuh . . .	114
329. Čespljev kuh	114
330. Čokoladin kuh . . .	114
331. Veterniči	115
332. Sirovi kuh	115
333. Podložen gresov kuh	115
334. Gresov narastek . .	115
335. Rižev kuh	116
336. Rižev kuh nadevan	116
337. Kruhova jed	116
338. Nadevani mali kuhi	117
339. Pustni krap	117
340. Makaroni na laški način	117
341. Mošnjice	117
342. Okusen kuh	118
343. Sirove palčice . . .	118
344. Krompirjev na- rastek	118
345. Rižev narastek s čo- kolado	118
346. Kuh od smetane . .	119
347. Narastek od sme- tane	119

Štev.	Stran
348. Dunajski kuh	119
349. Kavin kuh	119
350. Kavin narastek . . .	120
351. Čokokadin narastek	120
352. Čokoladin narastek z mandlji	120
353. Šatojev narastek . .	120
354. Šato in krem	121
355. Rumov narastek . .	123
356. Limonin narastek .	123
357. Limonin kuh	124
358. Pomerančin na- rastek	124
359. Pomerančin kuh . .	124
360. Pomeračin narastek z rumom	124
361. Kuh od omake . . .	125
362. Rumenjakov kuh s čokolado	125
363. Mandljev kuh . . .	125
364. Mandljev kuh s čo- kolado	125
365. Mandljev kuh z li- mono	126
366. Rujav mandljev kuh	126
367. Mandljev narastek .	126
368. Orehov kuh	126
369. Orehov kuh s čoko- lado	127
370. Orehov kuh s citro- natom	127
371. Makov kuh	127
372. Kruhov kuh	127
373. Riževi krap	128
374. Vinski kuh	128

Štev.	Stran
375. Sladki pafezi	128
376. Jagodovi krapčki .	128
377. Portugiški krapčki	129
378. Rižev budin s smetano	129
379. Gobji budin	129
380. Vinski budin	130
381. Rumov budin	130
382. Ruski budin	130
383. Gresov budin	130
384. Mrzli čokoladni budin	131
385. Mandljev budin . .	131
386. Angleški budin . .	131
387. Cesarski budin . . .	131
388. Testo za štruklje . .	132
389. Gresov štrukelj . . .	132
390. Pečen gresov štrukelj	133
391. Krompirjev štrukelj	133
392. Jabolčni štrukelj . .	133
393. Orehov štrukelj . .	133
394. Štrukelj od smetane	134
395. Rižev štrukelj . . .	134
396. Rižev štrukelj s čokolado	135
397. Sirov štrukelj	135
398. Mesni štrukelj . . .	135
399. Črešnjev in višnjev štrukelj	135
400. Češpljev štrukelj . .	136
401. Štrukelj od grozdja	136
402. Čokoladni štrukelj z mandlji	136
403. Čokoladni štrukelj z drobtinami	136

Štev.	Stran
404. Čokoladni štrukelj s kremom	137
405. Tirolski štrukelj . .	137
406. Pogance	137
407. Jabolčna pogača . .	138
408. Orehova pogača . .	138
409. Nadevanja	138
410. Lešnikova pogača .	140
411. Pogača z rozininim nadevanjem	140
412. Riževa pogača . . .	140
413. Cesarjeva pogača . .	141
414. Kolački	141
415. Kuhani drožni cmoki	141
416. Masleni rezanci . .	142
417. Slaninina pogača . .	142
418. Slaninina potica . .	142
419. Sirovi kolački . . .	142
420. Pustni krapi	143
421. Mandljeve pogačke	143

Kruh in potice.

422. Mlečni kruh	144
423. Janežev kruh	144
424. Janeževe prestice .	145
425. Graški suhor	145
426. Sadni kruh, fini . .	145
427. Sadni kruh, navaden	146
428. Krompirjev kruh .	146
429. Štruca za čaj	147
430. Makova potica . . .	147
431. Orehova potica . . .	147
432. Rozinina potica . .	148

Štev.	Stran
433. Mandljeva potica . .	148
434. Dunajski šartelj . .	148
435. Cesarski šartelj . .	149
436. Mandljev šartelj . .	149
437. Čokoladin kruh . .	149

Torte.

438. Dunajska torta . . .	150
439. Prevleček ali glazura	150
440. Francoska mandljeva torta	152
441. Mandljeva torta . .	152
442. Makova torta	153
443. Čokoladna torta s kremom	153
444. Saherjeva čokoladna torta	153
445. Grozdna torta	154
446. Genoveška torta . .	154
447. Ajdova torta	154
448. Kavina torta	155
449. Torta hrustavka . .	155
450. Lešnikova torta . .	156
451. Rum-torta	156
452. Karmelitarska torta	156
453. Višnjeva torta	157
454. Rujavoslaskorna torta	157
455. Španska torta	157
456. Vanilijina torta . . .	158
457. Pomerančna torta .	158
458. Linška torta	158
459. Orehova torta	159
460. Kostanjeva torta . .	159
461. Doboš-torta	160

Štev.	Stran
462. Torta od citronata .	160
463. Torta od črnega kruha	160
464. Drobljiva torta . . .	161

Drobne pekarije in sladkarije.

465. Škarnicljji	162
466. Oblanci	162
467. Pomerančni kruhki	163
468. Krhke prestice . . .	163
469. Čokoladni kupčki .	163
470. Huzarski krapčki .	163
471. Orehove palčice . .	164
472. Lešnikove palčice .	164
473. Kostanjeve palčice .	164
474. Čokoladni prepečenci	164
475. Uršulinske prestice	164
476. Angleške osmice .	165
477. Mandljeve štručke .	165
478. Surovomaslene prestice	165
479. Janeževe prestice .	165
480. Cimetove prestice .	165
481. Mandljeve prestice	165
482. Janeževi obročki . .	165
483. Čokoladine prestice	165
484. Angleški piškoti . .	167
485. Čokoladine pločice .	167
486. Kvarte	167
487. Pomerančne pločice**z rumom	168
488. Pomerančne pločice z mandlji . . .	168
489. Nadevane pločice .	168

Štev.	Stran
490. Nadevane pločice s čokolado	168
491. Piškotni zapog- njenci	169
492. Janeževi zapog- njenci	169
493. Macarini	169
494. Orehovi krapčki . .	169
495. Čokoladne kocke . .	170
496. Rumovi zapognjenci	170
497. Kapucinski kuh . .	170
498. Česarski kruh . . .	171
499. Škofovi kruh . . .	171
500. Orehov kruh . . .	171
501. Lešnikov kruh . . .	172
502. Piškotni zavitki . .	172
503. Čokoladni zavitki .	172
504. Napoleonove plo- čice	172
505. Prstni kolački . . .	173
506. Mandljevi zapog- njenci	173
507. Smodke	173
508. Janeževe klobasice	173
509. Sladkorne prestice z vanilijo	173
510. Sladkorne prestice z janežem	174
511. Mandljevi kifeljci .	174
512. Beli španjski vetrei	174
513. Barvan sladkor . . .	174
514. Barve za pobarvanje	175
515. Sladkorni celtji . . .	175
516. Mandoleti	176
517. Angleži	176
518. Ponarejene salame .	176

Štev.	Stran
Čukrčki.	
519. Pomerančni celtlji .	177
520. Sladkorni celtlji . .	177
521. Limonini celtlji . .	177
522. Posladkorjeni mandlji	177
523. Posladkorjeno sadje	178
524. Sladkorne pločice .	179
525. Sladkorne pločice z okusom	179
526. Nadevane sladkorne pločice	179
527. Kostanjeve kroglice	180

Pene.

528. Jagodne pene . . .	181
529. Malinine pene . . .	182
530. Spenjena smetana z vanilijo	182
531. Pene s čokolado . .	182
532. Pomerančne pene .	182
533. Kavine pene	182
534. Mandljeve pene . .	183
535. Orehove pene	183
536. Lešnikove pene . . .	183
537. Marelične pene . . .	183
538. Kostanjeve pene . .	183
539. Pene v kozarcih . .	183
540. Spenjena smetana s kremom	184
541. Marelične pene s kremom	184
542. Pene z malininim sokom	184

Štev.	Stran
543. Spenjena smetana s šatojem	184
544. Surovomaslen krem	185

Žolice.

545. Smetanova žolica z vanilijo	186
546. Smetanova žolica s čokolado	187
547. Žolica s kavo	187
548. Mandljeva žolica	187
549. Marelična žolica	187
550. Malinina žolica	188
551. Vinska žolica	188
552. Kremova žolica	189
553. Švicarsko mleko	189
554. Angleška žolica	189
555. Jagodova žolica	190
556. Malinina žolica	190
557. Ribizljeva žolica	190
558. Višnjeva žolica	190
559. Breskvina žolica	191
560. Jabolčna žolica	191
561. Grozdna žolica	191
562. Pomerančna žolica	192
563. Limonina žolica	192
564. Vodna žolica	192

Sladoled (Gefrorenes).

565. Sladoled od ukuhanega soka	193
566. Sladoled od svežih jagod	194
567. Malinin sladoled	194

Štev.	Stran
568. Breskvin sladoled	195
569. Ribizljev sladoled	195
570. Grozdni sladoled	195
571. Marelični sladoled	195
572. Pomerančni sladoled	195
573. Limonin sladoled	196
574. Punčev sladoled	196
575. Kostanjev sladoled	196
576. Orehov sladoled	196
577. Mandljev sladoled s smetano	197
578. Mandljev sladoled brez rumenjakov	197
579. Lešnikov sladoled s smetano	197
580. Lešnikov sladoled brez rumenjakov	197
581. Sladoled od praženih mandljev	197
582. Vanilijin sladoled, rumen	198
583. Vanilijin sladoled, bel	198
584. Kavin sladoled	198
585. Čokoladin sladoled	198
586. Punč à la glace	198
587. Zmrzlo sadje	198

Ukuhano sadje, kompoti.

588. Ukuhane kutine	200
589. Ukuhane ostroge	200
590. Ukuhane maline	201
591. Vrtne rudeče jagode	201

Štev.	Stran
592. Vrtne rudeče jagode z rumom	201
593. Ukuhani ribizlji . .	202
594. Ukuhane višnje . .	202
595. Črne črešnje	202
596. Marelice	202
597. Breskve	203
598. Češplje	203
599. Splošno o kuhanju sadja	203
600. Ukuhano sadje kot kompot	205

Omake (Salsen).

601. Splošno o omakah	206
602. Črešnjeva omaka . .	207
603. Višnjeva omaka . .	207
604. Ostrožnična omaka	207
605. Češpljeva omaka . .	207
606. Malinina omaka . .	207
607. Jabolčna omaka . .	208
608. Hruškina omaka . .	208
609. Pomerančna omaka	208

Štev.	Stran
610. Grozdna omaka . . .	208
611. Mešana omaka . . .	209

Shranjenje sočivja.

612. Paradajzarji	210
613. Gobe v kisu	211
614. Gobe poparjene . .	211
615. Kumare v kisu . .	211
616. Angleške kumare .	212
617. Fižol v kisu	212
618. Špargel	213
619. Cvetni ohrovt	213
620. Mešano kislo sočivje	213
621. Osoljen stročnat fižol	214
622. Posušen stročnat fižol	214
623. Zelen grah	215

Dodatek: Kako ravnaj
z raznimi drugimi
gospodinjstvenimi
zalogami 216

V založbi

ANTONA TURK-A

knjigarja v Ljubljani, Dunajska cesta št. 5

se dobivajo sledeče knjige:

Marjetica. Idila. Spisal A. Koder, 246 str. Cena 1 K.

Materina žrtev. Pripovedka iz Dalmacije. Cena 1 K.

Gozdovnik. Spisal H. Majar. I. del 1 K, II. del 80 v.

Princ Evgenij Savojski, slavni junak in vojskovodja avstrijski, 78 strani. Cena 48 v.

Andrej Hofer, junaški vodja Tirolcev l. 1809; III. pre-narejeni in pomnoženi natisek. Cena 40 v.

Fran baron Trenk, vodja hrvatskih pandurov. 80 strani. Cena 40 vin.

Viljem baron Tegetthof, zmagovalec na morju l. 1866. 103 strani. Cena 60 vin.

Burska vojska, 92 strani. S podobami. Cena 60 v.

Beneška vedeževalka ali prokletstvo in blagoslov. 65 strani. Cena 40 v.

Skozi širno Indijo. Povest. Cena 60 v.

Na indijskih otokih. Povest. Cena 60 v.

Mrtvi gostač. Cena 40 v.

Ciganova osveta. 65 strani. Cena 40 v.

Hedvika, banditova nevesta. 78 str. Cena 40 v.

Cvetina borograjska. S podob. 128 str. Cena 80 v.

Slovenski šaljivec. Spisal Silv. Košutnik. Cena: I. in II. del po 60 v.

Srečolovec. Spisal H. Majar, 84 str. Cena 40 v.

Pravljice. Spisal H. Majar, 84 strani. Cena 40 v.

Cvetke. Spisal H. Majar, 72 strani. Cena 40 v.

Štiri povesti. 82 strani. Cena 40 v.

Sveta noč. Spisal R. Vrabl, 56 strani. Cena 30 v.

Sv. Notburga, pomočnica v vsakovrstnih potrebah
in popis življenja **svete Heme**, kneginje slo-
venske, 56 strani. Cena 36 v.

Božja pot Matere božje na Blejskem jezeru.
32 strani. Cena 24 v.

Ave Marija. S podobami. Cena 20 v.

Mala pesmarica, zbirka najpriljubljenejših pesmi.
100 strani. Cena 70 vin.

**Mali slovensko-nemški in nemško-slovenski
slovar.** Cena nevezan 1 K 20 v., vezan 1 K 80 v.

**Kubična knjižica za rezan, tesan in okrogel
les.** Cena 2 K, vezana 2 K 50 v.

Nova kubična knjiga za novo metersko mero.
200 strani. Cena 5 K.

Nova velika sanjska knjiga. S podob. Cena 60 v.

Sanje v podobah. Cena 30 v.

Spisovnik ljubavnih in ženitovanjskih pisem.
120 strani. Cena 60 vin.

Nove krasne razglednice, kolorirane,
„Narodna gorenjska noša“, kom. 10 h; razpro-
dajalcem v večjih množinah znatno ceneje.

Muzikalije: „Buri pridejo“ za glasovir in citre.
Cena 1 K.

Priporočam svojo dobro urejeno

knjigoveznico

za vezanje knjig ter izuršujem lepo, hitro in po ceni.

Unanja naročila se točno izuršujejo.

Spoštovanjem **Anton Turk.**

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA

COBISS



00000412503



