

NARODNA IN UNIVERZITETNA KNJIŽNICA

31 033



COBISS 0

Slovenska

KUHARICA

ali

NAVOD

okusno kuhati navadna in imenitna
jedila.

Spisala in na svetlo dala

Magdalena Pleiweis.



Drugi pomnoženi natis.

V Ljubljani 1878.

Založnik H. Ničman.

030017333

Tovarišice!

Vse se mika in lika na svetu — vse napreduje; tudi kuharija ne sme zaostati za umetjami, svojimi sestrkami.

Dobro mi je znano, da je mnogo deklet, ktere elé naučiti se varčno, slastno in okusno kuhati, in to ne le takih, ki se pripravljajo za dotične službe, ampak tudi takih, ki hočejo biti samostojne gospodinje. Tudi to vem, da bi marsiktera sedanja kuharica ali gospodinja rada znala boljše kuhati, kakor do sedaj zna.

Kje pa hočete, Ve vse, izuriti se v tej, prav za prav ženski umetniji, za katero ste tako rekoč ustvarjene? Dve poti ste, ki Vas peljete do zaželenega cilja; djanska vaja na strani umetne kuharice in bukve, ktere je spisala dobro izurjena kuharica. Sterniti oba ta pomočka, se ve da, je pa še boljše.

Perva pot vsem ukaželjnim ni odperta; kajti čedalje redkejše so družine, ki svojim kuharicam dovoljujejo na strani imeti učečih se deklet. Torej

je mnogim odkazana samo druga pot; to dokazuje, da so kakor vsem umetnijam, tako tudi kuhariji potrebne dobre bukve. Ta pot, izučiti se umetne kuharije, je odperta vsem, ki znajo brati. Takim, ki tega ne umejo, zaperti ste večidel obe poti in jim torej ni pomagati do kuharije. Toda takih je, hvala Bogu, čedalje menjš. Da ne bi kmalu nobene bilo!

Želja do napredovanja v kuhariji je tudi v slovenskih dekletih rodila željo po novih kuharskih bukvah, napredovanju primernih, in prav jaz sem bila od mnogo strani že mnogo let nagovarjana, da jih izdam. Da-situdi ne rada, vendar sem se udala, ne sebi, ampak slovenskim dekletom, kuharicam in gospodinjam na korist. Nate jih, tù so! V njih Vam popisujem 932 imenitnih in neimenitnih (navadnih), skozi in skozi okusnih, tečnih, zdravih in kar le moč varčno napravljenih jedil, in to po načinu, kterega mi je popolnoma poterdila mnogoletna lastna skušnja pri visoki gospôdi.

Kar Vam imam še povedati o teh bukvah, je to-le: Prav po mojem popisu se ravnajte, t. j., vse po tej versti, kakor Vam popisujem, na tanko delajte, in gotovo se Vam delo po vseči izide in vsaka jed bo dobro dišala njim, kterim kuhate. To pa se menda razume že samo po sebi, da jemljete po primeri več ali menjš blaga, kakor Vam ga jaz odkazujem pri posamnih jedilih, kajti

preveč bi se morale narasti bukve, ktere bi vsako jed tudi v tem obziru popisovale na tanko, t. j. za eno, dve, tri, štiri ali za več oseb. Da ste varčne, kar mora biti vsaka kuharica in gospodinja, gotovo kmalu po lastni skušnji in previdnosti najdete pravo mero. — Kjer je bilo moč, ondi sem povedala, da za toliko in toliko oseb jemljite toliko tega blaga. Kedar kuhate za več ali menj oseb, uči naj Vas lastna previdnost, koliko več ali menj vzemite vsakega blaga, da ostane ista primera.

S tem razjasnilom Vam izročam svoje kuharske bukve. Blagovoljno jih sprejmite, marljivo jih prebirajte, na tanko se po njih ravnajte brez vse skerbi; kmalu se same prepričate, da jih ne hvalim zato, ker so moje, ampak zato, ker so pisane po poterjeni mnogoletni lastni skušnji. Skušnja pak je najboljša učilnica. Nikar ne mislite, da se hočem hvaliti s svojo skušnjo, omenjam je le zato, da se Ve brez vse skerbi ravnate po teh bukvah. Urno sezite torej po njih; pri nobeni slovenski kuharici naj se ne pogrešajo.

Moja želja in volja je bila, da so te bukve, kar je moč, pisane razumljivo tudi neučenim kuharicam, t. j. prav po domače. Dobro sicer vem, da slovenski pisatelji v čistejšem slovenskem jeziku pišejo svoje knjige in da bi kateri izmed njih lahko poslovenil kakove nemške ali drugih jezikov iz-

verstne kuharske bukve; ali na drugi strani sem pa tudi priverjena, da kuharskim bukvam še ne zadostuje zmožnost v jeziku, kajti kdor sam ne zna kuhati, lahko se mu pripeti, da ima jed, v najlepši besedi popisana, vso drugačno podobo v bukvah, vso drugačno pa na mizi. Tega se je gotovo sama prepričala že marsiktera kuharica. In prav to je menda glavni vzrok, da so se pri vseh národih kuharice lotile spisovanja kuharskih bukev.

Naj konečno še omenim, da me pri izdaji te knjige vodi edini namen, da koristim svojim ljubim slovenskim tovarišicam. Če dosežem to, doseгла sem najlepše plačilo za svoj ne mali trud.

Z Bogom!

M. Pleiweis.

Orodje,

ktero je v vsaki dobro vredjeni kuhinji.

1. Miza.
2. Stol.
3. Omara.
4. Police.
5. Kurnjak.
6. Deska za rezance (Nudelbret).
7. Valjar.
8. Desčica iz terdega lesa, na kateri se reže in seka.
9. Desčica za makarone.
10. Rešeto, na katerem se odteka solata.
11. Sito za presejanje moke.
12. " " pretlačevanje (pasiranje).
13. Sito za precejanje juhe.
14. Solnica (lesena).
15. Kerhalnik za repo.
16. Škaf, v katerem se voda nosi.
17. " za pomivanje.
18. Korec.
19. Penarica.
20. Zajemavka (Schöpflöffel).
21. Stergalo (Reibeisen).
22. Kriv nož.
23. Sekalce.
24. Več različnih modlov, v katerih se peče.
25. Krofovski modeljčki in več majhenih različnih za izrezovanje (štihanje) podobic.
26. Model za brizgljane (špricne) štravbe, zraven pa cevka za klobase, lij za cukrene štravbe, modli za gobice in zvezane krofe.
27. Kotliček za sneg in šibice.
28. Nova vaga; liter, litrova četertina, osmina in šestnajstina.
29. Možnar.
30. Malin, v katerem se melje kava.
31. Škatlica za dišave.
32. " " semleto kavo in merica.
33. Dve plehasti posodi (kanglji), litrova in pollitrova.
34. Štirivoglat pleh za piškote in cmoke (štrukeljce).
35. Zvežen pleh za zapognjence (Bögen).
36. Plehi, na katerih se peče.
37. Vilice z dvema dolgima rog-ljema.
38. Viljice z lopatico na enem koncu.
39. En močen nož in en majhen.
40. Pohavna žlica (Bachlöffel).
41. Kolesce (radelček).
42. Šivanka (Spicknadel).
43. Plehaste renice različne velikosti.
44. Votla ponev za pohan grah.
45. Dve železni ponvi (Amolet-in Bratpfanne).
46. Opekavna mrežica in rošt.
47. Lopatica za pepel.
48. Klešče.
49. Zažel (Schürreisen.)
50. Pehar za štruco ali hlebec.
51. Piskri razne velikosti.
52. Koze " "
53. Sklede " "
54. Okrožniki.
55. Bele sklede za kuhe.
56. Lesene žlice in žličnjak.
57. Kuhavnice.
58. Šprudeljce.
59. Svečnik ali svetilnica (lampica).
60. Svitek.

Pervi oddelek.

J u h e (ž u p e).

I. Mesene juhe.

I. Rujava juha.

Osnaži in operi zelenjavo, t. j. korenine, peteršilj, zéleno, korenje, kolerabo, potem jo zreži na zrezke (šnite), ravno tako tudi ohrovt, čebulo, jetra in nekoliko slanine (špeha), ali pa goveje masti; ako nimaš tega, dobra je tudi kaka druga mast: deni jo v kozo, potem položi vanjo prej omenjeno zelenjavo, prideni tudi še 2 zernici cele štupe, ravno toliko klinčkov (*Gewürznelken*), za noževo špico oreška in muškapleta in malo česna, sesekaj kakošne kosti in deni jih tudi zraven (smejo pa biti telečje, goveje in kokošje noge), postavi kozo na žerjavico ali ognjišče (*Sparherd*), da se to vse skup lepo zarumení; pazi dobro, da se ti ne pripali, zato večkrat premešaj ali obrni; kadar bo vse lepo rumeno, deni v juho ali pa juhe sem nalij, da se dobro skuha. Juha naj vselej počasu vre, masti ne pobiraj z nje, dokler ni že čas zakuhati juho, ampak pusti vse skupaj vreti, potem bo okusna.

2. Francoska juha.

Osnaži zelenjavo, ktero sem ti prej omenila le s tem razločkom, da mora biti lepa in le iz srede (serce), zreži jo pa namesto na zrezke, na tenke rézance (nudeljce);

prideni tudi kakor prej čebulje in vsega drugega, deni v kozo juhine masti, ali masla in zrezano zelenjavo, da se lepo porumení, pazi pa še bolj kot prej, da se ti ne pri-smodi, kadar je lepo rujavkasto-rumeno, ocedi mast, kolikor je je bilo preveč, da ni preveč mastno, za pol male žlice moke potresi po verhu, da rézanci (nudeljčki) svoje po-dobe ne zgubé, rahlo jih premešaj, zalij potem z govejo juho, da lepo prevrè; ako je čas za to, znaš pridjati tudi malo novega graha in na rézančke (nudeljčke) zrezanih gob nekoliko: sedaj zreži kruh na rézančke in opohaj ga, deni ga v za to namenjeno skledo (tof) in izlij juho nanj; znaš tudi djati po verhu v skledi pečene klobasice (*Brat-würstel*) na zrezke zrezane, ali pohana jetra, pa tudi za-kerknjena jajca (*verlorene Eier*); lahko pa tudi brez teh opraviš.

3. Zelenjavina juha (*Kräutlich-Suppe*).

Naberi ali kupi zelenega peteršilja, krobulice, lušterka, ermana, kislice, bele, černe in kravžaste mete (mete mora biti veliko manj od druge zelenjave), veršiček janeža, žal-beljna in pehtrana; vse to lepo zberi, operi in drobno zreži: deni v kozo sirovega masla ali masti, kadar se raz-pusti, prideni malo moke, toda ne puščaj je zarumeniti, ampak deni vanjo zelenjavo, prepari (pretenstaj) jo neko-liko, potem jo zalij z govejo ali ribjo juho, ali pa s kro-pom, če jo hočeš namreč za postni dan; osoli jo, kadar je kuhana, vbij posebej v pisker en rumenjaka, ali tudi več, če imaš veliko juhe, dobro ga zmešaj, potem na to počasu vlivaj juho in šprudlaj jo; na juho znaš djati na kocke (vurfeljce) zrezan opohan kruh ali pa kaj družega opohanega, kar boš pozneje slišala.

4. Tolčena kokošja juha.

Osnaži in operi zelenjavo, kakor za rujavo juho, le ohrovta in kolarabe ni treba, drugo pa vse; deni v kozo masti, kakoršne hočeš, drobno sesekaj kokošji vrat in noge in deni vse to v kozo zraven zelenjave, deni pa tudi pol kokoši notri, ali pa celo, če več juhe potrebuješ; zarumeni

lepo vse to in večkrat oberni, da se ti kaj ne ožge ali
pali, dalje opohaj 4 kosčke kruha in eno jajce; odlij
maslo in poštupaj toliko moke, kolikor je moreš v dveh
prstih deržati in tudi to prideni; potem stolci zelenjavo,
kosti kruh in jajce, pa tudi kokoš drobno v možnarji, ven-
ar ako hočeš varčna biti, deni kokoš celo kuhat v župo,
no pa, kar si stolkla, deni nazaj v kozo, osoli in zalij z
ovejo juho, da se dobro skuha, naj vre celo uro potem
reden boš juho čez sito precedila, poberi mast čisto z
je, na juhi daj kaj opohanega na mizo, kar boš pozneje
ga, lišala. Kokoši, če si celo v juhi kuhala, poberi meso od
nj; kosti, zreži ga na kocke in daj ga med juho na mizo.

5. Tolčena jeterna juha.

Ta se ravno tako naredí, kakor kurja, samo namesto
okoši opohaj jetra in jih vmes stolci; opohaj jajce in
ruh, zarumenjena zelenjava mora biti kakor prej pri ko-
ošji; kadar je kuhana, preden jo precediš v skledo, po-
eri mast z nje.

6. Tolčena možganova juha.

Ta je v vsem enaka jeterni in kokošji, samo da
namesto kokoši ali pohanih jeter pohane možgane stolci;
reden jih pohaš, jih moraš sprati in skuhati, kar ti je
nabiti že tako znano.

7. Ragu-juha mesna.

Skuhaj, ne premehko, kaj od telečje glave, prižlec,
lober je tudi kak kosček piške; kadar je kuhano, poberi
meso od kosti, če imaš kaj kurjih jeter, če ne, telečje so
tudi dobre, zreži jih na kosčke, ravno tako tudi že prej
kuhane možgane v moki, v vodi in v ribanem kruhu po-
valjaj in opohaj gobe jurčke, lepo olupí in na kocke zreži,
deni v kozo sirovega masla in gobe, osoli, pokrij jih in
deni jih na žerjavico ali na ognjišče in pusti jih tako dolgo,
da bodo vodo, ktero so iz sebe dale, spet popile, t. j. da
se osušé, drobno zreži zelenega peteršilja, deni ga zraven,

potem jih nekoliko z moko potresi; ako pa hočeš, lahko tudi mavrahe vzameš namesto teh, stori ravno tako z njimi kot s temi gobama, samo na kocke jih ne zreži, ampak prereži jih čez pol in ko si jih z moko poštopala, jih tudi malo z vinom poškropi.

Če pa vzameš suhih gob, jih pa skuhaj, potem čisto ocedi, napravi iz masla praženje (roštanje), vanje deni drobno zrezan zelen peteršilj, potem gobe in zdaj jih z rujavo govejo juho zalij; če je čas za to, deni k gobam tudi malo novega graha, skuhaj ga pa že prej posebej in ocedi njegovo juho; lepo se podá tudi veršiček špargeljna in karfijolé, tudi kuhanih rakov meso je dobro pridjati, zdaj pusti, da zavre, $\frac{1}{4}$ ure preden misliš dati na mizo na kocke zreži zgoraj omenjeno zrezano meso, prižlec in jetra, pusti le toliko, da prevrè, pa je dobro. Pa znaš dati to tudi za obaro (ajmoht), takrat pa le bolj gostljato naredi, drugo vse tako kakor si brala; če daš to za obaro (ajmoht), zakerkni za vsako osebo eno jajce in deni jih v skledo na verh obare.

8. Navadna kruhova juha.

Opohaj na zrezčke zrezan kruh, speci klobasice kako pri francoski juhi, zreži jih na kosčke, zakerkni za vsako osebo eno jajce, deni vse vkupaj v za to namenjeno skledo precedi gori vrelo rujavo juho, pa nesi jo na mizo

II. Postne juhe.

9. Rujava ribja juha.

Zelenjavo zarumèni, kakor za rujavo govejo juho ribe osnaži, vzemi iz njih čeva, posebno varno pa žolce (če se ti ta zlije, grenka bo juha), operi jih, potem jih moki povaljaj in v maslu opohaj; ko so ribe lepo rume maslo odlij, tisto moko pa, ki se je od rib otresla, ribami vred k zelenjavi deni, osoli in s kropom zalij, naj se kuha; kadar je kuhano, precedi; na tej juhi

lahko kuhaj, kar hočeš, n. pr. rajž ali kaj družega. Tega te še opomnim: ako hočeš dobro juho, zalivaj jo z ribjo juho, naj si je že francoska, zelenjavina, grahova, lečnata, krompirjeva ali gobova, — ali pa vsaj zelenjavo zarumeni, skuhaj jo in s tisto juho zalivaj; vendar je vse boljše kot voda.

10. Tolčena ribja juha.

Zelenjavo in vse drugo zarumeni, kakor pri mesni tolčeni juhi, namesto jeter, možganov ali kokoši opohaj ribe, šlajni so najbolji, pohan kruh in jajce mora tudi biti kakor pri oni, v možnarji vse stolci, deni nazaj v kozo, osoli, s kropom zalij in skuhaj, najbolj se na njej tudi pristuje kaj pohanega.

11. Rakova juha tolčena.

Zelenjavo zarumeni kakor za ribjo rujavo juho, potem žive rake vsaksebi vzemi, noge in vrat deni posebej kuhat, tam pa stran vzemi želodec; tiste nitke pa, ki se vidijo pri rebrih, odreži in jih preč verzi, kosti pa sirove z zarumenjeno zelenjavo, opohanim kruhom in jajcem vred stolci, deni v kozo nazaj, osoli in zalij z rujavo ribjo juho in skuhaj, kuhane noge in vrat olup, vzemi iz vratu žilo, potem zreži ali na rézance (nudeljce) ali na kocke, ravno tako tudi žemljo, opohaj jo v maslu, deni jo v skledo in meso rakovo, potem pa juho gori precedi, in neši na mizo.

12. Francoska juha

se napravi postna ravno tako kakor mesena, le namesto z govejo rujavo juho, zalij jo z ribjo rujavo juho.

13. Zelenjavina juha.

Razloček sem ti spredaj o mesni povedala, glej št. 3.

14. Želvina (šildkrötina) juha.

Ko želvi glavo odrežeš, prestrezi kri, če hočeš černo polivko, v kaplje kisa (jesiha), če pa češ cmokce (knedeljce) narediti v župo, pa v riban kruh; sirovo stolci in olup,

odvzemi jej čeva, posebno varno pa žolč, ki je sredi jeter ko je tedaj vse to osnaženo, in v 4 dele prerezano, pa pari kot piško in olupi če tisto grampasto kožo in pore ji kremplje, potem jo deni kuhat in zraven nje peteršilj zeleno, korenje, čebulo, 2 nageljnovi žebici in 2 zrne ce štupe; ko je prav mehko kuhana, naredi praženje (roštanje) iz sirovega masla, vanje precedi juho, v kateri si žel kuhala, osoli in vmes deni kri, če si jo v kis prestregla ako daš to za obaro (ajmoht), moraš djati tudi meso, ne, pa poslednje lahko prihraniš; v moki, vodi in ribanem kruhu povaljaj in spohaj, daj na prikuho (*Zuspeise*), za pošenko; če si pa kri prestregla, na riban kruh vmešaj malo sirovega masla, deni notri en rumenjak in krvjo napojeni ribani kruh, iz beljaka sneg in malo moka da se vkup derži, potem jih orehove velikosti v vrelo juho zakuhaj.

15. Žabja juha.

Naredi praženje (roštanje) blede rumeno, zreži pre drobno zelenega peteršilja, lemonine lupinice, zmenčaj soljo peresce majerona in deni vse to v praženje, potem zalij z rujavo ribjo juho ali s kropom; ko se to le skuha, deni notri žabe in pusti jih vreti le kake pol ure, potem so kuhane pa vendar cele ostale: ako jih daš za obaro, manj zalij t. j. bolj gostljate pusti.

16. Ragu-juha postna.

Ribam peršeljnem poberi čeva in žolč, posebno pa na jetra, da jih ne stergaš, potem povaljaj ribe v moki jetra in žabe, pa če ima riba kaj iker, tudi v vodi in ribanem kruhu, pa vse opohaj; skuhaj nekoliko rakov zdaj z rib kožo potegni, meso preberi in iztrebi kosti ravno tako tudi žabje meso lepo od kosti vzemi, in rakove noge in vrate olupi, tudi život rakom osnaži, zdaj poberi kosti ribje, žabje in rakove, pa tudi ikre, ki si jih bi opohala, deni jih k že poprej zarumenjeni zelenjavi in zalij z vodo, osoli ter pusti kuhati, to je juha; — z gobami ravnaj kakor pri mesnem ragu, če so frišne ali suhe, grahom tudi tako, ne zabi karfijole in špargeljnov, in juho precediš, preden z njo zalivaš,

17. Grahova juha.

Skuhaj mladi ali stari grah, ocedi ga in stresi ga na sito, pretlači ga skozi sito, deni v kozo masla in napravi praženje (roštanje), deni pretlačeni grah notri, osoli in zalij ga, z ribjo ali zelenjavino juho; že nimaš te, je tudi voda dobra.

18. Lečnata juha.

Se ravno tako napravi kot grahova.

19. Krompirjeva juha.

Ravno tako, ali pa:

20.

Olupi, operi in zreži krompir na kocke, osoli in zalij ga, potem napravi praženje (roštajne), deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, kuhani krompir notri stresi, prideni malo kisle smetane, in pusti še malo pokuhati; potem da daj na mizo.

21. Gobna juha.

Gobe lepo osnaži in operi, zreži jih na kocke, le, ako se ti mudi, s krivim nožem, pa ne predrobno; deni v kozo sirovega masla, drobno zrezanega zelenega peteršilja in gob, pusti jih lepo vreti, da bodo mokroto, ki so jo iz sebe dale, spet popile, potem še le jih nekoliko z moko poštopaj, z ribjo ali z zarumenjene zelenjave juho zalij in osoli, da se skuha; malo časa, preden jo daš na mizo, deni notri še malo kisle smetane, in pusti, da še nekoliko prevrè.

22. Čokoladna juha.

Zavri pičlo poldrugo litrovo četertino (maslec) dobrega mleka — smetane — zribaj četerti del navadnega čokoladnega kosčka in deni ga v mleko, ravno tako tudi cukra, da bo sladko in vanilije za dišavo, potem posebej v piskru vmešaj dva rumenjaka, notri vlivaj vrelo čokolado, pa dobro šprudljaj, da se ti ne zakerkne, potem jo vlij

na opečen na kocke zrezan kruh, in daj na mizo. Ako pa kuhaš za več ljudi, napravi praženje (roštanje), potem opraviš s slabjim mlekom, čokolade zribaš za 10 oseb celi navadni kosček, rumenjakov mora biti pa saj 5 za toliko ljudi.

23. Mandeljnova juha.

Vzemi pičlo poldrugo litrovo četertino (maslec) dobrega mleka, malo cukra, vanilije za duh, nekoliko drobno stolčenih mandeljnov in to deni kuhat, potem posebej vmešaj en rumenjake, vlivaj notri juho, potem jo še dobro izšprudlaj in daj jo na opečenem kruhu ali čem drugem pohanem na mizo. Ako pa kuhaš za 10 oseb, napravi roštanje kakor pri čokoladni juhi, rumenjakov 5, mandeljnov pa okoli 6 lotov, če kuhaš za manj ali več oseb, napravi vsacega manj ali več po previdnosti.

24. Šató ali vinska juha.

Vzemi poldrugo litrovo osmino ($1\frac{1}{2}$ masleca) dobrega vina, pomarančnega in lemoninega soka, ali ob njem obribanega cukra, če pa nimaš tega, pa celega cimeta za duh, cukra, da bo sladko, in deni kuhat; ko zavrè, odstavi, da se nekoliko pohladi; sedaj vmešaj 3 rumenjake začni vlivati vino notri in mešaj, da se ti ne zakerknejo jajca, potem pristavi k ognju in šprudlaj toliko časa, da se ti bo jako narastlo in tudi zgostilo, potem pa na opečen kruh zlij in na mizo daj.

Če hočeš varčna biti, vzemi pol vina pol vode, z dve dobri litrovi četertini ($1\frac{1}{2}$ masleca) mokrote potrebuje 6 rumenjakov, da bo pa gostljato, naredi iz enega beljak sneg, in ga na zadnje vmes prišprudlaj, potem pa na mizo daj.

25. Pivna (olova) juha. (Bier-Suppe.)

Ta je ravno taka, samo namesto vina zavri pivo ali ola.



Drugi oddelek.

Rečí, ki se devajo na juho.

26. Pražen (tenstan) rajž.

Deni v kozo muzga in sirovega masla, ali kake druge dobre mastí; ko se lepo razpustí, verzi vanjo drobno zrezanega zelenega peteršilja, na kocke zrezanih gob in če imaš kaj jeter od kuretine, in pusti, da se to malo prepraži, potem ga premešaj, osoli in z juho zalij, da bo lepo čez stala, in pusti ga počasu vreti; ako se ti zdi preterd, ga še malo z juho zalij, mešati ga pa več ne smeš; če ga hočeš zapeči, z maslom namaži model, deni že tako huhan rajž vanj, in zapeci ga, da bo imel lepo skorjico, iztresi ga potem v skledo, k njemu daj parmezana (sira) in čiste juhe; ako ga napraviš postno, izpusti muzeg in jetra, pa mu dodaj rujave ribje juhe.

27. Pražena ječmenova kaša (ješprajn).

Zreži na kocke špeha, suhega mesa (*Kaiserfleisch*), ali pa klobase, zélene, korenja in peteršilja in deni v kozo; potem vzemi okroglega pa vendar debelega ješpranja, zberi ga, v vodi operi in prideni ga, malo osoli in z juho zalij ter premešaj; potem kuhaj počasu in zalivaj po malem, da bo na zadnje gost, pa vendar mehak; mešati ga nič več ne smeš, da se ti ne prismodí; na mizo daj gostega in zraven njega čisto juho.

28. Plučna juha.

Zrezi na tenke rézance (nudeljčke) kuhanih telečjih pluč, napravi iz sirovega masla polivko, t. j. zos; deni vmes drobno zrezanega zelenega peteršilja, lemoninih lupinic, čebule, drobno stolčenega gvirca (dišave), in plučne rézance; osoli, zalij še z juho in pusti še malo pokuhati, pa daj na mizo.

Kadar hočeš to dati za obaro (ajmoht), pusti gostejše, t. j. manj z juho zalij, in kadar bo že v skledi, zakerkni na vsako osebo eno jajce in deni ga na vrh.

29. Vampova juha.

Namesto pluč skuhaj telečjih ali govejih vampov, zreži jih na rézance (nudeljčke), drugo vse napravi kakor za plučno juho.

30. Pešamelj.

Oribaj dobre pol žemlje, namoči jo v vodi, v kozo pa deni za jajce sirovega masla, ali kake druge dobre masti razgret, potem deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule in malo precvri, zdaj ožmi žemljo in deni skozi jo zraven pa tudi blizo 4 žlice sladke smetane, pristavi na ognju in mešaj toliko časa, da se ti smetana ne bo večali poznala; potem deni v skledo, da se ti shladi.

31. Žemeljni cmoki (knedeljci).

Kadar se ti pešamelj shladi, začni ga mešati, vmes primešaj za noževno čpico stolčene dišave (gvirca) in lemoninih lupinic, tri rumenjake, iz beljakov napravi sneg, tri žlice ribanega kruha, eno žlico moke, vse to rahlo zraven primešaj, enega pokusi, ako se ti v juhi razkuha, primešaj še malo kruha ali moke, zdaj diljo potresi s moko, deni na njo testo, razvaljaj ga kot klobaso, zreži ga enakomerno kot orehe, okroži jih in zakuhaj v vrelo juho, ali v maslu opohaj; to je za 6 oseb.

Če hočeš narediti iz tega fancelj, deni vmes še eno žlico kisle smetane, pleh z maslom namaži,

testo za perst debelo razravnaj in v roru zapeci, da bo bledorujavo, potem z modelčki izreži (izštihaj) in deni na vrelo juho. Ako hočeš na sopari kuhati, namaži primeren model z maslom, potresi ga malo z ribanim kruhom, deni testo vanj in skuhaj, kuhano ven stresi, da se shlad i, zreži ga na za perst debele zrezke, potem izštihaj ali na kocke zreži, in vrelo juho gori zlij.

32. Možganovi cmočeci (knede lji).

Napravi pešamelj (poglej št. 30), skuhaj pol možganov, ocedi in pretlači jih skozi sito, in deni jih zraven, vmešaj skupaj, drugo deni zraven kakor pri žemeljnih knedeljcih, le ribanega kruha malo več. To spet lahko na juhi skuhaš, ali v modlu na sopari, ali pa napraviš fancelj; če jih pa hočeš opohati, povaljaj jih v jajcu in v ribanem kruhu.

33. Jeterni cmočeci (knedeljci).

Namesto možganov kupi 14 dekagramov ($1\frac{1}{4}$ kg) telečjih ali govejih jeter, osterži jih z nožem, potem jih deni skozi sito pretlači, deni jih v shlajen pešamelj, in mešaj, vi knapravi jih kot žemeljne knedeljce (št. 31), ali opohaj večali fancelj, ali jih v modlu skuhaj.

34. Mesni cmočeci (knedeljci).

Ako ti ostane pečenka telečja ali kokošja, zreži jo prav drobno s krivim nožem, pešamelj napravi (kot št. 30), in namesto možganov ali jeter deni zrezano pečenko notri; vse drugo napravi, kakor sem ti prej pri prvih knedeljcih povedala, to je spet lahko fancelj.

35. Jajčni bleki (Eierfleck).

Vmešaj v poldrugo litrovo osmino ($1\frac{1}{2}$ masleca) posnetega mleka, 1 jajce, 4 žlice moke in malo soli, da bo testo gladko brez štrukeljcev in kot redki vliti rézanci; v ponvi pa razbeli malo masla, potem ga stran odlij, da bo

samo ponev mastna pa razbeljena, derži jo nekoliko po strani in vlij naglo, da se testo po ponvi prav na tanko razgerne; če tenko vlivaš, narediš iz tega lahko kakih šest blekov; ko je na eni strani bledo-rujav, obrni ga urno na drugo, da se še po uni opoha, potem ga pa iz ponve na diljo stresi i. t. d., da bodo vsi.

36. Faš.

Drobno s krivim nožem zreži pečenko, ki ti ostane razgrej sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, pa malo precvri, potem deni notri 2 žlici moke, še to malo prepraži in dobro zmešaj; zdaj prideni zrezano pečenko, lemoninih lupinic in stolčene dišave (gvirca), osoli in malo z juho zalij, da se ti lepo pokuha; potem odstavi, da se ti shladí.

37. Polževa močnata jed (Schneckerl-Mehlspeise).

S shlajenim fašem na tanko namaži jajčne bleke, podobi klobase jih rahlo vkupaj zvij, zreži jih na kosčke 3 perste dolge, postavi jih po koncu drugega zraven drugega v model, ki mora biti prej dobro namazan in malo ribanim kruhom potresen, še raji se iztrese, ako namazal papir deneš na dno; posebej v piskru pa vmešaj poldrug litrovo osmino ($1\frac{1}{2}$ masleca) sladke, 1 žlico pa kisle smetane, 3 jajca in malo soli, pa vlij na pokoncu postavljenim kosčke v model, da bo lepo čez, pa na sopari skuhaj kuhano iztresi iz modla v skledo, pa daj za močnato jed na mizo.

38. Francoski cmočeci (knedeljci).

Napravi polževo močnato jed, kakor sem ti ravno kar popisala, namesto gorke na mizo, pusti jo, da se shladi, in zreži jo na zrezke (šnite), za perst debele, potem pa te zrezke na dva persta dolge in ravno toliko široke kosčke, povaljaj jih v jajcu in ribanem kruhu, opohaj maslu, in daj jih v vreli juhi na mizo.

39. Francoski zrezki (šniceljnl).

Naredi polževo močnato jed (št. 37), na sopari kuhano in shlajeno zreži na zrezke (šnite) 3 perste dolge in ravno toliko široke, povaljaj jih v jajcu in ribanem kruhu, opohaj, in daj na prikuhi (*Zuspeise*) na mizo.

40. Zvitki iz pečenke.

Namaži jajčne bleke s fašem (št. 36), kakor sem ti že povedala (št. 37), zvij jih skupaj, ne rahlo, kot prej, ampak čversto, zreži jih na kratke blizo 2 persta ali daljše kosčke, povaljaj jih v jajcu in ribanem kruhu, pa opohaj, deni v skledo pa vrelo juho na-nje; če si naredila dolge, lahko jih daš tudi na prikuhi na mizo.

41. Možganovi zvitki.

Možgane skuhaj, pretlači jih skozi sito, potem razgrej sirovega masla, dišave kot prej, 2 žlici moke, žlico ribanega kruha, namesto pečenke pa možgane; prav malo z juho zalij, osoli, in pusti, da se ti skuha, potem odstavi, da se ti ohladi, (če hočeš, da bo krepkejša, vbij 1 jajce zraven), dobro zmešaj, namaži jajčne bleke, zreži jih, povaljaj v jajcu in ribanem kruhu, pa opohaj; daj jih na juhi, ali če so bolj dolgi, na prikuhi na mizo.

42. Možganovi pofezi.

Oribaj 2krajcarsko štruco, zreži jo na ténke zrezke (šnite), pomoči dva in dva v smetano, pa urno jih ven potegni, položi jih na okrožnik (talar), da vso mokroto popijo, faš napravi kakor za zvitke (št. 36), namaži zrezke z njim, pritisni po dva vkup, povaljaj jih v jajcu in ribanem kruhu, opohaj, daj jih na mizo, na juhi, ali prikuhi. Povaljaš jih lahko tudi v snegu, iz beljaka napravljenem, takrat jih pa urno na mizo daj, da ti lepo narastli ne upadejo,

43. Vrančini pofezi.

Vranico na koncu odreži ali načni, v sredo med kožice vtakni nož pa pazi, da ti nož skozi ne pogleda t. j. da si je ne stergaš, izpodreži nitke, obrni narobe nož in iztlači sok iz nje, iz soka napravi faš, kakor iz možganov (št. 41), le jajca in kruha ni treba, namaži ga, kot zgoraj, na v smetani namočene zrezke (šnite), povaljaj v jajcu in ribanem kruhu in opohaj, potem daj na mizo na juhi, ali prikuhi, kot prejšnje.

44. Vrančina klobasa.

Vranico izprazni kot prej, napravi kruhov pašamelj (št. 30), deni ga hladit v skledo, hladnega vmešaj in primešaj (če hočeš bolj krepko, 1 jajce), lemonine lupine, dišave, sok vraničin in na kocke zrezanega na pol kuhanega krompirja, malo pa špeha, osoli, potem deni v vraničino kožo, zaveži na koncu in v juhi skuhaj, kuhano na zrezke (šnite) zreži, pa okoli mesa deni.

45. Vlečeno testo.

Vzemi pičlo poldrugo litrovo četertino (1 maslec) lepe moke, 1 beljak, za lešnik masla, malo solí, pa mlačne vode, in napravi bolj mehko testo, dobro ga vdelaj, da bo gladko, potresi ga malo z moko, in pokrij ga z gorko kozico ali skledo, da si počije.

46. Faš-štrudelj.

Vmešaj za jajce sirovega masla, 3 rumenjake, iz beljakov naredi terdi sneg, iz pečenke pa faš (kot št. 36), in hladnega k temu primešaj, to je fila. Zdaj testo lepo razvaljaj in raztegni, namaži ga s to filo, potresi dobro z ribanim kruhom, ob kraji obreži, prereži ga še čez pol in ga terdo v kup zavij, da bode 2 klobasi, recelj kuhavnice v moko potakni, pretiskaj z njim te klobasi, da bodo štrukeljci štirivoglati, zreži jih z nožem ravno ondi kjer si jih pretisnila, in jih zakuhaj v vrelo juho.

Če ga hočeš speči, deni v filo malo smetane z ribanim kruhom, le malo ga potresi, rahlo ga vkup zavij

deni ga v peč v pomazan in s kruhom potresen model in daj ga namesti močnate jedi na mizo.

47. Ledvičin štrudelj.

Ledvico pečeno in mast, ki se okoli nje derží, drobno zreži, naredi iz nje faš (glej št. 36.), hladnega vmešaj, kot zgoraj napravi filo, in namaži vlečene testo z njo; vkup zavij, speci ali skuhaj kot prejšnjega.

48. Možganov štrudelj.

Namesto pečenke ali ledvice naredi faš iz možganov, naredi filo kot prej, namaži vlečeno testo z njo, s kruhom pa malo bolj potresi ko prejšnje; lahko ga skuhaš ali spečeš.

49. Špehova gubanica (potica, štrudelj).

Vmešaj namesto masla dobre špehove masti, 3 rumenjake, iz beljakov naredi sneg, v masti preroštaj tudi malo ribanega kruha blede-rujavo, kadar imaš dobre, ne preveč rujave ocvirke, drobno jih sesekaj in kruhu pri-mešaj, potem testo razvleci, namaži ga s prej omenjeno filo, potresi s tem kruhom, z dišavami in lemoninimi lupi-nicami; če ga boš kuhala na juhi, ga tenko namaži, bolj s kruhom potresi in terdo vkup zvij; ako ga boš pa pekla, ga bolj na debelo namaži in rahlo vkup zavij.

50. Špinačin sir.

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, pa se ti bo naredil sir; zdaj pogerni zmočeno ruto na obernjeno sito, počasu to gori vlivaj; to, kar na ruti ostane, je za rabo, to je sir; kar skozi izteče, to ni za nič.

51. Rakovo maslo (Krebsbutter).

Stolci kuhanih rakov lupine prav drobno v možnarji, deni v kozo, masla in stolčene lupine zraven, obračaj jih

nekaj časa v maslu, potem jih zalij s kropom, da se dobro skuhamo, kuhane precedi skozi sito, polij jih še s kropom, da se dobro poplahnejo in deni to juho hladiti, lupine stran verzi, kadar bo hladno, poberi tisto rudeče rakovo maslo doli; če nimaš časa čakati, da bi se shladilo, pa kar tako doli poberi z žlico.

52. Francoski pešamelj-fancelj.

Iz 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) sirovega masla, $1\frac{1}{2}$ obribane in v vodi namočene žemlje, nekoliko peteršilja in čebule naredi pešamelj; shlajenega mešaj in primešaj 6 rumenjakov, iz beljakov naredi sneg, potem razdeli v tri enake dele, preden boš pridjala sneg; posebej pa vmešaj rakovo maslo, in deni k njemu eno tretjinko poprej razdeljenega pešameljna, tretji del snega in 2 žlici ribanega kruha; v drugo tretjinko primešaj špinačin sir, da bo zelena, spet toliko snega in toliko kruha; tretja tretjinka naj pa ostane rumena, zato jej primešaj le snega en del in ribanega kruha 2 žlici.

Zdaj devaj v namazan, s kruhom potresen model eno versto rumenega, drugo zelenega in tretjo rudečega testa, tako da bo vse; potem na sopari skuham, ali pa v roru speci. Kuhano stresni na diljo, zreži hladno na zrezke za perst debele, potem na pošev podolgaste kosčke, deni jih v skledo, pa na nje vlij juho, kakoršno imaš.

53. Piškoten fancelj.

Vmešaj 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) sirovega masla in 6 rumenjakov; iz beljakov naredi sneg, malo soli, eno žlico sladke ali dobre kisle smetane (pa tudi brez nje opraviš), nazadnje $10\frac{1}{2}$ dekagramov (6 lotov) moke rahlo primešaj, pleh z maslom namaži, razravnaj to na njem, da bo povsod enako za perst debelo, pa speci, potem izstihaj ali pa na kocke zreži pa daj na vreli juhi na mizo, ali v namazanem modlu speci kot torto, zreži na zrezke, potem izstihaj ali na kocke zreži.

54. Močnati opohani pešamelj-knedeljni.

Vzemi v ponev za jajce sirovega masla, kadar se razleze, deni notri 3 žlice moke, obračaj, da se ti bo lepo penilo, potem prilij poldrugo litrovo šestnajstino ($\frac{1}{2}$ frakla) dobrega mleka (smetane), pri ognji toliko časa mešaj, da vso smetano popije, potem deni v skledo, da se ti shladí; na to mešaj in primešaj 3 rumenjake, 2 beljakov sneg in nekoliko moke, (enega poskusi; če se ti ne razkuha, tudi razpohal se ti ne bo): deni testo na diljo, z moko potreseno, naredi knedeljčke, debelim lešnikom enake, opohaj jih v maslu, in daj na juhi na mizo.

55. Brandteig-grah.

Deni v ponev poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) dobrega mleka, malo sirovega ali kuhanega masla, malo osoli; kadar zavrè, tudi poldrugo litrovo šestnajstino ($\frac{1}{4}$ masleca) lepe moke, skuhaj kot žgance, potem odstavi, dobro zmešaj, da ne bo štrukeljcev, malo shlajeno deni v možnar in eno jajce, dobro stolci, potem deni še en rumenjak, in čez malo časa še eno jajce, dobro stolčeno deni iz možnarja na diljo z moko potreseno, naredi kroglice iz testa kot debel grah, ali pa večje, pa jih v maslu opohaj, pri pohanji tresi ponev, da se ti bodo lepo narastli, pa jih daj na juho.

56. Krompirjevi cmokeci ali klobasice za juho.

Skuhaj 3 olupljene in osoljene krompirje, kuhane ocedi in pretlači skozi sito, potem razgrej za pol jajca sirovega ali kuhanega masla, verzi notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in krompir, pa ga malo prepraži, potem notri vbij eno jajce, dobro premešaj in deni na dobro z moko potreseno diljo, naredi knedeljce, kot drobne orehe, ali pa napravi klobasice, ali kifeljce; potem jih v jajcu in ribanem kruhu povaljaj, spohaj pa daj na juho.

Klobasice in kifeljce lahko daš tudi na prikuho, ali pa okoli kake tenstane reči.

57. Cindflajš-rajž.

Sesekaj 42 deagramov ($\frac{3}{4}$ funta) telečjega mesa nože (iz stegna je najboljša), vmes deni malo muzga, potem mešaj, pretlači skozi sito, naredi pešamelj iz ene žemlje, prideni sneg za jajce sirovega masla, hladnega zmešaj in primešaj tri rumenjake, iz dveh beljakov naredi sneg, in 2 žlici moke je d toda rahlo, primešaj, en knedljec, poskusi, če se ti raz kuha kuha, prideni še malo moke; če se ti pa ne razkuha, je dober spoc

Zdaj juho precedi v kozo, da je bo le 2 persta manj- kalo, kadar zavre, deni tega testa za 2 žlici v narobe obrnjen krušni ribežen, derži ga na vrelo juho, tlači testo z žlico skozi, pa večkrat tudi z žlico po ribežnu potolci, da rajž kratek skozi pada; kadar ti rajž juho pokrije suhe vzemi ribežen stran in pusti, da lepo prevre, potem ga pa več s pohavno žlico ven poberi, potem spet začni tlačiti skozi, zrez tako da bo vse, pa daj na juhi na mizo. rešt pokl vme napo pa posl jih skul mes ($\frac{1}{2}$ poji kot c m

58. Jeterni rajž.

Ravno tako ga naredi kot prejšnjega, samo namesto telečjega mesa sekaj in skozi sito pretlači 14 deagramov ($\frac{1}{4}$ funta) telečjih jeter; kuhaj ga kot prejšnjega, in da ga na juhi na mizo.

59. Solnograške klobasice. (Salzburgerwürstel.)

Sesekaj za 2 dobra šniceljna telečjega mesa z malo muzgom ali špehom vred, pretlači ga skozi sito, potem drobno zreži, ravno toliko pečene pečenke, naredi pešamelj iz ene žemlje, shlajenega dobro zmešaj in zraven 3 rumenjake, prej omenjeno meso in pečenko, iz beljakov sneg in žlico moke rahlo zraven primešaj, tudi dišav in soli ne zabi pridjati, in knedeljec v juhi poskusi; če se razkuha prideni še malo moke; če ne, pa diljo z moko potresi deni to gori, naredi klobasice in jih v juhi skuhaj; kuhane zreži na zrezke, pa daj v juhi na mizo, suh gov tlač kak maj stla

60. Mayrahi.

Skuhaj pol telečjih pluč, zreži jih drobno s krivim nožem, naredi pešamelj kot prej, hladnega zmešaj in pri-
potem mešaj 4 rumenjake, pluča in malo solí, iz dveh beljakov
rideni sneg in malo moke, en knedeljec poskusi, če se ti vkup
aj tri ne derži, še malo moke prideni; če se ti pa vkup derží,
moke je dober; potem jih lepo mavraham enako vpodobi in s
raz kuhavničnim receljem prej v moki pomočenim ljuknice
ober spodaj naredi, v juhi skuhaj, pa na mizo daj.

61. Špehovi cmoki.

Zreži na kocke 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) mastnega
krije suhega prešičevega kuhanega mesa, 2 žemlji pa na malo
ga pa več kocke, razgrej za jajce špeha, verzi vanj za duh drobno
kozi zrezanega zelenega peteršilja in žemlji, da se lepo pre-
reštate, potem ji deni v skledo, poškropi ji s smetano,
pokrij z drugo skledo, da se nekoliko navzamete, potem
vmešaj za jajce sirovega masla in 2 rumenjake, primešaj
napojeni žemlji in zrezano meso, iz beljakov naredi sneg,
pa tudi malo moke rahlo zraven primešaj; potem enega
poskusi, če se ti razkuha, prideni še malo moke; potem
jih pa naredi kot drobna jajca, ali pa kolikoršne hočeš,
skuhaj jih, pa daj v juhi na mizo. — Ali pa na toliko
a da mesa in 2 žemlji (jako šprudlaj) poldrugo litrovo osmino
($\frac{1}{2}$ masleca) dobrega mleka s tremi jajci vlij, da se na-
poji, potem moke primešaj, kar je prav, pa jih zakuhaj
kot prejšnje. — Ravno tako narediš lahko tudi bemske
cmoke.

62. Jeterni cmoki.

Ti se ravno tako naredijo kot špehovi, samo namesto
suhega mesa vzemi 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) telečjih ali
govejih sterganih in z malo muzgom vred skozi sito pre-
tlačeni jeter; da žemlji preroštaš, ne jemlji špeha, ampak
resil kake druge dobre masti ali masla; za duh deni vmes
majeronovo peresce, za majhno noževo špico česna dobro
stlačenega z malo soljo, limoninih lupinic in dišav.

63. Bemski cmoki.

Opusti suho meso in jetra; namesto špeha ali mast rabi le sirovo maslo, naredi jih ravno tako, kakor špehove rumen samo bolj velike; zakuhaj n. p. kot pomaranče, kuhane kot dvojimi vilicami čez sredo pretrgaj, s kruhom potresi in enako razbeljenim sirovim maslom pošverkaj, in daj jih okoli bodo kake tenstane reči ali namesto močnate jedi na mizo z močnato jed.

64. Močnati nokerli.

Vmešaj za jajce sirovega masla, 2 rumenjaka, o toliko 2 beljakov sneg, 3 žlice moke in malo soli rahlo zraven ga pa primešaj; enega pokusi, če se ti razkuha, prideni še malo se ra moke; če se vkup derži, je dober.

Zdaj pa zmoči krožnik (talar), ki je gladek, narob z merzlo vodo, deni pol testa nanj in razravnaj ga za pers na debelo po njem, potem ga zreži z mokrim nožem in palec široke ploščice po dolgem in ravno tako široke po križ, pa jih v vrelo juho zakuhaj; ravno tako stori z drugo polovico testa; potem so enakomerni nokerli.

65. Gresovi nokerli.

Vmešaj za jajce sirovega masla, 2 rumenjaka, štiri žlice z juho ali dobro smetano malo napojenega gresa malo soli, od 2 beljakov sneg rahlo primešaj in pusti, da se gres še malo napojí; enega poskusi, če se ti ne b hotel vkup deržati, pa še malo moke prideni, gresa pa več; potem jih zakuhaj kot prejšnje, ali pa diljo z moko potresi, deni testo nanjo in naredi cmoke, kolikoršne hoče ken) suh hoče

66. Rajževi cmoki.

Praži (tenstaj) 2 pesti rajža (glej št. 36), shladi ga potem vmešaj za debelo jajce sirovega masla, 3 rumenjake, iz 2 beljakov sneg in rajž rahlo primešaj, (lepo s tudi podá vmes malo drobno zrezanega suhega mesa), 1 žlico moke; enega poskusi, če bo treba, pa še moke prideni; potem jih naredi kot debela jajca, skuhaj jih, in daj jih na juhi na mizo. (2 f vred deni (1/2 pinic

67. Makaroni.

Vzemi na desko lepe bele moke, naredi testo iz enega rumenjaka, iz enega jajca in iz malo masla, da bo terdo kot za rézance (nudeljne); potem testo kot grah drobno enakomerno zreži, in na tisti deski pritiskaj ali potolči, da bodo tenki in lepo zakroženi.

67. Zago.

Zago ja tak kot ješpranj; zbranega in opranega kuhaj toliko časa kot rajž; na rujavi juhi se dobro poda; deni ga pa menj kot rajža zato, ker se še bolj nakuha; po navadi se rajž kuha le pičle pol ure.

Tretji oddelek.

Kaj se dá mesne dní po juhi?

Za juho se navadno sme dáti: Prešičevo pleče (šunken), kuhano lepo narezano, z nasterganim hrinom, ali pa suh jezik, tudi s hrinom, pa tudi klobasice, od katerih ti hočem koj povedati, kako se naredijo.

68. Telečje klobasice.

Prav drobno sesekaj 1 kilogram in 12 dekagramov (2 funta) telečjega mesa z malo muzgom ali pa s špehom vred, kože, kar najbolj moreš, stran poberi, sesekano deni v skledo, osoli in vlij nanje poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ maslesa) dobrega mleka (smetane), malo limoninih lupinic in dišav za duh, dobro premešaj in v čevica skozi

brizgljo (šprico) natlači; naredi enakomerne klobasice, za ga k
sukni pri kraji in v sredi, da bo par in par skupaj, specijis
jih, daj jih po juhi s ženofom, ali s hrinom, ali s tenstanima le
rajžem, ali s polento, ali same; lahko jih daš tudi na pri-ahko
kuhi na mizo.

69. Prešičeve klobasice.

Namesto telečjega sesekaj prešičevega mesa; če ni
dosti mastno, deni tudi malo špeha vmes, osoli ga, deni notri
dišave kot zgoraj, namesto smetane ga pa poškropi z vodo,
da bo vlažno, dobro premešaj, pa z brizgljo (šprico) na-
tlači čeva.

70. Rajževe klobasice

se imenujejo, ako primešaš k prešičevemu mesu eno pest
tenstanega rajža; drugo naredi, kakor sem ti povedala
pod št. 69.

71. Cesnove klobasice.

Poškropi prešičevo meso s česnovo vodo, rajža pa
med te ne smeš djati; drugo naredi, kakor sem ti že
povedala.

72. Razsoljen (peklan) jezik.

Operi volovski jezik, primi ga v roke in potolci ga
ob kako desko; potem ga dobro s soljo in malo s solitarjem
podergni; zdaj stolci pol stroka česna, malo žlico kori-
andra, malo dišav in limonine lupinice, potem ga še s
tem dobro odergni in pusti ga v tem kake 4 dni; potem
ga skuhaj in pusti pri njem, kar se ga derži; tista slana
voda, v kateri je bil, ni za nič; kuhanega olupi, lepo na-
reži, na krožnik naloži in daj krog njega nasterganega
hrena, pa daj gorkega na mizo.

73. Špikan jezik.

Operi frišen volovski jezik, dobro ga osoli in skuhaj,
kuhanega olupi in našpikaj s sardeljami in s špehom, speci

, za ga kot kako drugo pečenko; nazadnje prideni 2 ali 3 žlice specijske smetane in majčkeno juhe, da bo kratek zos, potem tanjša lepo zreži, zos čez precedi, pa ga daj po juhi na mizo; a pri-ahko ga daš tudi za obaro.

74. Sirovo masleno testo. (Butterteig.)

Vzemi 28 dekagramov ($1\frac{1}{2}$ funta) sirovega masla iz kisle smetane, operi ga v merzli vodi, in na lepi deski pogneti kot struco; zdaj deni na desko (nudelbret) 28 dekagramov ($1\frac{1}{2}$ funta) lepe presijane moke, in v tej moki razvaljaj pogneteno sirovo maslo, za perst na debelo podolgomoma, položi ga na stran in pokrij z ruto; iz ostale moke naredi testo, z 2 rumenjakoma, majhnim celim jajcem, eno žlico kisle smetane, malo soli in vina, kolikor potrebuješ, pestla bo testo mehko (kot vlečeno testo), dobro ga vgneti, edalaj bo prav gladko, spodaj ga z moko potresi, zgoraj na-naži s smetano ali z vinom in pokrij ga s skledo, da si počije.

Vležano testo gladko razvaljaj, kot za debele nudeljne; če je še krajše kot tisto sirovo maslo, ki si ga bila prej v moki razvaljala, smeš ga tudi še malo potegniti, položi sirovo maslo na sredo bleka, zapri ga od dveh strani, da se testo ravno v sredi vkupaj stakne, maslo se ne sme videti, potolci ga rahlo z valjarjem semtertje, da se testo z maslom lepo sprime, potem ga lepo gladko polahkoma razvaljaj po dolgem in širokem, vendar mora biti zmirom bolj podolgast blek; potem ga zgani ne tako kot prej in tudi ne od tistih dveh krajev, ampak od drugih dveh strani, z eno gebo malo dlé kot do srede, z drugo pa nazaj čez pokrij, da se bo pri kraji staknilo kot bukve, in v tri gebe prišlo; potem ga pokrij s pertom in pusti, da si počije; čez pol ure ga razvaljaj, spet tako vkup deni, samo ne od tistih dveh krajev kot prej, ampak ravno pokriž; tako stori trikrat, razvaljaj pa vkup deni, da si počije, in tako je dodelano. Nazadnje ga razvaljaj, kakoršnega potrebuješ bolj debelo ali tenko.

Sirovo masleno testo hitreje. Vzmi ravno toliko in ravno tako kakor v št. 74, samo, da se v polovico moke le 2 rumenjaka, manj smetane in vina kakor tam dene in

testo naredí. Potem se vzame uno polovico moke 28 deka gramov ($\frac{1}{2}$ funta) sirovega masla in se pognete, da j gladko, razvalja in dela tako kakor št. 74. Sme se tu bolj hitro zaporedoma valjati kakor unega.

75. Pomazilo.

Dobro stepi 1 beljak in 1 žlico sladkega mleka.

76. Haše-krafeljci.

Razvaljaj masleno testo (butterteig) za pol persta debelo; potem ga štihaj kakor krofe, polovico teh z majhnimi šteharčki v sredi izkroži, potem velike in majhne pomazilom pomaži, deni votlega na celega, tako da bodo vsi; položi jih na pleh pa tudi tiste male, ki si jih izkrožila, in speci jih v hudi peči kakor bel kruh, potem jimaš, napolni s fašem (v kterega moraš, da bo gosteji, 1 rumenjak primešati, dokler je še vroč faš) in z malimi poljčkami krovčki, ki si jih bila prej izkrožila, pokrij in daj na mizanega za prej omenjenimi rečmi.

77. Ragú-krafeljci.

Zreži na drobne kocke (burfeljce), če imaš kaj pečene piške, kuhan prižljec ali telečjo nogo, kaka jetra ali kar si bodi temu podobnega; potem naredi blede-ragú, javo bolj redko praženje (roštanje), verzi vanje drobno zrezanega, zelenega peteršilja, dišave, limonine lupinice, prej omenjeno meso osoli in zalij z juho, da lepo prevrne, potem odstavi in primešaj en rumenjak, da bo gosteje.

Krafeljce naredi kakor prejšnje; samo namesto fašem jih napolni z ragú.

Za ragú namažeš lahko tudi jajčne bleke; potem jiterdo vkup zavij, v moki, jajcu in ribanem kruhu povaljaj, pa spohaj, in daj dolge ali kratke na juhi na mizo; ti sto s potem imenujejo ragú-zvitki.

78. Lutriš vandeljci.

Vmešaj 7 dekagramov (4 lote) sirovega masla, tri rumenjake, 2 beljakov sneg, in eno žlico kisle smetane če je imaš, brez nje tudi opraviš) — to je fila; že prej narejeno sirovo masleno testo (butterteig) razvaljaj kakor lebele rézance, potem zreži na štirivoglate ali bolj podolgate bleke, kakoršni so vandeljčki, namaži jih in položi bleke vanje, deni notri malo file, potem ravno toliko faša ali ragú, mesnega ali postnega, in verh tega spet toliko file kakor spodaj, ob kraji te bleke s pomazilom pomaži, dve in dve strani skupej stisni, da v sredi vsi 4 vogli skup pridejo in se lepo pokrijejo, namaži jih s pomazilom, postavi na pleh in speci v hudi peči.

79. Lutriš pašteta.

Naredi masleno testo (butterteig), potem zreži, če imaš, purmanova jetra, ali gosja, ali kopunova na bolj ali rubele kocke, če jih ni dosti, smeš pridjati tudi malo pripečenega; potem razgrej sirovo maslo, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in malo moke, da se bo lepo penilo, potem deni notri jetra, limonine lupinice in dišave in malo soli, zalij malo z juho, da se nekoliko prekuha, potem odstavi in v hladno primešaj 1 žlico topljene smetane. Zdaj razgrej 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) sirovega masla, deni notri 3 žlice lepe moke; ko se malo speni, zalij poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) dobre kafésmetane in malo soli, da se skuha, kuhano deni v skledo in hladit, hladno zmešaj in primešaj 6 rumenjakov, 5 beljakov sneg, to je fila. Zdaj testo razvaljaj debelo kot narobe nož, potem pomeri skledo ali model, v katerem misliš peči, in odreži testo okrog in okrog 2 persta širje kot je posoda; kar ti testa okrog ostane, imej za obroč pri modlu ali skledi, zreži ga s kolescem (radeljčkom) na 2 persta široke ploščice, položi jih ob kraji v že prej pomazano skledo ali model, da persti široko čez pridejo.

Zdaj deni v obloženo posodo eno versto file, drugo versto jeterni ragú in potem spet filo; zdaj še le pokrij to s tistim blekom, večim kot ta posoda, ob kraji z narobe obernjenim nožem zarobi, da bo robčasto, povrhu

s pomazilom pomaži, iz ostankov testa izštihaj kake p nožem
dobice in položi jih na ta pokrov rahlo, tudi te pomaži beri v
v hudi peči speci. To imaš za 10 oseb. stori

80. Vanilij-pašteta.

Naredi in zreži testo kakor pri prejšnji, samo v f zmečk
primešaj vanilje in cukra, namesto iz petih naredi iz šest in zda
beljakov sneg, ragú zdaj ni treba, ampak samo filo na st
model ali skledo deni, kakor si prej slišala, pokrij s testo jeter,
in speci kot prejšnjo. kar s

Ali pa naredi vandeljčke kakor prejšnje št. 78. s 1 l

81. Cipina pašteta.

Naredi iz sirovega masla testo (butterteig) in zre šame
ga po navadi (št. 79), cipe ali majhne tiče čisto oskul nega
poberi čeva iz njih, operi in nasoli jih, potem nareži lupin
vsaka dva tiča en zrezek (šnitico) špeha, katerega v mas Zdaj
opohaj in deni hladit; polovico masla, v katerem si ga p novih
hala, odlij v drugo ponev ali kozo, in v polovici prepa čevo
(preroštaj) ribanega kruha; drugo polovico razgrej, pa de ter z
notri drobno zrezanega zelenega peteršila, čebule, peres poter
žalbeljna dobro zdrobljenega in cipe, ter jih nekoliko pr špeh
praži, potem jih v nizko, komaj 2 persta visoko, nam tje l
zano skledo (kamor moraš že prej obroč položiti in pom kada
zati ga s pomazilom) na dno zloži, zlij nanje tisto mokrot zdaj
ki je pri njih, poplahni še z 2 žlicama juhe, še to go rote.
zlij, položi pohan špeh verhi, potresi s prepraženim (pr če in
roštanim) kruhom, in pokrij s tistim pokrovom, t. pote
testom, ki si ga zrezala; okinčaj jo kot prejšnjo, pom terši
s pomazilom (št. 75), speci jo, pa daj na mizo. če s

82. Galantin.

Zakolji, niti mastnega, niti prekumernega kopun
suhega oskubi, tiste dlačice pa, ki ostanejo posmodi z g
rečim papirjem, potem ga v mlačni vodi splahni pa z ru
obriši; bunčico nad repom izreži, noge pa pod kolenom
potem ga po herbtu podolgem načni; začni s špičasti veli

ke p nožem stergeti meso s kožo vred od kosti, iz perotnic po-
naži beri vse kosti, le zadnjo, ki je majhna, pusti, ravno tako
stori z nogo, poberi ne le kosti, ampak tudi žile in meso,
samo na persih pusti vse, drugod ga smeš obrezati, če
hočeš; ko si na eni strani dokončala, stori z drugo ravno
tako, seveda polahkoma ravnaj, da čev, ki so še notri, ne
v f zmečkaš; glavo mu odreži, koščeni vrat iz kože potegni,
šest in zdaj še le kosti s čevi vred ven vzemi, ter to kožo lepo
filo na stran položi. Zdaj vzemi čeva iz teh kosti, žolc od
testo jeter, krof in goltanec iz vrata ter operi po navadi; meso,
kar se ga še pri kostéh derži, preč obreži, ter ga sesekaj
s 1 kilogramom in s 40 dekagrami ($2\frac{1}{2}$ funtom) telečjega
stegna, tudi mast vmes sesekaj, če je je kaj imel, pa malo
špeha tudi prideni; ko je dobro sesekano, presterži z no-
žem, t. j. kožice zberi, če jih je kaj vmes. — Naredi pe-
šamelj iz $\frac{1}{2}$ žemlje (kot št. 30), deni ga v skledo, hlad-
nega zmešaj in primešaj malo stolčene dišave, limoninih
lupinic, 1 rumenjak, sesekano meso in pa dobro osoli.
Zdaj na nudeljčke zreži dobrega špeha, sardelj in kopu-
novih jeter. Kožo, če si jo kaj stergala, in tam, kjer si
čevo izrezala, pa vrat na koncu zašij, razgerni jo na diljo,
ter začni notri vkladati; naprej napolni perotnice in noge,
potem život; naprej deni sesekano meso, potem položi
špeh, sardelje, v zadnji konec bolj jeterca, in pa sem ter
tje kako káparo, potem spet meso i. t. d., da bo vse;
kadar si ga dobro natlačila, zagerni ga vkupej in zašij;
zdaj ga na snažno ruto položi, poravnaj mu noge in pe-
rote, da se bodo prav držale, in zašij ga terdo v to ruto.

Kopunove kosti, noge in glavo dobro sesekaj, tudi
če imaš kakošnih drugih dobrih kosti, in deni jih v kozo,
potem nareži na zrezčke (šnitice) že prej osnaženega pe-
teršilja, zélene, malo korenja in čebule, celo zerno štupe,
če si pa aspik kuhala, prekuhaj tiste kosti še enkrat, pre-
cedi to juho, zalij z njo une kosti in zelenjavo, če ga pa
nisi, zalij z vodo, deni notri tudi zašitega kopuna, ter ga
kuhaj počasu celo uro.

83. Telečja klobasa.

Če kopunovega mesa več potrebuješ (t. j. kadar imaš
veliko ljudi), odreži pri telečjem stegnu pri koži perst debel

in mali pedenj širok zrezek (šnito) mesa, če ti je pri kopunu kaj sesekanega mesa ostalo, če ne, ga pa nekoliko sesekaj in naredi kakor za kopuna, potem položi na tisti zrezek (šnito) eno versto sekanega mesa, potem špeh, sardelje, kápare ali tudi kumare in verh tega še enkrat meso; zdaj terdo vkup zavij in v eno ruto terdo zašij, ter skuhaj kakor kopuna in h kopunu prireži.

84. Genoveska polivka (zos).

Oснаži in strebi od kosti 6 lepih sardelj, deni jih v kozico k 14 dekagramom ($\frac{1}{4}$ funtu) najboljšega olja, pusti, da se ti razgreje, pa vari, da se ti ne prismodi, potem verzi notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule in za noževno špico česna, 2 limon sok in dobro toliko tudi jesiha, 1 žlico zrezanih kápar, brez teh pa tudi tako opraviš, ter pusti, da prevrè, pa je dober.

Kadar je galantin kuhan, vzemi ruto preč, deni ga v skledo in zlij na vročega galantina gorki ta zos, pokrij ga z drugo skledo; da se zosa navzame, zato ga večkrat obrni: Merzlega vzemi iz zosa ven, osterži z žlico preč tiste kápare, ki se ga deržé, nit, v katero si ga bila zašila, ven potegni, skozi ga prereži ravno ondod, potem ga začni rezati na zrezke (šnite) kot narobe nož debele pokriž, najprej peroti, noge in vrat, potem život; ko si zrezala eno polovico, zreži še drugo, tako da bo vse. Tisti zos, ki je v skledi ostal, lepo zmešaj, vlij ga v plitvo skledo, v katero misliš kopuna naložiti, potem redno položi kopuna nanj, okinčaj ga okrog z na tenke zrezčke narezano limono, z zelenim peteršiljem, karfijolo in s štihanim aspikom, pa daj na mizo.

85. Purmana, kopuna, kokoš, piško in prižljec

kuhaj ravno tako, kakor galatina, naredi ta zos, zlij ga čez, kot prej, daj na mizo kot prejšnjega okinčanega.

86. Piška v frikasé.

Oskubi in osnaži 1 mlado kokoš ali 2 piški, malo jih osoli, olupí zelenjavo: peteršilja, zélene in malo korenja,

zreži na šnite, ter deni v kozo: malo dobre masti, malo dobrega špeha, zelenjavo, nageljново žbico, 1 zerno cele štupe, malo limonine lupinice, piški ali kokoš, 2 žlici juhe ali vode in ravno toliko vina, pristavi k ognju in pokrij, da se ti bo pražilo (tenstalo), večkrat obrni, da ostanete piški lepo beli, kadar bode te mehki, ju ven vzemi, mast preč odlij, deni notri ene limone mokroto, še 2 žlici vina, še malo juhe, tako da bo mokrote, kadar boš precedila, poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca), in pusti, da dobro prevrè, potem precedi, mast doli popihaj, potem šprudlaj 5 rumenjakov s to mokroto vred pri ognji, kot šató; kadar že gostljato postane, postavi pisker v vodo in še tam šprudlaj, da se ti bo nekoliko shladilo in se ti ne zagriže, piški pa lepo zreži. v za to namenjeno skledo redno zloži, zlij ta zos ali šató na-nji, če ji daš za obaro (ajmoht), naj bodite gorki, če ji pa po juhi na mizo daš, pa merzli, okinčaj okrog z na šnitice narezano limono, zelenim peteršiljem, s štihanim aspikom in s kuhano karfijolo.

87. Piške v frikandó.

Praži (tenstaj) piške kot prej, če pa imaš aspik jih lahko tudi v juhi skuhaš, skuhaj tudi 5 jajec v terdo, olupi in prereži jih čez sredo, rumenjake vzemi iz njih in pretlači jih skozi sito v skledo; potem deni zraven malo juhe, t. j. aspika, limonine mokrote, malo vina, malo olja in malo jesiha, ter mešaj, da bo lepo gladko, primešaj tudi en sirov rumenjak vmes, poskusi, če ni dosti slano, osoli, potem piške zreži, v skledo naloži, zlij ta zos na-nje, samo malo ga prihrani, beljake še enkrat prereži čez pol, v tiste skledice malo tega zosa deni, s tem skledicami, z limono, zelenim peteršiljem, aspikom in s karfijolo skledo okinčaj, pa daj po juhi na mizo; ravno tako tudi prižljec lahko skuhaš, pa ta zos čez.

88. Sladki možganov majonéz.

Deni v merzlo vodo dvoje telečje možgane, kože lepo iz njih poberi, skuhaj jih v navadni osoljeni paci,

merzle zreži na lepe šnite in naloži jih na okrožnik: potem vzemi 4 rumenjake, $\frac{1}{2}$ limone mokrote, malo pehtranovega jesiha in malo cukra, ter mešaj na ledu toliko časa, da bo lepo gostljato, potem čez možgane vlij; skuhaj tudi 4 jajca v terdo, merzla olupi in zreži jih na kerhlje, strebi lepe solate cikorije, skuhaj karfijolo, zéleno, ter zabeli vse to z jesihom in oljem, potem okinčaj okrožnik, deni kerhljiček jajca, pušeljček cikorije, veršiček pehtrana, zelenega peteršilja, karfijole in zélene, tako da bo krog in krog, pa daj na mizo po juhi.

Za kisel majonéz naredi frikase kakor št. 86. Kadar pride od ognja, pretlači 2 trdo kuhana rumenjaka skozi sito, 2 žlici olja, 2 žlici pehtranovega ali družega jesiha, malo osoli in vse vkup šprudlaj s frikasi in polij čez lepo narezane piške, možgane prižljec ali kar imaš. To se je merzlo in je za 6 do 8 oseb. Kinčaj kakor pri št. 88.

Žolican zvernjen (štircan) majonéz. Naredi frikase kot št. 86, kadar ga od ognja vzameš in je lepo gost, prilij polič čistnega aspika in vkup šprudlaj. V model pa vlij za perst čistnega aspika (št. 89), pusti, da se sterdi in okinčaj kakor št. 89. Potem vlij za 2 persta na debelo majonéza, ko se ta sterdi, naloži lepe kosčike kuhane ribe, ali rakov, ali pišek, prižljeca, možganov ali kar imaš, vendar vse brez kosti in lupin. Tako devaj, kolikor imaš, nazadnje pa more majonéz priti. Zdaj čakaj da se dobro sterdi in ravno tako zverni kakor je aspick pri št. 89 popisano.

Bel majonéz. Vzemi en dober liter (3 maslice) aspika in ga v porcelanasti skledi (ne v kotličku) tako dolgo z metlico tepi, da se lepo zgosti; če ga imaš na ledu ali mrzli vodi, bo še hitreje; prideni med tepenjem 2 žlici olja in tudi jesiha, če je premalo kisel in soli. Deni v model kakor je gori popisano, ali pa mesovje, kar ga imaš v skledo lepo naloži in to čez vlij, da se sterdi.

89. Aspik.

Sesekaj 2 goveja parklja, 1 telečjo, 1 prešičevo nogo in 56 dekagramov (1 funt) bočinka, deni jih v pisker in $8\frac{1}{2}$ litra (6 bokalov) vode, potem pa še pol kokoši in 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) govejih jeter, pristavi k ognju;

kadar zavrè, lepo speni, potem notri deni olupljenega peteršilja, zélene, malo korenja, čebule, za noht česna, 1 nagelnovo žbico, 1 zerno cele štupe in majhno moškata; kadar se že malo povrè, vlij notri pičlo poldrugo litrovo četertino (1 maselc) vina pa osoli, potem kuhaj toliko časa, da se ti bo dobro polovico vkuhalo, vreti pa ne sme jako, ampak počasu.

Kokoš, kadar bo mehka, ven vzemi.

Preden boš precedila, verzi notri 2 peresi rožmarina, 4 peresca pehtrana, 2 peresci žalbeljna, 2 peresci majerona, veršiček šetraja in timeza; kadar bo prevrelo, precedi počasu skozi sito v persteno kozo, vlij gori še pol šefle kropa, da se kosti poplahnejo. Kar je lepega mesa pri parkljih in nožicah, poberi lepo preč od kosti, ravno tako stori s kokošjo; kar ima lepega belega mesa posebej deni, kožo, želodček, jeterca in kar je bolj žilnatega, pa k unemu mesu deni, ter vsako posebej s krivim nožem drobno zreži: vsako posebej v skledo deni, vlij vmes malo aspika, tar premešaj, da bo vlažno kot faš, malo aspika pa vlij v model, da se mu dobro skrije dno; kadar se sterdi, deni notri ta faš, dobro ga potlači; osnaži nekaj sardelj, zreži jih na nudeljčke in položi jih verh tega; potem deni še kokošnjega, spet potlači, da se ti bo, kadar se sterdi, lepo vkup deržalo. Kadar je aspik sterjen, poberi z žlico mast z njega; da boš čisteje pobrala, zmoči snažno ruto v gorkem kropu in pobriši mast doli, deni ga k ognju, da se stopi; 4 jajca omij, iz beljakov naredi sneg, deni potem notri 2 rumenjaka in vseh štirih sterte lupine, 4 žlice vina in ravno toliko jesiha, in če je premalo slan aspik, malo žlico soli, deni to zmes v raztopljen pa ne vroč aspik, in tolci ga kot prej sneg toliko časa, da vroč postane, potem pokrij, da zavrè, kadar zavrè, poškropi ga z merzlo vodo in pusti, da spet zavrè; ko boš videla, da se mu koža preterga, in da je čist, potem vzemi 2 gosti, snažni platneni ruti, pogerni ju v lepo globoko skledo, vlij aspik gori, malo počakaj, da se ustavi, potem 4 in 4 vogle z vsako roko vkup primi, počasu gori vzdigni, da lepo skozi steče, rute deni v drugo snažno skledo, in kadar se pohladi, dobro ožmi in ta aspik je dober, da z njim zaliješ prej omenjeno zrezano meso. Skuhaj 2 jajci, en

rudeč korenček, kuhano olupi, zreži na tenke šnitice in štihaj majhne podobice; skuhaj tudi malo karfijole in male rožice preč odcepi, pripravi si tudi mala peresca zelenega peteršilja. Zdaj vlij stopljenega aspika v za to namenjen model, za perst na debelo; ko se sterdi, položi notri bele in rumene zvezdice, ali kar si izštihala iz korenja in beljaka, mala peresca peteršilja, postavi, da doli glavice molijo, karfijolne rožice, potem z žlico aspick počasu vlivaj, da se ti ne premaknejo te reči in da jih le pokriješ; kadar se ti bo spet sterdilo, prilij toliko, da bo za dva persta čez. Modelček, v katerem imaš zrezano meso, pomoči v krop, naglo ga ven vzemi ter na diljo prekucni, t. j. iztresi, zreži na perst debele šnite, potem še pošev, da niso predolge, vloži redno v model, na že sterjen aspick, pri kraji modla spet okinčaj ter zalij z žlico čez z aspickom. namesto tega mesa lahko tudi kaj drugega vložiš, n. pr. suh jezik, pleče, klobase, ali kako drugo pečenko. Model, da se ti bo aspick raji sterdil, postavi na pesek, okrog njega deni led, ali pa merzlo vodo. Kadar ga boš imela dati na mizo, zmoči ruto v vročem kropu, ogerni jo okoli modla pri verhu potem pomoči model v vroč krop, vari, da ti čez ne plahne, naglo ga ven vzemi, nanj položi skledo, v ktero ga misliš djati, okoli oberni, skledo postavi in model preč vzemi.

90. Kljunač (šnef) z merzlim salmi-zosom.

Kljunača oskubi, vzemi iz njega drob, nasoli, s špehom našpikaj in speci ga, noge in peroti lepo odreži, meso, ki ga ima na persih, na lepe šnite zreži; ker je pa tega mesa malo, speci tudi enega goloba, kakor kljunača, tudi meso, ki ga ima golob na persih, lepo zreži kot kljunačevo; kljunačeva čeva, jeterca (če imaš še kaka druga jetra), kožico in meso, ki se še pri kosteh derži, lepo stran poberi, pa malo špeha prideni, dobro vse to sesekaj, potem razgrej sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, limonine lupinice, sesekan drob in malo stolčene dišave (gvirca), zalij malo z dobro juho ali aspickom in pusti, da malo vrè in je kot faš; deni ga na okrožnik, potem vanj vtikaj narezane šnite mesa lepo redno pošev, tudi perote in stegna lepo notri potakni,

vendar tako, da se polovica vsacega kosčka ven vidi, glavo, če imaš le enega kljunača, čez pol prereži, deni na vsako stran polovico tako, da se kljun stiče, če imaš pa več kljunačev, deni cele glave, in tudi goloba ni treba; zdaj s hladnim in stopljenim aspikom čez zalij in pusti, da se sterdi, okinčajga s karfijolo, z zelenim peteršiljem in z na tenke šnitice narezano limono, in daj po juhi na mizo.

Četerti oddelek.

Kaj se dá postne dni po juhi
na mizo?

91. Faširani zrezki (šniceljni) iz ščuke v frikasé.

Ščuko osnaži, to je, poberi iz nje čeva in operi jo, prereži jo čez sredo, stran poberi kosti, kar najčisteje moreš, potem še kožo potegni od mesa, ter sesekaj meso in skozi sito pretlači, naredi na kake 3 funte iz dobro obribane žemlje pešamelj, (glej št. 30), hladnega zmešaj in primešaj 1 jajce, malo limonine lupinice, stolčene dišave (gvirca), pol limone mokroto in ribje meso, in primerno osoli, potem deni na z moko potreseno desko, in naredi zrezčke (šniceljce) 3 perste dolge, 3 perste široke in droban perst debele, s postrani obernjenim nožem jih potolkljaj, v moki povaljaj, pa v maslu speci; ko bodo na eni strani blede-rumeni, jih z lopatico obrni, da se ti ne zdrobijo, potem jih deni na papir, da se maslo lepo odteče,

92. Frikasé postni.

Deni v pisker 6 rumenjakov, ene limone sok in ravno toliko vina, 4 žlice rujave ribje juhe, če je nimaš, pa vode, pa malo soli, potem pri ognji šprudlaj toliko časa, da se ti zgosti, vzemi stran, postavi pisker v vodo in šprudlaj še nekoliko časa, da se ti ne zagriže, deni na plitev okrožnik in vtikaj notri ribje zrezčke po strani, potem okinčaj okrožnik s karfijolo, limono in z zelenim peteršiljem, pa daj merzlo po juhi na mizo.

93. Plave postervi (forele).

Deni v skledo jesiha in soli, potem žive postervi spodaj prereži notri do glave, vzemi drob iz njih, naglo v vodi splahni; eni zabodi nož od znotraj pri glavi v herbet in prereži ji šinek, pa ne skozi, in deni jo v prej omenjen jesihi in sol, potem prav tako drugi, tretji in vsem; imej pa v kozi že pripravljen vrel in slan krop; ko so postervi plave, deni jih lepo redno v kozo, pa tudi tisti jesihi in sol, kjer so bile, in pusti da $\frac{1}{4}$ ure vrejo ne pre-naglo, odstavi in pusti, da se v tej vodi shladijo, potem jih vzemi iz kože, redno na okrožnik položi, kakor bi plavale, okinčaj jih z limono, s peteršiljem in karfijolo, daj merzle po juhi na mizo z jesihi in oljem.

94. Kuhane velike ribe: ščuka, sulec, menek in laške ribe, rombo, sturion, brencin, zlatovčica (Lachsforelle) i. t. d.

Ostergaj in prereži ribe spodaj, vzemi iz njih drob, operi jih v mrzli vodi, potem vzemi v roko soli, vlij nanje malo jesiha in ribe po verhu podergni, potem vzemi snažno ruto ravno tako dolgo, kakor dolga je riba in široka na herbtu, tako da se spodaj ravno vkupej stakne, položi jo nanjo, povij jo z vervco (špago) kot štruklje, potem jo deni, kakor bi plavala, v zato namenjeno podolgasto kozo, zraven pa koreninico peteršilja, malo korenja, zelene, celega gvirca, čebule, limonine lupinice, dve peresci rožmarina, četerti del lorbarjevega peresa, jesiha, da malo kisne,

drugo pa merzle vode, da lepo čez pride, dobro osoli ter pusti, da zavrè in se počasu kuha, če riba kakih 8 kilogramov (15 funtov) vaga, dobre pol ure, če je manji pa manj časa; potem pusti, da se v tem shladi, hladno lepo ven vzemi, na dolg okrožnik varno položi kakor bi plavala, verco prereži, preč vzemi pa tudi ruto, potem jo z ostrim in spičastim nožem po dolgem na vsako stran herbta prereži, potem jo pa še pošev, za perst na debele kosčke zreži vendar pa tako, da je kakor bi bila cela; kadar si jo prerezala, okinčaj jo z limono in zelenim peteršiljem, t. j. zreži limono na tenke šnitice, te v ribo vtakni ondi, kjer si jo bila prerezala, in na vsako stran limone in peresce peteršilja, pa tudi v glavo ji vtakni limone in peteršilja, potem pa še okrog in daj na merzlo po juhi na mizo z jesihom in oljem.

95. Marinirana riba tonina.

Osnaži tonino, če je velika, prereži jo po dolgem čez sredo, potem pa po strani na kosčke za perst debele, nasoli jih, potem v moki povaljaj in v olji spohaj, da bodo blede-rujavi kosčki, potem jih deni v kozo; olupi peteršilj, zeleno in korenje, pa malo čebule, zreži na tenke šnitice, odlij pol tistega olja, v katerem si ribo pohala, v ponev in opohaj to zelenjavo, da bo blede-rujava, potem prilij poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ maslesa) jesiha, deni notri limonine lupinice, celega gvirca, dve peresci rožmarina, nekoliko lorbarjevega perja, malo pehtrana, in pusti, da se malo skuha, potem zmanji strok česna s soljo in deni ga zraven, ribje kosčke pa lepo v versto terdo zloži, deni na-nje na šnitice zrezane limone, malo kapar, potem spet ribe i. t. d., da bo vse, potem pa to gorko gori precedi, potem pa še toliko jesiha in olja na-nje vlij, da čez stoji, vendar mora biti pa več olja in jesiha; deni gori desčico in verh nje kamenček, da doli tišči, da je zmiraj čez; s tem zosom jo daj na mizo. — Tudi druge domače ribe lahko tako narediš.

96. Morski velik rak v solati.

Skuhaj v slani vodi velikega morskega raka, gorkemu izlušči noge in vrat pa varno, da vse meso lepo celo

ostane, potem še iz malih njegovih nog meso izskubi, pa tudi iz života, kar ima lepega mesa; to izskubeno meso vpodobi na okrožniku kakor rakov koš, noge in vrat na tenke šnite zreži, noge deni zraven onega mesa, kakor bi bile cele, šnite iz vratu pa po vrhu onega koša položi, da se lepo pokrije, malo popra gori deni in jesiha in olja, okinčaj ga okrog z mnogovrstno že prej zabeljeno solato, z limono in karfijolo, pa daj po juhi na mizo.

97. Morski majhini raki.

Skuhaj v slani vodi morske ali pa domače rake, kuhane ocedi, le malo vode še pusti pri njih, potem drobno zreži zelenega peteršilja in česna, deni na rake, potem jih zabeli z oljem in jesihom v piskru, prepolji jih, da se lepo navzamejo, pa daj gorke na mizo namesto pečenke postni dan. —

98. Morski pajek.

Skuhaj v slani vodi morskega pajka, gorkega varno odpri, da zgornja lupina cela ostane, potem poberi meso lepo iz njega, izsterži meso tudi iz nog, želodec in čeva odvrzi; potem razgrej sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule in malo česna, da se malo prepraži; potem deni notri malo moke pa malo ribanega kruha in pajkovo meso, zalij malo s postno juho, mesni dan pa z govejo, malo osoli, deni notri malo limoninega soka, malo drobno zrezane lupinice in malo dišave (gvirca); ko se malo pokuha, deni v tisto zgornjo pajkovo lupino, ali pa na okrožnik, pa pokrij z lupino in daj gorko na mizo po juhi. — Po laški šegi se vzame olje namesto masla.

99. Polži.

Skuhaj navadne domače polže, izpuli jih z nožem iz lupin, odreži jim smerkove gobce in zadej, kar je nečednega, in zreži jih s krivim nožem, potem razgrej sirovega masla, deni notri malo ribanega kruha, da se zarumeni, potem deni notri polže, zalij jih malo s postno juho, deni

k njim tudi drobno zrezanega zelenega peteršilja in česna za duh; kadar so gotovi, jih daj s kislo repo ali z zeljem na mizo.

100. Pečene ostrige (Austern).

Obriši in odpri sirove ostrige, in izpodreži jih na plitvi strani varno, da ti mokrota iz njih ne uteče, in ti ostrige ostanejo v globokej strani, potem jih pa še na globokejši strani izpodreži pa notri pusti, in sestavi jih na narobe obrnjeno pekavno mrežico, da se ti ne izvernejo, deni na vsako malo zelenega peteršilja, ribanega kruha, malo limoninega soka in malo olja, in deni jih na vroče ognjišče, da zavró, potem jih na okrožnik sestavi, pa na mizo daj po juhi.

101. Sirove ostrige (Austern).

Obriši in odpri sirove ostrige kakor si prej slišala, izspodreži jih, na okrožnik naloži, limono zreži na kerhljičke pa daj na mizo.

102. Školjkin (mušeljnov) rajž.

Operi škoklje (mušeljne) z vinom, deni jih v kozo, pokrij jih, k ognju pristavi, pa se ti bodo odperli; potem razgrej sirovega masla, deni notri drobne zrezanega zelenega peteršilja in čebule, potem pa še zbranega in opranega rajža, malo ga obrni, zdaj škoklje iz lupin posterži in k rajžu deni s tisto mokroto vred, ki je v kozi, lupine pa stran verzi, potem rajž postni dan z ribjo, mesni dan pa z govejo juho zalij, primerno osoli, da se skuha, pa daj gostega na mizo, s parmezanom, ali samega.

103. Ribji brodet.

Prereži ribo, iz nje poberi čeva in kar je še gerdega, operi jo, zreži na kosce, tri perste dolge, potem razgrej dobrega olja, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule, malo česna, malo popra, malo limoninega soka

in lupinice, malo jesiha pa malo vode, deni ribo notri, osoli in pusti, da se počasu kuha, pa daj s tem na mizo za obaro (ajmoht) postni dan.

Če nimaš dobrega olja, vzemi sirovega masla.

104. Kako se polenovka (Stockfisch) namaka.

Prežagaj polenovko na kosčke, 4 perste dolge, ploš-nata riba je boljša od okrogle, potem jo namakaj v tekoči vodi dva dni, vsaki dan mu vodo spremeni; čez dva dni popari bukovega pepela, ko se ustoji, precedi lug, potem deni merzlega na kosčke (vodo, se vé da, mu moraš prej odliti), in pusti ga dva dni v tem lugu, potem odlij lug, deni nanj spet frišne vode, in tako vsaki dan, dokler ga ne rabiš. Navadno se moči šest dni vsega skupaj.

105. Pošrekana polenovka.

Deni v pisker kuhat navadno zelenjavo: peteršilja, zélene, korenja, malo čebule in česna; ko se že malo skuha, deni notri ribe polenovke, kolikor je potrebuješ, osoli jo in pusti, da zavrè, potem jo odstavi pa pokrij; ko jo rabiš, ocedi jo, lepo zberi, na okrožnik deni, s kruhom potresi, nareži čebule na tenke šnite, verzi jo v razbeljeno maslo, da se zarumeni, pošverkaj ribo, pa jo daj s kislim zeljem na mizo.

106. Pražena (tenstana) polenovka.

Skuhaj polenovke, kakor poprej, in zberi jo, potem razgrej sirovega masla, verzi notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, potem polenovko, malo kisle smetane in malo postne juhe ali vode, pa malo osoli, in v tem praži; kadar je gotova, naloži jo lepo na okrožnik, vlij zos na-njo, okrog deni pošrekano karfijolo, in daj za obaro (ajmoht) postni dan.

107. Suha riba za obaro (ajmoht).

Skuhaj suho ribo v vodi, naredi zos kakor za polenovko, prideni pa še stolčene dišave in limonine lupinice, ribo notri deni, da v tem povrè, pa daj za obaro postni dan, okrog pa pošrekano karfijolo.

108. Pečen slanik (arenk).

Osnaži slanika, kožo mu doli potegni in odreži glavo, v vodo ga deni, da mu sol ven potegne, potem deni v ponev sirovega masla ali olja in slanika, pa ga speci in daj na prikuho.

109. Pohan slanik.

Osnaži slanika kakor prej, namesto v vodó ga deni v mleko, potem ga v moki, v vodi in v ribanem kruhu povaljaj in spohaj, pa ga daj na prikuhi na mizo.

110. Slanik v obari (ajmohtu).

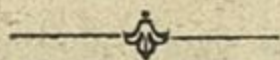
Vlij na pohanega slanika malo kisle smetane, da se prepraži, naloži ga v skledo, vlij to polivko gori, deni okrog kuhano karfijolo pa daj za obaro. Lahko ga daš tudi namesto jajčne jedi, takrat pa zakrkní eno jajce ali pa več, če več potrebuješ, deni ga zraven, in ga daj po juhi na mizo.

III. Pohana polenovka.

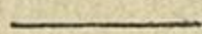
Skuhaj polenovke kakor sem ti spredaj povedala (št. 105), pri zbiranju pazi, da si lepih kosčkov prihraniš, potem jih dobro v moki povaljaj, naglo v vodo pomoči, potem pa v ribanem kruhu, opohaj, pa daj na prikuhi na mizo.



Peti oddelek.



Jajčne jedi.



112. Polenovka za jajčno jed.

Skuhaj polenovke kakor sem ti že povedala (št. 105), ocedi in zberi jo, potem razgrej sirovega masla, deni notri zelenega peteršilja, čebule in polenovke, skuhaj pa tudi tri krompirje in dve jajci, olupi in zreži na šknitice, na krompir deni malo sirovega masla, da terd ne postane, potem namaži model za tri osebe z maslom, deni eno versto krompirja potem polenovke, potem tri osnažene na nudeljčke zrezane sardelje in jajci i. t. d., da bo vse; zdaj šprudlaj poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) sladke smetane, 3 jajca in malo soli, čez zalij in speci, pa daj po juhi na mizo.

113. Mavrahova jajčna jed.

Prereži mavrahe čez pol, če so velike pa še enkrat, v vodi jih lepo operi, poberi jih na sito, da se lepo odtečejo, deni v kozo sirovega masla; kadar se razgreje, deni vanje drobno zrezanega peteršilja in čebule, potem mavrahe in eno žlico vina; kadar so vodo, ki so jo iz sebe dale, spet popile, potresi jih malo z moko, zalij z juho, kakoršno imaš in malo kisle smetane, da lepo prevrè, potem deni v skledo, ob kraji, v sredo pa na vsako osebo 1 zakerknjeno jajce, pa daj po juhi na mizo postni dan.

114. Ragú-jajčna jed.

Naredi ragú (kakor št. 16), deni ga v skledo ob kraji kakor mavrahe, v sredo pa na vsako osebo 1 zakerknjeno jajce, pa daj po juhi na mizo.

115. V kisli smetani zakerknjena jajca.

Prereži navadno dvakrajcarsko štrucico na dva persta dolge kosčke, izdolbi sredico, skornjate piskerčke pa v maslu opohaj, namaži model s sirovim maslom, deni spodaj malo kisle smetane, da postaviš teh piskerčkov notri za vsako osebo enega; vbij v vsacega 1 jajce, osoli jih, deni na vsacega tudi zgoraj malo kisle smetane, na vsako jajce vreži šnitico sirovega masla, pa speci in daj na mizo.

116. Krompirjeva jajčna jed.

Skuhaj 3 krompirje, olupi jih in pretlači skozi sito, vmešaj kakor za 2 jajci sirovega masla, deni notri 3 rumenjake in ta krompir; iz beljakov naredi sneg, rahlo ga zraven primešaj in 1 žlico kisle ali topljene smetane, pa osoli. Naredi tudi ragú, v hladnega primešaj malo topljene smetane, ali pa naredi podmet (Eingerührtes), vbij v pisker 2 jajci, deni notri 3 žlice kisle ali sladke smetane, osnaži 2 sardelji, zreži ji in vmes deni, pa dobro zmešaj, potem deni v ponev malo sirovega masla in to notri zlij ter na ognji zmešaj, da se zakerkne, potem odstavi, da se shladi, če se ti sterdi, primešaj pa še malo smetane. Model z maslom namaži, deni eno versto prej omenjenega krompirja, potem ragú ali podmeta, na to spet krompir, pa speci, in daj po juhi v modlu na mizo.

117. Krompirjeva pašteta za jajčno jed.

Naredi sirovo masleno testo, zvaljaj ga tanko in položi ga, da precěj čez visí, v namazan model ali skledo, deni notri prej omenjeno krompirjevo jajčno jed, zgoraj skupaj lepo zakrij testo, pomaži ga, pa speci, in daj na mizo.

118. Polževa jajčna jed.

Skuhaj 10 polžev, osnaži jih in drobno zreži; potem razgrej sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule, potem malo moke, malo pa ribanega kruha, da se malo prepraži; potem deni notri polže, osoli, zalij jih malo z juho, da prevró, potem pa še malo kisle ali topljene smetane in dišave; ko se tako prepražijo, odstavi jih, da se shladijo. Med tem pa vmešaj kot za jajce sirovega masla, primešaj 3 rumenjake, iz beljakov sneg pa malo soli, namaži model, deni eno versto tega, potem polžev, potlej pa spet tega i. t. d. da bo vse, speci, pa po juhi na mizo daj.

119. Ragú-jajčna jed.

Naredi ragú iz rib, žab in rakov (št. 16), vmešaj ravno tako kot za polževo jajčno jed, sirovega masla i. t. d., potem vloži v namazan model eno versto file, namesto polžev ragú, potem spet file, in tako, da bo vse, pa speci.

120. Rakova jajčna jed.

Skuhaj precèj rakov, meso odberi iz luščin, pa naredi rakovo maslo (glej št. 51), vmešaj ga kot za jajce in primešaj 3 rumenjake, iz beljakov sneg, pa malo osoli, naredi praženje iz malo moke in ribanega kruha, deni notri rakovo meso, zalij malo z juho, da se skuha; ko odstaviš, deni notri eno žlico sladke smetane, potem vloži v namazan model eno versto file, potem rakov, in tako da bo vse, pa speci in daj po juhi na mizo.

121. Drugačna rakova jajčna jed.

Razgrej za drobno jajce rakovega masla, deni notri eno žlico moke; kadar se speni, prilij poldrugo litrovo osmino ($1\frac{1}{2}$ masleca) sladke smetane, da se skuha, deni hladit, potem vmešaj in primešaj tri rumenjake, iz beljakov sneg, pa malo osoli, z rakovim mesom naredi kot pri prejšnji jedi, potem vloži v model, eno versto file potem rakov, in tako, da bo vse; speci, pa na mizo daj.

122. Rakov štrudelj.

Naredi vlečeno testo, pomaži ga s filo (št. 121), potresi enakomerno z raki, vkup ga zavij, speci, in daj na mesto močnate jedi na mizo, ali po juhi.

123. Rakovi vandeljci.

Naredi sirovo masleno testo (Butterteig), tenko ga zvaljaj, in zreži ga na štirivoglate bleke, naredi peša melj iz rakovega masla (kakor št. 121), hladnega zmešaj in primešaj tri rumenjake, iz treh beljakov sneg in žlico sladke smetane in malo soli, rakovo meso pa prepraži (kakor št. 121). Zdaj deni na vsaki blek malo file, potresi z raki, primi vse štiri vogle vkup, dve in dve strani vkup stisni, namaži, pa speci; daj po juhi na mizo, ali moškimi za močnato jed.

124. Ragú-blazinice (polšterčki) za jajčno jed.

Naredi sirovomasleno testo, zvaljaj ga tenko in zreži ga na bleke, mali pedanj dolge in štiri perste široke; vmešaj za jajce sirovega masla, 3 rumenjake, iz beljakov sneg in žlico sladke smetane, naredi ragú in deni ga hladit; potem deni ravno na sredo malo file, deni vrhi ra gú, ob kraji s pomazilom pomaži, od dveh krajev vkup zapogni, tako da v sredi malo na križ pride, na vsakem koncu s prstom skup pritisni, po vrhu pomaži s pomazilom, pa speci, in daj na mizo za jajčno jed.

125. Rakova jajčna jed.

Naredi 5—6 jajčnih blekov, potem vmešaj za jajce sirovega masla, tri rumenjake, iz beljakov sneg, žlico sladke smetane in malo osoli, rake prepraži (glej št. 121), potem namaži bleke s filo, potresi z raki in rahlo jih vkupej zavij, položi jih v namazano skledo ali model eden zraven drugega; v piskru pa vmešaj 2 jajci, poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) sladke smetane in malo soli, pa zalij in speci, daj na mizo za jajčno jed po juhi štirim osebam.

126. Pešamelj, jajčna jed.

Naredi pešamelj od 1 obribane žemlje, ali pa toliko belega kruha, masla vzemi za veliko jajce, drugo naredi (kot št. 30), hladnega zmešaj in primešaj 4 rumenjake, iz beljakov sneg, pa malo osoli. Potem vloži v namazano skledo ali model eno versto tega, eno versto ragú, ali rakov, ali polžev, potem spet to, in tako, da bo vse, speci, pa daj na mizo 3—4 osebam.

127. Nadevéna (filana) jajca.

V terdo skuhaj tri lepa jajca, olupi jih in po dolgem čez sredo prereži, rumenjake vzemi ven, beljake pa ob koncih obreži, da narediš lepe okrogle piskerčke; da jih več narediš, sestavi tudi iz obrezkov sama še kterege; potem namoči v sladki smetani pol obribane žemlje, ožmi jo in pretlači skozi sito z rumenjaki vred; potem razgrej malo sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule in malo ribanega kruha, da se prepraži, potem odstavi, da se shladi; posebej v skledi pa vmešaj za eno jajce sirovega masla, deni notri 4 rumenjake, iz beljakov narejen sneg in malo soli, pa žlico smetane, vmešaj tudi une kuhane rumenjake z žemljo pretlačene, primešaj iz kruha praženje (roštanje), in dve žlici une prej omenjene file. Namaži model ali skledo, deni notri malo redke file, postavi piskerčke iz beljakov redno notri, napolni jih s terjo filo kuhanih rumenjakov, kakor bi notri djala rumenjake, potem čez deni spet redke file, speci, in daj na mizo štirim osebam.

128. Nadevéna (filana) jajca drugače.

Kakor št. 127 v terdo skuhaj tri jajca, olupljena prereži podolgem čez sredo, rumenjake ven vzemi in stolci jih v možnarji s polovico obribane in v smetani namočene žemlje; razgrej malo sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule in ribanega kruha, da se prepraži; zdaj vmešaj malo sirovega masla, deni notri en sirov rumenjak, to praženje (roštanje), une stolčene rumenjake, malo dišave, soli in iz beljaka sneg.

Zdaj kuhane beljake znotraj, kar moreš, obreži, da bodo večje luknje, napolni (nafilaj) vse skledice s to filo, dve in dve vkupej stisni, da so jajca cela, potem jih v jajcu in ribanem kruhu povaljaj pa spohaj; če ti pa kaj file ostane, vpodobi jo kot jajce, povaljaj najprej v kruhu, potem v jajcu in potem spet v kruhu, pa tudi spohaj; daj cela, suha na mizo, ali pa okrog njih tenstan grah, ali gobe; ali jih deni v kozico, polij s smetano, da v njej prevró, pa so dobra, daj za jajčno jed trem osebam.

129. Jajčna jed iz ribjih jajček (iker).

Poberi ribjim jajčekom mreno strani, skuhaj jih v slani vodi; skuhaj tri jajca v trdo, olupljena podolgem čez sredo prereži, in rumenjake iz njih zvemi ter jih skozi sito pretlači z žemljo, prej v smetani namočeno; razgrej malo masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, pa malo make, da se speni, deni notri ribja jajčka, da se prepražijo, potem zalij malo z juho, da prevrè, odstavi ter v hladno primešaj eno žlico sladke smetane, potem vmešaj malo sirovega masla, en rumenjak in pretlačene rumenjake, malo dišave in limonine lupine, pa malo soli, ta jajčka, iz beljaka pa sneg; namaži eno skledo ali model, beljake napolni s to filo v podobi rumenjakov, potem izšprudlaj poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) sladke smetane, 2 jajci, malo soli, pa čez zalij i speci, ter daj trem osebam na mizo.

130. Rakova jajčna jed še drugače.

Skuhaj 10 bolj majhnih rakov, meso lepo iz njih zberi in drobno zreži s krivim nožem, iz lupin pa naredi rakovo maslo; potem razgrej malo rakovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, rakovo meso in malo dišave, malo zalij z juho ali s smetano, da se prepraži, pa odstavi; potem všprudlaj poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) sladke smetane, 3—4 jajca, malo soli, razgrej malo rakovega masla, deni notri in mešaj pri ognji, da se zakerkne, potem odstavi, rahlo primešaj rakovo meso, pa daj na mizo trem osebam.

Ali pa: naredi jajčne bleke, namaži jih s tem rahlo, vkupej zavij, zreži na tri perste dolge koščke, namaži in s kruhom potresi skledo ali model, notri pokonci postavi kosčke, potem spet šprudlaj poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) smetane, dve jajci in malo soli, s tem čez zalij, speci, in daj na mizo.

131. Špargeljnova jajčna jed.

Skuhaj 10—15 bolj majhnih zelenih špargeljnov v slani vodi, kuhane ocedi in zreži, kar je mehkih, na perst dolge kosčke, deni jih v kozo in pošrekaj s sirovim maslom, potem všprudlaj štiri jajca, poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) sladke smetane pa malo soli, razgrej malo sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, pa šprudlanje, ter mešaj na ognji, da se zakerkne, to je podmet (Eingerührtes), potem špargeljne rahlo zraven primešaj, pa daj na mizo trem osebam.

132. Grahova jajčna jed.

Zberi poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) zelenega graha, potem zreži malo zelenega peteršilja, zelene, krobulice, pehtrana in čebule, deni vkupej v pisker, zalij in osoli, pa skuhaj, potem ga ocedi, vzemi zelenjavo ven, razgrej sirovega masla, deni notri malo moke pa grah, zalij malo z juho, da se prepraži; potem naredi iz štirih jajec podmet, rahlo grah zdraven primešaj, in daj na mizo 3 osebam.

133. Gobova jajčna jed.

Osnaži gobe, mavrahe, jurčke, ali prusnice (šampinjone), zreži jih na kocke in operi v merzlo vodi, potem razgrej sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in gobe, pusti da mokroto, ki jo iz sebe dajo, spet popijejo, potem jih poštopaj z moko in zalij malo z juho, v gobe pa kani tudi malo vina; kadar se spet osuše, deni k njim še malo kisle smetane, pa jih odstavi. Naredi spet iz štirih jajec podmet, rahlo vmes po-mešaj gobe, pa jih daj na mizo 3 osebam.

134. Jačjna jed iz terdih jajec.

Skuhaj dve jajci v terdo, olupi ji, vzemi rumenjaka iz nju in pretlači ji skozi sito, potem vmešaj za jajce sirovega masla, deni notri 4 rumenjake, malo dišave, limonine lupinice, soli, iz beljakov sneg, rahlo zraven primešaj tudi eno žlico sladke smetane in eno žlico ribanega kruha, model ali skledo namaži, deni notri to in potresi z rumenjakoma, ki si ji prej pretlačila skozi sito, speci, pa daj na mizo 3 osebam.

135. Francoska jajca.

Naredi rakov, ribji ali žabji ragú in deni ga hladit, potem zakerkni na vsako osebo eno ali dve jajci v slani vodi, deni jih na obrnjeno sito, da se lepo odtečejo; zdaj vzemi štiri voglate kose oblata, pomoči ga na eni strani z merzlo vodo ali pomazilom, deni gori zličico ragú, potem ono oteklo jajce, pa spet ragú, potem oblat, skupej stisni i. t. d., da bodo vsa, v jajcu in ribanem kruhu povaljaj, pa spohaj. Taka jajca tudi mesni dan lahko narediš z mesnim ragú, pa po juhi na mizo daj ali na prikuho.

136. Pohana jajca pražena.

Zakerkni jajca in deni jih odteč na obernjeno sito, potem vzemi štirivoglat kosček oblata, pomoči ga na eni strani s pomazilom, deni jajčice notri, zavij oblat v jajci in ribanem kruhu povaljaj, pa spohaj, deni vsa v skledico ali model polij malo z gorko sladko smetano, pristavi še k ognju, da prevró, in gorka na mizo daj po juhi.

137. Terda jajca s hrinom in sardeljami.

Skuhaj na 1 osebo 2 jajci v terdo, olupi ji in zreži na drobne kerhljičke, potresi jih s soljo in poprom, potem osnaži 1 sardeljo, zreži jo, vlij na njo olja in jesiha, potem pa s tem jajci polij, po verhu pa z drobno ribanim hrinom potresi, pa daj na mizo opoldne ali zvečer.

138. Zakerknjena jajca v jesihu.

Pristavi v kozo vode, četerti del pa jesiha, zreži drobno zelenega peteršilja in čebule, pa osoli; ko se že nekaj časa kuha, zakerkni v tem za 4 osebe 6 jajec, poberi jih s penarico na okrožnik, razgrej sirovega masla, deni notri malo čebule, da se zarumeni, pošverkaj jajca in naglo na mizo daj, da se ti ne sterdiyo.

139. Jajčna pokrita jed.

Naredi postni ragú (št. 16), rib, rakov, žab in gob, deni v gotovega 1 žlico topljene smetane, potem všprudlaj 3 jajca in malo soli, razgrej v ponvi masla, zlij notri polovico jajec, da se na eni strani zarumenijo, potem jih vzemi ven in deni v skledo tako, da ruména stran na dno pride, potem deni verhi ragú, z uno polovico, pa spet tako stori, t. j. v maslu opohaj na eno stran, pa pokrij ragú tako, da rumena stran na verh pride, pa daj na mizo po juhi.

140. Zakerknjena jajca v kislični polivki (zosu).

Zberi in operi pest kislice, drobno jo zresi, potem razgrej sirovega masla, deni notri malo moke, da se lepo speni, potem kislico, zalij malo s postno juho, da prevrè, pa osoli; potem pa še malo kisle smetane; naj še prevrè, in gotova je. Deni jo v skledo, vbij notri za 3 osebe pet jajec, jajce zraven jajca, deni jih v ror ali pa zgoraj in spodaj žerjavico, da prevró, pa jih daj na mizo po juhi.

141. Gobice za jajčno jed.

Deni v pisker ali skledico poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) mleka, malo soli, 1 jajce in moke, da je testo kakor za vlite rezance (nudeljne), dobro ga stepi ali vmešaj, potem razbeli maslo, pomoči vanje cinasto gobico (model) potem pa v testo, da se jo krog in krog prime, potem derži v maslu; ko je pohana, sama se od modelčka odlušči, vzemi jo ven, pa spet v maslo pomoči cinasto gobico, in v testo, i. t. d. da bodo vse. Potem jih naloži v skledo, da repke na kviško molé, nafilaj jih rahlo s postnim ragú (glej št. 16), pokrij z drugimi gobicami, pa daj po juhi na mizo.

142. Ragu-krofi, postni.

Naredi sirovo masleno testo (glej št. 74); kadar je gotovo, razvaljaj ga za pol persta na debelo, potem ga štihaj kakor krofe. Naredi postni ragú (glej št. 16); kadar je gotov, primešaj vročemu eno jajce, pa odstavi, da se shladi. Namaži ob kraji testene krofe s pomazilom, v sredo deni ragú, deni družega verhi, t. j. pokrij ragú itd., da bodo vsi, malo ob kraji pritisni, da se sprimejo, potem jih še po verhu pomaži, pa speci v hudi peči, in daj po juhi na mizo.

143. Pražene kumare s terdimi jajci.

Olupi 4 bolj srednje kumare, in zribaj jih na šnite, potem jih osoli, ožmi, še malo z jesihom polij, pa še ožmi. Skuhaj 5—6 jajec v terdo, olupi jih in zreži na tenke šnitice; razgrej sirovega masla za pol jajca, deni notri zelenega peteršilja, čebule in kumare, dišave in popra, pokrij jih, da se pražijo; potem razgrej sirovega masla, deni notri eno žlico moke, da se speni, in to prideni kumaram in zalij malo s postno juho pa z eno žlico kisle smetane, vendar skerbi, da bo gosto. Potem namaži eno skledo s kisló smetano, deni va-njo eno vrsto kumar, potem eno vrsto jajec, potem spet kumar i. t. d., da bo vse; po verhu še malo s smetano namaži in zapeci, pa daj na mizo po juhi ali pa za prikuho.

144. Jajčni fancelj.

Zmešaj v piskru 5 jajec, osoli jih, ako hočeš, zreži za 2 kr. osnaženih sardelj, ali šnitliha, drobno zrezanega, potem razbeli v ponvi malo masla, to mešanico vanjo vlij, da se dno skrije, to še trikrat ponovi; ko je fancelj na eni strani dosti zapečen, obrni ga, da se še po drugi za-peče, potem ga zavij rahlo vkupaj kot cmoke, deni na okrožnik i. t. d., da bodo vsi, pa daj po juhi na mizo 3 osebam.

145. Rahla jajčna jed.

Deni v pisker 3 žlice lepe moke, malo soli, dišave, limonine lupinice in pol masleca smetane pa dobro zmešaj,

potem primešaj 7 rumenjakov, iz beljakov pa sneg, namaži model ali skledo z maslom, deni to notri, pa speci in daj na mizo 6 osebam.

146. Ljubljanska jajčna jed.

Skuhaj 3 jajca v trdo, olupi jih, vzemi rumenjake iz njih, pretlači jih skozi sito, in pol žemlje, že prej obribane, v mleku namočene; potem vmešaj za jajce sirovega masla, deni notri tri rumenjake in pretlačena jajca, iz beljakov sneg, malo soli, dišave limonine lupinice, pa dve žlici kisle smetane in malo ribanega kruha: beljake kuhanih jajec zreži na rezančke (nudelčke); skuhaj eno pest suhih mavrahov, potem jih zreži na rezančke in prepraži jih (kakor št. 7); za ragú, če so frišne, jih zberi, operi, zreži na rezančke, pa prepraži: zdaj namaži model ali skledo z maslom, deni notri malo te file, potresi z mavrahi in rezančki iz beljakov i. t. d., da bo vse, na verhu mora biti fila; zapeci, pa daj po juhi na mizo štiri ali pet osebam.

147. Krem, jajčna jed.

Deni v pisker dobro poldrugo litrovo osmino (pol masleca) kafe-smetane, pet rumenjakov in malo soli, ter šprudlaj pri ognji kakor šató; ko se že malo zgosti, izlij iz piskra v skledo pa mešaj, da se ti ne zagríze; kadar je hladno, iz vseh petih beljakov sneg, in na zadnje eno peščico ribanega kruha, rahlo primešaj. — Skuhaj 10 polžev, osnaži jih, herbticke pusti cele, drugo meso pa zreži drobno s krivim nožem; — razgrej malo sirovega masla, deni notri drobno zrezanega, zelenega peteršilja, malo make, malo ribanega kruha, zrezane polže, malo dišave in limonine lupinice, zalij malo z juho in osoli, ko lepo prevrè, deni še eno žlico kisle smetane, pa je dobro: biti mora gosto kakor faš. Polževe herbtice pa zreži po dolgem na šnitice, zdaj namaži model, deni notri eno versto krema, potem kakor je model velik, kos oblata, potem malo faša iz polžev, po verhu pa šnitice iz herbtov, pa spet krema i. t. d., da bo vse; na verhu pa mora biti krem, speci,

daj po juhi na mizo 3 ali 4 osebam. Namesto polžev lahko vzameš tudi ragú (glej št. 16); drugo ostane vse, kakor si zdaj slišala.

148. Jajčna jed iz suhih rib.

Naredi pet jajčnih blekov (kakor št. 35), skuhaj v vodi 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) suhe ribe, kosti in kožo stran odberi, meso pa na šnitice razkubi; razgrej za jajce sirovega masla, deni notri dve peščici ribanega kruha, da se zarumeni bledo-rujavo, na stran potegni in vmes deni ribje meso. Namaži skledo ali model, položi notri jajčen blek, potresi po njem s tem kruhom in ribo za perst na debelo, v piskru pa vmešaj pičlo poldrugo litrovo četertino (1 maslec) smetane in pet jajec, s tem malo čez zalij, potem spet en blek, spet potresi, spet s tem zalij i. t. d., da bo vse; na verhu mora biti blek, namazan s kislo smetano; speci pa na mizo daj 3 ali 4 osebam. Namesto ribe lahko vzameš slanika (arenka), namoči ga malo v vodi, da sol iz njega potegne, olupí ga in na sirovem maslu speci, zberi meso od kosti in razskubi ga kakor suho ribo, ter med prepražen (preroštan) kruh primešaj, ali pa sardelje, sprane in tako razskubene.

Šesti oddelek.

Kaj se devlje k mesu?

Ker marsiktera kuharica ne vé, kaj se devlje k mesu, ter vmes štuli, kar ne gre, in kako se kuha, zato hočem tudi to povedati.

149. Navadno kuhano meso.

Kadar kuhaš do poltretji kilogram (4—5 funtov) mesa, skerbi, da dobiš cesarski kos, naglo ga v merzli vodi splahni, in potolci z lesenim betcem ali kladvicem pri tisti strani, kjer je koža, in poveži ga s špago kot štruklje precej terdo, pristavi ga v merzlo vodo, deni zraven malo jeter, dve koreninici peteršilja, $\frac{1}{2}$ zelene in blizo toliko korenja, malo nad- ali podzemeljske kolerabe in malo ohrovta, malo čebule, nagelnovo žbico in celo zerno štupe, malo muškata, in še menj oreška; pazi, kadar vrè, da jej lepo pobereš pene; vrè naj počasu 3 ure, če hočeš mehko meso imeti in dobro juho; ne tlači majerona ali kaj drugega notri, ne pobiraj proti masti doli, ampak pusti jo do zadnjega gori. Če hočeš pa bolj rumeno juho, zreži imenovano zelenjavo na šnitice, deni v kozico malo masti od juhe in to zelenjavo, ter zarumeni jo, zelenjavo pa vselej v juho deni, ko si jo že penila, potem bo juha okusna. Toliko mesa potrebuješ za 10 ali 12 oseb.

150. Ros bif.

Kupi dva kilograma in 80 dekagramov (5 funtov) mehke strani (beržol, rostbraten), odreži ali odsekaj spodaj kosti in na verhu mastno kožo, rebra naj pa notri ostanejo, nasoli jih, potresi s poprom in pusti jih 3 ure v soli, ali čež noč, potem jih peci 2 uri, kakor drugo pečenko, najprej deni zraven 2 žlici juhe, potem polivaj z maslom; kadar so pečene, odlij mast, namesto nje deni v kozo malo juhe, in s tem polij to pečenko, pa daj na mizo 10 osebam, okrog pa daj pečen krompir, t. j.: skuhaj ga v slani vodi, olupí in na mrežici lepo opeci.

151. Faširano meso.

Kupi mulprate, kožo lepo z nje potegni, pusti pa mast, če se je drží; zreži jo in sesekaj kakor za klobase; zreži za pest špeha na kocke, oribaj 1 žemljo, v vodi jo namoči; razgrej 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, in ožeto žemljo, 4 žlice smetane, da se skuha, odstavi,

deni v skledo, zmešaj in primešaj en rumenjak, eno celo jajce, dišave, limonine lupinice, ene majhne limone precejenega soka, ali velike pol, zrezan špeh in sekano meso, dobro osoli, pa pol žlice moke, in dobro zmešaj: potresi diljo z moko, deni to gori, naredi kot štruco, potem jo za 4 perste na debelo raztlači, in dobro skup potlači, deni v kozo (Bratpfanne) na šnite zrezanega špeha in kakove masti, deni to notri, polij po verhu z mastjo ali maslom, ter peci počasu dve uri, večkrat odlij pa spet polij, varuj, da se ti ne pripali; ko je lepo rumena, zmoči en papir pa ga gori deni, če ni še pečena; če je pa že pečena, jo vzemi na desko, prereži jo podolgem, potem pokriž na perst debele kosčke, mast odlij in deni namesto nje malo juhe, potem pa na zrezano in že v versto na okrožniku naloženo meso precedi, okrog daj pečen ali tinstan krompir ali krompirjeve klobasice, ali polento, daj na mizo 10, — če je mulprata velika, 12 osebam.

152. Mulprata na mrežici (rost) pečena.

Z mulprate potegni kožo in žilice, podolgem jo čez pol prereži, z lesenim kladvicem, ali s po strani obernjeno mesarico malo potolci, nasoli jo in s poprom potresi, ter nekoliko časa pusti, da se razsoli: potem razgrej malo sirovega masla, položi mulprato na mrežico, pomaži jo s peresom z raztopljenim maslom, ter peci jo počasu na žerjavici; ko je na eni strani lepo rumena, obrni jo na drugo, pomaži jo spet po verhu z maslom, ko je spet na uni strani rumena, položi jo na okrožnik, deni nanjo dve žlici juhe, pa daj na mizo, če je mulprata velika, 10 osebam; v četert ure je pečena.

153. Zvita mulprata.

Z mulprate potegni kožo in pri krajih žile, pri tanem koncu je za tri perste odreži, potem jo čez sredo podolgem prereži, pa ne do kraja, odpri jo na dve strani kakor bukve, dobro jo potolci in nasoli; kar si mulprate odrezala in kar se je še pri žilah in koži derži, to stran osterži pa dobro sesekaj 7 dekagramov (4 lote) dobrega

špeha, obribaj pol žemlje, v vodi jo namoči, razgrej za debelo jajce sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, za spoznanje česna, ožeto žemljo in 3 žlice smetane, da se skuha, potem odstavi, hladno zmešaj in primešaj eno jajce, dišave in limonine lupinice, in ono sekano meso, pa osoli, s tem enakomerno namaži tolčeno mulprato, kar najterdneje moreš jo vkup zvij kot štruklje, pa s špago poveži, deni v kozo malo špeha ali masti in povezano mulprato, polij po njej dve žlici juhe, pokrij jo, pa peci poldrugo uro, večkrat jo s tem, kar je na dnu, polij; kadar je pečena, odlij mast, prilij namesto nje malo juhe, da prevrè, potlej to čez mulprato precedi pa na mizo daj 10 osebam; lahko jo daš za meso, za obaro (ajmoht) ali za pečenko.

154. Mulprata špikana.

Potegni z mulprate kožo in žile, našpikaj jo, potresi z dišavo in limonino lupinico pa nasoli; deni v kozo špeha ali masti, mulprato, potem polij po njej pol kozarca vina, pa jo pokrij, da se praži (tinsta), polivaj jo s tem, kar je na dnu, da se lepo zarumeni; če je preveč masti, kadar je že rumena, odlij jo, prilij malo juhe, ko mulprato pripravljáš na mizo, to polivko nanjo precedi, pa na mizo daj.

155. Mulprata s smetano.

Potegni žile in kožo z mulprate, našpikaj in nasoli jo, in peci kakor drugo pečenko, polivati jo tudi moraš z maslom; ko je že lepo rumena, potresi po njej eno žlico moke, in ko se še ta zarumení, deni na-njo 4 žlice kisle smetane, če je pregosto, tudi še 2 žlici juhe, da lepo prevrè; ko na mizo daš, polivko čez precedi. Imaš spet za 10 oseb.

156. Mulprata z mesno polivko.

Z mulprate potegni kožo in žile, našpikaj jo in malo nasoli, v kozo pa deni špeha ali masti, osnažene in na šnitice zrezane zelenjave, peteršilja, zelene, korenja, malo čebule, za spoznanje česna, dve nagelnovi žbici, dve celi

zerni štupe, za noževo špico oreška in muškapleta, od mulprate kožo, ali kake druge dobre kosti, pa mulprato; polij po njej poldrugo litrovo osmino (pol masleca) juhe ali vode, pa pokrito pri ognji praži (tinstaj), enkrat jo obrni, da se po obeh straneh enako prekuha; ko je zelenjava lepo rumena, deni mulprato v drugo kožo, mast tudi od zelenjave odlij, toda v drugo kožo, prilij v zelenjavo pičle tri litrove četertine (polič) juhe ali vode in pusti, da se zelenjava odkuha, deni v mast štiri žlice moke in naredi praženje (roštanje) lepo rumeno, potem pa juho od zelenjave gori precedi, da se skuha, če je pregosta polivka, pa še zalij; kadar je ta polivka kuhana, deni vanjo mulprato, in tako naj čaka, dokler je ne daš na mizo. Na mizo daj mulprato posebej na okrožniku, polivko pa v skledi.

157. Mulprata v stroji (paci), kakor divjačina.

Pristavi v poliški pisker majhno zrezano čebulo pol, majhnega stroka česna, peteršilja, zelene, malo korenja, dve nagelnovi žbici, dve celi zerni štupe, malo muškapleta, oreška, veršiček timeza, šetraja, bazílike, pol peresca lorbarja, štiri peresca rožmarina, dve žalbeljna, veršiček majerona in pehtrana, ter zalij z enim delom jesiha in dvema deloma vode, pa skuhaj, ne osoli je pa nikar.

Mulprato pripravi kot zgoraj in našpikaj; če je precej potrebuješ, vlij na njo vrelo paco, če ne, pa merzlo. Kadar jo potrebuješ, vzemi je iz pace in nasoli jo, deni v kožo, špeha — masti, poberi iz pace zelenjavo, in vse kar je notri, deni zraven tudi kožo in kosti (kakor pri št. 156) pa mulprato, namesto juhe prilij poldrugo litrovo osmino (pol masleca) pace, pokrij jo in praži kot prejšnjo; kadar je zelenjava lepo rumena, vzemi mulprato iz nje, odlij mast v drugo kožo ter naredi roštanje kakor pri prejšnji, zelenjavo pa zalij z juho ali vodo, da prevrè, potem jo na roštanje precedi, če je pregosta polivka, še malo zalij, kadar zavrè, deni vanjo dve žlici kisle smetane, ko prevrè, deni notri nazaj mulprato in tako naj čaka, dokler je ne daš na mizo. Mulprato daj spet na okrožniku, polivko pa v navadni skledi na mizo 10—12. osebam.

158. Mulprata pečena kakor zajec.

Stroji (pacaj) našpikano mulprato, kadar jo potrebuješ, nasoli jo, potresi z dišavami in limonino lupinico, deni jo v navadno kozo (Bratpfanne) in dve žlici paca nanjo; ko se osuši, z razbeljenim maslom ali mastjo jo pošverkaj, potem večkrat to odlij, pa spet po njej polij; ko je rumena, potresi po njej žličko moke; kadar se zarumeni, polij še s to mastjo, ki je zdraven, na zadnje mast odlij, deni gori štiri žlice smetane, da se še v njej malo popeče. Kadar na mizo daš, deni mulprato na okrožnik, če je polivka pregosta, prilij jej dve žlici juhe, pa čez mulprato precedi.

159. Mulprata iz genoveško polivko.

Z mulprate kožo, žlice in mast potegni, našpikaj jo s špehom in sardeljami, pa malo osoli; potem deni v kozo masti, špeha, zelenjave, pa menj kakor pri št. 156, kožo in žile od mulprate in mulprato; polij nanjo dobro pol-drugo litrovo osmino (dobrega pol masleca) belega vina, pokrij in k ognji pristavi, da se počasu praži (tinsta); ko je lepo rumena zelenjava, vzemi mulprato ven, odlij mast od nje, naredi na njej roštanje lepo rumeno, zelenjavo pa z juho zalij, da se skuha, potem pa v uno roštanje precedi; ko roštanje zavrè, deni notri žlico debelo zrezanih kápar, pa žlico kisle smetane; ko se še malo pokuha, deni nazaj mulprato, in tù naj čaka, dokler je ne potrebuješ. Mulprato daj na okrožniku, polivko pa v za to namenjeni skledi na mizo.

160. Beuf alla mode.

Kupi 2 kilograma in 80 dekagramov (5 funtov) govedine (cesarski kos mora biti), v vodi ga preplahni, malo potolkljaj, našpikaj ga s suhim mesom (šunknom) in špehom, malo ga nasoli; deni v primerno kozo špeha in malo masti, zelenjavo (kot št. 156), ako imaš, deni zdraven tudi kake kosti, pa kos mesa, vlij gori pičle tri litrove četer-tine (polič) belega vina pa toliko vode, da stoji čez meso, potem pokrij in kuhaj toliko časa, da se mokrota posuši

in je meso mehko, potem vzemi meso ven, mast odlij v drugo kozo, zelenjavo zalij z tremi litrovimi četertini (polič) juhe ali vode, na uni masti pa naredi lepo rumeno roštanje, zalij ga s precejeno juho od zelenjave; kadar prevre, deni meso nazaj, na mizo daj pa spet vsako posebej, kakor si že slišala.

161. Beuf alla mode po angleško.

Kupi 2 kilograma in 80 dekagramov (5 funtov) govedine (cesarski kos, t. j. od vnanjega stegna, — od ertelca pa do debele kosti se imenuje cesarski kos), malo ga potolkljaj, s špehom našpikaj, osoli, deni v kozo (kakor pri prejšnjem), malo špeha, masti, zelenjave menj kakor prej, dišave pa več, in malo limonine lupinice, vlij gori dobri dve litrovi četertini ($1\frac{1}{2}$ maslec) črnega vina, drugo pa vode, da stoji čez meso, pokrij pa pri ognji praži (tinstaj), dokler ne popije vse mokrote, navadno potrebuje 3 ure, da je mehka; ko je kos mehak in je mokroto že vso poserkal, predeni ga v drugo kozo in na gorko; zelenjavo, če ni že lepo rumena, še porumeni, potem mast odlij, zelenjavo zalij s poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ maslecem) črnega vina, pa z dobrimi dvema litrovimi četertini ($1\frac{1}{2}$ maslecem) juhe, uno mast ki si jo bila odlila, razgrej, deni notri 4 žlice moke in naredi roštanje lepo rumeno, nanje precedi od prekuhane zelenjave juho, da se lepo skuha, deni tudi zraven eno žlico na *rézance* (nudeljce) zrezanih pinol, če jih nimaš, pa tako zrezanih olupljenih mandeljnov, 1 žlico zbranih in opranih rozin in ravno toliko vamperljev, pusti da se pokuha; če je prekislo, deni notri tudi malo cukra, gosta mora biti ta polivka (zos) kakor vsaka druga. Potem deni meso nazaj in tako naj čaka na gorkem, dokler ga ne potrebuješ. Na mizo daj meso na okrožniku, polivko pa v za to namenjeni skledi 10 osebam.

162. Navadno pražene beržole (Rostbraten).

Kupi 2 kilograma in 80 dekagramov (5 funtov) beržol (mehko stran), kožo na vrhu in vse kosti tudi rebra stran poberi, in jih sesekaj, meso malo potolkljaj in nasoli, v kozo pa deni kot zgoraj masti, špeha, zelenjavo in

dišavo, one kosti, pa beržole, vlij gori pičle 3 litrove četertine (1 polič, juhe ali vode, pokrij jih in pri ognji počasu praži, večkrat obrni, da bodo povsod mehke; ko so mokroto poserkale in so mehke, predeni jih, mast odlij, zelenjavo in kosti zalij z enim poličem juhe ali vode, da prevrè, v uno mast pa deni 3 žlice moke, naredi roštanje lepo rumeno, gori precedi od kosti in zelenjave juho, da prevrè, potem deni notri tudi 2 do 3 žlice kisle smetane, malo pokuhaj, pa deni na beržole notri; dokler jih ne potrebuješ, pusti jih na gorkem, potem jih deni na okrožnik, polivko pa v za to namenjeno skledo, pa na mizo daj 10 osebam.

163. Glazirano meso.

Vzemi 2 kilograma in 80 dekagramov (5 funtov) cesarskega mesa, malo ga potolkljaj in nasoli, v kozo pa deni, kakor sem ti že večkrat zaporedoma povedala, masti, špeha, zelenjavo, dišavo, limonine lupinice, pa kos mesa, vlij gori dober liter (3 maslece) vode, pokrij pa pristavi, da bo lepo vrelo; ko vso mokroto poserče in je mehko, vzemi meso ven, mast čisto odlij, vlij na zelenjavo 2 dobri litrovi četertini ($1\frac{1}{2}$ maslec) juhe, da lepo prevrè, potem precedi v drugo kozo, deni vanjo ono meso, pa 1 žlico glaza, pusti, da še v njem nekaj časa vrè; ko potrebuješ, zreži meso, naloži ga redno na za to namenjen okrožnik, in vlij to mokroto čez, pa daj na mizo 10 osebam.

164. Glaz.

Kupi 2 kilograma in 80 dekagramov (5 funtov) govejega bočnika, t. j. ravno pod stegnom, eno bolj staro kokoš, pa 56 dekagramov (1 funt) govejih jeter, ktere moraš zrezati; pristavi to v pisker, in pičlih 10 litrov (7 bokalov) vode gori, deni tudi zraven, če imaš, še kakih drugih dobrih kosti, ko speniš, eno osnaženo glavico zélene, 3 koreninice peteršilja in malo korenja, 1 glavico čebule, v njo pa vtakni 2 celi zerni štupe, 2 nagelnovi žbici, malo muškapleta, malo oreška, pa $\frac{1}{2}$ stroka česna, ter kuhaj toliko časa, da se meso vse razkuha, t. j. 1 celi dan ali

še dalje, in se več kot pol povrè; potem skozi sito precedi v persteno kozo, potem pa še v kozi toliko časa kuhaj, da je mokrote za dober liter (3 maslece): osoliti pa ne smeš nič; potem vlij v primerno majhno kozo; ko se shladi, se tudi sterdi, in to je glaz; potem razgrej malo masla, polij ga čez ta glaz, tako ga obvaruješ plesnobe in ga hraniš lahko celo leto. Kadar ga potrebuješ, vzemi maslo preč, odreži kolikor ga potrebuješ, pa spet z maslom malo čez zalij. Kadar potrebuješ več juhe, prilij kropo, deni notri malo glaza, pa imaš najboljšo juho.

165. Glaz iz divjačine.

Kadar imaš serno, shrani vse kosti, ki bi jih sicer odvergla, tudi glava (pa brez možganov) in vrat sta dobra; to vse dobro sesekaj, vmes tudi smeš djati kosti še od pečenega herbta, ali kakega družega kosa; privzemi tudi 1 kilogram in 12 dekagramov (2 funta) bočnika (govejega) ali kakih drugih kosti, (prešičeve nožice so tudi dobre), vse to dobro sesekaj, vmes zreži tudi 56 dekagramov (1 funt) govejih jeter, zelenjave in dišav, ravno toliko kot prej, česna pa cel strok, pa tudi kot za paco, veršiček bazilike majerona, šetraja, pehtrana, 3 peresca rožmarina, 2 peresci žalbeljna, pol peresca lorbarja, vlij gori dobro poldrugo litrovo četertino (1 maselc) jesiha, drugo pa vode, da je mokrote dobrih 11 litrov (8 bokalov), ter kuhaj kot prejšnjega, da vse razpade in več kot pol povrè, potem precedi persteno kozo, ter pusti še v njej vreti, da bo mokrote 1 liter in dobro poldrugo litrovo četertino (en bokal); shrani ta glaz kot prejšnjega, t. j. na uterjenega vlij malo razgretga masla. Ta glaz rabiš lahko pri vseh kislih polivkah (zosih), obarah (ajmohtih), ali praženih rečeh, posebno pa pri divjačini; če ti manjka polivke, vmes deni malo glaza pa kropo.

166. Beržole (Rostpraten) po angleški.

Stolci beržole (rostpratelné) vsako posebej, da so prav tenke, nasali jih, potem razgrej masla ali masti, deni notri na šnitice zrezane čebule; kadar je rumena, deni

vanjo beržole posamesno (ne druge verhi druge), in malo juhe nanje kani, potem jih naglo zarumeni po obeh straneh, potem pa s tem na mizo daj, eno vsaki osebi, ki je pri mizi.

167. Beržole (Rostpraten) s čebulo in peteršiljem.

Stolci beržole vsako posebej, zreži prav drobno čebule in zelenega peteršilja; ko jih nasoliš, jih tudi s tem potresi, potem razgrej masti ali masla, deni drugo zraven druge, če je ponev prostorna; kani nanje malo juhe, pa jih naglo zarumeni; ko so rumene, nanje kani še malo juhe in na tri beržole 1 žlico kisle smetane, naglo jih daj na mizo in to polivko čez.

168. Beržole (Rostpratelni) s česnom.

Dobro stolčene beržole nasoli, potem drobno zreži malo timeza in česna, potresi beržole s tem pa tudi malo s poprom, speci jih kot prejšnje, pa naglo na mizo daj.

169. Beržole (Rostpraten) s sardeljami.

Osnaži na 3 beržole 3 sardelje, drobno jih zreži, potem potresi z njimi 3 dobro stolčene pa malo nasoljene beržole, speci jih naglo kot prejšnje; ko so rumene, kani nanje malo juhe in 1 žlico kisle smetane, potem jih naglo s to polivko daj na mizo.

170. Biftek.

Kupi mulprate, več ali menj, kolikor je potrebuješ, kožo, mast in žile preč poberi, potem jo zreži pokriž, na za perst debele kose (šnite), z lesenim kladvom kosčke stolci, pa ne da bi jim naredila luknje, potem jih z nožem posekljaj, pa tudi ne skozi, vendar pa tako, da se pod nožem kerčjo, ne pa da bi se vkupaj zgibali, potem jih nasoli, pa malo s poprom potresi, peci jih na mrežici, vsega s peresom pomaži po verhu z razgretim maslom; ko so po obeh straneh lepo rumeni, vlij na okrožnik malo juhe, deni gori biftek, pa daj na mizo.

171. Biftek drugače narejen.

Potolci in posekaj mulpratne kossčke kakor pri prejšnjem, nasoli jih in potresi z drobno zrezano čebulo in zelenim peteršiljem po obeh straneh, razgrej masti ali masla, speci jih, da bodo lepo rumeni, kani nanje malo juhe pa daj na mizo; lahko jih daš tudi na prihuko.

172. Zvitki biftek.

Zreži mulprato kot prej, kosčke dobro stolci pa vendar ne tako, da bi jim naredila luknje, nasoli jih, potem drobno sesekaj špeha, zelenega peteršilja in malo česna, in s tem namaži kosčke, pa malo dišave poštupaj, potem jih terdo vkup zvij; v kozo pa deni malo masti, potresi gori malo drobno zrezane čebule, položi te klobasice ter speci v roru, da bo lepo rumeno, deni na okrožnik, vlij mokroto čez, pa daj na mizo. Iz telečjega mesa ga ravno tako lahko narediš.

173. Tički iz teletine.

Kupi 1 kilogram in 12 dekagramov (2 funta) telečjih karmenateljcev ali stegna, zreži na kosčke za perst debele, tri perste dolge in tri perste široke, potem jih dobro potolci in po eni strani posekljaj, pa ne skozi, pa nasoli, le en nesoljen kosček in vmes za pol kosčka špeha prav drobno sesekaj, naredi iz pol žemlje pešamelj (kot št. 30), hladnega zmešaj, primešaj malo dišave in limonine lupinice, sesekano meso pa malo osoli, potem s tem one stolčene kosčke namaži, pa terdo vkupej zvij, vsacega posebej s špago povij in k njemu priveži kosček špeha pa peresce žalbeljna; deni v kozo malo masti, vanjo položi tičke redno tička zraven tička, s kruhom potresi, tudi zgoraj zabeli, pa jih v roru speci. Ali pa jih natakni kot prave tičke, in pri ognji peci, ter polivaj z maslom; kadar so rumeni, vlij v kozo malo juhe, poberi špago preč, s tem jih polij, pa daj na mizo.

174. Zrezki (šniceljni).

Kupi telečjega stegna (šlegelj) ali karmenateljcev, zreži meso na kosčke, položi kosček verhi kosčka, (kožice pa, kar je mogoče, stran poberi) in jih dobro sesekaj, potem jih enakomerno zreži, z nožem potolkljaj, da so za perst enakomerno debeli in okrogli, nasoli jih, če hočeš z dišavami, limonino lupinico, malo poštopaj, v kruhu povajljaj pa v sirovem maslu speci; ko so na eni strani lepo rumeni, potem jih še le obrni. Na mizo jih daj na prikuhi, ali za pečenko navadno zvečer.

175. Zreski (šniceljni) natorni.

Kupi telečjega stegna ali karmenateljcev, zreži na kosčke za perst debele, stegno na tako velike kakor so po navadi karmenateljci, kožice kar moreš preč poberi, potem kosčke stolci, malo posekaj po eni strani, pa ne skozi, in nasoli, speci jih v sirovem maslu, pa daj na mizo kot prejšnje.

Sedmi oddelek.

Polivke (zosi).

174. Sardeljna polivka.

Vzemi za pol jajca masla; ko se stopí, deni notri za en lešnjek stolčenega cukra; ko penice požene, deni notri dve žlici moke, ter naredi roštanje lepo rumeno, potem deni notri dve osnaženi in drobno zrezani sardelji,

zališ z juho, da bo, ko se skuha, blizo tako gosto kakor ženof; na zadnje deni notri žlico kisle smetane, pa primerno osoli; ko se skuha (to se zgodi v $\frac{1}{4}$ ure); če je ne potrebuješ, odstavi jo, da bo na gorkem, na mizo jo daj v navadni skledi k mesu 4 osebam.

177. Čebulova polivka.

Razstopi za pol jajca masla, deni notri za lešnjek stolčenega cukra, kadar penice požene, deni notri pol bolj majhne pa drobno zrezane čebule, ko je rumena, dve žlici moke, in naredi roštanje lepo rumeno, potem zališ z juho, da bo gosta kakor prejšnja, in osoli; ko je kuhana, daj jo na mizo 4 osebam k mesu v navadni skledi.

178. Česnova polivka.

Raztopi za pol jajca masla, deni notri za lešnjek stolčenega cukra, ko penice požene, en debel strok drobno zrezanega česna, ko se malo zarumeni, deni dve žlici moke, naredi roštanje lepo rumeno, zališ z juho, osoli, skuhaj in daj v skledi na mizo k govedini 4 osebam. Če hočeš, tudi lahko okisaš.

179. Česnova polivka drugačna.

Obribaj žemljo, zreži jo na kosčke, deni v primeren pisker, zališ z juho pa kuhaj, ko se že malo skuha, razgrej za lešnjek sirovega masla, deni notri en strok drobno zrezanega česna, da se malo prepraži, in ga k žemlji deni; ko je kuhano izšprudljaj prav dobro; če je pregosto, prilij še malo juhe, če hočeš, lahko malo okisaš. Na mizo daj v za to namenjeni skledi z govedino 4—6 osebam.

180. Kuhan hren.

Kuhaj kot zgoraj (št. 179) eno obribano žemljo, ko se razkuha, deni notri žlico ribanega hrina; ko dobro prevre, izšprudljaj pa na mizo daj v navadni skledi z govedino 4—6 osebam. Ako češ, ga lahko tudi malo okisaš, toda dokler vre,

181. Iz korenja polivka.

Olupi korenje in zreži ga za dobro pest na drobne kocke, skuhaj mehko v vodi, naredi lepo rumeno roštanje, iz pol jajca, sirovega masla in z eno žlico moke, ocedi korenje in deni kocke v roštanje, zalij z juho, če je treba, tudi osoli še malo prekuhaj, pa daj v za to namenjeni skledi z mesom 4—6 osebam.

182. Korenova polivka drugače.

Olupi rumen koren in naribaj ga za žlico na krušnem ribežnu, razgrej za pol jajca masla, deni notri za oreh stolčenega cukra, ko pene požene eno žlico moke, malo zarumeni, potem deni notri korenja, ko se malo prepraži, zalij z juho, če je treba osoli, in kuhaj delj časa kot drugo. Na mizo daj v za to namenjeni skledi k mesu.

183. Krompirjeva polivka.

Skuhaj na goveji juhi dobro pest olupljenega in na kocke zrezanega krompirja, naredi iz masla in moke blede rumeno roštanje, stresi notri kuhani krompir, če je treba, ga osoli, če je pregost, zalij, na zadnje deni notri žlico kisle smetane, ko še prevrè, deni v za to namenjeno skledo, pa daj k mesu na mizo.

184. Polivka iz zélene.

Ostergaj lepo zéleno, skuhaj jo v vodi, potem še terdo kožo olup, kar je mehkega pa zreži na drobne kocke, naredi iz masla in moke roštanje, deni zéleno notri, zalij z juho, osoli, na zadnje deni notri še žlico kisle smetane, ko še prevrè, daj v skledi na mizo k mesu.

185. Polivka iz pora.

Zreži eno žlico pora prav drobno, razgrej masla, deni notri por, da se prepraži, potem moko in naredi roštanje lepo rumeno, zalij z juho, če je treba, še osoli; ko že nekaj časa vrè, prideni eno žlico kisle smetane; malo naj še prevrè, pa daj na mizo v skledi k mesu.

186. Polivka iz kápar, gorka.

Razgrej za $\frac{1}{2}$ jajca sirovega masla, deni notri dve žlici moke in naredi roštanje blede-rumeno, potem deni notri eno žlico zrezanih kapar, zalij z juho, osoli, na zadnje deni notri eno žlico kisle smetane, ko prevrè, daj v skledi na mizo k mesu.

187. Polivka iz šnitliha, gorka.

Naredi kakor št. 185 blede-rumeno roštanje, deni notri eno žlico drobno zrezanega šnitliha, da se malo navzame, potem zalij z juho, osoli, na zadnje deni notri eno žlico kisle smetane, ko še prevrè, daj v skledi k mesu na mizo.

188. Polivka iz zelenega peteršilja.

Kakor (št. 185) naredi blede-rumeno roštanje, potem deni notri eno žlico drobno zrezanega zelenega peteršila; ko se malo navzame, zalij z juho, na zadnje deni notri eno žlico kisle smetane, ko še prevrè, daj v skledi na mizo k mesu.

189. Polivka iz kislice.

Ko narediš roštanje blede-rumeno, deni notri eno žlico drobno zrezane kislice; ko se malo navzame, zalij z juho, če je treba, osoli, deni notri eno žlico kisle smetane; ko je kuhano, daj v skledi na mizo k mesu.

190. Polivka iz timeza.

Ko je roštanje blede-rumeno, deni notri pol žlice drobno zrezanega timeza, malo premešaj in potem zalij z juho, ko že malo prevrè, deni notri eno žlico kisle smetane, ko se še malo pokuha, daj v skledi na mizo k govedini.

191. Polivka iz kumar.

Olupi eno kumaro, zribaj jo na šnitice, osoli in ožmi jo, potem jo malo polij z jesihom, pa še ožmi, potem na-

redi roštanje bledu-rumeno, deni notri ožete kumare, zalij z juho; ko že nekaj časa vrè, deni notri eno žlico kisle smetane, da še malo prevrè, potem daj v skledi na mizo k govodini. Če hočeš bolj rumeno, deni v mastno ponev za lešnjek stolčenega cukra, in derži na ogenj, ko penice požene, notri kani malo juhe, pa k kumaram zlij. — Če pa narediš iz strojenih (pacanih) kumar polivko, zreži jih na nudlječke in naredi jih kakor te.

192. Šampinijon (gobova) polivka.

Osnaži eno pest šampinijonov, in deni jih v skledo, v kateri imej pripravljeno vodo in malo limoninega soka vmes, zreži jih na drobne kocke, potem deni v kozo, in razgrej malo sirovega masla, verzi notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in gobe, kani nanje malo limoninega soka, osoli, pokrij jih pa praži; ko se posušijo, potresi po njih eno žlico moke, zalij z juho; ko se skuha, daj jo v skledi na mizo k govedini.

193. Mavrahova polivka.

Osnaži in operi gobe mavrahe, zreži jih na drobne kocke; razgrej sirovega masla, deni vanjo drobno zrezanega peteršilja in čebule, eno pest mavrahov, potem nanje kani malo vina; ko se posuše, potresi jih z moko, zalij z juho, če je treba osoli; ko se skuha, deni notri eno žlico kisle smetane, prevri potem, pa daj v skledi na mizo k mesu.

194. Polivka iz gob jurčkov.

Zreži na kocke eno pest osnaženih in opranih jurčkov, razgrej za pol jajca sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, potem pa gobe, pokrij jih pa praži; ko se osuše, potresi po njih eno žlico moke, dobro premešaj pa z juho zalij in osoli; ko se že skuhajo, deni notri še eno žlico kisle smetane, pusti da malo prevrè, pa daj v skledi na mizo k mesu.

195. Mandeljnov hren.

Razgrej za pol jajca sirovega masla, deni notri eno žlico moke, ko se speni, vmes zakuhaj pičlo poldrugo litrovo četertino (maslec) dobrega mleka, deni notri, da je sladko, malo cukra, 10 olupljenih in dobro stolčenih mandeljnov, na zadnje preden na mizo daš, vmes zakuhaj še eno žlico ribanega hrena, pa daj v skledi k mesu na mizo.

196. Paradajzarjeva polivka.

Skuhaj 3—4 paradajzarje na goveji juhi; razgrej za pol jajca masla, deni notri žličico stolčenega cukra, ko penice požene, dve žlici moke, in naredi roštanje lepo rumeno, potem notri pretlači paradajzarje s tisto juho vred, ki je zraven, če hočeš sladko, deni še cukra, zalij z juho, kolikor je treba; kadar je kuhana, daj jo v skledi na mizo k govedini.

197. Limonina polivka.

Razgrej za pol jajca masla, deni notri žličico cukra, ko penice požene, 2 žlici moke; ko je roštanje rumeno, verzi notri od pol limone zrezano lupinico, zalij z juho, kolikor je treba, deni notri tudi ene limone sok in cukra kolikor sladko hočeš. Skuhaj, pa daj v skledi na mizo k govedini.

198. Limonina polivka drugačna.

Narediš roštanje, kot pri prejšnji, deni notri lupinice in sok ene limone, namesto z juho, zalij jo z gorko vodo in gorkim vinom, cukraj jo, kakor imaš rada, bolj ali menj sladko. Limonina lupinica se pa imenuje le rumena kožica, ki mora biti prav tenko odrezana, da se nič belega, ki je grenko, ne derži pri njej.

199. Polivka iz ribezeljna.

Osnaži eno pest ribezeljna, t. j. potergaj receljčke, naredi iz sirovega masla blede-rumeno roštanje, deni notri ribezelj, zalij z juho, vmes kani malo vina, cukraj pa kakor imaš rada, ter skuhaj jo, pa daj z mesom na mizo.

200. Pomarančna polivka.

Obribaj 4 majhne koščke cukra ob pomarančo, razgrej za pol jajca masla, deni notri žličico cukra, ko se speni, dve žlici moke in naredi roštanje lepo rumeno, potem deni notri cukrer, obriban ob pomarančo, ene pomaranče sok, zalij malo z vodo in vinom, cukraj, kakor imaš rada, ter skuhaj, da je gosta kakor vsaka druga. Na mizo jo daj v skledi z govedino.

201. Marelična polivka.

Razgrej za pol jajca sirovega masla, deni notri eno žlico moke, da se speni, potem eno žlico omake marelične, (zalzna), zalij z vodo in vinom kar je prav, da bo gosta, kakor vse druge, skuhaj pa daj v skledi na mizo z mesom.

202. Malinčna polivka.

Naredi roštanje kakor pri prejšnji, deni notri eno žlico malinčnega zalzna, zalij z vinom in z vodo, kar je prav, skuhaj, pa daj k mesu posebej v skledi. Če pa vzameš malinovega odcedka (abgus), deni v roštanje več moke, zalij z odcedkovo vodo in vinom: pa skuhaj.

203. Jagodna polivka.

Naredi roštanje kakor pri prejšnji (201), deni notri eno žlico jagodne omake (zalazna), ali pa zalij z jagodnim odcedkom (abgusom), zalij z vodo in vinom; pri kuhi zgubi barvo; če hočeš lepo rudečo imeti, vmes deni druge rudeče mokrote. Daj gorko na mizo. Če pa iz frišnih jagod delaš polivko, jagode skozi sito pretlači, te mokrote vmes deni 3—4 žlice, pa cukra, da bo sladka, drugo je vse kakor prej.

204. Polivka iz breskev.

Olupi 4—5 breskev, koščice pa iz njih vzemi, deni jih v pisker, in cukra, vode in malo vina k njim, ter jih skuhaj, naredi roštanje, kakor po navadi, breskve pretlači skozi sito, deni jih vmes, zalij z vinom in vodo, v kateri so

se kuhale, če je premalo, prilij še vode in vina, da bo, ko se skuha, gosta kot druge, pa daj z mesom na mizo, posebej v skledi.

205. Marelična polivka.

Vzemi namesto breskev 6—7 frišnih marelic, drugo naredi vse kot za breskovo polivko (št. 204).

206. Polivka iz kutin.

Olupi eno veliko kutino, zreži jo na kerhljičke, iz srede peške in kar je še družega strebi, ter jih z vinom in vodo zalij pa dobro skuhaj, in pretlači skozi sito, potem naredi roštanje kakor za druge polivke, notri deni kerhljičke in mokroto, v kateri so se kuhali, še zalij, če je treba, z vinom in vodo, pa cukraj kakor imaš rada; ko se skuha, daj k mesu posebej v skledi.

207. Polivka iz češpelj.

Steri 15 češpelj, koščice poberi iz njih, potem jih deni v piskerc, zalij maslo z vinom, prideni tudi stolčnega cimeta in limonine lupinice; ko so kuhane, pretlači jih skozi sito. Razgrej za pol jajca masla, deni notri malo cukra, ko penice požene eno žlico moke in eno žlico ribanega kruha, da se naredi roštanje lepo rumeno, potem deni notri pretlačene češplje, zalij z vodo in vinom, cukra pa deni, da bo sladko; ko bo kuhana, daj jo z mesom na mizo posebej v skledi.

208. Polivka iz grozdja.

Razgrej za pol jajca masla, deni notri žličico cukra, ko penice požene, eno žlico moke pa eno žlico ribanega kruha, ter naredi roštanje blede-rumeno, potem zalij z vodo in malo vinom, pa docukraj; ko že nekaj časa vrè in je primerno gosto, deni notri dve peščici grozdnih jagod; ko malo prevrè, daj z mesom na mizo posebej v skledi. Jagode morajo ostati cele.

209. Polivka iz kuhanega vina.

Če imaš kuhano vino (t. j. tako, kakoršno se rabi za ženof), in ko narediš tako roštanje, kakor št. 208, zalj malo s takim vinom in vodo, ter skuhaj, da bo polivka gosta kakor vsaka druga, pa daj k mesu posebej v skledi. Če češ sladko imeti, seveda moraš tudi cukra pridjati.

210. Jabelčen hren.

Olupi 3 tofeljne in zribaj jih na krušnem ribežnu, peške seveda pusti v sredi; obribaj pet majhnih kosčkov cukra ob pomarančo, deni ga v skledico k jabelkom, potem verhi ene pomaranče in pol limone sok, malo vina pa 2 žlici ribanega hrena; dobro premešaj, če je pregosto, deni še malo vina, če je kislo, pa še malo cukra, pa daj merzlo z mesom na mizo; bo naj sladak.

211. Amolet iz kutin.

Izkroži 3 kutinam peclje in muhe, omij in obriši jih, deni v kozico, to kozico pa postavi v drugo večo kozo v vodo ter pokrij, da se tako na sopari dobro skuhajo; potem jih v skledo, ki jo moraš prej zmeriti, da bo držala dobri dve litrovi četertini ($1\frac{1}{2}$ maslec), pretlači, peške in kože ne sili skozi, mokrota naj pa gre h kutinam; obribaj na pomaranči 4 kosčke cukra, pomarančo in eno limono pa ožmi k kutinam; namoči v poldrugi litrovi šestnajstini ($\frac{1}{2}$ frakla) merzle vode $8\frac{1}{2}$ grama ($\frac{1}{2}$ lota) zrezanega ribjega kleja (Hausenblase), pokrij ga, pa na gorko postavi, da se razpusti; potem vzemi 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) cukra, tudi une, ob pomarančo obribane kosčke, deni v ponev, vlij gori poldrugo litrovo šestnajstino ($\frac{1}{2}$ frakla) vode ter kuhaj; kadar se že cukrer vleče kot las, kadar od žlice kane, precedi skozi rutico oni ribji klej med cukrer, poplahni še malo z vinom in še enkrat prevrj, pa med kutine primešaj, ponev še malo poplahni z vinom, pa vmes vlij, vendar pa vsega vkup ne sme biti več kot dobri dve litrovi četertini ($1\frac{1}{2}$ maslec). Če pa že žolico kuhaš, primešaj je poldrugo litrovo osmino (1 frakelj) med tako

kuhane kutine, dobro zmešaj, deni v primeren model, da bo lepo visoko, pa pusti, da se sterdi; kadar je potrebuješ, z gorkim nožem jo okrog modla odloči, potakni model v vroč krop, potresi, pa na okrožnik prekucni in daj tako na mizo k govedini.

212. Kuten amolet drugače.

Skuhaj kutine ravno tako kakor prej, pretlači jih skozi sito, obribaj spet cukra ob pomarančo, deni ga h kutinam, ožmi pomarančo in limono, pa jo kot pri prejšnjem zraven pricedi, potem deni zraven še cukra, da bo sladko, in toliko vina, da bo gosto kot hren, pa zmešaj in daj na mizo z mesom posebej v skledi.

213. Zelenjavna polivka.

Skuhaj v terdo tri jajca, obribaj pol žemlie in namoči jo v vodi, potem oskubi tri veršičke zelenega, opranega pehtrana, ravno toliko zelenega peteršilja, tudi toliko krobulice, kislice in šnitliha, dve peresi iz serca od zélene, vse to vkupaj prav drobno zreži; ožmi žemljo, deni jo v možnar, vse tri rumenjake pa to zelenjavo, ter vse skupaj dobro stolci pa skozi sito pretlači, deni v skledico, vlij gori dobrega jesiha, olja, malo cukra pa mali solí; naredi iz dveh pesti špinače špinačen sir (glej št. 50) pa ga tudi primešaj, lepo premešaj, pa daj v skledi k mesu na mizo, ali k kuhanim velikim ribam; gosta naj bo kot hren.

214. Polivka iz kápar merzla.

Zreži dve žlici kapar bolj debelo s krivim nožem, potem pretlači skozi sito 4 rumenjake terdo kuhanih jajec in deni jih zraven, malo posoli, deni gori dobrega jesiha in olja, premešaj, deni v za to namenjeno skledo, pa daj na mizo k mesu, ali k velikim ribam kuhanim.

215. Zmešana polivka.

Osnaži dve sardeljì, zreži jì, in žlico kapar potem pretlači štiri rumenjake terdo kuhanih jajec z dvema be-

ljakoma vred skozi sito, deni vse skupaj v za to namenjeno skledo, vlij dobrega olja in jesiha gori, pa daj na mizo z govedino.

216. Polivka iz šnitliha, merzla.

Zreži dve osnaženi sardelji, pa ne prav drobno, zreži šnitliha eno žlico, pa prav drobno pa pretlači skozi sito štiri kuhane rumenjake in dva beljaka, deni vse skupaj v skledo, vlij dobrega olja in jesiha gori, zmešaj pa daj na mizo k mesu.

Opazka. Vseh teh polivek je navadno za 6 oseb; če je več potrebuješ, pa je več naredi.

217. Kavijar-polivka.

Deni v eno skledo 7 dekagramov (4 lote) kavijara, eno žličico prav drobno zrezane čebule, pol limone sok, ravno toliko tudi jesiha, eno žlico olja in en siróv rumenjak; vse to dobro skup zmešaj, da bo kot polivka, če je pa vendar pregosto, prilij še malo jesiha. To se tudi k govedini da ali h kuhanim ribam.

Osmi oddelek.

Prikuhe.

218. Ohrovt.

Osnaži ohrovtove glavice (izreži storžke) potem jih zreži, v vodi operi, in v vreli vodi skuhaj; ko je kuhano, odcedi vodo, vlij gori še malo vroče vode, pa spet odcedi, potem razgrej sirovega masla, ali kake druge dobre masti,

deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule pa malo česna; ko se to že malo precvrè, deni notri moke in naredi roštanje blede-rumeno, potem deni notri ohrovt, premešaj, potresi malo s poprom in zalij z juho, če je nimaš pa z kropom, osoli in pusti, da se še nekoliko časa kuha, pa je gotov.

219. Kolerabe.

Kar imajo nadzemeljske kolerabe lepega, mladega perja, osmuči ga, v vodi splahni in na tenke rézance zreži, malo posoli pa v kropu skuhaj; ko je kuhano, odcedi vodo in deni merzle vode gori; kolerabe pa olupi in posebej cele skuhaj, potem nareži na rézance ali kocke, ali na šnitice, kar je mehkega; naredi roštanje kakor za ohrovt, le česna in popra ni treba, deni kolerabe notri, nazadnje tudi perje, zalij z juho ali s kropom malo osoli, pa skuhaj.

220. Sladka repa.

Olupi repo, zribaj jo na šnitice ali zreži, potem jo v vreli vodi skuhaj, pri kuhi pa jej prideni malo kimeljna, kuhano ocedi in še s kropom poplahni, potem naredi iz sirovega masla ali dobre masti blede roštanje brez vsakoršne dišave, deni notri repo, primešaj in z juho ali kropom zalij, pa skuhaj, osoliti jo tudi moraš.

221. Sladka repa drugače.

Repo olupi in zreži na drobne kocke, skuhaj jo v vreli vodi, deni notri tudi malo kimeljna, potem razgrej masla, deni notri malo stolčenega cukra; ko penice požene, tudi malo moke, dobro zmešaj, potem deni notri repo, rahlo premešaj, malo zalij, osoli pa skuhaj.

222. Korenje.

Rumeno korenje olupi in na šnitice zribaj, v vreli vodi skuhaj, naredi iz sirovega masla ali masti in moke roštanje, deni notri ocejeno korenje, premešaj kot repo, zalij malo z juho, osoli pa skuhaj.

223. Korenje drugače.

Olupljeno korenje zreži na rézance ali kocke, skuhaj ga, pa ne premehko, potem razgrej masla, deni notri malo cukra; ko penice požene, malo moke, potem ocejeno rahlo premešaj, osoli, pa malo z juho zalij, in tako še malo prepraži.

224. Zelje.

Oснаži zelene glave in zreži na kosčke (storže od-verzi), v vodi operi ter skuhaj v vrelem kropu, pri kuhi pa vmes deni malo kimeljna, kuhano ocedi; potem razgrej sirovega masla ali masti, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, pa malo moke in naredi roštanje blede-rumeno, potem deni notri zelje, ako hočeš, tudi en kuhan in zmečkan krompir, premešaj, osoli, malo zalij z juho ali kropom, pa skuhaj.

225. Špinača.

Špinačo zberi, operi in v vrelem kropu naglo skuhaj (pri kuhi ne pokrivaj, da lepa zelena ostane) potem jo na rešeto stresi in z merzlo vodo polij; ko se shladi, ožmi jo in s krivim nožem zreži; potem razgrej sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, malo moke in ribanega kruha, in naredi roštanje lepo rumeno, potem deni notri špinačo, zalij z juho, osoli in skuhaj; preden daš na mizo, primešaj še malo kisle smetane.

226. Mali ohrovt (Sprossenkohl).

Oснаži male glavice, če imajo dolge receljce jih tudi prireži, deni jih v vodo, t. j. operi jih, potem jih naglo v slani vodi skuhaj, kuhane na rešeto stresi, še malo s kropom polij, da se splahnejo; potem razgrej sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, malo moke in naredi roštanje lepo rumeno, potem zalij z juho in osoli; ko malo prevrè, deni notri ohrovt, prav rahlo ga premešaj, da lepo cel ostane.

227. Kuhana solata.

Osnaži dolgo, tako imenovano „ledeno-salato“, to je vsako pero preglej podolgem in pokriž prereži; operi jo v merzli vodi, in skuhaj v slanem vrelem kropu, kuhano stresi na rešeto, in malo merzle vode čez vlij, potem naredi roštanje (kakor št. 226), zalij z juho, osoli, ko se že malo pokuha, solato rahlo zraven primešaj, da cela ostane.

228. Zelen fižol v stročji.

Osnaži stroke, t. j. na koncéh obreži in niti pri strani kar je mogoče preč poberi; potem stroke dvakrat pošev prereži, da so iz enega stroka trije kosčki, in ga v slanem kropu mehko skuhaj, kuhanega na rešeto stresi; razgrej sirovega masla, deni notri drobno zrezanega, zelenega peteršilja in čebulo pa malo make, ter naredi roštanje lepo rumeno, zalij ga z juho, osoli, ko se že malo pokuha, deni notri fižol, pa rahlo malo premešaj; preden na mizo daš, notri djati smeš tudi malo kisle smetane.

229. Pražen grah.

Izluščen zelen grah zberi in operi v merzli vodi, potem razgrej na polič graha za jajce sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, ko se malo precvrè, deni notri grah, pa 2 žlici juhe nanj, osoli, pokrij in tako počasu praži, večkrat ga prepolij, da se ti ne prime in je povsod mehak; kadar se posuši in je mehak, potresi ga malo z moko; premešaj in zalij še malo z juho; če ni že dosti sladak, potresi ga tudi malo s cukrom, pa naj še malo prepraži; preden ga na mizo daš, deni notri eno žlico topljene smetane, da še enkrat prevrè.

230. Grah po angleško.

Zveži malo zelenega peteršilja, krobulice, pehtrana in peresce bele melise, deni v pisker in zraven tri litrove četertine (polič) zbranega graha, zalij s kropom, osoli, da se naglo skuha, potem ga ocedi, vzemi šopek zelenjave

ven, deni notri za jajce sirovega masla, malo stolčenega cukra in pokrij; ko se cuker stopi, grah dvakrat dobro prepolij in ga tako na mizo daj.

231. Grah drugače.

Skuhaj ravno tako grah z zelenjavo, potem ga ocedi in šopek ven vzemi; razgrej sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, malo moke in naredi roštanje lepo rumeno, zalij z juho; ko se že pokuha (gosto ne sme biti), deni notri grah, potresi ga s cukrom, dobro prepolij, ali rahlo premešaj pa na mizo daj.

232. Karfijola v polivki sirovega masla.

Odreži karfijoli štoržek, vendar tako, da ga pri rožicah za dva persta ostane, potem jo lepo, kakor so šopki veliki, razcepi, tiste štoržeke s špičastim nožem od spodaj gori olup, t. j. osnaži peresca in nitke pa v slani vodi skuhaj, kuhane ocedi; potem razgrej sirovega masla, deni notri malo moke in naredi roštanje redko in blede-rumeno, potem zalij z govejo juho; ko se že ta polivka skuha, deni vanjo karfijolo; deni jo v skledo pa to polivko čez.

233. Karfijola v frikasé.

Osnaži karfijolo in ravno tako v slani vodi skuhaj; kuhano ocedi, potem deni v pisker poldrugo litrovo šestnajstino ($\frac{1}{2}$ fraklja) dobre juhe, 3 rumenjake, pol limone soka, pa toliko vina, da bo mokrote poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca), malo osoli pa pri ognji šprudljaj, da se zagosti, deni karfijole v skledo, vlij to nanje pa daj na mizo.

234. Karfijola s parmezanom.

Osnaži in skuhaj karfijolo ravno tako v slani vodi kot zgoraj, kuhano ocedi, deni v skledo ali na okrožnik, potresi s parmezanom (sirom) in pošverkaj z razgretim sirovim maslom.

235. Špargeljni v frikasé.

Osnaži špargeljne, v šopke zveži in v slani vodi skuhaj, potem deni v pisker poldrugo litrovo šestnajstino (pol fraklja) dobre juhe, 3 rumenjake, pol limone soka in malo vina, da bo vsega skupaj poldrugo litrovo osmino (en frakelj), pri ognji šprudljaj, da se zagosti, potem deni špargeljne na okrožnik, razveži jih, pa to čez vlij in daj na mizo.

236. Špargeljni pošrekani.

Osnaži in skuhaj v slanem kropu špargeljne, kuhane deni na okrožnik, potresi z ribanim kruhom, pa zabeli z razgretim sirovim maslom.

237. Brokeljce ali redkvica.

Zberi in v vodi operi zelenjavo brokelce ali retkvico, naglo v vrelem kropu skuhaj, bunčice pa posebej skuhaj, da bodo mehke; kuhano ocedi pa s krivim nožem zreži; potem razgrej masla ali masti, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, pa make, ter naredi roštanje lepo rumeno, potem zalij z juho; ko prevrè deni notri zelenjavo ali retkvico, rahlo premešaj, še malo pokuhaj in na mizo daj.

238. Plavi ohrovt s kostanjem.

Osmuči perje plavega ohrovta, v vodi ga preplahni in v vrelem kropu skuhaj; kuhanega ocedi, vlij nanj vode, da ga poplahneš, potem ga ožmi in s krivim nožem zreži; razgrej masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, malo make, naredi roštanje blede-rumeno, deni notri ohrovt, malo zalij z juho, osoli, in taho malo prepraži (pre-tinstaj); potem vlij gori poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) mlečnega kafeta, ki mora biti pa tudi cukrer v njem, kakor po navadi za zajterk, in tako kuhaj. — Opeci toliko, da moreš kožo olupiti, dve pesti kostanja, olupljenega še v slani vodi skuhaj, potem ga ocedi, in preden na mizo daš, rahlo med ohrovt primešaj.

239. Posiljeno zelje.

Strebi zelene glave in drobno nareži kakor za solato, deni ga v kozo, če je za 6 oseb, vlij gori tri žlice jesiha pa ravno toliko dobre juhe ali vode, osoli ga, potresi malo s kimeljnomo, pa z mastjo ali razbeljenim špehom pošverkaj, pokrij ga in pri ognju počasu praži; kadar se posuši, to je ko mokroto vso popije, malo potresi z moko, premešaj, pa še z juho malo zalij, da se še male pokuha, pa daj na mizo. — Če pa češ bolj rumeno, deni v mastno ponev pol kafe-žlice stolčenega cukra; ko penice požene, vlij notri malo juhe, pa vse vkupaj med zelje primešaj.

240. Kislo zelje praženo (tinstano).

Skuhaj ne premehko kislega zelja za 3 osebe, pri kuhi ga osoli, potem pa malo zelnice ocedi; razgrej za jajce masla, deni notri žlicico stolčenega cukra, kadar penice požene, eno žlico moke, dobro premešaj in deni notri zelje, malo še z mastno juho zalij, pokrij, pa praži, večkrat premešaj, da se ti ne osmоди, če je pregosto še malo zalij; biti pa mora precej gosto.

241. Pašteta iz kislega zelja.

Naredi sirovega masla testo (glej št. 74) in razvaljaj ga kot debele nudeljne, prepereži za 3 osebe kislega zelja (kot št. 240) in deni ga hladit; zreži prav drobno 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) telečje pečene pečenke in 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) kuhanega prešičevega suhega mesa, vmešaj 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) sirovega masla, primešaj 4 rumenjake, iz beljakov narejeni sneg, na zadnje rahlo primešaj zrezano pečenko (če imaš kakova jeterca in želodčke od kuretine, te lepo opohaj), ali telečja jetra ali prižljec, ali če imaš kako drugo pečeno pečenko, to vse na tenke šnitice zreži; potem namaži kastrolo ali model z maslom, položi notri razvaljano testo, da bo tri perste čez viselo, deni notri faša za perst na debelo, potem položi gori na šnitice narezano pečenko ali jetra, potem pa zelja spet za perst na debelo, potem položi gori na šnitice na-

rezano pečenko ali jetra, potem pa zelja spet za perst na debelo i. t. d., da bo vse, kar si pripravila, na zadnje pa mora biti zelje, potem testo vkup zgani, da v sredi vkup pride, potem s pomazilom pomaži pa v roru ali v peči speci (peci počasu, da se lepo prepeče) potem pa iz modla, ali kjer si pekla, na okrožnik prekucni, pa na mizo daj 10—12 osebam.

242. Grahova pašteta.

Skuhaj en liter in dobro poldrugo litrovo četertino (bokal) drobnega graha (kot št. 123), in ravno tako prepraži pa shladi; potem drobno zreži 42 dekagramov ($\frac{3}{4}$ funta) telečje ali kake druge pečene pečenke; vmešaj kakor zgoraj sirovega masla, primešaj 4 rumenjake, iz beljakov sneg, na zadnje rahlo zrezano pečenko vmes (to je faš); potem tenko razvaljaj že prej narejeno testo (glej št. 74), položi ga v že prej namazan model ali kastrolo, da bo za tri perste čez krog in krog, potem deni notri eno versto faša, položi gori kakor zgoraj pohana in na tenke šnitice zrezana jeterca ali prižljec, ali kake druge pečenke, potem eno versto graha i. t. d., da bo vse, na verhu mora biti grah; potem testo vkup zgani, da se v sredi stakne, s pomazilom namaži, pa po času v roru ali peči speci.

243. Pašteta iz kolerab.

Osnaži, skuhaj in prepraži nadzemeljske kolerabe kakor št. 219; biti morajo pa bolj goste in na zadnja primešaj eno žlico topljene smetane; shladi jih; faš naredi kakor zgoraj za grahovo pašteto; razvaljaj testo tenko, položi ga, da je 3 perste čez v namazan model ali kastrolo, deni notri eno versto faša, nanj položi na šnitice zrezano pečenko ali jeterca, kakor zgoraj, potem kolerabe i. t. d., po versti nakladaj, dokler je kaj, na verh morajo priti kolerabe, testo spet skup zagerni, pomaži, pa počasu peci v roru ali v peči, potem pečeno stresi na okrožnik, pa na mizo daj; vse te paštete se dajejo pri pojedinah za prikuho.

244. Gospod, prikuha.

Naredi, t. j. skuhaj in prepraži ohrovt kakor št. 218, kolerabe kakor št. 119, sladko repo kakor št. 220, korenje kakor št. 223, špinačo kakor št. 225, mali ohrovt kakor št. 226, fižol kakor št. 228, grah kakor št. 231, ali kaj drugega tacega, vsacega za eno osebo; potem sesekaj dobrega pol kilograma (1 funt) telečjega mesa z muzgom ali kurjo mastjo; ko je prav drobno, presterži še z nožem, da kožice in žilice preč odbereš; zreži tudi prav drobno 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) telečje pečenke; vmešaj za jajce sirovega masla, primešaj 4 rumenjake, iz beljakov naredi sneg, potem vzemi kuhanega ohrovta celo pero, deni nanj malo cele kuhane špinače, peresa kuhane kolerabe, potem terdo vkup zavij kakor klobase, debela naj bo kakor palec; potem zreži na koščke, mazinec debele; namaži model z maslom, potem pa še papir, kterega na dno položi, postavi po koncu notri zrezane kosčke, okrog pa kinčaj kakor aspik s štihanim korenjem in beljakom — raški repki se tudi lepo vmes podajo — tako, da se dno skrije modlu, ki je za 10—12 oseb, potem pomoči kuhanega ohrovta pero tje, kjer si vmešala maslo in jajca, pa čez v model vloženo položi; potem temu, kar si umešala primešaj sesekano meso in zrezano pečenko, pa malo dišave in soli, potem vloži v model, kar si si pripravila, za dva persta na široko, ohrovt, kolerabe, spet tako na široko, potem spet tako repo, in tako dalje, da bo čez ves model za perst na debelo, potem gori deni za perst debelo meso, ki si ga zmešala, potem model zasukni in devaj notri ravno pokriž, kakor prej spet prikuhe, pa spet faša i. t. d., da bo vse, na verhu mora biti faš; potem malo s kislo smetano pomazi, pa na sopari skuhaj eno uro, t. j. deni v veči kozo tri perste vode, postavi model notri, pa vari, da ti notri ne plahne voda; potem v roru kuhaj ali pa na ognjišču, t. j. zgoraj in spodaj žerjavico deni; kadar hočeš dati na mizo, vzemi model iz koze, pokrij ga s skledo, v katero ga misliš djati, polahko obrni, pa model preč vzemi, potem tudi tisti papir, ki je bil na dnu; če se ga kaj prime, pa z nožem odloči in nazaj deni.

245. Grah drugače.

Naredi 8 jajčnih blekov (št. 35) potem naredi faša iz 56 dekagramov (1 funta) pečenke (št. 36); prepraži pičle tri litrove četertine (polič) graha (št. 231), shladi pa, potem jajčne bleke s fašem pomaži, deni na vsacega enakomerno graha, lepo ga razravnaj, bleke pa kot štruklje vkup zavij, potem v plehast namazan model 4 bleke, blek zraven bleka položi, druge 4 pa pokriž verhi, potem všprudljaj poldrugo litrovo četertino (1 maslec) dobre smetane, štiri jajca pa malo osoli, potem čez vlij pa na sopari skuhaj, t. j. deni v večo kozo malo vode, postavi model notri, deni v ror ali pa zgoraj in spodaj žerjavico. Kadar je tako kuhano, stresí iz modla na okrožnik, pa daj na mizo; tu imaš prikuhe za 10 oseb.

246. Špinača.

Naredi jajčne bleke in faš kakor zgoraj, špinačo pa, kakor št. 225; potem bleke ravno tako s fašem in s špinačo namaži, vkup zvij, deni v namazan model, čez pa vlij šprudljano smetano z jajci in soljo, pa na sopari skuhaj kakor grah; ko je kuhano, stresí iz modla na okrožnik — lepo se podajo okrog pražene gobe mavrahi, ali kake druge — pa daj za prikuho na mizo.

247. Špinača drugače.

Skuhaj špinačo, ožmi jo in skozi sito pretlači, potem jo naredi kakor št. 225, bo naj je za 5 oseb k mesu; potem vmešaj 14 dekagramov (eno unčo) sirovega masla, primešaj 5 rumenjakov, iz beljakov narejeni sneg, merzlo špinačo in kisle smetane, osoli in na zadnje rahlo primešaj tri pesti ribanega kruha, potem v dobro namazan model deni pa na sopari skuhaj; kuhano pa stresí na okrožnik, okrog deni, kar bi imela sicer verhi prikuhe djati; — lepo se zraven tudi podajo karfijole v masleni polivki; — polivko čez špinačo vlij, s cvetki okrog okinčaj pa daj za prikuho na mizo 10 osebam. S tako špinačo lahko tudi meso obložiš, takrat jo pa menj naredi; tako kuhano na lepe kosčke zreži pa okrog mesa naloži.

248. Ohrovt ali zelje.

Naberi lepega bolj velikega ohrovtovega ali zelenatega perja, preplahni ga v vodi in popari z vrelim kropom, potem storžeke preč odreži, pa ne da bi perje izvotlila, in skuhaj v slanem vrelem kropu, potem ga ven vzemi, varno na sito položi, da se ne poškoduje, in z merzlo vodo poškropi; ko se ti odteče, razloži ga na pedanj dolge in široke ploščice, če je perje veliko, deni dve peresi, pero zraven peresa, da enako ležite, in v sredi za perst eno čez drugo pride; če je pa perje bolj majhno, pa štiri peresa vravnaj, ležati morajo pa vsa enako; potem naredi za 6—7 takih blekov faš iz 56 dekagramov (enega funta) pečenke (kakor št. 36), in primešaj vanj dve jajci pa eno žlico kisle smetane, tudi se poda med faš suho meso drobno zrezano; s tem fašem namaži ohrovtove ali zelene bleke, zavij jih skup kot štruklje, deni jih v namazano kozo ali model, pošverkaj z maslom ali mastjo, pa deni peč; ko se že malo speče, pomaži se s kisló smetano, in tako naj se do dobrega speče; pečeno stresí iz modla, mast prej preč odlij, zreži na tri perste dolge kosčke, in daj jih okoli mesa, ali pa v skledo, čez polij z masleno polivko, okrog pa deni kar bi imela sicer na prikuho dati; če pa daš samega za prikuho, položi, kadar s fašem pomažeš ohrovtove bleke, pohana jeterca ali prižljec, potem še le vkup zavij in speci, kakor sem ti prej povedala; pečeno v skledo stresí, dvakrat pokriž prereži, polij, da ni suho, z masleno polivko, pa daj na mizo; tu imaš prikuho za 10 oseb.

249. Ohrovt ali zelje drugače.

Osnaži, skuhaj in zloži kot zgoraj, ohrovt ali zelje; potem na toliko dobro sesekaj kakor za klobase 84 dekagramov ($1\frac{1}{2}$ funta) telečjega mesa, z malo muzgom ali špehom, obribaj eno žemljo, v vodi namoči in naredi pašamelj (kakor št. 30), hladnega zmežaj in primešaj sesekano meso, dišave, limonine lupinice, osoli, pa eno žlico topljene smetane, potem s tem pomaži zelene ali ohrovtove bleke, verh tega položi na tenke šnitice narezanega

suhega mesa (šunken) ali jezika, vkup zavij kot štruklje, dobro pomaži kozo ali model z maslom ali mastjo, položi na dno kosčke špeha, da bo raji se streslo, deni notri zvitke, eden zraven drugemu, in speci kot prejšnje; ko je pečeno, mast odlij, stresi v skledo, kozo ali model, v kateri se je peklo, kani dve žlici juhe, poplahni pa čez vlij in na mizo daj; — tu imaš prikuho za 10 oseb.

250. Kolerabe nadevène (filane).

Oberi mladim nadzemeljskim kolerabam perje, le serčica, t. j. najmlajši 2—3 peresca pusti, olupi jih, zgoraj kar najtanjšo šnitico moreš odreži, da se ti bo serčice vkup držalo, pa na stran položi; potem odreži še eno tenko šnitico pri verhu, potem jih spodaj začni dolbsti tako, da ti ostane sama skorja okrog, potem jih v slanem kropu skuhaj, pa tudi tiste šnitice, ki si jih pod serčicem odrezala in malo dolbine, kuhane na sito ali diljo pokladaj, da se odtečejo, potem jih s fašem (glej št. 36), v ktereга jajce, malo kisle smetane in zmečkane kuhane dolbine primešaj, napolni, pokrij s šniticami izpod serca; potem razgrej sirovega masla, deni notri malo moke; ko penice položene, zalij malo z juho, da je kratka maslena polivka; ko prevrè, postavi notri kolerabe, pokrij jih in pri ognji počasu pol ure praži, potem jih s penarico lepo v skledo nakladaj; ko so vse, kani v polivko še malo juhe, pa vlij čez kolerabe, po verhu pa postavi sirova serčica, na vsako kolerabo eno, pa daj za prikuho na mizo, če so večje, ktero več kot na vsako osebo eno, če so majhne, na vsako osebo dve; take kolerabe se dajo pri pojedinah tudi okoli mesa, t. j. govedine.

251. Krompir nadeven.

Olupi enakomernega okroglega krompirja, operi ga, odreži vsakemu eno šnitico, da bo mogel stati, potem ga izdolbi kot kolerabe, skuhaj, t. j. samo prevri v slanem kropu zdolben krompir in šnitice, ki si jih odrezala, pa malo dolbine, ktere smeš nekoliko med faš primešati, potem ga na rešeto deni, da se odteče, in merzlega napolni

kakor kolerabe, pokrij s šniticami, potem deni v kozo masti ali špeha, postavi notri krompir, pošverkaj ga z razgretim sirovim maslom in peci v roru; ko se že malo popeče, deni nanj eno žlico kisle smetane, in tako naj se zapeče do dobrega, potem ga z žlico na okrožnik deni, in polij s tistim, kar je notri, pa na mizo daj za prikuho ali okrog mesa pri kakovi pojedini.

252. Cuke, laške buče.

Cukam na koncu odreži bunčice, kjer so se deržale, rahlo z nožem osterži staro ali slabo kožo, potem odreži šnitico perst debelo pri spodnjem koncu, lepo jih izdolbi, pa vari, da ktere ne prevotliš; potem prav drobno zreži 14 dekagramov (eno unčo) pečene pečenke in naredi faš (kakor št. 36), in primešaj eno jajce, en rumenjaki, malo dišave in limonine lupinice, malo kuhanega suhega mesa, prav drobno zrezanega, potem 14 dekagramov (eno unčo) telečjega mesa prav drobno sesekanega, in vmes prisekaj eno žlico tega, kar si iz njih izdolbila, vse to dobro zmešaj, na zadnje primešaj tudi dve žlici praženega rajža, tu imaš filo za 8—10 cuk, če so mali pedanj dolge, take so tudi najboljše; napolni jih, tiste pokrovčke nanje deni, notri jih toliko potlači, da lahko vtakneš droban klinček od ene strani proti drugi, kakor bi zašpilila, da pokrovčki notri ostanejo; namaži primerno kozo z mastjo, položi po dnu tenke kosčke špeha, nanje položi cuke eno zraven druge, pokrij jih in počasu pri ognji praži, ko so po eni strani malo rumene, varno jih obrni, da se ti ne ražšpilijo, ko so še na drugi strani take, t. j. rumene, kozo po dnu malo poštopaj z moko, malo zalij z juho; ko prevrè, deni, da še enkrat prevrè, dve žlici kisle smetane notri, potem jih deni v za to namenjeno skledo, klinčke ven potegni, pa polivko čez precedi.

Ali pa naredi masleno polivko, t. j. razgrej v toliki kozi, da pojdejo cuke vanjo lahko ena zraven druge, za jajce sirovega masla, deni notri eno žlico moke, ko se speni, zalij z govejo juho, da ni pregosto (poldrugo litrovo osmino — $\frac{1}{2}$ masleca); ko prevrè, vloži notri cuke, pa pokrij in pri ognji počasu praži; če se ti posuši, pa še

kozo malo z juho polij, ko so po eni strani dobre, oberni jih, da se še po drugi. Daj jih, ko si špile preč pobrala, cele ali z ostrim nožem podolgem čez pol prerezane za prikuho ali pa okrog mesa na mizo.

253. Zelna glava.

Skuhaj, pa ne preterdo, prej osnaženo zelno glavo v slanem, vrelem kropu, postavi jo s štorom, ki je v sredi, v kozo ali pisker, kakor bi rastla, ko je ne premehko kuhana, vzemi jo ven in povezni na režeto, malo z vodo poškropi in pusti, da se odteče, potem vzemi 6—7 niti (cvirna), vsaka naj bo, če je glava bolj srednje velika, vsaj pol vatla dolga, potem položi eno po dolgem, drugo ravno pokriž, potem pa še ostale štiri enakomerno verhi, vsako dva persta od prejšnje; zdaj odteklo glavo postavi ravno v sredo, storžek pri vsakem peresu z ostrim nožem posnemi, t. j. poreži, pa ga na niti nazaj pripogni, in tako, da bo vsa; filo pa prej pripravi, kakor za zelje ali ohrovt (št. 248); lahko, če hočeš, tudi vmes primešaš malo prajenega rajža; potem s tem namaži najpej perje, serčica pa vkup stisni, potem pa druga peresa po versti, kakor deleč moreš do štora, pa k serčku prikladaj; kadar je vsa nadevéna in vkup stisnjena, tedaj od vseh strani nitke vkup poberi, pa na verhu zaveži vsake dve vkup; naredi masleno polivko kot za cuke v taki kozi, da bo šla glava lahko vanjo, postavi glavo notri na štor, pokrij, pa počasu pri ognji praži dobre pol ure, potem deni celo v skledo, niti razveži in preč vzemi; deni še malo juhe v kozo med polivko, premešaj, pa čez precedi in daj za prikuho na mizo, ali jo pa zreži najprej čez sredo, potem pa na kerhljičke, potem jo spet tako vkup zloži, kakor bi bila cela, precedi polivko čez, pa daj na mizo. — Ravno tako se tudi ohrovt lahko naredi.

254. Artečoke.

Artečoke osnaži, na koncu malo odreži in v slani vodi malo skuhaj, kozo malo potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in s čebulo, postavi vanjo artečoke, po-

tresi jih še zgoraj s peteršiljem, čebulo in z ribanim kruhom; potem razgrej sirovega masla, če imaš raji, pa olja, in jih s tem pošverkaj, pokrij jih, in pri ognji četert ure praži. Daj jih za prikuho, ali okrog mesa na mizo.

Ako delaš tolipelne, jih olup, na šnitice zreži, osoli, v moki, v jajcu in ribanem kruhu povaljaj pa spohaj; daj za prikuho ali okrog praženih jedil na mizo.

Deveti oddelek.

Reči, ki se dajejo na prikuho.

- 255. Francoski zrezki. Glej št. 39.
- 256. Zvitki iz pečenke. Glej št. 40.
- 257. Možganovi zvitki. Glej št. 41.
- 258. Možganovi pofezi. Glej št. 42.
- 259. Vranični pofezi. Glej št. 43.
- 260. Vranična klobasa. Glej št. 44.
- 261. Krompirjeve klobasice. Glej št. 56.
- 262. Telečje klobasice. Glej št. 68.

263. Prešičeve klobasice. Glej št. 69.

264. Rajževe klobasice. Glej št. 70.

265. Češnove klobasice. Glej št. 71.

266. Francoska jajca. Glej št. 135.

267. Biftek. Glej št. 171.

268. Zrezki. Glej št. 174.

269. Zrezki v naturi. Glej št. 175.

270. Faširan biftek.

Dobro sesekaj 56 dekagramov (en funt) mulprate z malo muzgom ali z špehom, kožico in žile pa že prej preč poberi, potem naredi iz pol obribane zemlje pešamelj (kakor št. 30), hladnega zmešaj in primešaj mu sesekano meso, malo dišave in limonine lupinice, pa osoli, potem deni na mokro desko, zreži enakomerno, potolkljaj, da so štiri perste dolgi in ravno toliko široki zrezki, povaljaj jih v ribanem kruhu, v razbeljeni masti speci, pa daj na prikuhi na mizo.

271. Faširani telečji zrezki.

Prav drobno sesekaj telečje meso z malo muzgom ali špehom vred, naredi na 56 dekagramov (en funt) mesa iz pol obribane in v vodi namočene zemlje pešamelj (št. 30), hladnega zmešaj in primešaj mu meso, dišave, limonine lupinice in soli, deni na mokro in snažno desko in naredi zrezke kolikoršne hočeš, povaljaj jih v ribanem kruhu, speci v razbeljeni masti, pa daj na prikuhi na mizo.

272. Oblečeni zrezki.

Naredi faširane zrezke kakor spredaj, samo majhne, komaj 3 perste dolge in ravno toliko široke, debele pa za pičel perst; že prej razvaljaj narejeno masleno testo (glej št. 74), kakor debele rézance (nudeljne), potem položi štiri perste od kraja prvi zrezek, vmes pusti en perst prostora, in položi ravno toliko od kraja drugega, tako to delaj toliko časa, da pri koncu tudi za en perst testa praznega ostane, potem za en perst krog zrezkov s pomazilom namaži, pokrij prazno testo čez zrezke, pritisni okrog s perstom, pa zreži s kolesčekom (radelčkom) na štiri vogale, po verhu jih s pomazilom (št. 75) pomaži, na pleh deni, pa v roru speci, da bodo lepo rumeni; daj na prikuhi ali po juhi same na mizo.

273. Nadevéne (filane) piške, pohane.

Zaklani in lepo osnaženi majhni dve piški na štiri dele zreži, kosti od znotraj kar moreš preč poberi pa osoli; naredi iz pol obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj (kakor št. 30), hladnega zmešaj in primešaj mu na kocke zrezanega rakovega mesa 1 žlico, 2 žlici drobnega praženega graha, dišave in limonine lupinice, pa osoli; potem vsem kosčekom na eni strani kožico preč potegni pa s tem napolni, vsak kosček malo povaljaj v moki, v vodi in v ribanem kruhu; v maslu spohaj pa daj na prikuhi na mizo.

274. Navadno pohane piške.

Lepo osnažene piške na majhne kosčke zreži, nasoli, potem jih povaljaj v moki, vodi in ribanem kruhu, pa v maslu opohaj in daj na prikuhi na mizo.

275. Pohan kozliček ali janček.

Zreži prednji konec kozlička na lepe kosčke, kosti iz nog in iz herbta kar moreš poberi, v vodi preplahni pa

osoli,
kruhu
na m

vodi,
poval
haj,

podol
tem
v mo
rume
lahko

in po
preku
se m
poval
meno
maga

njega
hladi
nekol
valjaj

osoli, čez nekoliko časa povaljaj v moki, vodi in ribanem kruhu, pa v maslu spohaj lepo rumeno, in daj na prikuhi na mizo. — Bolj počasu ga pohaj.

276. Pohana telečja glava.

Skuhaj s kožo ali brez kože telečjo glavo v slani vodi, kar je lepega mesa in jeziček, na lepe kosčke zreži, povaljaj v moki, vodi in ribanem kruhu, pa v maslu opohaj, deni na prikuho, pa daj na mizo.

277. Pohana telečja noga.

Lepo osnaženo telečjo nogo zadej, kjer so parkeljci, podolgem prereži, da boš mogla dolgo kost ven vzeti, potem jo v slani vodi mehko skuhaj, na štiri kosčke zreži, v moki, vodi in ribanem kruhu povaljaj, pa v maslu lepo rumeno spohaj, in daj na prikuhi na mizo. — Ravno tako lahko tudi skuhaš in opohaš prešičeve nožice.

278. Pohani možgani.

Vzemi iz telečje glave možgane, v vodi jih preplahni in poberi z njih kožico, potem jih v slanem kropu malo prekuhaj, kuhane deni na lepo desko, da se odtečejo; ko se malo shladijo, zreži jih na pol persta debele kosčke, povaljaj jih v moki, vodi in ribanem kruhu, pa lepo rumeno v maslu spohaj. Da se ti ne razlomijo kosčki, pomagaj si s pohavno žlico. Pohane daj na prikuhi na mizo.

279. Pohan prižljec.

Nekoliko časa deni prižljec v merzlo vodo, da kri iz njega potegne, potem ga malo prekuhaj; ko se malo ohladi, zreži ga na pol persta debele kosčke, pa osoli, čez nekoliko časa ga v moki, vodi in v ribanem kruhu povaljaj, pa spohaj lepo rumeno, in daj na prikuhi na mizo.

280. Pohana jetra.

Namakaj jetra, če hočeš mehka in dobra imeti, v mleku eno uro, potem kožico z njih potegni, zreži jih na mazinec debele in tri perste dolge kosčke, osoli jih, čez nekoliko časa jih v moki, vodi in ribanem kruhu povaljaj, spohaj in daj na prikuhi na mizo.

281. Obločeni jančkovi zrezki (šniceljni).

Naredi iz jančkovega mesa majhne zrezke, ravno tako (kakor št. 272) iz telečjega mesa, potem razvaljaj kakor za une že prej narejeno masleno testo, deni jih notri, zavij, in speci kot une, in daj jih na prikuhi ali po juhi na mizo.

282. Jančkovi zrezki (šniceljni) v oblatih.

Iz jančkovega mesa naredi ravno take majhne zrezke, kakor št. 272 iz telečjega mesa, pomaži štirivoglate kosčke oblata z beljakom, deni v vsacega en zrezek, lepo ga vkup zavij, v jajcu in ribanem kruhu povaljaj, spohaj, in daj na prikuhi, ali po juhi na mizo.

283. Jančkovi karmenateljci.

Kupi 46 kilogramov (en funt) jančkovih karmenateljcev, v vodi jih preplahni, potem kožice lepo stran poberi, in vse, kar je bolj slabega mesa pri rebrih in pri herbtu, samo lepo meso pusti in pa kratka reberca, od katerih pa moraš meso lepo stran pobrati, tudi kosti (herbet) preč odreži, potem bolj slabo meso, ki si ga pri kosteh nabrala, sesekaj in vmes pri-sekaj malo mužga ali špeha; ko bo prav drobno, pretlači da ne bo nič kožec, skozi sito; lepe karmenateljce pa zreži na te tenke šnitice, pri enem kosčku naj se derži reberce, drugi kosček moraš pa odrezati od rebra proti rebru, potem dobro vsacega posebej z lesenim kladvicem potolci, da so prav tenki kosčki, pa malo posoli; razgrej malo sirovega

masla, deni notri drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja; ko se malo navzame, deni notri eno žlico ribanega kruha, skozi sito pretlačeno meso, eno žlico kisle smetane ali topljene, pa eno žlico juhe, malo dišave, limonine lupinice, osoli, pa v tem malo prepraži, potem odstavi in precej primešaj eno jajce, s tem namaži en karmenateljce, ki ima koščico, pokrij ga z drugim, ki je nima, pa malo vkup potlači, in tako delaj naprej, dokler imaš kaj; potem vzemi štirivoglate kosčke oblata, pomaži jih z beljakom, deni karmenateljce v vsacega, vkup zavij, da se reberce ven vidi; povaljaj ga v jajcu in ribanem kruhu, pa spohaj in daj na prikuhi ali po juhi na mizo. Taki karmenateljci se lahko tudi na mrežici (roštu) spečejo.

284. Polpete.

Zreži prav drobno, če imaš, pečeno pečenko ali meso, potem razgrej sirovega masla, deni notri drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, pa eno žlico moke, da se lepo speni, potem zrezano meso, malo dišave in limonine lupinice, pa zalij z juho, da se dobro prepraži, potem odstavi; ko se shladi, primešaj, če je pečenke 42 dekagramov (tri unče), eno jajce, pa malo ribanega kruha, potem dobro potresi desko z ribanim kruhom, deni to gori, povaljaj kakor štruco, zreži enakomerno na kosčke, dobro jih po obeh straneh v kruhu povaljaj, potem pomaži kozo (Bratpfanne) z maslom, vanjo deni polpete redno eno zraven druge, pa jih speci; ko so na eni strani rumene, obrni jih, da se tako spekó še po drugi, pa jih daj na prikuhi na mizo.

Za postne dni.

285. Ragú-zvitki.

Ñaredi postni ragú precèj gost (glej št. 16), primešaj mu eno jajce in s tem namaži jajčne bleke (glej št. 36),

lepo jih vkup zvij, na štiri perste dolge kosčke zreži, v moki, jajcu in ribanem kruhu povaljaj pa spohaj in daj na prikuhi na mizo.

286. Žabji zrezki.

Oснаži 20 žab, osoli jih, med tem naredi iz pol obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj (glej št. 30), zdaj poberi žabje meso od kosti, drobno ga sesekaj, potem pešamelj zmešaj in mu primešaj eno jajce pa žabje meso, dišave, malo limonine lupinice, če je treba še malo osoli, če je preredko, primešaj še malo ribanega kruha, potem potresi desko z ribanim kruhom, deni to gori in naredi enakomernih 10 zrezkov, speci jih v vročem maslu, pa daj na prikuhi na mizo.

287. Ribji zrezki.

Vzemi namesto žabjega ribje meso, ktero pa moraš, ko si ga dobro sesekala, skozi sito pretlačiti zavoljo ribjih kosti, ko bi se ti bila ktera primešala, drugo naredi vse kot zgoraj pri žabjih zrezkih.

288. Pohane žabe.

Oснаži žabe, nasoli jih, čez nekoliko časa jih povaljaj v moki, vodi in ribanem kruhu, v maslu opohaj, deni jih na prikuho pa daj na mizo.

289. Pohana želva (šildkrota).

Kako se želva olupí in skuha, to sem ti povedala pri št. 14.; kuhano povaljaj v moki, vodi in ribanem kruhu, v razbeljenem maslu opohaj, pa daj na prikuhi na mizo.

290. Pohane sardelje.

Potegni frišnim sardeljam glave in z glavo tudi drob iz njih; obriši jih cele, osoli, povaljaj v moki, in spohaj v razbeljenem olji ali maslu.

291. Sardelje drugače.

Pohanim sardeljam (št. 290) potegni pohano kožo stran, potem jih zgoraj pri herbtu čez pol razkleni, herbet ven vzemi, dve in tri razklenjene vkup stisni, potem jih v moki, v raztepenem rumenjaku z malo vode pa v ribanem kruhu povaljaj, v olji ali v maslu opohaj, in daj na prikuhi na mizo.

292. Pečene sardelje.

Frišnim sardeljam glave odtergaj in z glavami potegni drob iz njih, obriši jih s papirjem in nasoli; potem namaži okrožnik, na katerem jih misliš speči, s sirovim maslom, potresi ga z drobno zrezano čebulo in zelenim peteršiljem, sardelje eno zraven druge nanj položi, po verhu z zelenim peteršiljem in nekoliko z ribanim kruhom potresi, nareži gori malo sirovega masla, ali ga razgrej pa čez polij, ter jih peci kakor pečenko; ko so že nekoliko pečene, ožmi na 12 sardelj četerti del limoninega soka; če bi bilo obilo masla, odlij ga preden limono ožmeš, pa še malo peci; pečene se navadno v tisti posodi na mizo dajo s kuhano in zabeljeno karfijolo.

Opomba. Če imaš raji, namesto sirovega masla vzemi dobrega olja, namesto čebule pa česna, drugo pa vse ostane, kakor sem ti povedala.

293. Na mrežici (rostu) pečene sardelje.

Osnaži sardelje kakor zgoraj, osoli jih, čez nekoliko časa jih pomaži na obeh straneh s peresom, pomočenim v razpuščenem sirovem maslu, če imaš raji, pa v olji, položi jih na mrežico (rošt); ko so na eni strani lepo rumene, obrni jih, da se spekó še po drugi; ko so pečene, deni jih na gorak okrožnik, na vsako kani kapljico limoninega soka, pa daj urno na mizo.

Laške bolj majhne ribe se pečejo večji del vse tako, ali pa kakor zgoraj; tudi pohajo se tako kakor sardelje. Za izgled imej sardeljice. O velikih ribah sem pa že na drugem kraji govorila.

294. Razsoljene (marinirane) sardelje.

Oснаžene in nasoljene sardelje v moki povaljaj, v olji opohaj, kakor (št. 95) veliko ribo tonino; tudi drugo tam poglej, kako se napravi in shrani.

295. Pohani kapeljni.

Kapeljne nasoli, čez nekoliko časa jih obriši, ker so opolzli, povaljaj jih v moki, vodi in ribanem kruhu, opohaj v razbeljenem maslu, in daj jih na prikuhi na mizo.

296. Volovsko oko.

Razbeli masla, vbij notri jajce, posoli ga; ko je že na eni strani rumeno, obrni ga, da se speče še po drugi, in daj ga na prikuhi na mizo eni osebi.

297. Maslo in jajca.

Raztepi z žlico (pa ne preveč) dve jajci pa malo soli, ravno preden na mizo daš, razbeli bolj v majhni ponvi malo masla in zlij jajci notri; ko so se lepo narastli in so na eni strani že lepo rumeni, obrni ju, da se ti zrumenite še po drugi strani, in daj ju urno na prikuhi na mizo. Če imaš rada, kadar jajci razteplješ, deni vmes malo drobno zrezanega žnitliha, lukeka, ali pa drobno zrezano, prej osnaženo sardeljo; takrat pa solí ni treba.

298. Oblečena jajca.

Zakerkni v slanem vrelem kropu jajca, kolikor jih potrebuješ (na vsako osebo mora biti eno); kadar beljak rumenjake skrije, poberi jih na sito, da se odtečejo, vzemi štirivoglat oblat, dobre štiri perste širok in dolg, pomaži ga po eni strani z beljakom, deni jajce vanj, lepo ga od vseh strani vkup zavij, v raztepenem jajcu in ribanem kruhu povaljaj, pa v maslu opohaj in daj na prikuhi na mizo.



Deseti oddelek.

Obare (ajmohti).

299. Jančkovi zrezki.

Iz jančkovega mesa naredi majhne zrezke kakor št. 272 iz telečjega mesa, v moki jih povaljaj, deni jih v ponev, s sirovim maslom pomazano, polij z raztopljenim sirovim maslom tudi zgoraj, in lepo rumenkasto speci, potem vlij nanje malo juhe; ko prevrè, da je kratka polivka, jih daj na mizo za obaro.

300. Jančkovi karmenateljci.

Naredi jančkove karmenateljce kakor št. 283, pomoči oblate, v katerih so zaviti, z vodo, povaljaj v moki in v sirovem maslu, speci, vlij gori potem malo juhe, da prevrè, in jih s to polivko daj na mizo za obaro.

301. Piška v obari.

Lepo osnaženo piško zreži na šest kosčkov, povaljaj vsacega posebej v moki, deni jih redno kosček zraven kosčka v kozico in pošverkaj z razgretim sirovim maslom, potresi kozo, da se maslo k dnu steče, pokrij pa pri ognji praži; ko se že malo spenijo, obrni jih, da se še po drugi

strani, potem zalij z juho, da se lepo skuhajo, pri kuhraven deni peresce s soljo stlačenega majerona, malo limonine lupinice pa osoli; ko je mehka, redno jo v za namenjeno skledo deni, pa daj na mizo.

302. Telečji karmenateljci.

Telečjem karmenateljcem pri herbtu kosti odreži tudi rebra, da so krajša, malo prisekaj, potem karmenateljce lepo zreži, povaljaj vsacega posebej v moki, deni jih v namazano kozo s sirovim maslom redno eden zraven drugega, polij jih z razgretim sirovim maslom, da se pri ognji lepo spenijo na obe strani, potem zalij z juho, zraven deni peresce s soljo stlačenega majerona in malo limonine lupinice za duh, ko se skuhajo, daj jih na mizo.

303. Telečja obara.

Vzemi telečje persi, preplahni jih v merzli vodi in deni jih prevret v juho k govejemu mesu, med tem razgrej sirovega masla, vanj deni eno žlico moke, po primeri malo ali veliko, zmešaj in na ognji lepo speni, zalij z govejo juho, da zavrè; vzemi persi iz juhe, v kateri so prevrele, zreži jih na lepe kosčke in deni v polivko, da se v njej do dobrega skuhajo, pri kuhi deni vmes peresce s soljo stlačenega majerona in limonine lupinice; ko je dobro kuhano, daj na mizo. — Tudi piško, če se ti mudi, ravno tako lahko narediš, to je, v juhi prikuhaš.

304. Telečje noge.

Skuhaj lepo osnažene telečje noge s kožo (take morejo biti) v slanem kropu; ko so mehke, razgrej sirovega masla, deni notri po primeri več ali manj moke, in pri ognji lepo speni, zalij z govejo juho, da lepo prevrè, noge ven vzemi, vsako na štiri kosčke zreži (velika kost mora že pred preč priti), deni jih v polivko, in za duh pa peresce s soljo stlačenega majerona, pa malo limonine lupinice; ko se še malo pokuha, daj na mizo.

305. Telečja glava.

Skuhaj lepo osnaženo telečjo glavo v slanem kropu, potem jo na lepe kosčke zreži in deni jo v ravno tako polivko kakor telečjo nogo (št. 304), skuhaj in daj na mizo.

306. Prižljec.

Lep telečji prižljec malo prekuhaj v slani juhi, potem ga zreži na lepe kosčke, polivko napravi kakor za telečjo nogo (št. 304), deni prižljec notri, da se še malo pokuha, pa daj na mizo.

307. Pluča telečja.

Lepa telečja pluča skuhaj v kropu, potem jih zreži na drobne nudeljčke; razgrej masla ali kake druge dobre masti, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja čebule in malo moke; ko se nekoliko zarumeni, zalij z juho, deni notri pluča, pa premešaj, da se še malo pokuha, pa daj na mizo. Za duh pa deni zraven dišave pa limonine lupinice. Če hočeš, okisaj jih z vinom ali jesihom. Lepo se zraven podajo zakerknjena jajca, na vsako osebo enega verhi pluč deni, kadar daš na mizo.

308. Telečji vampki.

Osnaži, t. j. popari in z nožem lepo osterži telečji vampek, dobro ga operi in mehko skuhaj v kropu, potem ga zreži na drobne nudeljčke, razgrej masla ali masti, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršila in čebule (prav lepo se tudi vmes poda pol strokeka zrezanega česna) pa malo moke, zalij z govejo juho; ko prevrè, deni notri vampe, dišave in limonine lupinice, pa še malo kuhaj in daj na mizo. Če imaš rada, okisaj jih, če ne, pa sladke pusti, samo osoliti jih ne zabi.

Ragú-obara.

Glej št. 7 juho, naredi vse ravno tako, le meso bolj na velike kocke zreži.

309. Rujava ragú-obara.

Deni v kozo masti ali špeha, verhi pa malo osnaženega in na tenke šnitice zrezanega korenja, peteršilja, zelenene, čebule in za noht česna; deni notri lepo osnaženega, malo osoljenega in našpikanega goloba, domačega ali divjega, kaj od serne ali zajca, našpikaj in zraven deni, pa telečji prižljec, in malo jeter; pokrij, pa pri ognji praži, da bo prav lepo rumeno; potem mast odlij v drugo kozo in naredi na njej lepo rumene roštanje, meso ven vzemi, zelenjavo pa zalij z govejo juho; ko se skuha, precedi to juho v roštanje, da se lepo skuha, meso pa na majhne kosčke zreži in vmes deni, pa tudi gobe jurčke ali mavrahe, ali prusnice (šampinijone) vmes deni, ki pa morajo biti že prej prepražene (kakor št. 133); tudi grah in špargeljne zraven deni kakor za beli ragú.

310. Pohani jurčki.

Lepo osnaži stresice jurčkov, zreži jih na pol persta tenke šnitice, z drobno soljo jih posoli, precej v moki, jajcu in ribanem kruhu povaljaj, pa opohaj. Deni jih okrog obare ali jih daj na prikuhi na mizo.

311. Pražen prižljec.

Prižljec deni nekoliko časa v merzlo vodo, da kri iz njega potegne, malo ga prekuhaj v slanem kropu, potem ga s špehom našpikaj; deni v kozo malo špeha in prižljec, posoli ga in z dišavami in limonino lupinico malo postupaj, pa z razgretim sirovim maslom polij, pokrij in pri ognji počasu praži, večkrat obrni, da se ti krog in krog lepó zarumeni, potem vzemi špeh in prižljec ven, deni notri malo moke in naredi roštanje lepo rumeno, potem zalij z juho; ko zavrè, deni prižljec nazaj, da se še malo prekuha, pa s tem na mizo daj, toda v skledi.

312. Frigana jetra.

Kosček jeter v frišnem mleku eno uro namakaj, potem jih deni na desko, potegni kožico z njih, in zreži jih

na ta
malo
ali m
peterš
jetra
začno
hočes

v ml
z dro
malo
zelen
poter
šavar
dokle
jetra
rošta
poter
jetra
daj

žlico
(zme
vzen
pa c
men
bele
praž
zans
posc

kal)

na tanke kosčke; drobno zreži čebulo, če imaš rada, tudi malo česna, zelenega peteršilja pa posebej, razgrej masla ali masti, deni notri čebulo; ko je rumena, verzi notri peteršilj in precej tudi malo moke, da se zarumeni, pa jetra, naglo jih obračaj na hudem ognji, posoli jih; ko začnó malo rumeneti, nanje vlij malo juhe, da prevró, če hočes, jih zdaj tudi okisaj; ko zavró, daj jih urno na mizo.

313. Pražena jetra.

Vzemi kos jeter, kakoršnega potrebuješ, namakaj ga v mleku eno uro, potem potegni kožo doli in našpikaj jih z drobno narezanim špehom. Deni v kozo malo masti, malo na šnitice narezanega špeha, osnaženega peteršilja, zelene, korenja pa čebule; vse to malo pri ognji prepraži, potem deni notri jetra, malo jih poštopaj s stolčenimi dišavami in limonino lupinico, posoli in pokrij jih, ter praži, dokler se malo ne zarumeni špeh, s katerim si našpikala jetra; potem vzemi jetra ven, mast odlij in naredi na njej roštanje, zelenjavo pa zalij z govejo juho, da dobro prevrè, potem jo precedi na roštanje; ko roštanje zavrè, deni notri jetra pa malo kisle smetane, da se še malo pokuha, pa daj na mizo s to polivko. Zraven se podá polenta.

314. Polenta, nemška.

Deni v pisker eno žlico kisle smetane, eno jajce, eno žlico moke, pa malo soli, ter prav dobro z žlico raztepi (zmešaj); če več potrebuješ, pa primerno vsacega več vzemi; namaži model z maslom, malo ga poštopaj z moko, pa deni to notri in skuhaj na sopari, da bo blede rumeno, potem iz modla stresi, z nitjo na za pol persta debele kosčke zreži, položi jih krog jeter ali kake druge pražene reči, potresene z ribanim kruhom, ali s parmezanskim sirom in s sirovim maslom zabeljene, v kaki drugi posodi, ali na okrožniku in daj na mizo.

315. Polenta, laška.

V piskru, 1 liter in dobro poldrugo litrovo četertino (bokal) deržečem, zavri vodo, potem jo pol odlij, osoli in stresi

ravno v sredo pičlo poldrugo litrovo četertino (1 mas.) turščine ali nega grisa ali moke, pa pokrij in kuhaj pol ure, potem če je še preveč vode, malo odcedi in dobro do dna zmešaj, potem s kuhavnico, ki jo v kropu pomakaj, k sredi od vseh strani stlači in še tako malo popeci, pa ven na desko stresi, ter z nitjo na pol persta debele kosčke zreži, deni jih na okrožnik, potresi jih z ribanim kruhom ali s parmezanom, ter s sirovim maslom zabeli, in daj krog kake pražene reči na mizo.

316. Pošrekana piška.

Zreži na kakoršne kosčke hočeš lepo osnaženo piško, deni jo v pisker ali kozico in zraven malo peteršilja, zelene, še manj korenja, malo čebule, peresce majerona in cele dišave (gvirca) in limonine lupinice; prilij malo juhe, okisaj z jesihom, kakor imaš rada, če nimaš juhe tudi z vodo opraviš, seveda je slabje, posoli in pokrito kuhaj, kuhano poberi in redno zloži kosčke na okrožnik, precedi juho nanje, potresi jih z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in ribanim kruhom in zabeli s sirovim maslom. — Ali razgrej sirovo maslo, deni vanje malo ribanega kruha in zelenega peteršilja, dobro premešaj pa s tem piške potresi in daj na mizo.

317. Pošrekani golobje.

Lepo osnažene golobe zreži na kosčke, kakoršne hočeš, skuhaj in zabeli jih kot zgoraj piške in daj jih za obaro na mizo.

318. Pošrekana teletina.

Zreži telečja persa ali karmenateljce na lepe kosčke, skuhaj in zabeli kot piško (št. 316).

319. Telečje stegno (šlegelj) v frikandó.

Našpikaj telečje stegno ali karmenateljce s špehom, deni v kozo na šnitice narezanega špeha, malo masti, na šnitice narezanega osnaženega peteršilja, korenja, zelene,

kurščič malo čebule, malo cele dišave (gvirca), limonine lupinice, pa šlegelj ali karmenateljce, malo posoli meso in poškropi malo z vinom, pa pokrij in praži pri ognji počasi, da se lepo zarumeni, kadar je oprazeno po eni strani, obrni, da se oprazi še po drugi: potem vzemi meso ven, mast odlij in naredi na njej roštanje, pa ne pregosto, zelenjavo pa zalij z juho, da prevrè, potem pa na roštanje precedi, deni meso notri, da še prevrè, potem meso zreži, redno naloži na okrožnik in polivko čez vlij, pa daj na mizo; okrog se podajo praženi mavrahi (glej št. 113).

320. Kopuni, kokoši ali race.

Osnaži zaklane kopune, kokoši ali race, deni v kozo špeha, zelenjave, dišave kakor zgoraj za stegno, deni žival notri in praži kakor stegno, tudi polivko tako naredi, pa daj na mizo.

321. Golobje v frikandó.

Golobe naredi kakor zgoraj stegno ali kopune.

322. Mlade kokoške, jarčice, kopunčki ali race belo pražene.

Deni v kozo malo masti, na šnitice narezanega špeha, peteršilja, zélene, korenja, malo čebule, zernice štupe in nageljnovu žbico, limonine lupinice, osnaženo eno ali dve s špehom našpikani in osoljeni piški (kadar osoliš, vselej s soljo stlači peresce majerona in znotraj žival po sredi zgoraj podergni, pri raci pa z majeronom in soljo stlači tudi štiri zernica kimeljna, pa s tem raco znotraj podergni), kani nanje malo juhe, pokrij in pri ognji počasi praži, da bo okrog in krog enako oprazena, včasih jo obrni, da bo blede-rumena; potem jo vzemi ven, mast odlij in naredi roštanje na njej, zelenjavo pa zalij z juho, da prevrè, potem jo na roštanje precedi, kadar zavrè, deni piško notri, ko še malo prevrè, piško ven vzemi, zreži, redno na okrožnik zloži, pa polivko čez vlij, in daj na mizo.

323. Gobe prusnice (šampinjoni).

Gobe prusnice lepo olupi, če so majhne, jih na tenke šnitice po dolgem z recljem vred zreži, če so velike, jih pa večkrat prereži, deni v skledo malo vode in vmes kani malo limoninega soka, sem jih devaj, da bele ostanejo, potem razgrej v kozici malo sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, potem gobice, kani nanje malo limoninega soka, pa pokrij in pri ognji počasi praži; ko so mokroto, ki so jo od sebe dale, popile, potresi jih z moko, zalij z juho, malo osoli in malo pokuhaj, pa so dobre; take se dajejo okrog praženih reči.

324. Nadevéne (filane) pražene piške.

Lepo osnaži dve zaklani piški, pri vratu, kjer je bil krof, vtakni perst notri pod kožo, in tako varno, kakor deleč moreš, do noge s perstom kožo od mesa odloči, potem naredi filo kakor za pohane filane piške (št. 273) iz zemeljnega pešameljna, rakovega mesa in drobnega graha, s tem jih napolni, pri verhu zaveži ali pa zašij, in praži jih kakor une št. 322.

325. Telečji fileť v frikando.

Vzemi kos karmenateljcev (kako poldrugo kilo — 3 funte), kožo vso stran poberi, pa tudi kosti spodaj odreži, rebra pa izpuli, lepi kos mesa po dolgem čez pol prereži, pa ne do kraja, dobro potolci, pa ne skozi; kar je pa slabega mesa, prav drobno ga sesekaj z malo muzgom ali špehom vred; naredi iz obribane in v vodi namočene pol zemlje pešamelj (kakor št. 30), hladnega zmešaj in primešaj mu eno jajce, sesekano meso (kožic pa ne sme biti nič vmes), malo dišave in limonine lupinice, pa osoli s tem enakomerno namaži raztolčeno meso, terdo ga vkup izvij kot štruklje, pa z debelo nitjo poveži, to klobaso praži na zelenjavi lepo rumeno, kakor stegno št. 319, tudi polivko tako napravi in daj ž njo na mizo, pa pražen in zapečen rajž s parmezanom okrog (glej št. 26).

326. Francoska obara (ajmoht).

Vzemi kos telečjega stegna ali karmenateljce, kosti vse odberi, pa tudi kos serne ali zajca zadnje noge, dobro s špehom našpikaj pa malo posoli; deni v primerno kozo masti in malo špeha, razne zelenjave, kakor za telečji šlegelj št. 319, in dišave, verhi prav drobno sesekane kosti, ki si jih bila odbrala, pa meso, ki si ga našpikala, vlij nanj malo vina, če imaš črnega, če ne pa belega, pokrij in počasi pri ognji praži, da se vse prav lepo zarumeni in da je meso mehko, obrniti seveda moraš, da se ti ne prismodi, in je povsod rumeno; potem vzemi meso ven, mast odlij v drugo kozo zelenjavo in kosti zalij z juho, da se dobro prekuha; potem naredi na uni masti roštanje, lepo rumeno, in precedi to juho notri; ko zavrè, deni meso notri, da se še malo skuha, če imaš, deni tudi kosček glaza divjačinega (št. 165), ali govejega (št. 164), da bo še boljša polivka. Preden daš na mizo, meso zreži na lepe kosčke, namešaj belo meso s črnim, pa polivko čez vlij. Zraven pa daj maslen venec (Butterkranz) ali maslene kifeljce (Butterkipfel).

327. Masleni kifeljci.

Masleno testo (Butterteig) razvaljaj na nožev rob na debelo, zreži ga na mali pedanj dolge in toliko široke bleke, potem vsaki blek od vogla do vogla enkrat prereži, ob robu s pomazilom pomaži, potem od srede, kjer si jih prerezala, proti kraju rahlo zavij, kot štruklje, da vogliček na verh pride, pomaži jih s pomazilom, na pleh deni, še malo zapogni kot kifeljce pa speci v hudi peči.

328. Maslen venec (Butterkranz).

Razvaljaj kot za kifeljce zgoraj masleno testo, izreži ga, kot za krofe, in pomaži s pomazilom poverhu, potem pevezni na pomazan pleh v sredo renico, okrog nje pa naloži izrezana (štihana) kolesca, tako da drugo drugemu do polovice čez pride, potem renico preč vzemi in speci testo v hudi peči ali roru. Pečenemu, kadar ga potre-

buješ, t. j., kadar je že obara v skledi, ali na okrožniku, podstavi okrožnik, pleh malo po strani nagni, da počasi doli na okrožnik zleze, pleh pa izpodmikaj.

329. Faširana francoska obara (ajmoht) Ragaut.

Naredi galantina (glej št. 82), samo sardelje in kapare opusti; nadevènega zašij, potem pa divjo osnaženo raco ravno tako oderi, sesekaj divjačino, t. j. sernje pleče, ali kaj od zajca s špehom ali z muzgom vred; naredi pešamelj kakor za galantina, zmešaj ga in primešaj vse kakor tam, in nabasaj raco, pa zašij; potem deni v eno veliko kozo masti, verhi špeha, zelenjave kakor spredaj št. 326, sesekane kosti, potem še le galantina in raco, pa ne v ruto zašita, čez vlij pol masleca belega vina pa maslec juhe ali vode, pokrij in počasi 2 uri praži; kadar se spodaj lepo zarumení, vzemi kokoš (galatina) in raco ven, ko sta mehka, mast odlij v drugo kozo, zelenjavo in kosti pa zalij z juho, da se dobro pokuhajo; potem naredi na uni odliti masti lepo rumeno roštanje, in to juho nanj precedi; ko zavrè, deni notri, če imaš, kosček glaza pa kokoši in raco in pusti še malo vreti. Kadar potrebuješ, vzemi kokoš in raco ven, prereži jih podolgem (niti pa že prej ven potegni), potem pa pokriž na tenke šnitice kot nožev rob, in naloži na dve dolgi skledi, na eno stran belo galantinovo na eno pa černo račje meso, pa polivko čez. Okrog daj pa maslene kifelce (št. 327), ali maslen venec (št. 328), ali gobe prusnice ali mavrahe. Pri pojedini je toliko obare zadosti za 20 oseb.

330. Francoska stresena obara (ajmoht).

Prav drobno sesekaj 1 kilogram in 12 dekagramov (2 funta) telečjega mesa z malo muzgom ali špehom, in pretlači skozi sito, ravno tako tudi sesekaj 1 kilogram in 12 dekagramov (2 funta) serne ali zajca s špehom vred, tudi to pretlači skozi sito, pa posebej; potem naredi iz ene obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj (glej št. 30), deni ga v dve skledi, v vsako pol žemlje, hladnega zmešaj in primešaj v vsako skledo dva rumenjaka,

v eno skledo telečje meso, v drugo pa divjačino, malo dišave v vsako skledo in limonine lupinice, pa tudi k vsakemu kani četerti del limoninega soka (osoliti moraš kar je prav); potem naredi iz treh beljakov sneg, in primešaj ga vsakemu pol, pa vsakemu eno žlico moke rahlo primešaj, potem deni v namazan model eno versto telečjega mesa, potresi model, da se bolj sprime, potem pa versto divjačine (tako stori dvakrat), pa na sopari $1\frac{1}{2}$ ure kuhaj. Razgrej za jajce sirovega masla, deni notri dve žlici moke, premešaj, malo zarumeni, pa zalij z dobro rujavo juho, deni notri tudi eno žlico glaza (št. 164) in dobro prekuhaj. Potem trifeljne (laške gobe) olupi, razgrej malo sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, trifeljne, pa malo limoninega soka nanje kani, pokrij jih in četert ure praži, potem za 4 žlice polivke primešaj. Kuhano meso stresi, kadar ga potrebuješ, na okrožnik, okrog njega deni trifeljne, če teh nimaš, so pa tudi kake druge gobe dobre (prusnice ali mavrahi), polivko polij čez, če je bil model na sredi votel, pa na sredo, in daj na mizo; pri pojedini zadostuje 10—12 osebam.

331. Glazirana persa.

Iz telečjih perss lepo poberi rebra, preplahni jih v vodi in malo nasoli, deni v kozo masti, malo na zrezke narezanega špeha in zelenjavo, dišavo in persa, kani nanje malo juhe (kakor št. 322 na jarčice), lepo jih praži bledorumenno, kadar so mehke, vzemi jih ven, mast odlij, zelenjavo pa zalij z juho; v mast pa deni eno majhno žličico moke in naredi blede roštanje, precedi nanj od zelenjave juho, ko zavrè, deni notri eno žlico glaza (št. 164) pa persa, in še malo pokuhaj, preden daš na mizo, zreži na lepe kosčke, pa s to polivko čez polij.

332. Glazirane jarice, kopuni ali race.

Praži osnažene in nasoljene živalce ravno tako kakor zgoraj persa, tudi polivko tako naredi, vmes vselej deni glaza, po primeri več ali menj, z njim zrezano in redno na okrožnik naloženo žival polij, pa daj na mizo. Zraven daj če hočeš kaj, kar h kaki drugi obari, ali nič.

333. Francoska nadevéna (filana) persa.

Poberi telečjim persom rebra, pri strani malo pre-reži, potem pa raztegni kožo od mesa, t. j. naredi luknjo, pa nasoli, naredi iz ene obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj kakor št. 30, hladnega zmešaj in primešaj dve celi jajci, iz štirih pesti narejeni špinačni sir (glej št. 50), malo ribanega kruha, pa malo osoli, s tem nabasaj persa, ter zgoraj zašij, in praži jih kot piške ali jarice (št. 322), če hočeš pa bolj krepko, pa sirovega, drobno sesekanega telečjega mesa fili primešaj. Če hočeš, lahko jih tudi spečeš.

334. Persa, nadevéna (filana) po angležko.

Telečjim persom poberi kosti, z nožem pri strani jih prereži in do kraja odloči kožo od mesa, pa nasoli. Naredi kakor za francoska persa (št. 333) iz ene obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj, hladnega zmešaj in primešaj mu dve celi jajci, eno žlico strebljenih in opranih rozin, ravno toliko vamperljev in malo ribanega kruha, pa osoli; nafilaj persa, zgoraj zašij, in praži jih kakor (št. 333) francoska, ali jih speci.

335. Nadevéna (filana) persa po domače.

V merzli vodi preplahnjenim persom odloči kožo od mesa, nasoli jih, kosti pa notri pusti. Filo naredi kakor zgoraj, samo rozine in vamperlje opusti, za duh pa primešaj peresce s soljo tlačenega majerona, malo limonine lupinice pa dišave, in praži jih kakor prejšnje, ali speci kot vsako drugo pečenko.

336. Kopuni ali jarčice z ostrižno (avster) polivko.

Kopuna ali jarčico, lepo osnaženo, našpikaj, nasoli in praži kakor št. 322, tudi polivko tako napravi kakor tam. Potem razgrej malo sirovega masla, deni vanje drobno zrezanega zelenega peteršilja, premešaj pa odmakni, odpri kakih 10 ostrig, da mokrota, če jo imajo, notri izteče,

pa ostrige lepo notri posterži drugo za drugo, potem gori ožmi pol limone, pa malo prepraži, če so pa ostrige suhe, vmes kani malo juhe, potem kopuna iz polivke ven vzemi in deni v polivko prepražene ostrige, da prevrè; zreži kopuna, redno ga na okrožnik naloži, pa polij polivko čezenj. Ali pa polivke en del med pražene ostrige deni da vkup prevre; kadar je kopun že naložen na okrožniku, deni ostrige okrog njega, pa daj na mizo.

337. Kopuni ali jarčice v mušeljnovi polivki.

Osnaženega, nasoljenega in našpikanega kopuna praži kot št. 322. Potem 20 školjk (mušeljnov, to so morski polžki) operi v vinu, deni jih v kozo, pokrij in deni jih na ognjišče ali žerjavico, da se odpro; razgrej malo sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, premešaj pa odstavi, notri posterži školjke, z lupin tudi mokroto, ki so jo dale iz sebe, vmes zlij (lupine so za nič), ožmi notri tudi pol limone, pa prav malo prepraži, potem od kopuna malo polivke vzemi pa jo sem primešaj, ali pa školjke med polivko deni, da v njej prevró. S to polivko polij kopuna, ko si ga zrezala in lepo redno na okrožnik naložila.

338. a) Kopuni ali jarčice v frikasé.

Osnaži mladega kopunčeka ali jarčico, pa malo osoli, deni v kozo na zrezke zrezanega, že prej osnaženega peteršilja, korenja in zélene, malo čebule, celo zerno štupe in eno nageljново žbico, pa kopuna, vlij nanj poldrugo litrovo šestnajstino (pol fraklja) belega vina, pokrij in praži, da bo lepo rumen; ko je mehak in poserkal mokroto, ki je bila v njem, mast preč odlij, vlij nanj en maslec juhe, pa še malo pokuhaj, potem to juho v snažno posodo precedi. V pisker pa deni štiri rumenjake, pol limone čistega soka, pa pohlajeno juho izpod kopuna, ter pri ognji šprudljaj kot šató; kadar se zgostí, potem pa na zrezanega in redno naloženega kopuna zlij, pa daj gorko na mizo s kuhano in pošrekano karfijolo.

338. b) Kopuni v sardelnem frikasé.

Lepo osnaženega kopuna deni v kozo, zalij s pol drugo litrovo osmino (pol maslecom) vina in s pol drugo litrovo četertino (enim maslecem) juhe, prideni tudi kosček osnaženega peteršilja, korenja, zélene, čebule, celo zerno štupe in nageljnovu žbico; v tem kopuna kuhaj, da bo mehak. Razgrej za pol jajca sirovega masla, deni vanje žlicico moke, da se malo speni, potem gori precedi izpod kopuna juho, ko zavrè, kake 3 osnašene in drobno zrezane sardelje, pa od pol limone sok prideni; ko se skuha, deni v pisker 3 rumenjake, dobro jih izšprudljaj ter jim počasu tudi to polivko prišprudljaj, s tem gorkega kopuna polij, preden ga na mizo daš. Lahko ga pa tudi merzlega na mizo daš.

339. Belo stegno (Aschen-Schlegel).

Telečjemu stegnu (šlegeljnu) poberi vse kosti (pri obeh koncih lepo osterži meso od kosti, kosti ven vzemi, da je stegno kakor bi bilo celo, samo v sredi bo votlo), moči ga v frišnem mleku vsaj dve uri, še boljše je čez noč, potem ga malo nasoli, natakni ga na rajžel ter peci kakor kako drugo pečenko ali v roru; med tem ga pa polivaj z mlekom, v katerem si ga močila, na zadnje pa tudi z razbeljenim maslom. Potem zreži 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) opranega muzga na kocke (burfeljce), deni v kozico in malo juhe nanj, 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) sirovega masla pa 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) osnaženih in drobno zrezanih sardel, in vse vkup nekoliko časa kuhaj. Ko je stegno pečeno, postavi ga po koncu v primerno kozo, zlij v sredo in ob kraji, kjer si mu kosti odvzela, skuhan muzek, sirovo maslo in sardelje, s tem ga še blizo pol ure počasu pokritega peci, potem ga zreži, na okrožnik zloži, nanj izlij to polivko, pa ga daj za obaro na mizo.

340. Pražen koštrun.

Preplahni v merzli vodi koštrunovo stegno (šlegelj), malo ga posoli, potem razsekaj prav drobno za jajce špeha,

peresce majerona, veršiček timeza, 4 zernica kimeljna, pa za noht česna, naredi s špičastim nožem v stegno luknje, pa v vsako luknjo malo tega nabasaj, potem ga praži kakor telečje stegno v frikandó (poglej št. 319), le vino opusti, namesto vina pa z vodo malo poškropi, polivko naredi kakor tam.

341. Paca.

Pristavi v poliški pisker eno majhno zrezano čebulo, pol majhnega stroka česna, peteršilja, zélene, malo korenja, dve nageljnovi žbici, dve zernici štupe, malo muškatovega cveta, oreška, veršiček timeza, šetraja, bazilike, pol peresca lorbarja, 4 peresca rožmarina, dve peresci žalbeljna, veršiček majerona in veršiček pehtrana, zalij en del jesiha, dva dela vode, pa skuhaj, soliti pa ne smeš. Toliko je je ravno za eno muljprato; kadar nanjo zliješ, če ne stoji čez meso, prilij še malo vode in jesiha. Če je pa več potrebuješ, moraš po previdnosti več vzeti vsake reči.

342. Koštrunovo stegno (šlegelj) v stroji (paci).

Kupi lepo koštrunovo stegno, golembe, t. j. kosti odreži, v vodi ga preplahni, vlij nanj, če ga precej potrebuješ narejeno vročo paco (glej paco št. 341), če ne, pa merzlo, tako si ga tudi za delj časa prihraniš. Kadar ga misliš pražiti, vzemi ga iz pace, malo ga nasoli, deni v kozo malo masti, na zrezke zrezanega špeha, malo peteršilja, zélene, korenja, zerno štupe, eno nageljnovi žbico, ali pa iz pace poberi pa zraven deni; — tudi koštrunove kosti smeš razsekati pa zraven deti spodaj, verhi pa stegno, poškropi ga malo s paco, pa pokritega počasu praži, da se ti prav lepo zarumeni okrog in okrog, potem vzemi meso ven, mast odlij v drugo kozo, zelenjavo in kosti pa zalij z dobro govejo juho, da dobro prevrè, potem na odliti masti naredi redko praženje (roštanje) lepo rumeno, precedi od zelenjave juho nanj, da zavrè, deni stegno spet notri, da se še v tem malo popraži. Polivka mora biti precej rujava. Ako bi utegnila biti polivka prebleda, deni v ponev malo masla pa za dober lešnjek stolčenega cukra, deni na ogenj, da penice požene, pa zraven zlij. Malo

preden na mizo daš, deni zraven eno žlico kisle smetane, ko prevrè, stegno ven vzemi, zreži ga, zloži redno na okrožnik, pa polivko čezenj zlij in daj za obaro na mizo.

343. Peršut.

Če imaš frišen neprekajen peršut, prepacaj ga kot št. 342 koštruna, tudi praži ga ravno tako, daj ga s tako polivko na mizo za obaro.

344. Jelenovo meso.

Jelenovo stegno ali pleče, ali herbet dobro s špehom našpikaj, deni ga v paco, če ga naglo potrebuješ, dvakrat vlij vrelo paco nanj, če ne pa le merzlo; kadar ga potrebuješ, vzemi ga iz pace, malo posoli, med tem pa napravi v kozo kot za koštruna (št. 342) masti, špeha in zelenjave, k divjačini prideni vselej tudi malo limoninega olupka, deni spodaj kosti, če jih imaš, verhi pa meso, ter pri ognji pokrito praži, če je meso terje, t. j. starejše, več pace nanj vlij pri praženji, da je meso mehko, kadar je rumeno. Polivko naredi ravno tako kot pri koštrunu (št. 342), tudi smetano deni na zadnje notri, če imaš glaz, prav dobro se vmes poda; kadar daš na mizo, zlij polivko čez meso.

345. Divji prešič.

Divjega prešiča meso ravno tako prepacaj in praži kot koštruna (št. 342).

346. Jelenov herbet z ribezljevo ali hečapečno polivko.

Prepacaj našpikan jelenov herbet kot koštruna, (št. 342), kadar ga potrebuješ vzemi ga iz pace, pa malo posoli, pa le malo; deni v kozo kakor tam malo masti, špeha, zelenjavo, kosti, če jih kaj imaš, drobno razsekaj in verhi deni, limonine lupinice in dišave ne pozabi, potem herbet, in namesto pace vlij nanj dobri dve litrovi četer-tini ($1\frac{1}{2}$ masleca) črnega vina, pa pokrij in počasu praži, da vso mokroto popije in se povsod zarumení, potem mast

odlij, vlij nanj še poldrugo litrovo osmino (pol masleca) črnega vina pa malo juhe, da prav dobro še v tem prevre in se tudi v tej mokroti še malo pokuha, potem vzemi herbet ven, zreži ga na lepe kosčke, pa to polivko nanje precedi in daj na mizo, posebej v skledi pa ribezljevo ali hečapečno polivko, ktera se ravno tako naredi iz zalzna, kot ribezljeva (št. 199).

347. Jelenov herbet s cesarsko skorjo.

Našpikan, prepacan jelenov herbet praži v podolgasti kozi kot zgoraj z vinom (št. 346), tudi kratko polivko tako naredi; ko hočeš dati na mizo, vzemi ga ven, deni na desko, prereži podolgem ravno pri križu zraven grebena meso notri do kosti, potem pa še od strani ravno ob kosteh gori do verha meso od kosti odloči, pa ga na stran položi, ravno tako stori na drugi strani, potem deni kosti, kakor se vkup derže, v podolgasto, za to namenjeno skledo, meso pošev, na perst debele kosčke zreži, z nožem izpodlezi pa na kosti deni, kakor se jih je prej držalo, da je videti cel, ter nanje precedi polivko, in deni ga na vroče, dokler cesarske skorje gori ne deneš.

348. Cesarska skorja.

Prepraži dve pesti drobno ribanega kruha v maslu lepo rumeno, potem vlij nanj poldrugo litrovo osmino (pol masleca) črnega vina, deni notri drobno zrezane limonine lupinice, stolčene dišave pa cukra, da je sladko, in skuha, da je prav gosto; potem maslo, ki je na verhu, čisto doli poberi in popihaj, stresi na desko in potlači z nožem, da je za perst debelo, zreži na kosčke in gorko pokladaj na vroč herbet enakomerno, pritiskaj malo z nožem, da se sprime in je povsod pokrit herbet, potresi ga še s stolčenim cukrom, pa z razbeljenimi lopaticami posmodi, da je lepo rumeno, pa daj urno na mizo. Posebej v skledi pa daj hečapečno ali kako drugo sladko polivko.

349. Divji petelin.

Divjega petelina oskubi, drob iz njega vzemi, lepo operi, in pacaj ga v paci (št. 341) najmanj dva dni, če

se ti pa mudi zanj, pa dvakrat paco prevri, pa čez vlij; potem mu spodaj kožo prereži od konca do konca in oderi jo do verha na obe strani, verh herbta naj se pa derži, osoli ga, našpikaj s špehom prav dobro, kožo nazaj zagerni, pa redko zalij; glavo, ktera ne sme biti oskubena, v moker papir zavij in zaveži, praži ga (kot št. 346 jelenovo meso) s špehom, zelenjavo, dišavami in s črnim vinom do mehkega; ko se lepo zarumeni, odlij mast, zelenjavo še malo zalij z vinom in juho, da še malo prevrè; na masti, še boljše je na sirovem maslu, naredi lepo rumeno praženje, precedi od zelenjave juho notri, petelinu kožo sleci, pa ga v polivko deni, da še tam malo vrè; kadar ga potrebuješ, deni ga na desko, zreži ga kot kopuna, redno ga na okrožnik naloži, da vznak leži, glavo razveži, lepo razčesaj, pusti pri njej dva persta vratu, in na zadnje jo deni pri koncu, da petelin nazaj po sebi gleda.

Divja raca, rušovec (Schioldhahn) in škarjavec (Spilhahn) se ravno tako naredijo.

350. Golob v černi polivki.

Zakolji dva goloba in prestrezi kri v kaplje jesiha, gorka oskubi, vzemi drob iz nju in dobro ji splahni v merzli vodi, pa malo posoli; ko se nekoliko odtečeta, deni v primerno kozo malo masti, zrezke špeha, na zrezke narezane osnažene zelenjave, t. j. peteršilja, korenja, zelene, čebule, peresce majerona, majhen del lorbarjevega perja, peresce rožmarina, timeza, cele dišave in limonine lupinice pa goloba, poškropi ji z dvema žlicama juhe ali vode in ravno toliko vina, pokrij ji in praži pri ognji počasu, da sta mehka in vso mokroto popijeta, zelenjava pa se zarumení; potem mast odlij, zelenjavo pa zalij z govejo juho, da se odkuha, na uni masti pa naredi praženje, pol moke pol kruha, lepo rumeno, od zelenjave juho nanje precedi, precedi tudi kri vmes; ko zavrè deni tudi goloba notri, da se še malo vkupej v polivki popražita. Preden daš na mizo, goloba zreži, v skledo zloži pa polivko čez zlij.

351. Golob s salmi-polivko.

Zakolji golobe, kri prestrezi v kaplje jesiha, osnaži in praži jih, kot za černo polivko (št. 350), zraven pa tudi želodčke ali če imaš kaj divjačine; kadar so mehki in lepo rumeni, mast odlij, golobe ven vzemi, odreži jim vratove in peroti, deni jih k zelenjavi nazaj, špeh pa ven vzemi, zalij zelenjavo in golobe z govejo juho, da se malo skuha, od perotnic in vratov poberi meso kar je mogoče čisto preč, drobno ga sesekaj s špehom, z želodčki in z divjačino, če si je kaj pražila zraven; naredi iz pol obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj (kot št. 30), deni ga k sesekanemu mesu, pa vse skup v možnarji stolči, sirova jeterca in malo telečje vranice z nožem osterži pa zraven deni na masti pa naredi praženje iz žličice moke in iz žlice ribanega kruha lepo rumeno, deni notri sesekano in stolčeno meso, premešaj, od zelenjave juho in kri gori precedi, kani notri še malo črnega vina, pa pol limone soka (vendar mora biti to gostljato kakor redek faš); deni golobe notri, da se vse skupej še malo prepraži; preden daš na mizo, zreži golobe na lepe kosčke, polivko čez-nje vlij, pa daj na mizo.

352. Mlad zajec faširan.

Prednji konec prepacanega zajca praži kot koštrunovo stegno (št. 342); kadar je mehak in se porumeni, mast odlij, vzemi ga ven in oberi meso čisto od kosti; kosti deni k zelenjavi nazaj, zalij z juho, da se skuha, špeh pa ven vzemi in sesekaj ga z zajčjim mesom, ktero si od kosti odbrala, sesekano pa še v možnarji stolči; tudi prav drobno sesekaj 14 dekagramov (pol funta) sirovega prešičevega frišnega mesa ali pa mulprate, naredi iz pol obribane žemlje pešamelj (glej št. 30), hladnega zmešaj in primešaj mu dve jajci, stolčeno zajčje in sesekano prešičevo meso (ali mulprate), dve žlici na kocke (burfelce) zrezanega špeha, dišave in limonine lupinice za duh, od pol majhne limone sok, osoli kar je prav, pa žlico moke prideni, dobro premešaj in deni na z moko potreseno desko, tam vpodobi kakor zajca, deni v pomazano podolgasto

ponev (Bratpfanne), polij tudi zgoraj s sirovim maslom ter speci kakor drugo pečenko, samo na zadnje ga pomaži s kislo smetano, kakor navadnega zajca. Mast, ki si jo bila odlila, razgrej, deni notri žlico moke, ter naredi praženje lepo rumeno, precedi od zelenjave in kosti juho sem, pa malo pokuhaj, če je treba osoli; preden daš na mizo, zreži zajca na lepe kosčke, izpodlezi z nožem in deni ga v podolgasto skledo, da je kakor cel, in polij ga s to polivko, pa daj na mizo.

353. Piška v paperki.

Osnaženi dve piški zreži na kosčke, kakoršne hočeš, deni jih v kozo, malo posoli, drobno zreži štupec paperke (poleti je zelena, pozimi je rudeča), stolci jo, pa z njo potresi piške, deni gori štiri žlice vina in dobro toliko juhe ali vode, pa pokrite praži; ko so mehke, zarumeni na sirovem maslu žlico ribanega kruha, pa ga zraven deni, ponev z nekoliko juhe poplahni, tje zlij, da se še malo popraži, pa daj s to polivko na mizo opoldne ali zvečer. Ako kdo hoče, prideni nazadnje še žlico kisle smetane.

354. Gulaš po ogerski šegi.

Zreži 1 kilogram in 12 dekagramov (dva funta) male mulprate ali mehkih beržol na debele kocke (burfelce), zreži za veliko žlico špeha na drobne kocke, deni skup v kozo, posoli kar je prav, in potresi gori štupec paperke (turške štupe), deni gori štiri žlice vina in poldrugo litrovo osmino (pol masleca) juhe ali vode, pokrij in počasu praži, da bo mehko; potem zarumeni na sirovem maslu žlico ribanega kruha, če češ tudi za noht drobno zrezanega česna, deni ga zraven, poplahni z juho pa tje zlij, še malo prepraži, pa daj s tem na mizo.

355. Gulaš drugače.

Zreži ravno toliko mesa in toliko špeha kakor št. 354, zreži na kocke, pa tudi malo čebule, osnaženega peteršilja, zelene, korenja, deni vse vkup v kozo, poštupaj

nekoliko s poprom in stolčeno dišavo (t. j. gvircem), zalij do pol z juho ali vodo, pokrij in počasu praži dve uri, če hočeš, kadar se že eno uro praži, znaš pridjati na kocke zrezanega olupljenega krompirja, in s tem na mizo daj, ali pa na zadnje četert ure prej malo z moko potresi, dobro premešaj, še malo z juho zalij in še malo prepraži, pa s tem na mizo daj. Stori kakor ti je drago.

356. Špehovi vampi.

Zreži na kocke (burfeljce), debele kot lešnjeke, en kilogram in 12 dekagramov (2 funta) govejih, debelih, že prej osnaženih in kuhanih vampov, v mlačni vodi jih še preplahni, potem zreži žemljo na bolj drobne kocke, razgrej za 14 dekagramov (unčo) špeha ali záseke, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, malo čebule, še menj pa česna, v to deni zrezano žemljo, in zarumeni jo lepo, potem deni notri vampe, malo jih obrni, pa zalij z juho, malo pokrij pa praži pol ure; zaliti ne smeš veliko, da ti ostanejo gosti.

357. a) Volovski rep.

Volovski rep po sklepih nasekaj, deni ga v paco (št. 341) in pusti ga naj menj en dan v njej, še boljše je dva dni, potem ga praži kakor koštruna (št. 342), samo zalij ga z vodo pri praženju, tako da voda čez stoji, in praži ga tako dolgo, da vso mokroto popije in se zarumeni, kar se zgodi v treh urah, polivko napravi kakor tam, na zadnje vmes deni eno žlico kisle smetane; ko prevre, daj na mizo politega s to polivko.

357. b) Volovski jezik s polniško polivko.

Naredi blede roštanje in sirovega masla in make, zalij ga s črnim vinom in tudi dvema žlicama juhe, potem prideni eno žlico zbranih in opranih rozin in ravno toliko vamperljev, eno žlico olupljenih, stolčenih mandelnov, dišave (gvirca) in limoninih lupin in toliko cukra, da bo sladko. Ko frišen volovski jezik skuhaš in olupiš,

deni ga za četrť ure še v to polivko kuhat; ko ga zrežeš in na okrožnik zložiš, s to polivko ga polij pa daj na mizo za obaro (ajmoht).

358. Medvedove tace.

Paco naredi kakor št. 341, samo namesto jesiha deni vina in več dišave, in vlij vrelo na medvedove tace, in dva dni jih v paci pusti; deni v kozo malo masti, špeha, če paca ne diši, deni iz pace zelenjavo, če pa diši, napravi drugo in deni jo v kozo, pa medvedove tace, malo posoli in zalij, če ne diši paca, s paco, če pa diši, z vodo in vinom, da čez stoji, pokrij in praži toliko časa, da vso mokroto popijejo in se zelenjava zarumeni, potem mast odlij, in zalij z juho, da se lepo odkuha, potem naredi praženje s sirovim maslom in z moko lepo rumeno, precedi nanj zelenjavno juho, noge pa zreži po sklepih in deni v polivko, da se še v njej prepražijo; kadar daš na mizo, zloži meso (tace) na okrožnik, nanje zlij polivko, okrog pa daj maslen venec (št. 328). Ravno tako se naredi tudi vsaki drugi kos medvedine.

359. Praženi prešičevi karmenateljci.

Prav drobno zreži nekoliko zern kimmelna, malo lorbarjevega peresca, majhno česna, rožmarina in limonine lupinice, s tem in s stolčenim poprom podergni kos prešičevih karmenateljcev, ko jih malo nasoliš, deni v kozo malo masti, špeha in zelenjave, kakor za drugo praženo meso (glej telečje stegno št. 319), verh zelenjave deni karmenateljce, poškropi jih nekoliko z jesihom pa z vodo ali juho, in pokrite praži; polivko naredi kakor tam, samo četrť ure preden na mizo daš, deni v polivko žlico kisle smetane; preden na mizo daš, zreži jih, vsacega posebej vloži na okrožnik pa polivko čez vlij.

360. Karmenateljci bolj hitro.

Razreži prešičeve karmenateljce vsacega posebej, malo jih potolci, podergni vsacega s sesekanim kimmelnom, rož-

marinom, lorbarjevim peresom, limoninimi lupinami, nekoliko česnom, pa s stolčnim poprom; potem deni v kozo malo masti, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in čebulo, deni karmenateljce družega verhi družega, poškropi nekoliko z vinom ali jesihom, pa malo z juho, pokrij in tako praži; ko so mokroto popili, mast odlij, na njej zarumeni malo ribanega kruha, nanj vlij malo juhe in deni k karmenateljcem, da se meso še s tem popraži, potem pa s tem na mizo daj.

361. Telečje serce praženo.

Preplahni v merzli vodi telečje serce, kri čisto iz njega iztlači, malo ga posoli in s špehom našpikaj, potem deni v kozo malo špeha, na zrezke zrezane zelenjave, dišave (gvirca) in limonine lupinice, verhi pa serce, poškropi ga malo z vinom in z juho, pokrij in počasu ga praži (tenstaj), večkrat ga obrni, ko mokroto popije in se okrog zarumeni, serce ven vzemi, mast odlij, in zalij zelenjavo z juho; na masti pa naredi redko, lepo rumeno praženje, precedi zelenjavno juho notri, deni tudi serce v to polivko, če češ tudi malo žlico kisle smetane, da se v tem še malo prepraži, potem pa s tem na mizo daj.

362. Pečeno serce.

Našpikano in nasoljeno telečje serce potresi s stolčnimi dišavami (gvircem) in limoninimi lupinicami, ter speci ga naglo in lepo rumeno kot pečenko, potem ga malo z moko poštopaj, ko se še ta zarumeni, prideni žlico kisle smetane, pa malo juhe; ko prevrè, daj ga s to polivko na mizo.

363. Drozgi (drešeljni) in brinovke s polento.

Drozge ali brinovke oskubi, izkroži jim oči, odreži spodnjo čelust, noge in bunčico nad repkom, v vodi jih splahni in nasoli, potem deni v kozo malo na zrezke zrezanega špeha, pa malo sirovega masla, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in čebulo, stlači peresce žal-

beljna in tudi ž njim potresi, potem v kozo zloži tičke tako, da glavice h kraju molijo, čem tesneje tem boljše, potresi jih tudi zgoraj tako kot spodaj, s peteršiljem, čebulo in žalbeljnom, nekoliko z ribanim kruhom, prideni tudi malo sirovega masla, položi verhi na zrezke zrezanega špeha, pa pokrij, deni pod in nad kozo žerjavice, ali pa jo v ror potisni, in tako urno speči tiče; kadar se špeh zarumeni, kani nanje nekoliko žlic juhe, da prav dobro zacverči, pa daj urno na mizo s polento (št. 314) in s polivko, — na vsako osebo najmenj dva tiča. Pečeni so v pol ure.

364. Prepelice v rajžu.

Oskubenim prepelicam poberi drob, izkroži oči in vse, kar je nečednega; v vodi jih splahni in nasoli, jeterca in serce deni nazaj; potem deni v kozo na zrezke zrezanega špeha, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in čebulo, deni prepelice notri, potresi jih s peteršiljem in čebulo, položi nanje tudi špeha, in polij jih z razgretim sirovim maslom, pa jih speci na pol, potem tudi na pol prepraži rajž (št. 26), deni sredi rajža prepečene prepelice in tudi špeh, v katerem si jih pekla, poplahni z juho kozico in zraven zlij ter še četert ure praži, potem deni prepelice v skledo sredi, rajž pa krog in krog, in daj na mizo. V pol ure je vse gotovo.

365. Prepelice po lovski šegi.

Vzemi 12 osnaženih in nasoljenih prepelic, na 14 dekagrami (unči) sirovega masla jih z lorbarjevim peresom in prusnicami (šampinijon) osem minut praži, potem zreži pol žlice čebule in pol žlice zelenega peteršilja prav drobno, potresi jih s tem in dve minuti praži, potem potresi po njih žlico moke, spet dve minuti praži, potem nanje vlij $1\frac{1}{2}$ kozarec belega vina, tako naj se še nekoliko minut pražijo in gotove so; daj jih na mizo, ali pa snej.

366. Rižoto (rajž s piškami).

Zreži osnaženo majhno piško na lepe kosčke, razgrej za 7 dekagramov (4 lote) sirovega masla in nekoliko

mužga, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, pa zrezano piško, ter praži jo v tem četert ure, potem štiri pesti zbranega in v vodi opranega rajža zraven deni, še malo prepraži juho, potem pa z govejo juho zalij, da dobro čez pride, če je treba posoli, premešaj in praži pičle pol ure, ko se rajž zgosti in je mehak, potresi ga s parmezanom, rahlo premešaj, piške v skledo deni pa rajž verhi in daj 3—4 osebam na mizo.

367. Rizi bizi.

Naredi vse tako kot zgoraj, samo kadar deneš piško pražit, prideni še dve pesti drobnega, mladega, zbranega in opranega graha, in s piško vred praži, potem rajž prideni in praži ga, kakor rižoto.

368. Kljunač (Schnepe) v rajžu.

Kljunača oskubi, oči mu izkroži, prereži ga in vzemi drob iz njega, potem pa še z ribanim kruhom kri ven podergni, naglo ga v vodi preplahni, tako da ga v sredi ne boš zmočila če je frišen; nasoli ga in s špehom našpikaj, na persa mu položi zrezek špeha. Čeva, jeterca (želodec ni za rabo), malo ribanega kruha in malo špeha, pa če imaš še kaj drugih jeter (če nimaš jeter pa vranice) drobno sesekaj, potem razgrej sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, malo moke, potem sekanje, malo dišave (gvirca) in limonine lupinice, malo kisle smetane in juhe, pa osoli, vkup malo popraži, pa je dobro. To je faš. — Štiri pesti rajža prepraži (št. 26), kljunača speci, pa ne do dobrega, potem z juho poplahni kozo, v kateri si ga pekla, in s to juho zalij uni faš. Prepečenega kljunača na lepe kosčke zreži, namaži skledo ali model s sirovim maslom, potem pa še s kisló smetano, deni vanjo eno versto rajža, verhi kosčke kljunača, potem faš, pa spet rajž in tako dalje, da bo vse; rajž pa mora biti na verhu; potem na verhu s kisló smetano pomaži pa zapeci; toliko je za 4 osebe.

369. Kljunačev faš.

Kljunaču lepo osnaženemu poberi drob (želodec preč verži); čevica, jeterca, malo telečjih jeter ali malo kure-tine, ali stergane vranice, pa malo špeha drobno sesekaj, potem razgrej sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršila in čebule, pol žlice moke in pol žlice ribanega kruha, malo zarumeni, potem deni notri sesekana čevica in jetra, malo premešaj pa z juho nekoliko zalij, da je kuhano kakor faš; ko zaliješ, deni notri malo stolčene dišave (gvirca) in limonine lupinice, osoli, na zadnje prideni malo kisle smetane in dve minuti praži.

370. Francoski kljunač.

Oskubenega in osnaženega kljunača nasoli, s špehom našpikaj, na persa mu položi kosček špeha, in ga na pol speci; iz čevic, jeter, in še kakih drugih jeter ali vranice naredi faš (št. 369), obribaj skorjo dvakrajcarske štručice ali žemlje, sredico pa zreži na zrezke tenke kakor nožev rob, v razbeljenem maslu jih opohaj blede-rumeno, deni na vsako žlico faša in lepo jih namaži; kljunača pa zreži na tenke zrezke persa in noge, kosti pa vse ven poberi, ostergaj od vseh udov, kar se mesa derži, kar je drobnega potresi po žemeljnih s fašem namazanih zrezkih, drugo meso pa položi na te zrezke tako, da na vsak zrezek pride kosček mesa in da tako faš pokriješ. — Namaži juhni okrožnik (župni talar) s sirovim maslom, vskladaj po versti te zreske nanj, tako da se drugi na drugega opira kakor stopnice, glavo pa čez pol prereži, deni polovici pri kraji tako, da kljune vkup derže, kakor bi se dva kljuvala; v tisto posodo, v kateri si kljunača pekla, kani dve žlici juhe, da jo poplahneš, pa po zrezkih polij; potem pol masleca kafe-smetane dobro izšprudljaj, da se speni, z žlico jo čez polivaj pa zapeci, v četert ure je zapečen, v tej posodi ga na mizo daj 4—5 osebam. Če več potrebuješ, pripeci našpikanega goloba, deni za faš več vranice ali jeter, pa več zrezkov kruha opohaj, drugo naredi z golobom vse kakor s kljunačem.

371. Piška kot kljunač.

Zaklano piško lepo oskubi, drob iz nje poberi, lepo jo splahni, nasoli, s špehom jo našpikaj, položi jej na persa zrezek špeha, s perescem majerona in peteršilja jo znotraj podergni ter speci; jeterca, serce in malo špeha prav drobno razsekaj, pristergaj temu tudi malo vranice, in iz tega naredi kljunačev faš (št. 369); opohaj blede-rumeno malo debeleje zrezke kruha, pomaži jih vse kar moreš na debelo s fašem, deni jih drugega zraven drugega v namazano posodo, na vsak zrezek malo kisle smetane ali dobre sladke smetane, pa jih zapeci; ko je piška pečena, pomaži jo še malo s kislo smetano, deni jo še nekoliko peč, potem jo zreži, zloži redno na okrožnik, polij s to polivko, zapečene zrezke pa ven vzemi in deni krog piške.

372. Kokoš v rajžu.

Osnaženo kokoš zreži na kosčke, kakoršne hočeš imeti, deni jih v kozo, prideni dobre masti, malo peteršilja, vkup zvezanega z zéleno, korenjem in s čebulo; to zalij z vodo in kuhaj do mehkega, potem vzemi zelenjavo ven, deni v kozo h kokoši na vsako osebo pest zbranega in opranega rajža, če je premalo mokrote, še malo zalij, osoli pa skuhaj, toda ne premehko; biti mora gost, kot pražen rajž. V pol ure se skuha.

373. Rajž s teletino.

Kosčke telečjega mesa kuhaj z zelenjavo kakor zgoraj kokoš, kadar je mehko, zelenjavo iz koze vzemi, deni vanjo na vsako osebo pest opranega rajža in kuhaj pol ure. Biti mora gost kakor pražen rajž.

374. Sladka repa s koštrunom.

Persni koštrunov kos ali karmenateljce malo nasekaj, deni v primeren pisker, pa ne, da bi plavalo, prideni malo peteršilja, zélene, korenja, čebule, veršiček šetraja,

veršiček timeza, malo česna in na 56 dekagr. (en funt) koštruna, 10 zern kimeljna, zalij z vodo, osoli in skuhaj do mehkega; repo pa olupi, na zrezke zribaj ali zreži, in v vrelem kropu skuhaj; potem naredi na masti blede praženje, kuhano repo čisto ocedi in jo v praženje deni, malo premešaj, in od koštruna juho k repi precedi, koštruna pa ven vzemi, kar moreš kosti stran poberi, le rebra naj v njem ostanejo, na lepe kosčke ga zreži, deni ga v repo, in tako naj se skupaj še malo pokuha, dokler ga ne daš na mizo. Na mizo se dá vkup v skledi za prikuho.

Postni ajmohti.

375. Vidra v obari (ajmoht).

Naredi paco (št. 341), samo namesto jesiha deni vina; če berž potrebuješ, zlij vročo paco na vidro (ki pa sama veš, da mora biti prej oderta), če ne pa merzlo; pacaj jo 1—2 dni, kadar jo boš pražila, deni v kozo malo masla, verhi iz pace zenjavo, če diši, pa drugo napravi, potem pa deni vidro notri, prideni da skoraj čez pride pace, če paca diši pa vode in vina, posoli, pokrij in praži, da vso mokroto popije in se zelenjava zarumení, potem maslo odlij, zelenjavo zalij z ribjo juho ali vodo, da se lepo odkuha, na odlitem maslu pa naredi lepo rumeno praženje, precedi od zelenjave juho notri, prideni vidro v polivko; preden jo daš na mizo, lepo jo zreži, vloži v skledo, pa polivko nanjo vlij.

376. Postna račica (bandirk).

Oskubi račico, drob iz nje poberi, lepo jo operi in pacaj kot vidro; za praženje deni v kozo malo masla, malo peteršilja, zelene, korenja, čebule, malo dišave (gvirca), limonine lupinice, malo lorbarjevega peresca, veršiček timeza in veršiček pehtrana, potem deni pacano ali koj tako

osnaženo račico, verhi pa malo vina in vode, posoli, in pokrito praži do mehkega, potem maslo odlij, račico iz kože vzemi, zelenjavo z vodo ali ribjo juho zalij, da zavrè; potem naredi na sirovim maslu lepo rumeno praženje, vanje od zelenjave precedi juho, račico pa oderi, na lepe kosčke zreži, pa tudi v polivko deni, da se še tam malo popraži. Četert ure, preden na mizo daš, če hočeš, znaš pridjati še žlico kisle smetane, brez nje pa tudi opraviš.

377. Ranger ali lisika, ali postne race brez razločka.

Se naredijo kot postna račica št. 376.

378. Želva (Schildkröte v obari (ajmoht).

Glej št. 14 pri juhah, le gostejša mora biti.

379. Žabja obara (ajmoht).

Glej št. 15, le gostejšo naredi kot juho.

380. Ragú-obara (ajmoht).

Malo gostejšo naredi, kot juho št. 16.

381. Faširani zrezki (šniceljni) iz ščuke.

Naredi zrezke (šniceljne), kot št. 91; ko jih v maslu lepo rumeno spečeš, deni jih v gorko skledo, potem naredi frikase kot št. 92; ko se ti ta pri ognji zgosti, zlij vročega na gorke zreske, pa daj za obaro s pošrekano karfijolo okrog na mizo.

382. Ribe v brodetu.

Dobre domače ali laške frišne ribe osnaži, zreži na kosčke kakoršne hočeš, deni jih v kozo, zraven pa malo prav drobno sesekane čebule, česna, zelenega peteršilja, dve peresci rožmarina, malo lorbarjevega peresa in limonine lupinice, prideni tudi nekoliko stolčene dišave, zalij malo z

vodo in malo z vinskim jesihiom, in deni malo limoninega soka, osoli, pa skuhaj; v pol ure se skuha; potem prepraži lepo rumeno žlico ribanega kruha, po domače na sirovim maslu, po laško pa na olji, prideni ga ribi, da še vkup zavrè; preden daš na mizo, kosčke redno v skledo zloži, pa to polivko nanje zlij; tako redko ne sme biti, da bi plavalo.

383. Karf v černi polivki.

Karfa zakolji, to je, pri enem ušesu nož vanj vtakni proti sredi v život, derži ga navpik, kri pa prestrezi v kaplje jesiha, potem ga olušči (ošopaj), spodaj po sredi prereži, poberi drob iz njega, pa vari, da se ti ne zlije žolč, ki je pri jetrih, žolč in čeva odreži, vse drugo je dobro, ribo in vse to v vodi lepo operi, odreži glavo in plavute, zreži tudi ribo na kosčke, tri perste dolge, potem pa še kosčke po sredi prereži, deni v kozo masla, verhi pa malo peteršilja, zélene, korenja, čebule, malo česna, malo lorbarjevega peresa, dve peresci rožmarina, peresce žalbeljna, bazilike in pehtrana, limonine lupinice, zerno štupe in eno nageljново žbico, glavo razsekaj in položi jo verhi, tudi plavute, ali če ima kaj jajček in masti, potem še le kosčke ribe, tako da so kosti proti zelenjavi obrnjene, verhi pa 4 žlice vina, pokrij in praži pri ognji; ko se je že četert ure pražilo, in so se pri mesu kosti pokazale, obrni kosčke, da se prepražijo še po drugi strani, potem kosčke mesa ven vzemi, kosti kar moreš lepo stran odberi, zelenjavo in kosti še lepo zarumeni, potem maslo odlij, zelenjavo pa zalij nekoliko z ribjo juho ali s kropom, da se odkuha; na maslu, če ga je premalo, privzemi še sirovega masla, pa naredi lepo rumeno praženje iz žlice moke, vanje precedi juho od zelenjave, da zavrè, izsterži jeterca z nožem in prideni jih v polivko, pa kri in eno kafe-žlico zribanega nunskega leceta, če je premalo kislo, okisaj z limoninim sokom, z vinom ali z jesihiom, pa osoli kar je prav; ko je polivka gotova, potem še le kosčke mesa notri deni, toliko da dobro prevrè, potem deni kosčke v skledo, polivko nanje zlij, okrog pa deni bemske cmoke (glej št. 63), ali makarone.

384. Angleško testo.

Deni na desko (nudelbret) 14 dekagramov (eno unčo) lepe moke, zreži v sredo 7 dekagramov (4 lote) sirovega masla, osoli po primeri, potem deni v sredo eno jajce, en rumenjaki, eno žlico kisle smetane, nekoliko kapelj limoninega soka, drugo pa vina in naredi mehko testo, kakor vlečeno testo, z nožem ga ugnjeti in dobro udelaj, potem ga malo z moko potresi, pa še z roko ognjeti, da je prav gladko, zdaj potresi desko in testo nekoliko z moko, pokrij in pusti ga pol ure počivati.

385. Makaroni.

Angleško počito testo kot štruco razgnjeti, na enakomerne kosčke zreži, kot debele orehe, potem vsacega razgnjeti kot klobasico, perst debelo, in kolikor morejo biti dolgi, po versti, drugega za drugim, in v vrelem slanim kropu skuhaj, kuhane ocedi, deni jih v kozico, potresi z ribanim kruhom, še boljše je s parmezanom, pa z razgretim sirovim maslom pošverkaj, in daj postni dan okrog pražene postne obare. Mesni dan jih daš lahko tudi okrog mesa, takrat jih pa potresi s prav drobno zrezanim suhim kuhanim mesom; iz toliko testa jih je za štiri osebe.

386. Krompir pražen.

Zreži olupjen krompir na kocke (vurfeljce), kot lešnjeke debele, v vodi ga splahni; razgrej v kozi sirovega masla, deni notri malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, da zašumi, pa krompir, do pol ga z juho zalij, malo osoli, pa pokritega praži do mehkega, potem ga daj okrog kake pražene reči ali okoli mesa.

387. Krompirjev pere.

Olupi krompirja, kolikor ga potrebuješ, operi ga, v slani vodi skuhaj, potem ga ocedi in dobro zmešaj (zmečkaj), zavri sladke kafe-smetane (na pičle tri litrove četertine

(polič) zmešanega krompirja poldrugo litrovo osmino (pol masleca), spet zmešaj, potem pa deni notri še za jajce sirovega masla ter še prav dobro zmešaj, in daj ga krog mesa ali kake pražene reči. Prav lepo iz njega lahko narediš štravbe, t. j. deni ta krompir v brizglo, potisni ga skozi, pa jih imaš. Potresi jih z drobno zrezanim šnitlihom ali z zelenim peteršiljem.

388. Lečnat pere.

Lečo izberi, operi in v vodi na pol skuhaj, potem to vodo odlij, zalij z drugim kropom, in deni zraven zvezane zelenjave, t. j. peteršilja, zelene, korenja in čebule, malo osoli in kuhaj do mehkega, potem zelenjavo ven vzemi, lečo ocedi in skozi sito pretlači, če je tri litrove četertine (polič) leče, zreži eno žemljo na drobne kocke, razgrej masti (postni dan pa masla), deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, žemeljne kocke, pa jih ocvri ali prepraži; potem prideni lečnati sok, zalij nekoliko na mesni dan z govejo (postni dan pa z lečnato) juho, da se nekoliko pokuha, potem deni zraven tudi malo kisle smetane, in praži še četert ure; biti mora gost kot krompirje vpere. Prideva se tudi praženim rečem ali govedini.

389. Grahov pere.

Naredí se kot lečnati; tudi daje se k praženim rečem ali k govedini.

390. Fižolov pere.

Skuhaj belega fižola, kakor zgoraj leče, in naredi ga kakor iz leče.



Enajsti oddelek.

Paštete.

391. Pašteta.

Naredi iz 14 dekagramov (unče) sirovega masla masleno testo (Butterteig št. 74), razvaljaj ga na debelo kot narobe nož, potem pomeri z nalašč za to namenjeno plehasto ali persteno skledo, in odreži testo krog in krog dva persta širje, potem testne obrezke vkup zloži in še tanje razvaljaj; odreži spet ravno tako velik blek kakor prej, skledo namaži, vanjo deni tanjši blek, ob kraji ga s pomazilom (št. 75) pomaži, rahlo zmečkaj polo papirja, naredi ga kot klobukovo štulo in rahlo postavi sredi sklede, obložene s testom, tako da gladka stran zgoraj pride, potem valjar rahlo položi na debeleje zvaljano testo, testo čez zavijaj, vzdigni in čez skledo položi, ob kraji zravnaj, da se oboje testo ravno vkup sterne (nič ne dene, če je zgornje testo v sredi nagubančeno), pomaži ga, ob kraji z nožem obrobi, s testenimi zrezki pokrov okinčaj, tudi ta kinč pomaži, v vroči peči peci kot bel kruh, potem ob kraji z nožem odloči, kjer se pokrova vkup deržita, in verhnji pokrov s papirjem vred ven vzemi in na pleh deni, spodnjega pa v skledi malo speci, pa ga predeni v drugo skledo, v kateri misliš pašteto na mizo dati. Iz toliko testa naredi se pašteta za 8 ali 10 oseb.

392. Divji petelin ali divja raca v pašteti.

Naredi divjega petelina katerega koli plemena ali raco (kakor št. 349), zrezanega na lepe kosčke zloži v skledo, v kateri imaš pečeno masleno testo (št. 391), polivko čez zlij, potem pa z gorkim maslenim pokrovom, ki si ga bila na pleh djala, pokrij, pa daj na mizo. To je obara pri pojedinah.

393. Golobje v črni polivki v pašteti.

Golobe naredi kot št. 350; ko so gotovi, t. j., da je obara narejena, masleno testo (Butterteig) moraš pa imeti že prej pečeno (glej 391), potem deni obaro v skledo, v kateri imaš pečeno testo, pokrij ga z maslenim pokrovom, ki ga imaš na plehu že prej pečenega, pa daj na mizo.

394. Golobja salmi-pašteta.

Pašteto iz sirovega masla naredi in speci kot zgoraj št. 391, golobe v salmi pa naredi kot št. 351, potem deni v skledo, v kateri imaš pečeno masleno testo, golobje meso, polivko nanje zlij in pokrij s pečenim maslenim pokrovom, pa daj pri pojedini za obaro.

395. Volovski rep v pašteti.

Iz maslenega testa naredi in speci pašteto kot št. 391, volovski rep pa prepraži kot št. 357; potem deni to obaro v skledo, v kateri je masleno pečeno testo, pa pokrij s pokrovom maslenega testa, in daj za obaro.

396. Špehovich vampov pašteta.

Pašteto naredi kot št. 391, vampe pa kot št. 356; tako narejene deni v skledo, v kateri je masleno pečeno testo, pokrij s pečenim pokrovom maslenega testa, pa daj na mizo namesto obare.

397. Kastrol-pašteta iz divjačine.

Naredi angleško testo kot št. 391, pokrij ga, da si počije. Mladega zajca prednji konec ali pleče sernje prepacano osoli in našpikaj, in praži kot koštrunovo stegno (št. 342); ko je meso mehko in rumeno, vzemi ga ven, zelenjavo pa še zarumeni, potem mast odlij, zelenjavo zalij z govejo juho, da dobro prevrè; serno ali zajca, kar je lepega mesa, na tenke kosčke, kar je pa drobnega mesa, drobno s krivim nožem zreži; potem naredi na sirovem maslu lepo rumeno praženje, vanj od zelenjave juho precedi, pa s krivim nožem zrezano meso primešaj, prideni tudi malo stolčene dišave in limonine lupinice, če je treba osoli, pa malo popraži, da je kot faš; potem odstavi, da se nekoliko pohladi, prideni dve žlici kisle smetane, pa dve jajci, če je faša za 1 kilogram in 12 dekagramov (dva funta) pri zajcu ali serni pripraži tudi malo kurjih ali telečjih jeter, ali prižljec (kar pa sama veš, da se more pozneje pridjati), potem tudi to na lepe kosčke zreži; če imaš suhe gobe tega ali tega plemena, skuhaj jih in prepraži, frišne pa prej operi; razvaljaj angleško testo za nožev rob na debelo, deni ga v pomazano primerno kastrolo, da krog za dva persta čez visi, deni notri versto faša, potem lepo narezane kosčke mesa, položi drugega zraven drugega, verhi malo gob razravnaj, jetra verhi gob položi, pa spet faš in tako delaj dokler imaš kaj; faš pa mora priti vselej na verhu; potem testo vkup zagerni, s pomazilom pomaži in speci; pečeno stresí v skledo, pa daj za obaro na mizo 6—8 osebam.

398. Kastrol-pašteta z divjimi golobi.

Naredi angleško testo (št. 391), dvema ali trem oskubenim, osnaženim in prepacanim divjim golobom s pers potegni kožo, našpikaj jih po persih s špehom, potem kožo nazaj zagerni, in praži jih kot divjega petelina (št. 399), tudi jeterca in želodčke zraven praži; ko so rumeni in mehki, vzemi jih iz kože, zelenjavo še malo zarumeni, potem mast odlij, zelenjavo zalij z govejo juho, da se skuha; golobom od pers kožo preč vzemi, in persa lepo

zreži na zrezke, potem oberi vse meso od vseh kosti in ga drobno zreži s krivim nožem, pa tudi želodčke in jeterca; na sirovem maslu naredi lepo rumeno praženje iz žlice moke, od zelenjave precedi juho vanje, pridene drobno zrezano meso, dišave in limonine lupinice, prepraži pa odstavi, da se pohladi; potem deni dve žlici kisle smetane pa dve jajci, ter dobro premešaj ta faš. Če imaš dobre frišne gobe, zberi in operi jih (suhe pa skuhaj) in prepraži. Angleško testo razvaljaj, deni ga v primerno namazano kastrolo, da krog za dva persta čez visi, potem eno versto faša, verhi zrezke mesa, potem gobe, pa spet faš, dokler imaš kaj, na zadnje moraš djati faš; potem testo vkup zagerni, lepo pokrij, s pomazilom pomaži pa speci; pečeno stresí v skledo, pa daj na mizo.

399. Pašteta z divjimi golobi ali racami drugače.

Naredi angleško testo (glej št. 391), če pa že delaš, masleno testo (št. 74) je še boljše; prepraži prepacane golobe ali race ravno tako kot zgoraj, zreži persa na zrezke kakor tam, tudi polivko ali faš tako naredi, samo jajci in smetano opusti; potem vmešaj 14 dekagramov (unčo) sirovega masla, primešaj štiri rumenjake, dve žlici kisle smetane, iz beljakov naredi sneg, pa osoli kar je prav, tudi gobe, ako jih imaš, prepraži kot zgoraj. Potem testo razvaljaj, deni ga v pomazano kastrolo, da dva persta čez visi, notri pa eno versto tega, kar si mešala; potem položi zrezke mesa (iz pers narezane), verhi faš, pa gobe, pa spet mešanje, dokler imaš kaj, na verh pa mora priti mešanje; s testom lepo pokrij, in speci, potem stresí v skledo, pa daj na mizo.

400. Rusovska pašteta s kljunačem.

Dva osnažena kljunača (kako se snažita, glej št. 368) nasoli, s špehom našpikaj in na pol speci; potem meso s pers in z nog na lepe tenke zrezke zreži, drugo meso pa od kosti čisto odberi in s krivim nožem drobno zreži; iz čev, jeter in če imaš kaj vranice, naredi kljunačev faš kot št. 369; da faš zaliješ, poplahni posodo z juho, v kateri si kljunače pekla, fašu pa primešaj tudi drobno zrezano meso,

da ga je več. Potem razgrej 14 dekagramov (unčo) sirovega masla, deni notri tri žlice moke, da se speni, potem notri vlij poldrugo litrovo četertino (maslec) dobrega mleka, da se skuha kot testo, odstavi in prideni žlico kisle smetane, deni v skledo, hladno zmešaj in primešaj pet rumenjakov in od vseh petih beljakov sneg, osoli kar je prav; tenko razvaljaj iz 14 dekagramov (unče) sirovega masla narejeno testo (kot št. 74), deni ga v kastrolo, da za dva persta čez visi, potem eno versto mešanja, verhi položi zrezke kljunačevega mesa, poplej pa eno versto kljunačevega faša, in tako delaj, dokler imaš kaj, vendar mešanje mora priti na verh, testo lepo vkup pokrij, s pomazilom (št. 75) pomaži, speci, preden daš na mizo, stresi v skledo; toliko je za 10 oseb.

401. Rusovski kuh (koch).

Naredi vse kakor zgoraj, samo v mešanje primešaj žlico ribanega kruha, maslenega testa pa ni treba; s kljunačem in fašem pa ravnaj tako, kakor zgoraj; pomaži model z maslom, potresi z ribanim kruhom, in vloži notri vse kakor prej v testo in speci, stresi pečenega v skledo, padaj na mizo; toliko je spet za 10 oseb.

402. Merzla pašteta.

Prepraži blizo 1 kilogram in 68 dekagramov (tri funte) divjačine (že prej prepacane), to je, sernje pleče ali divjega kozla (gamza), ali zajca prednji konec, kot št. 342 koštrunovo stegno, potem vzemi meso ven, zelenjavo pa še lepo zarumeni; potem mast čisto odlij in zalij zelenjavo z govejo juho, da se skuha; potem kar je lepega mesa na tenke zrezke zreži, drugo pa čisto od kosti odberi in posebej deni; praži tudi gosja ali purmanova jetra v sirovem maslu z zelenim peteršiljem, pa tudi gobe prusnice ali trifelne prepraži pri jetrih, jetra ven vzemi, na tenke zrezke zreži, gobe pa na stran postavi. Speci tudi dve prepacani in s špehom našpikani jerebici, če imaš samo eno, privzemi enega goloba, in ga ravno tako pacaj, špikaj in peci. Ko je to pečeno, meso pers in nog na

tenke zrezke zreži, drugo pa čisto od kosti odberi in k zajčjemu (divjavčnemu) drobnemu mesu prideni in s krivim nožem prav drobno zreži; potem razgrej za jajce sirovega masla, deni notri žlico moke in naredi praženje lepo rumeno, precedi notri drobno zrezano meso, dobro premešaj in od zelenjave juho notri precedi, deni zraven tudi malo stolčene dišave in limonine lupinice, če imaš tudi pol žlice glaza (glej št. 164—165). — Zdaj razvaljaj angleško testo (glej št. 391), samo malo terje naredi kot tam; potem pomeri če imaš tak model, da se mu obroč lahko preč vzame, če ne pa ajmohtovo skledo, v kakoršno misliš, da boš mogla to vse spraviti, in odreži pokrov iz testa, v sredi skroži z majhnim krofovim šteharčkom luknjo; iz testa, ki je še ostalo, pa večji pokrovček izštihaj, da boš luknjo poplej pokrila; kar je krog testa ostalo, izštihaj kaj za kinč, drugo pa vkup zloži in spet razvaljaj tako tenko, da je, ko pride v pomazan model ali skledo, za prst čez posodo, potem deni eno vrsto faša, nanj положи zrezke mesa, potem vrsto gob, verhi pa jetra, in tako delaj, dokler imaš kaj, samo za na verh prej odberi naj lepše kosčke mesa, da z njimi lepo čez pokriješ, ob kraji testo s pomazilom pomaži, pokrij s testenim pokrovom, ki si ga bila prej izkročila, ob kraji lepo zravnaj, da ravno stikama pride, pomaži pokrov s pomazilom, pokrij s pokrovčkom luknjo, ki je v sredi, положи po verhu tudi kinč ob kraji z nožem obrobi, kinč tudi pomaži, pa peci v ne prevroči peči eno uro. Ko je pečena in se shladí, s špičastim nožem v sredi pokrovček preč vzemi, zalij skozi to luknjo nekoliko s čistim aspikom (aspik glej št. 89), nekoliko časa pusti, ko se sterdi, še zalij, spet pusti, zadnjič pa do pokrova zalij, ter pusti, da se ti sterdi. Preden daš na mizo, pokrov ob kraji, kjer se derži, s špičastim nožem odloči, vendar pa naj gori ostane, pa daj na mizo v skledi. — Če jo imaš v modlu, obroč preč vzemi pa daj na mizo.

403. Faširana prešičeva glava.

Vzemi bolj majhno osnaženo prešičevo glavo, potegni jej kožo, in sicer od vrata proti rivicu, ušesa naj se

pa kože držé, potem rivec, ki je preklan, pa oči vkup zašij, obreži kar moreš mesa od kosti, ter ga z enim kilogramom in 68 dekagrami (s tremi funti) družega prešičevega mesa pa malo špeha (če ni meso dosti mastno), kakor za klobase drobno sesekaj. Potem koščeno glavo razkolji, možgane iz nje vzemi in te v slani vodi skuhaj. To glavo pa deni v pisker, zraven take zelenjave, kakor za juho, zalij nekoliko z vinom, nekoliko pa z vodo, ter jo mehko skuhaj; potem pa vse meso čisto od kosti odberi in drobno zreži ali sesekaj, to juho pa shrani. — Iz pol obribane in v vodi namočene žemlje naredi pešamalj, t. j. razgrej za jajce sirovega masla, deni notri žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja in ravno toliko drobno zrezane čebule, strok s soljo drobno stlačenega česna, peresce majerona, veršiček bazilike in timeza drobno zrezanega; ko se malo v maslu prepraži, žemljo ožmi, zaven deni, malo popraži in prilij tri žlice dobrega mleka, da se pokuha, potem deni v skledo; ko se shladi, zmešaj in primešaj eno jajce, malo stolčene dišave (gvirca) in limonine lupinice, in pol limone soka. Pol tega predeni v drugo skledo, primešaj k eni polovici 28 dekagramov (pol funta) telečjih z nožem presterganih jeter in kuhano zrezano meso, pa osoli; k drugi polovici primešaj sirovo sesekano meso, pa osoli. Zdaj zreži 14 dekagramov (unčo) frišnega špeha na kocke kot grah debele, primešaj ga k vsaki polovici pol, ravno tako in toliko zreži tudi suhega kuhanega govejega jezika, če ga nimaš, pa prekajenega kuhanega prešičevega mesa, tudi tega k vsaki polovici pol deni, tudi blizo toliko prepraženih na kocke zrezanih gob, prusnic ali mavrahov, pa dobro premešaj. Zdaj glavino kožo položi na desko tako da so oči doli, t. j. vznak, deni notri eno versto, t. j. pol mešanice sirovega mesa, povsod enako razravnaj, tudi v rivec malo požokaj, verhi eno versto (spet pol) mešanice kuhanega mesa in jeter, jezik, ki si ga bila pri glavi skuhala in olupila, na tenke zrezke zreži, položi zrezke za verstjo v rivec, da bo kakor cel, tudi možgane zreži na zrezke in jih deni konec jezika, kjer in kakor jih ima tudi v resnici, verhi mešanico kuhanega mesa, spet v rivec malo potlači, potem pa kar imaš še mešanice sirovega mesa, tò vpodobi, kakor je

bila prej cela; tako napolnjeno glavo z močno nitjo terdno vkup zašij na koncu, zdaj pa še terdno zašij glavo v močno ruto, ušesi pa vsako posebej v svojo, deni jo v juho, v kateri si prej koščeno glavo kuhala, prideni da čez stoji še malo vina, malo jesiha, drugo pa vode, osoli in kuhaj jo dve uri, shladiti se mora v tej juhi. Hladno vzemi iz juhe, rute preč poberi, niti ven potegni, deni jo na okrožnik, krog pa okinčaj z zelenim peteršiljem, ali s karfijolo, z belim in rudečim nasterganim hrinom, če imaš aspik, tudi z aspikom. Če pa ne daš cele na mizo, zreži jo z ojstrim nožem na tenke kosčke. Daj jo za prednjo jed, t. j. po juhi ali pa pred obaro na mizo.

404. Kako se Jelenovo meso hrani.

Kar imaš odveč jelenovega mesa, kosti čisto poberi iz njega; potem prav drobno zreži česna, majerona, bazilike in rožmarina, drobno stolci štupe, nagelnovih žbic, muškatovega oreška in muškatovega cveta, z vsem tem prav dobro vdergni jelenovo meso, terdo ga vkup zvij kakor štruklje, pa terdno, s špago poveži. Kost, ki si jih odbrala, ali če imaš jelenove noge, ki sicer niso za rabo, prav drobno sesekaj, deni v velik pisker, verhi položi povezane kose mesa, deni zraven tudi osnažene dve ali tri korenine peteršilja, eno glavico zelene, korenja, celo glavico čebule, če je majhna, zalij nekoliko z vinom, malo z jesihom, drugo pa z vodo, da čez stoji, ter skuhaj pa ne do mehkega, — osoliti pa ne smeš; — potem meso ven vzemi, kosti še dobro pokuhaj, pa malo shladi, zloži meso v drug primeren pisker, pa pohlajeno to juho gori precedi; ko je merzlo in se mast sterdi na verhu, pokrij in postavi v hladno shrambo — tako si ga hraniš celo zimo.

405. Obara (ajmoht) iz shranjenega jelenovega mesa.

Če imaš shranjeno jelenovo meso, mast mu od verha poberi, iz piskra vzemi kos mesa, kakoršnega imaš ali potrebuješ, pa tudi malo juhe, v kateri je hranjeno, potem juho spet poravnaj, da ni lukenj, mast razstopi, pa spet čez zalij. Zdaj razgrej po primeri masla, deni notri žli-

čico cukra, da penice požene, potem deni eno žlico moke, in to lepo zarumeni, da je redko praženje, meso razveži, deni ga notri z juho vred, ki si jo ven vzela, prilij še nekoliko goveje juhe, osoli pa prevri, potem prideni tudi malo kisle smetane; ko še nekoliko prevre, meso zreži, zloži v skledo, polivko čez zlij, pa daj na mizo. Zraven pa daj, kar k drugi obari.

406. Kako se hrani jerebica ali kljunač.

Jerebico ali kljunača oskubi, osnaži, to ie drob ven poberi (jerebičino glavo, ki ne sme biti oskubena, v zaplato zaveži) in na pol speci jerebico ali kljunača, potem deni v primerno posodo, zlij verhi mokroto, ki se je pri pečenji nacedila, potem pa še zalij z raztopljeno mastjo ali z maslom, da čez stoji; ko se ti sterdi, ohraniš si jo lahko mesec dni ali še več. Kadar je (ga) potrebuješ, lahko jo (ga) do dobrega spečeš, ali jo (ga) deni v zelje, da se prekuha, ali v praženi rajž.

407. Kako se kljunačev (šnefov) faš hrani?

Naredi od prej omenjenega kljunača faš (št. 369); ko je popolnoma gotov, deni ga v majhno posodo, pusti ga, da se sterdi, ter ga zalij z raztopljenim maslom, da čez stoji. — Ko ga potrebuješ, maslo doli poberi, prideni nekoliko presterganih telečjih jeter ali vranice, zalij malo z juho, ter prekuhaj, potem deni notri žlico kisle smetane, dobro premešaj, pa še nekoliko prepraži. Shranjenega kljunača s tem fašom narediš lahko po francosko (glej št. 370).

408. Salame.

Vzemi 3 kilograme in 36 dekagramov (6 funtov) čiste goveje mulprate, t. j. take, kateri si odbrala vso mast, žilice in kožice, ravno toliko mesa pa od prešičevega stegna, da je vsega čistega 6 kilogramov in 72 dekagramov (12 funtov), če nočeš mulprate pa samega prešičevega mesa iz stegna toliko vzemi, privzemi 1 kilogram in 68 dekagramov (3 funte) frišnega špeha, ter vse vkup prav drobno sesekaj, potem deni v skledo, potresi gori

28 dekagramov (pol funta) soli, pa $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) stolčenega popra, vlij gori tri litrove četertine (polič) belega vina, dobro premešaj pa najmenj čez noč v soli pusti; potem zreži dobro osnažena najširja volovska čeva na pol vatla dolge kose, pri enem koncu vsak kos terdno s špago zaveži, pri drugem pa notri meso tlači, sem ter tje čevo prebodi s tenko bučiko (knofljo), da more sapa ven; klobaso na deski kamor jo položiš, z roko povaljaj, da več notri spraviš in če je čverstejša; ko je čevo polno, še na tem koncu s špago zaveži; naredi zanjko, da jo boš lahko obesla, ko jo deneš kadit. Kadi jih samo 5 dni, pa ne na vročem dimu, t. j. bolj od daleč, potem jih snemi in obesi v zračen kraj; tu jih en teden vsak drug dan z gorečo brinovo vejico pokadi. To se dela po zimi. V postu ko so terde in dobro suhe, s soljo stlači česna, primešaj laškega olja, in s tem jih dobro podergni, v ajdovi moki povaljaj, pa nazaj v zračno shrambo obesi.

Te se sirove jedó. Če hočeš česnove, stlači, kadar jih režeš, strok česna s soljo in pri rezanji nož vanj pomakaj, pa bodo česnove.

409. Mesene klobase.

Zreži prešičeve flamóve na kocke če so premastni, mast prej malo obreži (sem se poda tudi mulprata); stlači po primeri česna s soljo, vlij vode gori, in to vodo med meso precedi, še posoli po primeri, pa popraj, kar je prav, pusti v soli čez noč ali en dan in uaredi klobase, kakoršne hočeš. Če so na pol prekajene, lahko jih v špeh spraviš, dokler jih ne potrebuješ.

410. Kako se prešičevo meso soli in prekaja.

Stolci eno žlico oleandra, eno žličico črnega brinja, malo popra, česna pa solitarja, s tem podergni enega prešiča meso in s soljo dobro nasoli, terdo ga zloži v čeber kos zraven kosa, po verhu deni plohe, pa s kamnjem obloži, vsaki drugi dan spodaj ocedi pa čez polij; čez teden ga preloži, pa še en teden pusti; potem ga iz

čebra vzemi, vsakemu kosu zanjko priveži, pa ga v mentergo v dimnik obesi, pa ne v prevroč dim, ter pusti da se ti prekadi in posuši, potem ga snemi in v zračni shrambi shrani. Koštrunovo in govejo meso se ravno tako kadi.

411. Telečje prekajeno stegno (šlegelj).

Lepemu telečjemu stegnu poberi (zreži) kosti, potem stolci štupec oleandra, solitarja, dišave (gvirca) malo popra in limonine lupinice, s tem in s soljo stegno od zunaj in znotraj prav dobro podrgni, in pusti ga v tem 10 dni, če je hladno vreme; potem ga prekadi, kot prešičevo meso.

412. Prekajen, razsoljen (peklan) jezik.

Pripravi volovski jezik kot št. 72, samo delj časa ga v soli pusti, prekadi ga pa kot telečje stegno. Če pa nimaš teh dišav, ga pa le dobro s soljo in solitarjem vdergni in prekadi.

413. Suhe ribe.

Ribe lepo osnaži, na kakoršne hočeš kose zreži, nasoli jih in podrgni ravno s tem, kakor zgoraj telečje stegno, samo oleandra more menj biti, v soli jih pusti, če je gorko vreme dva, če je mraz pa tri dni, in jih bolj naglo prekadi.

414. Kervave klobase.

Zrezi na enega prešiča kri 6 žemelj na kosčke, zlij gori 3 litre (2 bokala) frišnega mleka, da se napojé; skuhaj kar je slabejega špeha, t. j. vamp ali kaj od glave ali od flama, kuhano razsekaj; dobre masti toliko razgrej, da začverči, ko vanjo deneš žličico majeronovih plevec, in ravno toliko zdrobljene bazilike in malo mete, pa žemlje, s tem zabeli, prideni tudi stolčene dišave in limoninih lupinic, pa osoli, kri zmečkaj, skozi sito pretlači, in k žemljam deni, če je pregosto, prilij malo juhe, v kateri si meso in kos špeha kuhala, špeh tudi zreži na kocke kot orehe debele, in

dobro vse vkup premešaj in v čeva nadelaj. To so klobase. — Narejene v vrelem kropu skuhaj (obari), prehudu ne smejo vreti; kuhane so, če se kri ne pocedi iz njih, kadar jih prebodeš z buciko (knofljo). Preden jih daš na mizo, speci jih in z ženofom vred nesi na mizo.

415. Kervave klobase drugače.

Na toliko kervi kakor spreadaj, zreži le 3 žemlje in v mleku namoči, tudi špeh in meso ravno tako skuhaj in zreži; na juhi pa na pol skuhaj 56 dekagramov (1 funt) rajža tako, da je gost, ter ga primešaj, dišave in soli deni vse kakor tam, kri ravno tako skozi sito pretlači, če je pa pregosto, pa frišnega mleka prilij, klobase naredi kakor tam, skuhaj (obari) in speci.

416. Kervave klobase še drugače.

Na toliko kervi pičle tri litrove četertine (en polč) kaše na pol skuhaj, da je gosta in terda, slabeje meso, ki si ga skuhala za med klobase, prav drobno razsekaj, precejeni kervi in kaši primešaj, deni zdraven dišave kakor spreadaj, osoli, prilij juho od mesa, pa še frišnega mleka, kar je prav, dobro zmešaj pa v čeva nadelaj, toda ne pregosto, da se ti ne razkuhajo, ali ne razpečejo.

417. Jeterne klobase.

Skuhaj prešičeva jetra, pluča, kaj mastnega od glave, pa kaj od flama, h kuhi pa deni malo čebule, pa zelenega peteršilja, ko je kuhano, to ven vzemi, pluča, jetra, pa meso drobno razsekaj; skuhaj 1 kilogram in 12 dekagramov (dva funta) rajža na pol; zdaj deni v skledo ali škaf rajž, zrezana jetra, pluča in meso, razgrej dobre masti, da zašumi, ko notri deneš, kakor št. 414 za kervave klobase majeronevih plevec in vse druge dišave, in malo popra kakor tam, pa juho, v kateri si jetra in to kuhala, zraven precedi, osoli, dobro zmešaj, pa klobase nadelaj, skuhaj (obari) jih kot kervave, in speci tako.

418. Jeterne klobase drugače.

Ko jetra, pluča in meso kuhaš, prideni čebule in zelenega peteršilja, tudi en strok česna, namesto rajža pa na pol skuhaj en bokal dobro oprane kaše. Prideni dišave kot spredaj, osoli, in nadelaj jih kakor one.

419. Mavželjni.

Skuhaj 1 kilogram in 12 dekagramov (dva funta) prešičeve glave (pri možganih), možgane vzemi prej ven, kožico stran poberi, pa jih posebej skuhaj. Ko je glava dobro kuhana, odberi meso od kosti in zreži ga s krivim nožem. Obribaj eno žemljo, v vodi jo namoči, razgrej za jajce sirovega masla, deni notri drobno zrezanega peteršilja, malo čebulje, pol stroka česna in ožeto žemljo; malo prepraži, potem vlij gori štiri žlice dobrega mleka; ko žemlja mleko poserče, deni jo v skledo, hladno zmešaj in primešaj stolčene dišave, limonine lupinice in majeronovih plevec, ono meso pa možgane; na uni juhi, v kateri si glavo kuhala, prepraži tri pesti rajža, ter ga zraven primešaj, če je pa gosto, kani zraven malo une juhe, pa osoli. Gosto mora biti kakor gost faš. Kupi, kadar glavo kupuješ, tudi en funt prešičeve mreine (t. j. pečice), razgerni jo na desko ter devaj nanjo mešanice po eno žlico ali več žlic, če hočeš več, pečico razreži, vkup zavij v vsacega posebej, in peci jih kakor klobase.



Dvanajsti oddelek.

Pečenke.

I. Mesne pečenke.

420. Francosko nadevéna (filana) persa.

Napravi telečja persa kakor št. 333, toda ne praži jih, ampak peci, pri pečenji jih polivaj z razbeljenim maslom, da se spečejo lepo rumeno; če je preveč masla, malo ga odlij in kani notri malo juhe, persa na lepe koščke zreži, pa s tem polij in na mizo daj s solato.

421. Po Angležko nadevéna (filana) persa.

Kako jih pripravi in nafilaj (glej št. 334), pa ne da bi jih pražila, ampak speci jih kakor navadno pečenko, na zadnje masti malo odlij, kani gori malo juhe, s tem jih polij, ko si jih zrezala in na okrožnik zložila, daj jih na mizo s solato.

422. Navadno nadevéna (filana) persa.

Pripravi in napolni persa kakor št. 335, pa speci kakor vsako drugo pečenko.

423. Nadevéne (filane) piške.

Na 3 osnažene piške naredi iz ene obribane žemlje pešamelj (št. 30), hladnega zmešaj in primešaj dve jajci, peresce majorona zdrobljenega s soljo, pa še malo ribanega kruha, jeterca vseh treh pišek z nožem izsterži in jih tudi prideni, osoli kar je prav, premešaj, pa v nasoljene piške napolni pri vratu pod kožo, ktero moraš pa že prej s persti od mesa odločiti, potem pri vratu zašij in speci jo, kakor kaj družega lepo rumeno; preden jo deneš peč, s soljo stlači peresce majerona in zelenega peteršilja, in s tem piško znotraj podrgni.

Golobe ravno tako nadeni in peci.

424. Belo stegno (Aschen-Schlegel).

Kakor št. 339 ga napravi pa ga daj za pečenko, s tisto poliviko.

425. Koštrunovo stegno.

Pripravi in našpikaj ga kakor št. 340, samo ne praži ga ne, ampak peci kakor kaj družega; na zadnje mast odlij, kani nanj malo juhe, ko ga zrežeš, polij ga s tem pa na mizo daj. Ravno tako lahko spečeš tudi lumpico koštrunovo, ktere ne špikaj, ampak ravno s takim špikanjem dobro podergni.

426. Kraški koštrunček.

Ta se nasoli, nekoliko s poprom potrese in peče; pri pečenji ga s sirovim maslom polivaj. Pečenemu mast odlij, zraven kani malo juhe, in zrezanega s tem polij pa na mizo daj.

427. Špikana mulprata.

Se tudi da za pečenko, najdeš jo pod št. 154, ravno tako jo naredi, kakor je tam popisano.

428. Mulprata s kisló smetano.

Glej št. 155; tudi se dá za pečenko.

429. Frišen volovski jezik špikan.

Lahko ga tudi daš za pečenko; kako se naredi, glej št. 73.

430. Jelenov herbet.

Špikan prepacan jelenov herbet (kako se paca, glej št. 347), peci kakor vsako drugo pečenko, polivaj ga nekaj časa s paco, potem pa z maslom; ko je lepo pečen, mast odlij, deni gori malo kisle smetane, še v tem ga malo pusti, potem ga zreži, k smetani kani še malo juhe, premešaj pa čez polij; lahko narediš gori tudi cesarsko skorjo, glej št. 348.

431. Divji kozel (Gams).

Divjega kozla herbet ali stegno prepacaj (paco najdeš pod št. 341), potem tanko kožico še čisto doli poberi, nasoli ga in našpikaj ter peci; pri pečenji ga polivaj nekoliko časa s paco, potem z maslom, na zadnje pa malo s kisló smetano, da je kratka ali redka polivka; s to polivko polij zrezanega, ko ga na mizo daš. Če hočeš več polivke, malo ga z moko poštopaj preden ga s smetano poliješ in več juhe prilij.

432. Serna.

Herbet ali stegno (šlegel) prepacaj v neslani paci (glej št. 341), potem kožice z njega poberi, nasoli in našpikaj ter peci; polivaj ga nekoliko časa s paco, potem pa z maslom, kakor kako drugo pečenko; če hočeš več polivke, potresi malo z moko, pa lepo polivaj, da se zaručni, na zadnje prideni ali polij ga s kisló smetano, da se še malo v tem popeče, potem kani zraven malo juhe in s to polivko polij zrezanega.

433. Divji petelin.

Divjega petelina oskubi (samo glave ne), potem ga osnaži, drob iz njega vzemi, spodnjo čeljust mu odreži, oči izkroži, ter ga pacaj (paco glej št. 341); kadar ga potrebuješ, prereži mu kožo po persih od konca do konca, odloči jo, kar najbolj moreš, na obe strani, dobro ga našpikaj, nasoli, kožo spet nazaj zagerni, pa z velikimi štíhi zašij, potresi ga z dišavami in limoninimi lupinicami, glavo mu pa zavij v moker papir pa zaveži; peci ga in pri pečenji polivaj nekaj časa s paco, potem pa z maslom; ko je že lepo pečen, z njega potegni kožo, polij ga še s kislo smetano, da se še v njej popeče, potem ga zreži kakor družega petelina, glavo razveži in pri njej pusti 3—4 perste vratú, in razčesaj mu jo. Ko petelina redno na okrožnik zložiš, položi mu glavo, da nazaj po sebi gleda, pa polivko čez precedi.

Tako tudi pripravljaj druge divje peteline.

434. Dišava (Gewürz).

Prav drobno stolci suha zerna štupe, nageljnové žbice, muškátov cvet in muškátov orešek, pa malo popra; presijaj skozi sito in shrani v stekleni posodi ali v papirji. To je dišava, ktere ti tolikrat omenim.

435. Limonine lupinice.

Obreži limoni, kar ima lepega rumenega olupka, belega se je pa ne sme nič deržati, to je grenko; potem prav drobno zreži s krivim nožem, v persteni posodi posuši, ter hrani v stekleni posodi ali v papirji.

436. Jerebice.

Jerebice oskubi, samo glav ne; osnaži jih in pacaj, ko jih potrebuješ, nasoli jih, našpikaj s špehom, potresi z dišavami in limoninimi lupinicami, glave jim zaveži v moker papir, na persa jim pa priveži kosčke špeha; peci

jih in polivaj nekoliko s paco, potem pa z maslom, ko so lepo pečene, zreži jih, glave razveži in deni je razčesane tako da po sebi gledajo; iz posode, v kateri si jih pekla, mast odlij pa zdraven kani malo juhe, mešaj in precedi po jerebicah, in daj na mizo s solato.

437. Leščerka (Haselhenne).

Te kokoške ravno tako osnaži, pacaj in peci, kakor jerebice, tudi njim glav ne smeš oskubiti.

438. Katorne.

Tudi te se tako napravijo in pečejo kakor jerebice.

439. Jerebice, leščerke in katorne drugače.

Oснаžene te živalce nasoli, našpikaj in špeha jim naveži na persa, potresi z dišavami in limoninimi lupinami, glave pa jim zaveži v moker papir, ne pacaj jih pa ne, pri pečenji jih nekoliko časa polivaj z juho, potem pa s sirovim ali kuhanim maslom. Pečene zreži, zloži na okrožnik kakor vsako drugo žival; mast, v kateri si jih pekla, odlij, kani notri malo juhe, če imaš glaz (glej št. 164—165), vzemi ga za eno žlico, razstopi ga in z njim polij, pa na mizo daj s solato.

440. Fazan.

Fazana čisto oskubi, samo glave ne, osnaži ga (t. j. drob mu poberi), oči izkroži, spodnjo čelust mu odreži, nasoli ga in (če je tudi debel) z drobno zrezanim špehom našpikaj, potem mu pa še z zrezki špeha persa obloži in priveži, glavo mu zaveži v moker papir, in peci ga, polivaj pri pečenji z maslom, na zadnje pa mast odlij, पोмаži ga s sirovim maslom, še malo popeci; ko ga zrežeš, polij ga s tem pa na mizo daj. Ne devaj pa, kar je mehkih živali, zgodaj peč, da ti predolgo ne čakajo in se ti preveč ne posuše.

441. Kopun.

Kopuna oskubi, osnaži, nasoli, s soljo zdrobi tudi peresce majerona in zelenega peteršilja, s tem ga znotraj zgoraj podergni, našpikaj ga, potem ga peci, pri pečenji polivaj z maslom; ko je pečen, zreži ga pa s tem polij in na mizo daj s solato.

442. Purman.

Lepo osnaženega purmana nasoli, s soljo zdrobi peresce majerona in zelenega peteršilja, s tem ga znotraj od zgoraj podergni, če ni prav debel, našpikaj ga tudi s špehom, v krof mu pa deni pečenega, olupljenega kostanja ali pa sirovo jabelko (mošancigar) pa zašij. Peci ga in pri pečenji polivaj z maslom. Kostanj daj krog purmana na mizo.

443. Gos.

Gos lepo oskubi, osnaži, perute in vrat odreži, pa ne prav do kraja, nasoli jo, potem zdrobi peresce majerona, zelenega peteršilja in nekoliko zern kimeljna, s tem jo znotraj podergni, s špehom jo dobro našpikaj, če ni dosti debela, ter peci kakor vse prejšnje živali.

444. Domače race.

Peci kakor gos, samo špikati jih ni treba, če pa jih hočeš, ne branim ti.

445. Piška kot kljunač.

Naredi jo kakor št. 371; pečeno daj s šnitami s solato na mizo.

446. Kljunač (šnef).

Kljunača oskubi, osnaži, nasoli in našpikaj, na persa mu priveži zrezke špeha, in speci ga; pri pečenji polivaj z maslom. Iz drobú in še kakih družih jeter naredi faš kot št. 369, — Opohaj in v maslu lepo rumeno zrezke

žemlje, pomaži jih precej na debelo s fašem; pomaži eno kozico z maslom, po dnu malo polij z redko topljeno smetano, položi notri, da je faš zgoraj, zrezek zraven zrezka, deni tudi na vsako malo topljene smetane in zapeci. — Ali pa izšprudljaj kafesmetane, in devaj ali polij z žlico zrezke, pa zapeci. — Ali pomoči pohane zrezke v dobri goveji juhi, pomaži s fašem, in daj jih okrog zreznega in lepo na okrožnik zloženega kljunača. Zadnjih zrezkov ni treba nič zapeci.

447. Pečeni drozgi ali brinovke.

Tiče lepo oskubi, v vodi preplahni, pa iz njih ne poberi drobú, nasoli jih in z drobno zrezanim zelenim peteršiljem potresi, potem natakni na železno ali leseno špiljo zrezek špeha, pol peresca žalbeljna pa enega tiča čez sredo po križ, pa spet žalbeljna, špeha in drugega tiča itd., dokler imaš kaj in kam natikati; na tem jih speci, pri pečenji polivaj s sirovim maslom, ko so že precej pečeni, kar se naglo zgodi, potresi jih malo z ribanim kruhom, pa še polivaj; ko so se že malo zarumeneli, položi jih s špiljo vred na okrožnik, potegni špiljo ven; s tem kar se je nacedilo od njih, jih polij, pa na mizo daj.

448. Cipe.

Cipe oskubi, drob iz njih poberi, v vodi splakni pa nasoli, potem jih ravno tako kakor brinovke s špehom in žalbeljnom na špiljo natakni in tako peci.

449. Telečji tički.

Odreži kosčke od telečjega stegna ali od karmenateljcev, kakor za zrezke, dobro jih potolci, da so tenki, pa vendar ne votli, pa vsacega malo posoli, potem kar je slabejšega mesa z malo muzgom ali špehom prav drobno razsekaj, to posoli, prideni tudi malo dišave in limonine lupinice; s tem te raztolčene kosčke pomaži po primeri na debelo, kolikor imaš; vsacega posebej vkup zavij kakor cmoke, pa z nitjo poveži, potresi jih z drobno zrezanim

zelenim peteršiljem, potem jih na špiljo natakni (kakor spredež št. 447) s špehom in žalbeljnom, in peci jih kakor une; ko pečenim nitke preč pobereš, zloži jih s tem špehom vred na podolgast okrožnik, kani v posodo, v kateri si jih pekla, malo juhe, pa jih s tem polij.

450. Prešičevi tički.

Meso karmenateljcev na pol persta debele kosčke zreži, dobro jih potolci pa posoli; potem drugo meso čisto preč odberi, prav drobno ga razsekaj s špehom, posoli še to in prideni malo dišave, limonine lupinice, malo popra, malo s soljo stlačenega česna in 8 zern stolčenega kimeljna na 56 dekagr. (en funt) karmenateljcev, s tem potolčene kosčke pomaži pa terdo vkup zavij, in z nitjo poveži, potresi jih z zelenim peteršiljem, natakni jih na špiljo s špehom in žalbeljnom, in peci jih kakor (št. 447) prave tiče.

451. Pegatke (Perlhennen).

Oskubi jih, lepo osnaži, našpikaj in peci kakor fazane (št. 440).

452. Jerebice, fazani, pegatke in kopuni ali piške.

Te se prav dobro podajo v praženem kislem zelji, (zelje glej št. 239); pečene še malo v kislem zelji popraži, pa daj za prikuho.

453. Mladi prešiček.

Lepo osnaženega mladega prešička znotraj in zunaj prav dobro nasoli, znotraj ga tudi s stolcenim kimeljnom in z zdrobljenim majeronom dobro udergni, pusti ga v soli 4—5 ur, najboljšje je čez noč, potem mu v vamp namaši olupljenega in opranega krompirja ali jabelk če je čas zato, ali pa žemelj, da je poln, pa ga zašij, deni ga v ponev (Bratpfanne), ali ga natakni na ražen, samo nožice mu moraš prej prišpiljiti kakor bi ležal, in peci ga počasu 3 ure, od začetka ga polivaj z juho, potem ga

pa s frišnim špehom maži; ko je že skoraj pečen, mast odlij, in ga še dobro namaži s sirovim maslom, da se še malo popeče. Pečenemu nit ven spuli, krompir ali jabelka ali žemlje ven vzemi, celega v dolgo skledo deni, krompir ali jabelka, ki si jih iz njega vzela, okrog njega deni, pa okinčaj ga še z limono, narezano na zrezke in z zelenim peteršiljem; v rivček mu daj drobno limonico, pa ga daj gorkega celega na mizo. Lahko ga tudi nekoliko časa polivaš s pivo ali z vinom namesto z juho, to pa zato, da koža dalj mehka ostane, in da se ti pacek skozi in skozi dobro prepeče.

454. Pečen peršut.

Peršut ali prešičeve karmenateljce s kožo prehuhaj toliko, da je koža mehka, pri kuhanji pa prideni malo majerona, malo česna in kimmeljna, potem iz piskra vzemi kos, kožo s špičastim nožem za perst na široko podolgem in ravno tako široko pokriž načni, da je koža kakor na kocke načeta, potem ga še krog in krog nasoli, potresi malo s poprom, pa speci; pri pečenji ga polivaj s sirovim maslom; ko se zarumeni, tedaj je pečen in daj ga na mizo.

455. Prešičeva ribica (Jungferbraten).

Gorko ribico precej, ko jo iz prešiča vzameš, deni nekoliko časa, t. j. eno uro v merzlo vodo, pa tudi njeno pečico, potem jo ven vzemi in nasoli, pečico pa potresi z dišavami (gvirci), limoninimi lupinicami, z zrezanim zelenim peteršiljem, sem ter tje s peresci rožmarina, in še menj lorbarjevega perja, v pečico ribico zavij, in lepo speci.

Če jo hočeš, smeš jo od začetka pri pečenji tudi z vinom malo poškropiti.

456. Pečeno celo jagnje.

Odertega in lepo osnaženega celega jančka lepo v vodi splahni, posebno dobro mu operi gobček, in dobro

ga nasoli. Plučica pa skuhaj in drobno zreži; naredi iz ene obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj (kot št. 30), hladnega zmešaj in primešaj mu dve jajci, zrezana plučica, malo dišave, limonine lupinice, veršiček s soljo stlačenega majerona, žlico kisle smetane pa pest ribanega kruha; to mu deni v vampek pa zašij, nožice mu poravnaj kakor bi ležal, pa celega speci. Peci ga počasu, da se gotovo skozi iz skozi prepeče, polivaj ga z razgretim maslom; ko je lepo rumen, je tudi pečen. Tako jagnje se po imenitnejših hišah peče veliko soboto za žegen.

457. Pečen kozliček.

Zadnji konec kozlička lepo v vodi splahni, nasoli pa speci, pri pečenji ga polivaj z razbeljenim maslom, da bo lepo rumen.

458. Pohan kozliček.

Prednji konec kozlička lepo v vodi splahni, na kosčke zreži, nasoli, čez nekoliko časa kosčke v moki, v vodi in ribanem kruhu povaljaj, pa spohaj v razbeljenem maslu. Ali pa ga v slani vodi prekuhaj toliko, da dobro zavre, potem pa ravno tako povaljaj in spohaj.

459. Pohane piške.

Piške oskubi, osnaži in dobro splahni v merzli vodi, na lepe kosčke zreži, pa nasoli; potem jih v moki, vodi in ribanem kruhu povaljaj, pa v razbeljenem maslu opohaj. Na zadnje tudi šopek osnaženega zelenega peteršilja opohaj in verh pišek deni, potem ko si jih na okrožnik naložila, pa daj na mizo. Ravno tako se pohajo mladi domači golobje.

460. Pohana telečja persa.

S petersiljem, zeleno, korenjem in čebulo telečja persa skuhaj v neslani vodi, toda ne premehko, potem

jih ven vzemi in potegni vsa rebra iz njih; potem jih pokriž čez pol prereži, potlej pa še kakor so bila rebra na kosčke za perst debele; te nasoli v moki, vodi in ribanem kruhu povaljaj pa spohaj. To juho lahko pride-neš goveji juhi.

461. Mazorine, morske race.

Lepo oskubene in osnažene mazorine, če vtegneš, en dan pacaj v vinski paci (vinsko paco najdeš pod št. 358 pri medvedovih tacah); kadar jih potrebuješ, nasoli jih, pa peci kakor vsako drugo pečenko, nekoliko časa jih polivaj z vinsko paco, potem pa z maslom, da se ti zarumené; potem jih z moko malo poštopaj, pa še polivaj, na zadnje mast odlij, zraven kani malo juhe, da je kratka polivka, s to jih polij, preden jih daš na mizo. Če se ti mudi, jih pa z vročo vinsko paco polij pa peci, kakor si slišala.

II. Postne pečenke.

462. Pečen menek (riba).

Menka spodaj po sredi prereži, iz njega čisto po-beri drob, prereži mu s špičastim nožem kožo prav ob glavi, potegni jo z njega (saj gre rada), malo ga posoli in našpikaj s sardeljami, z zrezanimi na nudlječke, pa z beljaki terdo kuhanih jajec, tudi z zrezanimi na nudlječke, ter ga peci; pri pečenji ga polivaj s sirovim maslom, ko se spodaj zarumeni, polij ga s kislo smetano, še malo popeci, pa daj na mizo s to polivko.

463. Pečen sulec (riba).

Sulca spodaj prereži in poberi drob iz njega, potem mu še kožo po herbtu in ob glavi s špičastim nožem

načni ter z njega potegni, nasoli ga in našpikaj, z beljakom terdo kuhanih jajc in s sardeljami; peci ga kakor drugo pečenko; pri pečenji ga polivaj z maslom, ko se malo zarumeni, malo odlij in polij ga še malo s kislo smetano, da se še v njej popeče, in s to polivko ga polij, preden ga daš na mizo.

464. Ščuka.

Ravno tako, kot sulca, ščuko osnaži, oderi, našpikaj in speci.

465. Pečena cela riba ali kosčeki pečeni.

Lepo osnaženo ribo od glave do repa po sredi prereži, ali pa na kosčke zreži, ter nasoli, polo papirja dobro pomaži s sirovim maslom, potresi ga z drobno zrezano čebulo, z zelenim peteršiljem in limoninimi lupunicami, na to položi ribo ali kosčke in zavij v papir tako da je zgoraj in spodaj v njem zavita; deni jo v pomazano ponev, pa peci počasu; ko je papir rumen, pečena je riba ali kosčeki in papir preč vzemi; iz kosčka sirovega masla in iz ene žlice moke posebej v kozici naredi masleno polivko, kani vanjo malo limoninega soka, s to polivko polij ribo, preden jo na mizo daš. Če pa hočeš rumeno frikase-polivko, prišprudljaj jej, preden z njo poliješ ribo, en rumenjak.

466. Pečen lipan ali ktera druga riba.

Lepo osnaženega lipana od glave do repa po dolgem po sredi prereži, nasoli in z limonino lupinico potresi, nasoljeno povaljaj v ribanem kruhu in sirovem ali v kuhanem maslu na obeh straneh, rumenkasto zapeci, potem nanjo kani malo limoninega soka, da se še v njem malo popeče, pa daj na mizo.

467. Pečen menka kot tički.

Lepo osnaženega, pa ne odertega menka na kosčke dva persta dolge zreži in nasoli, potem ga na

špiljo natakni kakor tičke, med kosčkeke deni peresce žalbeljna, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem, pa nekoliko z ribanim kruhom, peci ga in pri pečenji s sirovim maslom polivaj, na mizo ga daj z mokroto, ki se je spodaj natekla.

468. Jegulja (Aalfisch).

Ta riba, ko je osnažena, se ravno tako kakor menek (št. 467) zreže, nasoli, na špiljo natakne, z žalbeljnom, z zelenim peteršiljem in ribanim kruhom potrese, pa peče s sirovim maslom; ko je pečena, nanjo kani malo limoninega soka, in s tem jo daj na mizo.

469. Viza (Hausen).

Če imaš frišno, osnaži jo, pa lepe kosčkeke zreži pa nasoli, če pa že slano dobiš, deni jo v merzlo vodo (da malo sol ven potegne, sicer je preslana), potresi z limonino lupinico, povaljaj v moki, pa na sirovem maslu speci; ko je pečena, nanjo kani malo limoninega soka, da se še v njem malo popeče; potem jo daj na mizo, polito s polivko, ki je pod njo.

470. Pečena tonina.

Če dobiš frišno, ravno tako jo osnaži, zreži in nasoli, (kakor vizo št. 469), če pa slano dobiš, deni jo v vodo, da sol ven potegne; potresi jo kakor vizo z limonino lupinico, in ravno tako peci, tudi na zadnje z limonino mokroto malo pokaplji.

471. Šfoja (morska riba).

Te ravno tako peci, kakor zgoraj zadnje dve (št. 469 in št. 470).

472. Tonin in šfoja.

Namesto v sami moki jih povaljaj tudi v vodi in ribanem kruhu, pa ravno tako na sirovem maslu speci. Po laški šegi se pa pečejo na dobrem olji.

473. Male laške ribe.

Osnažene in nasoljene povaljaj v moki pa na olji opohaj.

474. Pohane domače ribe.

Lepo osnažene ribe, kakoršne imaš, na lepe kosčke zreži, nasoli, potem pa v moki, vodi in ribanem kruhu povaljaj in na maslu opohaj. Na zadnje opohaj tudi malo lepega zelenega peteršilja; ko jih na okrožnik zložiš, verh njih deni pohan peteršilj.

475. Pohane žabe ali želve (Schildkröten).

Žabe lepo osnaži, operi in osoli, želvo pa skuhaj kakor (št. 14), potem to in one v moki povaljaj, strapljaj en rumenjak in malo vode, v to jih pomoči, še v ribanem kruhu povaljaj, pa v maslu opohaj.

476. Raki.

V primernem piskru zavri vode, vanjo pa deni malo jesiha, kimeljna nekoliko zern, pa dobro osoli, potem deni rake notri, ko zavre, potem so v četert vre kuhani. Med vrenjem pa prav drobno zreži malo česna in zelenega peteršilja; kuhane poberi v skledo (Topf), potresi s peteršiljem in česnom, zabeli jih z oljem, zraven kani tudi malo juhe, v kateri si jih kuhala, dobro prepolji, in na zadnje, t. j. po pečenki na mizo daj.

477. Raki drugače.

Skuhaj rake kakor zgoraj, kuhane deni v skledo, potresi jih z drobno zrezanim zelenim peteršiljem, tudi jih okrog s perjem zelenega peteršilja okinčaj, z drugo skledo pokrij, pa na mizo daj.



Trinajsti oddelek.



Kaj se dá za solato.



478. Biluši (špargeljni) za solato.

Biluše (špargeljne) v slani vodi skuhaj, shladi, na nje deni jesiha in olja, pa daj k pečenki.

479. Karfijolina solata.

Merzlo, v slani vodi kuhano karfijolo z jesihom in oljem zabeli, pa daj k pečenki.

480. Hmelova solata.

Hmel lepo osnaži in v slani vodi skuhaj; merzlega z oljem in jesihom zabeli, pa daj k pečenki.

481. Ohrovtova solata.

Lepo rumeno ohrovtovo glavico v slani vodi skuhaj, hladno vsak sebi deni, štoržeke obreži, perte pa na rezance (nudeljce) zreži, malo potresi s poprom, zabeli z jesihom in oljem, pa daj na mizo k pečenki.

482. Repna cima.

Cimo ali pozimske repne izrastke v slani vodi in v prostornem piskru skuhaj, potem še z vodo poškropi, merzlo in odteklo z oljem in jesihom zabeli, pa daj za solato.

483. Zélena.

Zéleno olupi, operi in v slani vodi skuhaj, če je treba, jo še potlej olupi do čistega, hladno na tenke zrezke zreži, zabeli z oljem in jesihom, vmes pa deni malo kuhanega in ravno tako zrezanega krompirja, na krompir pa olja in jesiha, dokler je še gorak, da se ne sterdi, če hočeš tudi malo česna. — Krompir se pa podá vsem solatam.

484. Zelen regrad.

Naglo ga v slani vodi skuhaj, ocedi in polij še z merzlo vodo, potem ga potresi s poprom, zabeli ga z oljem in jesihom, prideni mu krompirja, in daj k pečenki.

485. Stročji fižol.

Stroke na konceh obreži, prereži jih pošev, da fižol ven ne gre, naglo jih v slani vodi skuhaj, ocedi in polij še z merzlo vodo, zabeli jih z oljem in jesihom, če hočeš jih tudi malo popopraj.

486. Pesa.

Peso mehko skuhaj ter pusti, da se v tisti vodi shladi, potem jo olupi, na tenke zrezke zreži, potresi jo s kimeljnom, osoli in zabeli z oljem in jesihom.

487. Fižolica.

Fižolico mehko skuhaj v slani vodi, ocedi jo in hladno zabeli z jesihom in oljem, pa daj za solato.

488. Laška solata.

Strebi lepe solate cikorije, andibije, regrada, motovilca in navadne solate po primeri, kolikor je potrebuješ, skuhaj tudi karfijole, zélene, krompirja stročjega fižola, pese in fižolice; zéleno, krompir in peso olupí, na tenke zrezke zreži, in iz najlepših izštihaj kakove podobice. Vzemi slanika (arenka), odreži mu glavo in rep, rep precepi in vtakni ga v oči, polovico v eno oko, polovico pa v drugo, da je kakor bi imel roge; život pa osnaži, čez pol precepi, iz njega poberi vse koščice, kar moreš čisto, in zreži ga na rezance (nudeljce), osnaži tudi nekoliko sardelj, koščice jim izberi, in zreži tudi sardelje na rezance (nudeljce). Jeguljo (Aalfisch) pa zreži na zrezke; — skuhaj dve jajci v terdo, rumenjake posebej, beljake pa tudi posebej skozi sito pretlači. — Zdaj vse te zelene solate v vodi oprane in ocejene deni v precej veliko skledo, prideni jim tudi kuhane solate, zélene, krompirja, pese, fižola in fižolice, posoli, dobro z oljem in jesihom zabeli, pa rahlo zmešaj; kar si izštihala in karfijolo zabeli vsako posebej, zmešano solato deni v za to namenjeno skledo, nakopiči jo stolpu (turnu) podobno; s tem, kar si izštihala, s karfijolo, slanikom (arenkom), sardeljami in jeguljo (ki mora biti tudi zabeljena), okinčaj kar najlepše moreš, vmes sem ter tje deni kako káparo in olivo in pretlačenih jajec, zdaj bel zdaj rumen kupček, verhi pa slanikovo glavo, da pokoncu gleda, zabeli, in tako napravi solato ravno preden na mizo daš. Če nimaš vseh teh reči, pa katero solato izpusti, in tako bo pa le na pol laška solata.

Sladke solate.

489. Pomarančen sladkor.

Nasekaj kosčke sladkorja (cukra), kakor za kavo, vsacega ob pomarančo dergni toliko časa, da je rumen

na vse strani; ako imaš kedaj več pomaranč, lahko si tacega sladkorja napraviš za celo leto, shrani ga v stekleni posodi, katero zaveži.

490. Limonen sladkor.

Ravno tako obdergni kosčke sladkorja ob limono, samo menj časa dergni, da ne bo grenak, in shrani zavezanega v stekleni posodi.

491. Korenje za solato.

Olupi lepega rumenega korenja, zreži ga na perst dolge in pol persta široke rezance (nudeljce), napravi ga toliko, kolikor misliš dati ga za solato, in v neslani vodi skuhaj, kuhanega na situ precedi, pa še z vodo splahni, potem na toliko solate, kolikor je je treba za 10 oseb vkuhaj (špinaj) 14 dekagramov (unčo) sladkorja (cukra) s kosčekom limoninega in s kosčekom pomarančinega sladkorja (spinat se mu pravi), vlij na cukr malo vode, in kuhaj go toliko časa, da se potegne za kapljo, ktera od žlice kane; vanj deni odteklo korenje, da v tem sladkorji prevrè, potem odstavi in pusti, da se v njem shladi, hladnega poberi v za to namenjeno skledo, mokroto še malo pokuhaj pa čezenj vlij. Preden daš na mizo, skledo krog okinčaj z na zrezke narezano pomeranč.

492. Pražena jabelka.

Izkroži z za to namenjenim štekarčkom iz srede jabelk mošancgarjev ali tofeljnov vse peške, deni jabelka v kozo, jabelko zraven jabelka, natresi v vsako ljuknico cukra in še več, zalij jih toliko z vodo, da stoji perst visoko, pokrij jih in praži; ko so po eni strani opražena, obrni jih, da se opražijo še po drugi; deni jih v skledo, s tem, kar je spodaj, jih polij pa daj gorka na mizo.

493. Pražena jabelka drugače.

Tako izkrožena jabelka kot zgoraj zloži jabelko zraven jabelka v kozo; v posebni kozici pa razgrej malo

masla, prideni malo stolčenega cukra, da se v maslu razpusti in malo zarumeni; s tem jabelka polij, prideni jim še malo cukra, pa malo vode, pokrij jih in praži, ko so po eni strani opražena, obrni jih, da se opražijo še po drugi; potem jih deni v skledo, s tem, kar je spodaj, jih polij, pa daj gorka na mizo.

494. Jabelka kakor za med kompot.

Jabelka olupi, na kerhljičke zreži, peške lepo iz njih izkroži in srede toliko obreži, da kerhljiček stoji; devaj kerhljičke sproti v merzlo vodo, da ti ne zarujavé; potem deni v kozo vode, malo cukra in zavrí, ko zavré, deni notri toliko kerhljičkov, da lahko plavajo; ko so kuhani, jih ven poberi na okrožnik eden zraven drugega zloži, pa druge notri deni, dokler jih imaš kaj, na okrožniku jih pokrij, sem v kozo pa prideni kosček limoninega in kosček pomarančinega sladkorja, pa še pokuhaj, da gosto vré; shladi, in merzlo čez jabelka vlij.

495. Hruške.

Dobre hruške olupi, čez pol prereži tako, da se malo repka derži, peške jim izkroži pa ravno tako kuhaj, kakor jabelka za kompot (št. 494).

496. Čežana iz jabelk.

Jabelka olupi, na kosčke zreži, peške iztrebi, deni jih v kozo, prideni malo celega sladkorja in kosček limoninega, zalij malo z vodo, pa mehko skuhaj; potem jih zmečkaj, deni v skledo; če daš gorko, na mizo, dobro jo potresi s stolčenim sladkorjem in z razbeljeno lopatico zarumeni, če ne, pa v skledo deni, in pusti da se shladi.

497. Pražene češnje.

Iztrebljene in oprane češnje deni v kozo, prideni jim kosček limoninega in še drugega sladkorja, prilij

malo vode, če hočeš tudi malo vina, pokrij jih pa praži, da so mehke; potem jih deni v skledo in daj hladne na mizo.

498. Višnje.

Naredi kakor navadne češnje (št. 497), samo več sladkorja prideni, ker so bolj kisle.

499. Trejet.

Zreži žemljo na pol persta debele zrezke, te opeci na mrežici na obe strani lepo rumeno (piškoti pa, če jih imaš, so še boljši). Zavri po primeri vina, prideni kosček limoninega, kosček pomarančinega in še družega sladkorja, da je sladko, žemlje deni v za to namenjeno skledo, s tem vročim vinom jih polij, pokrij, in pusti, da se shladé, pa daj na mizo.

500. Trejet drugače.

Zavri vina s cukrom, da je sladko; vlij vroče na opečene žemlje ali piškote, potresi s cimetom, pokrij in pusti da se shladi.



Štirnajsti oddelek.

Močnate jedi ali kuhi (kohi).

501. Vanilij-cuker.

Zreži na lepi terdi deski šibico vanilije na kosčke, te s krivim nožem drobno zreži, potem v možnarji tolci toliko časa, da se vanilija sprime; stolči tudi 14 dekagr. (unčo) cukra posebej, pridevaj po malem ga vaniliji in s tolkačevo glavo dergni, z nožem premešaj, da se vanilija lepo razdrobi in med cukrom razdeli; potem ga deni v stekleno posodo, dobro ga s papirjem zaveži, da se ti ne izdiši.

502. Holipe.

Deni v pisker poldrugo litrovo osmino (pol maslica) frišnega mleka, tri žlice kisle smetane, štiri velike žlice cukra, dišave, cimeta in limonine lupinice, pa malo menj kot poldrugo litrovo četertino (maslec) lepe bele moke. Ako nimaš kisle smetane, deni v pisker dobro poldrugo litrovo osmino ($\frac{3}{4}$ masleca) dobre kafe-smetane, toliko cukra kakor prej, in moke. — Če pa tudi te smetane nimaš, deni v navadno frišno mleko malo sirovega masla, zopet toliko cukra in moke. Vse to dobro zmešaj, da je testo kakor za vlite rezance (nudeljne). Razgrej za to namenjene klešče na plamenu, če so puste, jih malo z maslenim papirjem pomazi, deni v sredo na ploščico eno žličico tega testa,

klešče počasu stisni, pa stisnjeno testo na plamenu naglo lepo rumeno zapeci na obe strani. Če se ti holipa pri pečenji prime klešč, to je znamenje, da je testo premalo mastno, — prideni mu torej smetane; — če se pa pečena holipa ne da zavijati, premalo je sladka, zato testu prideni cukra; potem klešče odpri, z nožem pri eni strani odloči pečeno testo pa okoli kuhavničinega reclja zavij, kakor klobasico, ter z njega posmukni. — To je holipa. — In tako delaj, dokler imaš kaj testa.

503. Skarniceljni.

Naredi testo za holipe (št. 502) in ravno tako ga speci, potem na kuhavničinem reclu zavij kakor škarniceljne, in to že na kleščah.

504. Zago-kuh pečen.

Skuhaj na pičlih treh četertinah litra (polič) dobre kafe-smetane (če nimaš smetane pa v frišnem mleku, kteremu pa prideni malo sirovega masla) zage, da bo mehka in prav gosta, pa varuj, da se ti ne prismodi; potem jo deni v skledo, hladno zmešaj in jej primešaj 5 rumenjakov, žličico vanilij-cukra in še družega cukra, da bo sladko, od štirih beljakov terd sneg rahlo zraven primešaj, in moke kar jo moreš v treh perstih deržati. Namaži primeren model z maslom, potresi ga nekoliko z moko, deni notri pol mešanja, pomaži en oblat z zalznom, razlomi ga in deni sem in tje tak kosček; zdaj deni še drugo polovico notri, pa zapeci lepo rumeno. Toliko imaš za 5—6 oseb.

505. Zago-kuh na sopari.

Naredi kuh kakor (št. 504), deni ga v model pa brez zalzna; potem v veliko kozo do polovice vlij vode, vanjo postavi model, pa varuj, da ti voda v model ne pride, postavi v ror, da se skuha, ali pa zgoraj in spodaj z žerjavico obloži; potem kuhanega v skledo stres, krem čez polij, pa daj na mizo 5—6 osebam.

506. Krem.

Deni v piskerc treh litrovih četertin (v poliški piskerc) poldrugo litrovo osmino (pol masleca) dobre kafe-smetane, tri rumenjake, žličico vanilij-cukra in še drugzega cukra; pristavi k ognju in šprudlaj, da se ti zgosti kot šato.

507. Rajžev kuh, pečen.

Skuhaj na dobri kafe-smetani ali frišnem mleku, v katero pa moraš djati malo sirovega masla, dve pesti zbranega in opranega rajža, da je prav gost; hladnega zmešaj in primešaj pet rumenjakov, žličico vanilij-cukra in še drugzega cukra, da je sladko, od štirih beljakov terd sneg rahlo zraven primešaj, deni polovico tega v primeren namazan model, sem ter tje vtakni kosček z zalznom namazanega oblata, pokrij z drugo polovico, lepo rumeno zapeci in daj 5—6 osebam.

508. Rajžev kuh, kuhan.

Naredi kuh kakor št. 507, deni ga v namazan in z moko poštupan model brez zalzna, skuhaj ga na sopari kot zago-kuh (št. 505), kuhanega stresi v skledo in polij ga s kremom (št. 506). Toliko ga je za 5—6 oseb.

509. Pečen rajžev kuh iz jabelk.

Rajžev kuh naredi kot (št. 507), namesto z oblati, z zalznom namazanimi, nadevaj (filaj) ga z dobro sladkimi in odteklimi kerhljički (glej jabelka št. 494 kompot); v sredo, iz ktere si peške izkrožila, deni vsakemu kerhljičku malo zalzna, potem drugo polovico mešanja gori deni pa lepo rumeno zapeci, in daj 5—6 osebam.

510. Kuh iz stolčenega rajža.

Stolci v možnarji dve pesti zbranega suhega rajža, potem ga, da je gost, na dobrem mleku skuhaj in shladi; vmešaj v skledi za jajce sirovega masla, deni notri hla-

den rajž, pet rumenjakov, žličico vaniljnega in še drug-
zega cukra, da bo sladko, pa štirih beljakov terd sneg,
namaži primeren model z maslom, poštipaj ga malo z
moko, deni notri pol kuha, položi sem ter tje kosček z
zalznom pomazanega oblata, deni notri še drugo polovico
kuha, pa lepo rumeno zapeci. Toliko imaš za 5—6 oseb.
— Brez zalzna tudi opraviš.

511. Gresov kuh (Grieskoch).

Skuhaj na dobrem mleku eno pest gresa, da bo
prav gost, vmešaj za jajce sirovega masla, deni notri
hladen gres, primešaj mu pet rumenjakov, žličico vanilj-
nega in še drugzega cukra, da bo sladko, pa od štirih
beljakov terd sneg rahlo zraven primešaj, deni ga v pri-
meren namazan model, in lepo rumeno zapeci, pa daj na
mizo 5—6 osebam.

512. Ribane kaše kuh.

Naredi iz dveh rumenjakov in moke terdo testo,
in zribaj ga na kruhovem ribežnu, to kašico skuhaj na
dveh dobrih litrovih četertinah ($1\frac{1}{2}$ maslecu) dobrega mleka
(smetane), da bo gosta; vmešaj za jajce sirovega masla,
primešaj merzle kaše, 5 rumenjakov, žličico vaniljnega in
še drugzega cukra toliko, da bo sladko, pa 4 beljakov
terd sneg rahlo zraven primešaj (kadar holipe delaš,
shrani si nekoliko ploščic, da jih ne zviješ), pomaži ne-
ktere holipe z zalznom, deni v pomazan model eno versto
kuha, na-nj položi pomazano holipo, pa spet kuha, tako
stori dvakrat (kuh pa mora na verh priti), pa lepo ru-
meno zapeci; toliko imaš za 5—6 oseb.

513. Rėzančni (nudeljnov) kuh.

Iz dveh rumenjakov ali iz drobnega celega jajca in
moke naredi testo za rezance (nudeljne), tenko ga raz-
valjaj in na drobne rezančkeke zreži; te skuhaj, da so
prav gosti, na dveh dobrih litrovih četertinah (poldrugem ma-
slecu) dobre kafe--smetane; potem vmešaj za jajce siro-

vega masla. primešaj pet rumenjakov, žličico vaniljnega in še drugega cukra, da bo sladko, merzle rezance (nudeljne) in štirih beljakov terd sneg; namaži primeren model z maslom in poštopaj ga z moko; nadeni (filaj) kuh z zalznom, kakor kuh iz ribane kaše, pa zapeci.

514. Penast nudeljnov kuh.

Naredi iz dveh rumenjakov in moke lepe drobne rezance (nudeljne), zakuhaj jih v treh litrovih četertinah (v poliču) kafe-smetane, kamor prideni tudi malo vaniljnega ali pomarančinega in še drugega cukra, da bo sladko; naredi iz petih beljakov terd sneg, potem vmes deni še 5 dekagr. in $2\frac{1}{2}$ grama (3 lote) stolčenega, pa še malo vaniljnega cukra in še dobro sneg raztepi; potem kuhane, še vrele rezance notri zlivaj, pa rahlo primišaj; namaži primerno skledo z maslom, poštopaj jo z moko in vanjo deni kuh, toda ne vsega, ampak malo naj ti ga še ostane; potem vzemi škarniceljnov (št. 503), z ostalim jih napolni, pa v skledo v kuh rahlo postavlja, dokler imaš kam, in speci, pa ne v prehudi peči. Pečen je v četrt ure in ne sme nič čakati, ampak mora precej na mizo.

515. Rajževi krofi.

Mehko in gosto skuhaj rajža, kolikor ga potrebuješ, med kuhanjem deni v smetano malo vaniljnega in še drugega cukra, da bo sladak, potem z vodo lepo pomoči desko, na njo pol persta da debelo razmaži rajž ter pusti, da se na pol shladi, potem ga štihaj s krofovim modlom, štihane krofe obrni, in polovico krofov v sredi namaži z zalznom, z drugimi pa pokrij tako, da tiste strani, ki so bile prej spodej, pridejo v sredo; potem jih v raztepenem jajcu in v ribanem kruhu povaljaj, pa v maslu opohaj, s cukrom potresi, pa daj na mizo.

516. Rajževe hruške.

Rajža skuhaj kakor za krofe, ravno tako ga tudi na mokro desko, le malo debeleje namaži, na pol shlajenega

zreži na kosčke dlan široke in ravno toliko dolge, oberni, da mokra stran verh pride deni, v sredo malo zalzna, in zapogni vogal proti voglu, ob kraju malo poreži in v podobu hruške, kakoršne hočeš; za recelj deni spodaj malo razcepljenega cimeta, za muho pa vanje vtakni nagelnove žbice, povaljaj jih v raztepenem jajcu in ribanem kruhu, pa v maslu lepo rumeno spohaj, pohane potresi s cukrom, pa daj na mizo.

517. Gresovi krofi.

Na dobri kafe-smetani, v ktero prideni malo vaniljnega in še družega cukra, da bodo krofi sladki, gosto skuhaj gresa, nato primešaj rumenjaki in namaži ga pol persta na debelo, na mokro desko, na pol shlajenega štihaj kot krofe; oberni jih, in polovici krofov deni v sredo malo zalzna, z drugo polovico pa pokrij, da spodnje mokre strani pridejo v sredo; povaljaj jih v raztepenem jajcu in ribanem kruhu pa spohaj v maslu, potem jih s cukrom potresi in daj na mizo.

518. Pešamelj-krofi.

Razgrej za jajce sirovega masla. da se lepo speni, deni notri dve žlice moke, prilij potem malo menj kot poldrugo litrovo četertino (maslec) mleka, prideni tudi pomarančnega ali limoninega, pa še družega cukra, da bo sladko, in skuhaj, da bo gosto, primešaj še na ognji dva rumenjaka, potem odstavi in primešaj eno peščico ribanega kruha, ter namaži na mokro desko pol persta na debelo, merzlo s krofovimi modlom izštihaj, oberni, in polovico jih v sredi z zalznom malo nadeni (filaj), z drugo polovico pokrij, v jajcu in ribanem kruhu povaljaj, v maslu opohaj, potresi s cukrom, pa daj na mizo.

519. Pešamelj-kuh.

Naredi pešamelj kakor (št. 518), le kruh opusti, namesto na desko ga deni v skledo, hladnega zmešaj, primešaj, da bo sladak še malo cukra, pet rumenjakov, iz

štirih beljakov terd sneg, na zadnje pa še peščico ribanega kruha, deni v pomazan primeren model, pa zapeci lepo rumeno, potem ga v skledo stresiš, s šató polij in daj urno na mizo.

520. Mareličen narastek (Auflauf).

V skledo deni tri žlice mareličnega zalzna, mešaj ga; potem naredi iz šestih beljakov terd sneg, nekaj snega deni med zalzen in še mešaj, ostali sneg pa še dobro stolci, da je terd; prideni $10\frac{1}{2}$ dekagramov (šest lotov) cukra, še malo potolci, potem pa k zalznu rahlo primešaj; deni ga v pomazano skledo ali model, pol ure preden ga na mizo daš, ga deni v peč (pa ne v prehudo), da se speče, pa daj na mizo 4—5 osebam.

521. Ribezljev narastek.

Ribezljev zalzen mešaj kakor mareličen; k toliko zalznu gre ravno toliko snega iz beljakov in toliko cukra; če ga menj potrebuješ, pa po primeri menj naredi.

522. Malinčen narastek.

Vmešaj, če imaš malinčen zalzen, nameto marilnega, drugo naredi vse kakor (št. 520).

523. Jagoden narastek.

Mešaj jagoden zalzen kakor (št. 520) marilnega, drugo naredi vse kakor pri onem.

524. Hečapeš-narastek.

Se ravno tako naredi, kot vsi drugi, samo zalzen se ta vzame in meša.

525. Kutinov narastek.

Kutinov zalzen mešaj, drugo prideni vse kakor pri marilnem narastku.

526. Minutna močnata jed.

V skledo deni 8 dekagr. in $7\frac{1}{2}$ gram. (pet lotov) stolčenega cukra, prideni tudi stolčenega limoninega in pomarančnega cukra, primešaj počasu deset rumenjakov, potem pa vseh deset beljakov terd sneg rahlo zraven primešaj; zdaj namaži skledo, v katero jo misliš djati, z maslom, potem pa še dve skledi ali modla ravno tiste velikosti, dobro polovico tega mešanja deni enakomerno v vse tri sklede, in zapeci, da se zarumeni; potem deni sem ter tje kupček zalzna v eno skledo, iz druge pa ven stresi in verhi deni, potem spet zalzna deni, pa še iz tretje sklede ven stresi pa spet verhi deni; tisto mešanje pa, katero imaš še v skledi sirovo, čez polij, in v ne prehudi peči peci 10 minut.

527. Zalznov kuh, drugače.

V skledo deni 7 dekagramov (štiri lote) zalzna kakoršnega imaš, 7 dekagramov (štiri lote) cukra, štiri rumenjake, pa dobro zmešaj; potem rahlo zraven primešaj iz vseh štirih beljakov sneg, namaži primeren model z maslom, to rahlo deni vanj, pa na sopari skuhaj (kakor zago-kuh št. 505); potem ga v skledo stresi, pa s spenjenim (famanim) mlekom okrog garniraj, ali ga pa z jagodnim ali malinčnim odcedkom (Abguse) polij, pa daj na mizo. Po zalznu, ki ga vzameš, imenuje se kuh.

528. Spenjeno mleko.

V skledo deni prav dobre kafe-smetane, postavi jo na led, če ga imaš, če ga pa nimaš, na pesek v vodo; potem smetano ravno tako tolci kakor beljake, da se zgosti kakor sneg, primešaj potem za duh stolčenega limoninega ali pomarančnega cukra, ali pa tacega zalzna, kakoršen je kuh; pa še družega cukra, da bo sladko, malo še stolci, da se lepo razmeša, pa daj krog kuha merzlo na mizo; kuh pa mora biti vroč.

529. Jabelčen kuh.

Obriši šest lepih mošancigarjev ali tofeljnov, ali drugih lepih dobrih jabelk, zloži jih v primeren model, jabelko zraven jabelka, postavi model v drugo kozo, v kateri mora biti 2—3 perste vode, kozo dobro pokrij, pristavi v ror ali na žerjavico, da se ti na sopari mehko skuhajo; kuhana pretlači skozi sito. Zdaj vmešaj za dve jajci sirovega masla, primešaj na vsako jabelko en rumenjak, t. j. šest rumenjakov, pretlačena jabelka, za duh limoninega ali pomarančnega cukra, ali takih lupinic, toliko navadnega cukra, da bo sladko, od petih beljakov sneg rahlo zraven primešaj, nazadnje pa še dve pesti ribanega kruha, to vse rahlo vkup zmešano deni v pomazan model, pa lepo rumeno zapeci. Toliko ga imaš za 5—6 oseb.

530. Kuh iz frišnih kutin.

Na sopari, kot zgoraj jabelka, skuhaj tri lepe kutine, kuhane pretlači skozi sito, kar je mehkega; vmešaj za dve jajci sirovega masla, primešaj šest rumenjakov, pretlačene kutine, limoninega cukra ali lupinice za duh, pa še drugega cukra, da bo dobro sladko, petih beljakov terd sneg, na zadnje še dve pesti ribanega kruha rahlo zraven primešaj, v pomazan model deni, speci in daj 4—5 osebam na mizo.

531. Kuh iz frišnih jagod.

Obribaj eni žemlji skorjo, namoči jo v vodo ali mleko, razgrej za dve jajci sirovega masla, deni notri ožeto žemljo, in štiri žlice kafe-smetane, pa malo prepraži, to je pešamelj; deni ga v skledo, hladnega zmešaj, primešaj mu šest rumenjakov, dve pesti skozi sito pretlačenih jagod, cukra da bo sladko, od petih beljakov terd sneg; dve pesti ribanega kruha, pa rahlo na zadnje primešaj; v pomazan model deni pa zapecí. Lahko ga tudi na sopari skuhaš, kuhanega stresí v skledo, pa šato čez, med šato (št. 538) pa, ko je že gost, primešaj dobro žlico pretlačenih jagod, da je rudeč. — Daj 5—6 osebam.

532. Kuh iz frišnih malin.

Namoči v mleko eno obribano žemljo, razgrej za dve jajci sirovega masla, deni notri eno žlico moke, ožeto žemljo, dve pesti skozi sito pretlačenih malin, pa skupaj malo prepraži; deni v skledo, hladno zmešaj in primešaj šest rumenjakov, cukra da bo sladko, od petih beljakov terd sneg, na zadnje pa še dve pesti ribanega kruha, deni v pomazan model pa speci. V kateri posodi ga pečeš, v tej ga daj tudi na mizo, da ti ne upade. Toliko ga je za 5—6 oseb.

533. Kuh iz frišnega ribezlja.

ravno tako naredi, kakor malinovega (št. 532).

534. Pomarančen kuh.

Obribano žemljo namoči v mleko, na eni pomaranči obribaj kosčke cukra, da so lepo rumeni, pomarančo potem prereži in čisto ožmi v snažno posodico; zdaj razgrej za dve jajci sirovega masla, deni notri ožeto žemljo, ob pomarančo obriban stolčen cukrer in precejen pomarančen sok, to vse skupaj prepraži, shladi v skledi, hladno zmešaj in primešaj šest rumenjakov, $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) stolčenih olupljenih mandeljnov (na stolčene mandeljne kani nekoliko kapelj kafe-smetane, da ti mastni ne postanejo); če je premalo sladko, še malo cukra, od petih beljakov terd sneg, in na zadnje še dve peščici ribanega kruha rahlo primešaj, v pomazan model deni pa speci; ko je že skoraj pečen, lahko nanj narediš zalznov narastek (Salsenaufauf), ki se imenuje tudi pena (Schaum); kako se naredi, glej marelični narastek (št. 520); deni ga verhi in še četrť ure peci, pa daj na mizo. Toliko ga je za 10 oseb.

535. Limonen kuh.

Obribaj cukrer ob limono namesto ob pomarančo, obribano prereži in ožmi; obribano žemljo ravno tako v mleku namoči, razgrej ravno toliko sirovega masla,

deni notri ožeto žemljo, stolčen limonen cukrer, in zraven precedi limonen sok, da se še v njem malo popraži; potem deni v skledo, hladno zmešaj in primešaj toliko jajec, mandeljnov in ribanega kruha, kakor pri pomarančnem, cukra pa gotovo malo več, peci ga kot prejšnjega, pečenemu tudi peno (Schaum) lahko narediš, kakor onemu.

536. Limonen kuh drugače.

V majhnem piskercu skuhaj eno limono, da bo mehka in se dobro napnè, potem kar gre skozi sito pretlači, zdaj dobro mešaj $17\frac{1}{2}$ dekagrama (10 lotov) cukra z 12 rumenjaki do rahlega, primešaj potem pretlačeno limono, šestih beljakov terd sneg in peščico ribanega kruha; deni v pomazano skledo ali model pa peci; toliko ga je za 6—8 oseb.

537. Mandeljnov kuh.

V piskercu vmešaj en rumenjake, eno celo jajce, ene limone sok, poldrugo litrovo osmino (pol masleca) kafe-smetane, pa pol žemlje ribanega kruha; mešanje deni v ponev in pri ognji toliko časa mešaj, da se ti zagriže, t. j. zasiri, potem pa na sito stres, da se ocedi. Namочи v vodi eno obribano žemljo, razgrej za dve jajci sirovega masla, deni notri eno žlico moke, ožeto žemljo in tri žlice smetane, ter med vednim mešanjem praži toliko časa, da se čisto od ponve odloči, potem pa v skledo deni, hladno zmešaj in primešaj zagrizenje, ki je na situ, osem rumenjakov, pomarančnega in še družega cukra, da bo sladko, $10\frac{1}{2}$ dekagrama (šest lotov) mandeljnov, (ki si jih tako-le prej pripravi: deni v razbeljeno maslo olupljene suhe mandeljne, da so ti lepo zarumené, potem jih ven vzemi in merzle drobno stolci); za mandeljni primešaj petih beljakov terd sneg in dve peščici ribanega kruha. deni v pomazan model, speci ali na sopari skuhaj kakor zagov kuh (št. 505); če ga na sopari kuhaš, stres ga, preden ga na mizo daš, v skledo pa šató čez polij. Toliko ga je za 6—7 oseb.

538. Šato.

Deni v bokalski pisker pet rumenjakov, pol pomaranče in pol limone soka, pomarančnega in limoninega in še drugega cukra toliko, da bo sladko, pa poldrugo litr. osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) vina, to vse vkup na ognjišču ali nad žerjavico šprudljaj toliko časa, da se bo dobro zgostilo; to je šatò, ki se deva na močnate jedi (kuhe).

539. Rumov kuh.

Obribaj cukra ob tri limone in eno pomarančo, potem vse prereži in ožmi skoz terdno snažno ruto v piskerc, in prideni štiri žlice vina, štiri rumenjake in štiri jajca, to vse vkup dobro šprudljaj, zdaj deni v eno ponev za tri jajca sirovega masla; ko se razgreje, prideni tri žlice moke, da se lepo speni, potem notri vlij šprudljana jajca z mokrto, prideni tudi že stolčen obriban cukrer, ter med vednim mešanjem praži toliko časa, da se rado od ponve loči; potem v skledo deni, hladno prav dobro zmešaj in primešaj $17\frac{1}{2}$ dekgr. (10 lot.) cukra, 16 rumenjakov, 3—4 žlice ruma, 8 beljakov sneg, in na zadnje od dveh žemelj ribanega kruha rahlo zraven primešaj in v namazana dva modla ali skledi deni, pa zapeci; iz ostalih beljakov čez naredi peno (Schaum) kakor za pomarančen kuh št. 534. Toliko ga je za 24 do 30 oseb.

540. Punčev kuh z rumovim šatò.

Obribajna treh limonah in na 3 pomarančah cukra, zavri pičlo poldrugo litr. četrt. (maslec) vode, ko vrè, vanjo vsuj 2 zličici holandskega čaja (Holländer Thee), odstavi precej na stran pa pokrij. Stlači sok iz obribanih pomaranč in limon, ter v snažno posodo dobro precedi ostali čaj in ta sok skupaj. Razgrej za tri jajca sirovega masla, deni notri tri žlice lepe moke, da se nekoliko speni, poldrugo litr. osmino (pol masl.) prej omenjene precejene mokrote pusti, med drugo polovico pa všprudljaj dva rumenjaka, pa dve jajci; to zlij med spenjeno moko ter pri ognji mešaj toliko časa, da se ti gosto testo naredi in se od ponve odloči; potem deni v skledo

hladno, do dobrega zmešaj in primešaj pol stolčenega poprej obribanega cukra, pa še družega cukra, da bo sladko; 7 rumenjakov, tri žlice ruma, od treh beljakov trd sneg, pa 2 peščici lepega ribanega kruha; deni ga v pomazan model, pa ga na sopari skuhaj. — Deni v pisker, ki 1 liter in dobro pol-drugo litr. četert. (1 bok.) derži, 5 rumenjakov, kolikor imaš še obribanega stolčenega cukra in še družega cukra, da bo sladko, tiste poldr. litr. osmine ($\frac{1}{2}$ masl.) mokrote, ki si jo prej prihranila, ter pri ognji šprudljaj, da se ti zgosti, potem vmes deni še dve žlici ruma, še malo šprudljaj; kuhan kuh v skledo deni pa s tem šató polij. — Toliko ga je za 10—12 oseb.

541. Kuh iz sladke kafe-smetane.

Všprudljaj v poldr. litr. četrt. (maslecu) dobre smetane 7 dekgr. (4 lote) lepe bele moke, potem razgrej v ponvi za pol jajca sirovega masla, izlij to notri in mešaj, da se ti dobro zgosti, in od ponve odloči; deni v skledo, hladno zmešaj in primešaj pet rumenjakov, malo vaniljnega pa še družega cukra, da je dosti sladko, in od vseh petih beljakov trd sneg; deni v pomazan model pa na sopari skuhaj; kuhanega v skledo stresi, pa s šató polij. (Šató št. 538.) Toliko ga je za 5—6 oseb.

542. Kuh iz kisle smetane.

Do rahlega v skledi vmešaj 14 dekgr. (unčo) cukra s 6 rumenjaki, za duh prideni tudi limoninega ali vaniljnega cukra, prideni 8 žlic kisle smetane, iz vseh 6 beljakov trd sneg rahlo primešaj; 6 žlic lepe bele moke in eno pest zbranih in opranih rozin pa vamperljev prideni, deni v pomazano skledo, pa lepo rumeno speci, in daj 5—6 osebam na mizo.

543. Maslen (butter) kuh.

Do rahlega $17\frac{1}{2}$ dekgr. (10 lot.) sirovega masla vmešaj, mešaj mu počasu posamezno 12 rumenjakov, $10\frac{1}{2}$ dekgr. (6 lot.) cukra, pa tudi malo pomarančnega cukra za duh, od vseh beljakov trd sneg in žlico lepe bele moke; pol

tega deni v pomazano primerno skledo, pomaži kos oblata s zalznom, skup ga zavij kakor štrukelj in na majhne kosčke zreži, ktere sem ter tje v kuh v skledo rahlo postavi, deni še drugo polovico verhi pa speci. Toliko ga je za 8—10 oseb. Ako hočeš, čez naredi iz zalzna kakoršnega imaš peno (Schaum), kakor št. 520, peci ga še četert ure, pa ga imaš za 12—14 oseb.

Vsi ti kuhi se pečejo ali kuhajo navadno pol ure, če je ogenj ali gorkota prav primerna.

544. Kuh iz frišnih marelic.

Poberi 10 frišnim marelicam koščice iz srede, deni same v kozico na ogenj, pokrij jih, da se ti lepo prepražijo (zmečijo), potem jih pa skozi sito pretlači. Zdaj vmešaj za dve jajci sirovega masla, primešaj mu 6 rumenjakov, pretlačene merzle marelice, malo stolčenega limoninega in še družega cukra da bo sladko, od petih beljakov sneg, in dobre dve pesti ribanega kruha rahlo zraven primešaj; zmešano deni v pomazan model, pa zapeci lepo rumeno. Toliko ga je za 5—6 oseb.

545. Kuh iz frišnih breskev.

Deset breskev, katerim koščice prej iz srede poberi, v vodi mehko skuhaj, vodo odcedi in jih skozi sito pretlači; vmešaj za dve jajci sirovega masla, primešaj 6 rumenjakov, hladne pretlačene breskve, pomarančnega in še družega cukra, da bo sladko, petih beljakov terd sneg, in dobre dve pesti ribanega kruha rahlo zraven primešaj; v pomazan model ali v skledo deni pa zapeci lepo rumeno. Toliko ga imaš za 5—6 oseb.

546. Žemeljni kuh.

Obribaj eni žemlji vso skorjo, v vodi jo namoči, razgrej za 2 jajci sirovega masla, deni notri ožeto žemljo in 3—4 žlice sladke smetane ter mešaj, da se ti zgosti, deni v skledo, hladno zmešaj in primešaj 8 rumenjakov, cukra, da je dosti sladko, za duh pa pomarančnega ali limoninega

cukra, iz vseh osmih beljakov terd sneg, eno pest olupljenih stolčenih mandeljnov, eno pest pa zbranih in opranih rozin in vamperljev, in dve dobri pesti ribanega kruha primešaj; v pomazan model deni, pa na sopari skuhaj; kuhanega stresi v skledo, pa s šato polij. Če ga hočeš peči, deni ga v pomazano skledo, v kateri ga tudi potem na mizo daj 10 osebam.

547. Pešamelj-kuh, drugače.

Razgrej za $1\frac{1}{2}$ jajca sirovega masla, deni vanje, da se speni, 3 žlice lepe moke, potem prilij poldr. litr. četertino (maslec) dobrega mleka, da se skuha, ter deni hladiti; merzlo do rahlega zmešaj in primešaj vaniljnega in še družega cukra, da bo sladko, 7 rumenjakov, in od 5 beljakov terd sneg, deni v pomazan model pa zapeci; iz dveh ostalih beljakov lahko tudi čez narediš peno (Schaum), n. p. mareljčen narastek (Auflauf št. 520), še četert ure peči, pa daj na mizo, če imaš 6—7 oseb pri kosilu.

548. Ponočni in podnevni kuh.

Razgrej za dve jajci sirovega masla, deni vanje 4 žlice lepe moke, da se speni, sprudljaj dve jajci, en rumenjak in pičlo poldrugo litr. čet. (maslec) dobrega mleka, s tem spenjeno moko zalij in med vednim mešanjem kuhaj, da se rado od posode odloči, deni v dve skledi (v eno malo manj kot v drugo); deni v plehasto posodo v ror 7 dekgr. (4 lot.) ali pol kosca lepe in dobre čokolade, da mehka postane, in urno, da se ti spet ne sterdi, jo primešaj med manjšo polovico, ter zmešaj do rahlega v obeh skledah testo, v vsako skledo primešaj pet rumenjakov, cukra vaniljnega in še družega, da bo sladko, od 4 beljakov terd sneg in dve žlici ribanega kruha; deni v pomazano skledo ali model, černo testo spodaj, rumeno pa rahlo zgoraj ter peči počasu. Toliko ga je za 8—10 oseb.

549. Marcipan kuh.

Deni v pisker dve dobri litr. četrt. ($1\frac{1}{2}$ masl.) dobrega mleka, en rumenjak, dve jajci in ene limone precejeno

mokroto, dobro izšprudljaj, zlij v rumeno ponev ter mešaj na ognji toliko časa, da se ti zasiri, pogerni snažno, bolj redko mokro ruto na sito, ter počasu nanjo vlij da se odteče. — Opohaj v maslu pest olupljenih suhih mandeljnov da so rumeni, in merzle stolci. Vmešaj 7 dekgr. (4 lote) sirovega masla, primešaj oni sir iz rute, stolčene mandeljne, limoninega, pomarančnega in še družega cukra, da bo prav sladko, 8 rumenjakov, od 6 beljakov terd sneg pa eno pest ribanega kruha, deni v pomazan in s krukrom potre-sen model, pa speci; pečenega v skledo stresi, pa s šató (glej šató št. 538), ali z odcetkovim odcekom (Ueberguss, glej št. 550), polij, pa daj na mizo 8—10 osebam.

550. Odcedkov odcedek (Ueberguss aus dem Abgusse).

Če imaš jagodov, ali malinčen, ali ribezlev, ali višnjev odcedek, deni ga pol drugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) v pisker, in ravno toliko vina, kadar zavrè, zakuhaj notri 2 žlici zbranega zago ter pol ure kuhaj, s tem polij kuh, ko pečenega v skledo streseš.

551. Odcedkov odcedek (Ueberguss) iz frišnih jagod ali malinic.

Jagode in malinice pretlači skozi sito iz višenj vzemi koščice, ribezelj pa cel pusti. Deni v pisker pol vina pol vode, ta ali ta pretlačeni sok, ali višnje ali ribezelj, cukra pa toliko, da bo sladko; ko zavrè, deni na pičlo pol drugo litrovo četertino (maslec) mokrote dve žlice zago, kuhaj pol ure pa z vročim odcedkovim odcedkom polij pečen kuh.

552. Tolčen mandeljnov kuh.

Stolci $3\frac{1}{2}$ dekgr. (2 lot.) olupljenih mandeljnov; pri tolčenji deni nanje eno žlico smetane; ko so drobni, vmes pritolci dva rumenjaka, mandeljne, vaniljnega in še družega cukra, da bo sladko, in dveh beljakov terd sneg, rahlo zamešaj, v pomazano skledo ali model deni pa speci. Toliko ga imaš za 3 osebe.

553. Kuh iz zarumenjenih mandeljnov.

Zreži s krivim nožem 14 dekgr. (eno unčo) olupljenih mandeljnov, deni jih v kozo in 14 dekgr. (unčo) stolčenega cukra, ter na ognji mešaj, da se lepo zarumeni; potem jih shladi in mrzle stolci. Do rahlega vmešaj deset in pol dekgr. (6 lotov) sirovega masla, primešaj 8 rumenjakov, stolčene mandeljne, pomarančnega cukra, malo dišav (gvirca) 5 beljakov terd sneg, pa pest ribanega kruha, deni v pomazano skledo ali model, pa speci. Iz ostalih beljakov lahko čez narediš, če hočeš, peno, ki se dobro podaja. Toliko ga imaš za 8—10 oseb.

554. Guvernerjev kuh.

V kozo ali ponev deni poldrugo litr osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) dobre smetane, med poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) smetane pa šprudljaj dve žlici moke, da je prav gladko testo; ko smetana zavrè, zlij vanjo to, kar si sprudljala, pa mešaj, da se ti naredi lepo gladko testo; potem ga deni v skledo, in precej en rumenjak zraven primešaj, to je otročji kuh (Kindskoch).

Obribaj eno žemljo in v mleku jo namoči, zdrobi 5 cesarskih piškotov in tudi te z dvema žlicama smetane poškropi. Zdaj vmešaj za jajce sirovega masla, primešaj 6 rumenjakov, ožeto namočeno žemljo, pest stolčenih mandeljnov, otročji kuh, pomarančnega in še družega cukra, da bo sladko, poškropljene zdrobljene piškote, pa 4 beljakov terd sneg, deni v pomazan, z ribanim kruhom potresen model, pa ga speci ali na sopari skuhaj in polij z odcekovim odcekom, ali s šató. Toliko ga je za 8 do 10 oseb.

555. Orehov kuh.

Skozi sito pretlači 3 obribane že prej v mleku namočene in potem ožete žemlje. S krivim nožem drobno zreži 14 dekgr. (8 lotov) orehov. Vmešaj do rahlega 14 dekagr. (8 lotov) sirovega masla, primešaj pretlačene žemlje, 8 rumenjakov, 14 dekgr. (8 lotov cukra), za duh pa limoninega

ali pomarančnega ali vaniljnega cukra, in iz vseh osmih beljakov terd sneg; obloži pomazan model s tenko razvaljanim maslenim testom (Butterteig), deni kuh notri, rahlo kar čez visi zagerni ali pokrij kuh, s pomazilom pomaži pa speci. Tudi brez testa ga lahko spečeš kakor drugi kuh. Toliko ga je za 8—10 oseb.

556. Cesarski budin.

7 dekagramov (pol unče) mandeljnov prav drobno zreži, 7 dekagramov (pol unče) jih pa zreži po dolgem kot nudeljce, obribaj 2 žemljama skorjo in v mleko jih namoči. Vmešaj do rahlega 14 dekagr. (unčo) sirovega masla, primešaj ožeti žemlji 8 rumenjakov, drobno zrezane mandeljne, limoninega ali pomarančnega cukra za duh, in še družega cukra da bo sladko, 4 beljakov terd sneg, in po dolgem zrezane mandeljne, deni v pomazan in z ribanim kruhom potresen model, pa na sopari skuhaj ali speci; pečenega ali kuhanega stresi v skledo, polij s šató ali odcedkovim odcedkom (št. 550). Toliko ga je za 8—10 oseb.

557. Pinolin budin.

7 dekagramov (pol unče) pinol prav drobno zreži, 7 dekagramov (pol unče) pa na nudeljce; mandeljne opusti, drugo naredi vse kakor št. 556 pri cesarskem budinu.

558. Mandeljnov budin.

Mešaj 14 dekgr. (eno unčo) stolčenega cukra in primešaj posamezno 8 rumenjakov, za 5 krajcerjev drobno zrezane citronati, 14 dekgr. (eno unčo) stolčenih olupljenih mandeljnov, od vseh 8 beljakov terd sneg in pest ribanega kruha; v pomazan model deni pa speci, ali na sopari skuhaj, stresi v skledo in polij s šato ali z odcedkovim odcedkom. Toliko ga je za 10—12 oseb.

559. Mandeljnov narastek.

Mešaj do rahlega 35 dekagramov (20 lotov) sirovega masla, primešaj 18 rumenjakov posamezno drobno zrezane citronati, in pomarančnega cukra za duh, 28 dekagr. (16 lot.) stolčenih mandeljnov (ko jih v možnarji tolčeš, pridevaj po malem dva beljaka), 21 dekagramov (12 lotov) stolčenega cukra, 6 beljakov terd sneg, deni v pomazano skledo pa speci. Toliko ga je za 12 oseb.

560. Mali kuh (Lebkuchen).

Do rahlega zmešaj 15 dekgr. $7\frac{1}{2}$ gram. (9 lot.) sirovega masla, primešaj 9 rumenjakov, 21 dekgr. (12 lot.) cukra, malo limoninega in pomarančnega cukra za duh, vseh 9 beljakov terd sneg, in 21 dekgr. (12 lotov) lepe bele moke rahlo primešaj, deni pol tega v pomazan štirivoglat ali drugi model, zmešaj posebej peščico zbranih in opranih rozin, ravno toliko vamperljev, malo pomarančnih ceteljcev in citronati, drobno zreži, s tem enakomerno potresi, deni še drugo polovico verhi, pa v bolj slabi peči peci $1\frac{1}{2}$ uro, potem na okrožnik stres, pa daj na mizo gorko ali pa merzlo.

561. Tolčen lešnjekov kuh.

Naredi ga ravno tako kakor tolčen mandeljnov kuh (št. 552).

562. Kuh iz rakovega masla.

Naredi rakovo maslo (št. 51) ; tega za 2 jajci razgrej v ponvi, deni notri 4 žlice lepe moke, da se speni, potem prilij pičlo poldrugo litr. četert. (maslec) dobrega mleka (smetane,) da se testo lepo skuha; potem ga deni v skledo, dobro zmešaj in primešaj posamezno 6 rumenjakov, cukra limoninega, ali limoninih lupinic, pa še družega cukra, da bo sladko, vseh 6 beljakov terd sneg, pa žlico ribanega kruha; deni v pomazan model, na sopari skuhaj, kuhanega stres, v skledo, polij s šató, ali z odcedkovim odcedkom. Toliko ga je za 5—6 oseb.

563. Citronat kuh.

Obribaj eni žemlji skorjo, v vodi jo namoči, razgrej za dve jajci sirovega masla, deni notri ožeto žemljo in 4 žlice kafe-smetane, da se skuha. Hladno zmešaj in primešaj 6 rumenjakov, limoninega in še družega cukra, da bo sladko, dve žlici drobno zrezane citronati, vseh 6 beljakov terd sneg, pa pest ribanega kruha. Deni v pomazano skledo ali model pa speci. Toliko ga je za 5—6 oseb.

564. Češpljev kuh.

Naredi iz obribane, namočene in ožete žemlje, in iz ravno toliko sirovega masla in smetane pešamelj, kakor za citronat-kuh (št. 563), hladnega zmešaj in primešaj mu 6 rumenjakov, cukra, da bo sladko, za duh malo stolčnega cimeta in dišave (gvirca), 3 žlice češpljevega zalzna, vseh 6 beljakov terd sneg, pa pest ribanega kruha; deni v primerno pomazano skledo ali model pa speci. Toliko ga imaš za 6—7 oseb.

565. Češnjev kuh.

Poberi 2 pestema češenj koščice in peclje, s tem, kar se od češenj nacedi, pomoči 2 peščici ribanega kruha. Mešaj do rahlega za 2 jajci sirovega masla, primešaj 4 rumenjake, cukra, limoninih lupinic za duh, vseh 4 beljakov terd sneg, poškropljeni ribani kruh, na zadnje pa češnje rahlo primešaj. Deni v pomazano skledo ali model pa speci. Toliko ga je za 4—5 oseb.

566. Pomarančen kuh drugače.

Obribaj 8 kosčkov cukra na dveh pomarančah, 2 kosčka pa na limoni, ter ga stolci. Pomarančo in limono skozi ruto ožmi v pisker, temu soku prideni še 4 žlice vina, 4 rumenjake, 2 celi jajci, obriban cukrer, in še družega cukra, da bo dobro sladko, in dobro všprudljaj; potem razgrej za jajce sirovega masla, deni notri eno žlico make, ko se speni, jo z všprudljanjem

zaliž, mešaj pa skuhaj; ko se zgosti in od ponve odloči, deni v skledo, merzlo zmešaj in primešaj 11 rumenjakov, od 5 beljakov terd sneg rahlo vmes zmečaj, deni ga v pomazano skledo ali model, nadéni (filaj) ga z zalznom, ali pa peno (Schaum) čez naredi, ko je že pečen.

567. Malinčen šato.

Deni v bokalski pisker 6 rumenjakov, poldrugo litrovo četertino (en maslec) malinčnega odcedka (Abguss), pa pol drugo litrovo osmino (pol masleca) vina pri ognji šprudljaj, da se precej zgosti, potem vmes primešaj enega beljaka terd sneg, pa hitro čez kuh polij in daj na mizo.

568. Jabelčen krem-kuh.

Desetim tofelnom ali mošancigarjem izkroži s šteharjem peške, potem jabelka olupi, v cukreni vodi skuhaj, ter na sito deni, da se odtečejo. Pomaži skledo z maslom, deni notri odtekla jabelka (jabelko zraven jabelka), in napolni (filaj) jih v sredi z zalznom. — Deni v pisker 6 rumenjakov, vaniljnega in družega cukra, pa pol drugo litrovo četertino (en maslec) dobre kafe-smetane, ter pri ognji šprudljaj, da se ti zgosti, potem še vmes prišprudljaj dveh beljakov terd sneg, to čez jabelka polij, zapeci, da se zarumeni, pa daj na mizo. Toliko ga je za 5—6 oseb.

569. Mandeljnové kvarte.

Do rahlega mešaj 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra s 5 rumenjaki, potem primešaj od vseh 5 beljakov terd sneg, limonine in pomarančne lupinice za duh, 7 dekagramov (4 lote) lepe bele moke in peščico stolčenih mandeljnov, namaži za perst na debelo na pomazan pleh, pa speci lepo rumeno. Pečeno zreži na velike kvarte, in deni jih na desko, da se sterdijo.

570. Francoski jabelčen kuh.

Lepih 10 tofeljnov ali mošancigarjev olup, zreži na kosčke za nožev rob debele, dobro jih s stolčenim cukrom potresi, pa na maslu opohaj blede rumeno (pa ne vseh na enkrat). Pomaži mandelnove kvarte (št. 569) z zalznom, namaži veliko skledo z maslom, položi eno versto pomazanih kvart, verhi položi pohana jabelka. Naredi šató iz 10 rumenjakov, poldruge litrove četertine (masleca) vina, limoninega, pomarančnega in še drugzega cukra, da bo dobro sladko, pa tudi iz limoninega in pomarančnega soka, na zadnje pa ko se zgosti, vmes primešaj še 4 žlice ruma. Tega šató verhi jabelk malo izlij, pa spet pomazane kvarte položi verhi jabelk, pa spet malo s šató polij; tako delaj, dokler imaš kaj kvart in jabelk; malo šató pa prihrani za na verh, med tega pa primešaj dveh beljakov terd sneg, pa čez polij in zapeci lepo rumeno. Če hočeš, lahko spet peno (Schaum) čez narediš. Toliko ga imaš za 12—14 oseb.

571. Čokoladen narastek.

Razgrej 14 dekagramov (8 lotov) sirovega masla, deni notri 14 dekagramov (8 lotov) zribane čokolade, in 2 žlice moke; ko se speni, vmes prilij poldrugo litrovo četertino (maslec) gorke kafe-smetane, ter mešaj, da se skuha, zgosti in testo gladko postane; potem deni v skledo, hladno do rahlega zmešaj in primešaj 8 rumenjakov, 14 dekagramov (8 lotov) drobno stolčenega cukra, in vaniljnega cukra za duh, pa od vseh osmih beljakov terd sneg rahlo primešaj, v namazano skledo deni, pa na pol speci; potem pa naredi od 2 beljakov terd sneg, in primešaj vanj $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) cukra, deni ga v škarnicelj, spodaj luknjico naredi, zgoraj vkup stisni, z drugo roko pa na kuh doli potiskaj sem in tje, da narediš mrežice ali kar hočeš, še četert ure peci v bolj slabi peči, da se nekoliko zarumeni, pa daj na mizo. Toliko ga je za 10—12 oseb.

572. Čokoladen narastek drugače.

Naredi čokoladen narastek kakor zgoraj (št. 571), deni ga v skledo le malo, potem pomaži z zalznom mandelnove kvarte (glej št. 569), ali pa holipe (glej št. 502), položi jih notri, da kuh pokriješ, potem pa spet kuha deni eno versto, spet kvarte ali pomazane holipe; kar imaš še kuha, lepo ga po verhi deni, pa speci lepo rumeno. Toliko je za 10—12 ljudi.

573. Rumov narastek.

Deni v kozico 7 dekagramov (4 lote) sirovega masla, 7 dekagramov (4 lote) cukra, malo pomarančnega cukra za duh, $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) moke, da se malo speni; prilij potem malo menj kot poldrugo litrovo četertino (maslec) kafe-smetane, ter mešaj na ognji, da se ti zgosti in je testo gladko; potem deni v skledo, merzlo zmešaj in primešaj 4 rumenjake, od vseh 4 beljakov terd sneg in dve žlici ruma, deni v pomazano skledo in speci lepo rumeno. Toliko ga je za 5—6 oseb.

574. Maraskin rozolije narastek.

Naredi ravno tako kakor rumov narastek, le namesto ruma deni rozolije. Vloži ga lahko v pomazano skledo, kakor čokoladen kuh (št. 572), s pomazanimi mandeljnovimi kvartami ali holipami, ali pa brez teh samega, pa lepo speci. Toliko ga je za 5—6 oseb.

575. Lešnjekov narastek.

Zreži eno pest lešnjekovih jederc (pa poprej jih moraš olupiti kakor mandeljne), deni jih v ponev, pa eno žlico cukra, in mešaj da se ti malo zarumenijo, merzle drobno stolci. Deni v snažno kozico 7 dekagramov (4 lote) sirovega masla, 7 dekagramov (4 lote) cukra, malo vaniljnega za duh, in 2 žlici moke, pa malo speni; potem prilij malo menj kot poldrugo litrovo četertino (maslec) gorke smetane ter mešaj, da bo testo gladko in gosto; deni

potem v skledo, merzlo zmešaj in primešaj 5 rumenjakov, stolčene lešnjeke, pa iz vseh 5 beljakov terd sneg, deni v pomazano skledo ali model, pa speci lepo rumeno. Toliko ga je za 5—6 oseb.

576. Čokoladen konsumè.

Zribaj 14 dekagramov (unčo) čokolade, deni v ponev pol te čokolade, malo vaniljnega pa še družega cukra, in mešaj da se zmeči; potem zalij s poldrugo litrovo osmino (pol maslecem) smetane, v katero moraš prej eno žlico lepe moke všprudljati, ter mešaj, da se ti skuha pa do dobrega ne zgosti, s tem pomaži ravnokar pečene, še gorke mandeljnove šnite ali kvarte, ali jajčne bleke (Eierfleck), ter jih vkup zavij kakor štruklje; zreži jih na tri perste dolge kosčke, in pokonci postavi v pomazano skledo. Zdaj deni v ponev še uno polovico čokolade, in spet kosček sirovega masla, malo vaniljnega pa še družega cukra; ko se zmeči, zlij notri poldrugo litrova čertertina (maslec) smetane, v katero poprej všprudljaj tri žlice lepe moke, in med vednim mešanjem kuhaj, da se zgosti in rado od ponve odloči; potem deni v skledo merzlo do rahlega zmešaj, primešaj 6 rumenjakov, pa še cukra, da bo sladko, in od vseh 6 beljakov terd sneg, ter čez une pokonci postavljene kosčke deni, pa speci. Med tem naredi iz treh beljakov terd sneg, potem primešaj vanj 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra pa malo vaniljnega cukra za duh, s tem kuh čez in čez pomaži; iz ostalega pa z žlico gori naredi kupčke, ali pa kakoršne podobe hočeš za kinč, še četrť ure v pohlajeni peči peci, pa daj na mizo, če imaš pri kosilu 10—12 oseb.

577. Otročji kuh.

Zavri poldrugo litrovo osmino (pol maselca) smetane, v poldrugo litrovo osmino (pol maselca) smetane pa všprudljaj tri žlice lepe moke, da bo testo gladko, ter v vrelo smetano to zakuhaj, da se popolnoma skuha, to je otročji kuh; potem deni v skledo, in merzlo do rahlega zmešaj,

primešaj 6 rumenjakov, vaniljnega in še drugega cukra, da bo sladko, in od 4 beljakov terd sneg rahlo zamešaj v pomazan model deni, pa speci. Toliko ga imaš za 6 oseb.

578. Šmankerl, močnata jed.

Naredi otročji kuh kakor št. 577; potem všprudljaj v poldrugo litrovo osmino (pol masleca) smetane eno celo jajce, eno žlico moke, pa eno žlico otročjega kuha, da bo gladko testo; zdaj vlivaj kot jajčne bleke v ponev, 2 bleka pomaži z zalznom, vkup zvij in na dva persta dolge kosčke zreži, druge pa le malo opeci, med otročji kuh deni, ter vkup do rahlega zmešaj, primešaj 6 rumenjakov, vaniljnega in še drugega cukra, da bo sladko, pa od 5 beljakov terd sneg; deni v pomazano skledo pol tega kuha, postavi pomazane kosčke pokoncu sem in tje, verhi še deni drugo polovico, pa speci lepo rumeno, in daj na mizo 8—10 osebam.

O p a z k a: Preden kakoršenkoli kuh deneš v skledi peč, v ror deni peska in vselej na pesek postavi skledo, da ti ne počí.

579. Ledén kuh.

Deni v skledo 14 dekagramov (eno unčo) stolčenega cukra, nanj kani nekoliko kapelj limoninega soka, poldrugi beljak in mešaj, da se jako naraste, potem naredi od pol-druzega beljaka terd sneg, ter ga rahlo vmes primešaj, v pomazan model deni, pa na sopari skuhaj. Kuhanega stresi iz modla v skledo, in ga z odcedkom polij, pa daj na mizo 4—5 osebam.

580. Snežene képe.

Naredi iz 4 beljakov sneg, ko se sterdi pritolci mu 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra, pa vaniljnega za duh; zavri v kozi dve dobri litrovi četertini (poldrugi maslec) smetane, in devaj notri z žlico okrogle kepe, ter pokrij in kuhaj jih okoli 5 minut, potem jih v skledo poberi, pa s kremom (št. 566) polij in daj na mizo. — To se tudi merzlo na mizo dá.

581. Češnjeva potica.

Do rahlega mešaj 14 dekagramov (unčo) sirovega masla, primešaj ravno toliko stolčenega cukra, in pomarančnega ali limoninega za duh, posamezno 8 rumenjakov, in z vsakim rumenjacom 1 dekagram in $7\frac{1}{2}$ grama (en lot) stolčenih mandeljnov, 4 beljakov terd sneg in 7 dekagramov (4 lote) žemljinih drobtin, in na zadnje 2 pesti opranih pecljev in koščic odbranih češenj rahlo vmes primešaj, deni polovico tega v pomazan model, nekoliko speci, potem še drugo polovico prideni, pa do dobrega speci. — Toliko je za 8 oseb. Če vzameš višenj, naredi ravno tako, in to je višnjeva potica.

582. Češnjeva potica drugače.

Do rahlega mešaj 15 dekagramov (unčo) stolčenega cukra, v ktere ga kani nekoliko kapelj limoninega soka, malo lupinice za duh, in 6 rumenjakov; potem primešaj od 5 beljakov terd sneg, 12 dekagramov in $2\frac{1}{2}$ grama (7 lotov) lepe bele moke, in na zadnje 2 pesti pecljev in koščic zbranih češenj, deni v pomazan model polovico tega, ter malo speci, potem pa prideni še drugo polovico, da se do dobrega speče; pečenega stresi v skledo, pa daj na mizo 6—8 osebam. (Deva se dvakrat peč zato, da češnje k dnu ne zlezejo.)

583. Češnjeva potica še drugače.

Do rahlega mešaj 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra, limonine lupinice, pomarančnega cukra za duh, 7 rumenjakov in 14 dekagramov (unčo) stolčenih mandeljnov; potem primešaj od 5 beljakov terd sneg, $3\frac{1}{2}$ dekagrama (dva lota) zribane čokolade, malo zrezane citronati, eno pest ribanega kruha, ki ga pomoči z mokroto, ki se ti je od češenj nacedila (ko si koščice jemala iz njih), pa dve pesti češenj; deni v pomazan model polovico tega; ko se že malo zapeče, prideni notri še drugo polovico, da se do dobrega speče, potem v skledo stresi, pa daj na mizo. Vse te troje potice se tudi merzle jedó.

584. Narasli piškin kuh.

Odberi od treh kosčkov pečene ali pohane piške meso od kosti, drobno ga s krivim nožem zreži, potem pa še v možnarji stolči, pri tolčenji vmes deni eno žlico kisle ali sladke smetane, potem razgrej za jajce sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega peteršilja, eno žlico moke, stolčeno meso, malo dišave in limonine lupinice, razmešaj, malo zalij z juho in pokuhaj, potem odstavi in shladi, biti mora gosto kakor faš. Zdaj mešaj za pol jajca sirovega masla, notri posamezno deni 4 rumenjake, z vsakim rumenjacom tudi malo merzlega faša, na zadnje rahlo primešaj vseh štirih beljakov terd sneg, v namazano skledo ali model deni, pa speci. Toliko ga je za 4—5 oseb.

585. Pijan kmet.

Obribaj eni zemlji skorjo, na tenke šnitice jo zreži, v maslu opohaj in na papir deni, da se maslo odcedi; zavri poldrugo litrovo osmino (pol masleca) črnega vina z dišavami (gvircem), limonino lupinico in s cukrom, s tem polij pohane šnite in pusti, da se ti dobro napojé in narastejo; zreži ravno na take šnitice olupljena dobra jabelka, dobro jih pocukraj, v moki povaljaj, pa tudi v maslu opohaj, pomaži model z maslom, obloži ga, da krog in krog 3 perste čez visi, z dobrim ali maslenim testom, deni notri eno versto jabelk, sem in tje kakor grah velike kupčke zalzna, položi verhi eno versto napojenih šnit, če hočeš tudi s cukrom še potresi, potem pa spet jabelka, tako delaj dokler imaš kaj; potem testo zapogni, po verhu s pomazilom pomaži in speci, potem iztresi v skledo, potresi s cukrom, pa daj 3—4 osebam na mizo.

586. Narastek iz starih krofov.

Zrezi 4 krofe na tenke šnitice, s sladko smetano jih malo poškropi in z zalznom namaži, potem vmešaj za jajce sirovega masla, posamezno primešaj 5 rumenjakov, vaniljnega ali limoninega, ali pomerančnega cukra, drugega

cukra, da bo sladko in od vseh petih beljakov terd sneg, deni v pomazano skledo eno versto tega mešanja, položi verhi šnitice krofove, pa spet filo, tako delaj, dokler imaš kaj; na verhu mora biti mešanje; lepo speci, pa daj na mizo 5—6 osebam.

587. Krofov kuh drugače.

Deni v pomazan model 5 celih ali prerezanih krofov, potem dobro všprudljaj 5 jajec, limoninega in družega cukra, da bo sladko, pa poldrugo litrovo četertino (maslec) kafe-smetane; s tem krofe v modlu polij, večkrat izpodlij, pa spet čez nje polij; ko se že prav dobro napojé, deni v peč ali ror, pa speci; daj v modlu ali v skledo streseno na mizo 5 osebam.

588. Groblja.

Zreži 2 cesarski žemlji na tenke šnitice, potem pa še te šnitice zreži na perst široke kosčke; deni v pomazan model eno versto teh kosčkov, kosček zraven kosčka; malo potresi z zbranimi rozinami in vamperlji, potem drugo versto pa prav pokriž naloži, in spet potresi z rozinami vamperlji, tako delaj dokler imaš kaj; zdaj dobro všprudljaj 5 jajec, pol druge litrove četertino (maslec) sladke smetane da bo sladko, cukra, in za duh limonine lupinice ali kar imaš; s tem polij vložene kosčke, večkrat izpodlij pa spet polij, da se dobro napojé; potem položi po verhu šnitice sirovega masla, pa speci. Toliko je za 5—6 oseb.

589. Češpljevi zrezki (šnite).

Obribano žemljo zreži na tenke šnitice, dve in dve vkup primi pa v frišno mleko pomoči, potem s češpljevcem pomaži eno šnito, drugo zraven pritisni, v jajcu in ribanem kruhu povaljaj, pa v maslu opohaj, s cukrom in cimetom potresi, in daj na mizo.

590. Praženi masleni nokerli.

Vmešaj za jajce sirovega masla, primešaj 3 rumenjake, malo soli, vseh treh terd sneg, rahlo zmešaj, na zadnje pa 6 žlic lepe bele moke. Zavri v kozi poldrugo litrovo četertino (en maslec) smetane, in zakuhaj notri z žlico to, kar si vmešala; ko zavrè, dobro potresi s cukrom in cimetom (ali z vaniljnim cukrom), deni v ror ali žerjavico na pokrov, da se od verha zapeče; potem devaj v skledo, da rumena stran na verh pride; če je še kaj mokrega, čez polij pa daj na mizo. Toliko je za 6 oseb.

591. Deževni červi.

Naredi mehko testo (kakor vlečeno testo) iz 14 dekagramov (unče) lepe moke, 7 dekagramov (4 lotov) sirovega masla, malo soli, enega rumenjaka in enega celega jajca in — kolikor še potrebuješ mokrote — dobre kafe-smetane, in pusti ga pol ure počivati; potem zreži na enakomerne kosčke, razgneti na okrogle, perst debele in mali pedanj dolge klobasice; zavri v široki kozici poldrugo litrovo četertino (maslec) dobre kafe-smetane, zakuhaj, notri te červe; ko čez zavró, jih potresi s cukrom in cimetom, ali z vaniljnim cukrom, pa zapeci kakor spredaj nokerle, in daj tako na mizo.

592. a) Pražen smetanast štrudelj.

Naredi iz poldruge litrove osmine (pol masleca) lepe moke vlečeno testo (glej št. 45), med tem ko počiva, vmešaj za jajce sirovega masla, posamezno primešaj 3 rumenjake, vaniljnega in še družega cukra da bo sladko, pa od vseh treh beljakov terd sneg; zdaj testo razvaljaj, razvleči, če je debelo, ob kraji obreži, s tem, kar si mešala, pomaži, potresi z zbranimi rozinami in vamperlji, in malo z ribanim kruhom vkup zavij, v pomazano kozo deni, s poldrugo litrovo osmino (pol maslecem) vrele kafe-smetane polij (pri polivanji kozo tresi, da se bolj vzdigne), po verhu s cukrom potresi, zapeci in daj na mizo.

592. b) Prešnica.

Vzemi 28 dekagramov (pol funta) lepe moke na desko (nudelbrett), deni v sredo malo soli, malo sirovega ali kuhanega masla, 2 jajci, 2 žlici vina, kolikor je še mokrote treba, pa mlačne vode, ter naredi mehko testo, kakor vlečeno testo; pokrij ga s toplo posodo in pusti pol ure, da si počije. Zdaj vmesaj 28 dekagramov (pol funta) sirovega masla do rahlega, posamezno primešaj 11 rumenjakov, 14 dekagramov (eno unčo) stolčenega cukra, za duh pa limoninega ali pomarančnega cukra in vseh 11 beljakov terd sneg, rahlo zamešaj, zdaj testo razvaljaj, razvleci tenko, s tem namaži; s 14 dekagramov (unčo) zbranih opranih rozin in vamperljev (14 dekagramov unčo obojih skup) in s 14 dekagramov (unčo) drobno zrezanih mandeljnov potresi, med ktere tudi peščico ribanega kruha primešaj, rahlo vkup zavij, v pomazan model ali na pleh deni pa speci. To se tudi merzlo je.

593. Tirolski štrudelj.

Na desko deni 28 dekagramov (pol funta) lepe moke, 21 dekagramov (12 lotov) sirovega masla, in z nožem ga med moko zreži, potem deni notri malo drobne soli, 4 rumenjake, 2 žlici vina, 1 dekagram in $7\frac{1}{2}$ grama (1 lot) v mleku namočenih droži, drugo pa sladke kafe-smetane, in naredi mehko testo, potem ga prevaljaj trikrat kot masleno testo, in pokrij ga, da si počije. Zdaj vmešaj 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra, 28 dekagramov (pol funta) stolčenih mandeljnov, limonine lupinice 3 rumenjake, eno celo jajce in eno žlico topljene smetane, s tem pomaži na pol persta debelo zvaljano testo, rahlo ga vkup zavij, v pomazan model deni in na gorko postavi, da vzhaja; potem ga s sirovim maslom pomaži, s cukrom potresi pa speci.

594. Vafen-krofi.

Olupi 30 mandeljnov in v možnarji jih stolci, pri tolčenji kani nanje nekoliko kapelj mleka, stolčene deni v

pisker, prideni tudi poldrugo litrovo četrtno (en maslec) lepe bele moke, poldrugo litrove četrtno (en maslec) kafesmetane, 10 dekagramov in 5 gramov (6 lotov) cukra, malo limoninega cukra za duh, en rumenjaki; vse to dobro z žlico stepi, da je kakor za vlite nudeljne; razgrej za to namenjeno železo, t. j. klešče, pomaži z raztopljenim maslom, deni na eno stran žlico tega testa, in ga razmaži po nji, klešče polahko stistni, pri ognji speci na obe strani. potem klešče odpri, blek rahlo bolj na široko kakor holipe zavij, in nadaljaj to s testom, dokler ga imaš kaj.

595. Ljubljanski štrudelj.

Deni v majhno skledico 4 žlice mlačnega mleka, malo stolčenega cukra in 1 dekagram in $7\frac{1}{2}$ grama (1 lot) dobrih droži (Presgerm), ali 2 žlici olovih droži, ter pusti da malo vzide; med tem v ponvi razgrej $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) sirovega masla, potem zraven vlij poldrugo litrovo osmino (pol masleca) dobrega mleka, ko se razgreje, vlij v pisker, vmes vbij eno jajce in en rumenjaki, malo cukra žlico ruma, osoli, in dobro razžverkljaj; potem zraven vlij kvas, ko vzide, dobro zmešaj ter naredi s tem precej terdo testo v skledi iz 28 dekagramov (pol funta) lepe gorke moke, dobro ga stepi, še na deski pogneti, z moko poštopaj, pokrij z gorko skledo, na gorko postavi, da ti vzide. Zdaj operi $17\frac{1}{2}$ dekagrama (10 lotov) sirovega masla, na mokri deski ga pogneti, potem pa na deski v moki za nožev rob na debelo razvaljaj, na stran položi in pokrij. Ko testo lepo vzide, deni ga na z moko poštopano desko, razvaljaj ga tenko, kot debele nudeljne, deni v sredo razvaljano sirovo maslo, pokrij ga z vseh štirih strani proti sredi, da se nič ven ne vidi, pa razvaljaj, potem ga zloži kot masleno teso (št. 74), tako ga trikrat zapored zvaljaj pa precej spet zloži, potem ga pokrij, da si malo počije in vzhaja. Ko že malo vzide, razvaljaj ga za nožev rob na debelo, pomaži z zalznom, potresi s pomarančnim cukrom, vkup zavij, v pomazano kastrolo deni, na gorko postavi, da ti dobro vzide, potem ga pomaži s pomazilom (št. 75), pa lepo rumeno speci. Lahko ga tudi z mandeljno filom namažeš kakor tiroljski štrudelj.

596. Dobri kifeljci.

Tako narejeno testo (št. 597) zreži na trivoglate kosčke, v sredi z zalznom pomaži, vkup jih zavij, tako da vogliček verhi pride; deni na pomazan pleh, ko vzidejo, pomaži jih s pomazilom, potresi z drobno zrezanimi mandeljni in s cukrom, ter jih lepo rumeno speci. Zgoraj (št. 597) omenjeni štrudelj in ti kifeljci se gorki ali merzli jedo.

597. Bemski cmoki (talki).

Deni v skledico $8\frac{3}{4}$ grama (pol lota) droži (Pressgerm), ali žlico olovih droži, 3 žlice toplega mleka in žličico cukra, zmešaj in pusti, da ti vzide. V pisker, ki najmanj dobra dva litra (3 poliče) derži, pa deni poldrugo litrovo četertino (en maslec) lepe bele moke, poldrugo litrovo četertino (1 maslec) presejanih žemeljnih drobtin, 4 cela jajca, malo soli, malo cukra, poldrugo litrovo četertino (maslec) toplega frišnega mleka in vzhajane droži, jako dobro s kuhavnico stepi, po verhu poštopaj z moko, pokrij, na gorko postavi, da ti vzide. Zdaj za to namenjeni model na ognjišču (Sparherd) ali na žerjavici razgrej, pomaži ga s peresom, pomočenim v gorkem maslu, devaj v vsako kotanjico eno žlico tega testa; ko se na eni strani lepo rumeno speče, obrni z vilicami, da se še po drugi, tako delaj, dokler imaš kaj testa; potem vsacega posebej z zalznom pomaži, ali s cukrom in cimetom potresi, pa daj gorke na mizo. To se pa samo po sebi vé, da je cmokov za mnogo ljudi iz toliko testa.

598. Soparni rezanci (nudeljni, Dampfnudel).

Deni v skledo $8\frac{3}{4}$ grama (pol lota) droži (Pressgerm) ali žlico olovih droži, 3 žlice toplega mleka, pa malo cukra, postavi na gorko, da vzide; v ponvi pa razgrej $3\frac{1}{2}$ dekagr. (2 lota) sirovega masla, prilij poldrugo litrovo osmino (pol masleca) frišnega mleka, da se segreje; potem deni v pisker, zraven pa eno jajce, 1 rumenjak, malo cukra in vzhajane droži; dobro zmešaj, to zamesi v skledi med pol-

drugo litrovo četertino (maslec) moke in naredi testo, dobro ga vtepi, z moko poštopaj, pokrij in na gorko postavi, da ti vzide; ko je vzšlo, na z moko potreseno ruto z žlico devaj enakomerne kupčke in rahlo jih okroži; široko kozo pomaži s sirovim maslom, deni vanjo za perst na debelo toplega mleka in te kroglico (kroglico tesno h kroglici), da je koza polna; spet na gorko postavi, da ti vzide, potem rahlo s pomazilom pomaži, potresi po verhi s stolčnim cukrom, pa v roru speci. Ko so lepo rumeni po verhu, tedaj so gotovi; deni jih z lopatico v skledo tako, da rumena stran na verh pride. Zraven pa daj krem. (št. 566.)

599. Bemski kolači.

Testo, kakoršno je za soparne rezance (598), razvaljaj mazinec na debelo, zreži ga na štirivoglate bleke, v sredo deni za oreh češpljevega zalzna, zapogni proti sredi vse štiri vogle, dve in dve strani vkup stisni in na pomazan pleh položi; ko vzidejo, pomaži jih s pomazilom, potresi s cukrom in drobnimi mandeljni pa speci.

600. Šarteljnovο testo.

Pogrej v skledi 3 litrove četertine (en polič) lepe bele moke, v majhno skledico pa deni 1 dekagram in $7\frac{1}{2}$ grama (en lot) droži (Pressgerm), ali dve žlici olovcev, eno žlico cukra, pa tri žlice mlačnega mleka, da malo vzide; potem te vzhajane droži in še malo mleka, v piskercu izšprudljaj, sredi moke deni, malo tiste moke primešaj, pa pusti, da ta kvas lepo vžide (to se pravi: kvas postaviti;) zdaj razgrej v ponvi 7 dekagramov (4 lote) dobrega sirovega masla, potem prilij dobro pol-drugo litrovo osmino (pol masleca) sladke kafe-smetane, ko topla postane, zlij jo v pisker in prideni 2 jajci, 1 rumenjak, 1 žlico cukra in malo soli, prav dobro v piskru razžverkljaj, vlij krog kvasa v moko, ter s tem zamesi testo; če je preterdo še malo mleka prilij, in dobro ga s kuhavnico stepi, z moko poštopaj in pusti, da ti lepo vzide.

601. Mandeljnovo nadevanje (fila).

Stolci 14 dekagramov (eno unčo) cukra, s krivim nožem drobno zreži 21 dekagramov (12 lotov) olupljenih mandeljnov, na rešetju jih presejaj, kar ti na rešetju ostane to deni v rumeno ponev, in zraven 4 žlice stolčenega cukra in limonine lupinice, na ognji mešaj, da se ti lepo zrumené; hladne v možnarji stolci in v skledo deni z ostalim cukrom in 4 rumenjaki ter nekoliko časa mešaj, prideni 2 beljakov sneg in 2 žlici topljene smetane in še malo mešaj. Zdaj dobro vzhajano testo na z moko potreseni snažni deski perst na debelo razvaljaj, s to filo pomaži, potresi po verhu z drobnimi mandeljni in malo z ribanim kruhom, zavij kakor potico, v pomazan model deni, postavi na gorko, da ti še enkrat tako vzide, potem pomaži in speci.

602. Rozinovo nadevanje (fila) za šartelj.

Vmešaj 14 dekgr. (eno unčo) stolčenega cukra in malo limoninega ali pomarančnega ali vaniljnega cukra za duh, 4 žlice topljene smetane, in dveh beljakov terd sneg, s tem za perst na debelo razvaljano testo pomaži, z 14 dekagramov (unčo) zbranih in opranih rozin in vamperljev potresi, pa malo z ribanim kruhom, vkup zavij, v pomazan model deni, ko vzide, pomaži in speci.

603. Pehtranovo nadevanje (fila) za šartelj.

Deni v skledo 3—4 žlice cukra, 4 žlice topljene smetane, 1 rumenjak in 2 beljakov sneg, ter nekoliko časa mešaj; razgrej za $3\frac{1}{2}$ dekgr. (2 lota) sirovega masla, deni notri 1 žličico drobno zrezanega, frišnega ali zdrobljenega suhega pehtrana, da malo zašumi, in malo ribanega kruha; med filo primešaj. S tem namaži za perst na debelo zvaljano šarteljnovno testo, še malo z ribanim kruhom postupaj, vkup zavij, v model deni, ko vzide, pomaži in peci.

604. Poganice.

Razvaljaj šarteljnovno testo za perst na debelo, pleh ali ponev (Bratpfanne), pomaži jo z maslom ter notri deni

tega razvaljanega testa toliko, da se dno lepo pokrije, s
frišnimi olupljenimi češpljami, ali na šnitice narezanimi
jabelki potresi, dobro s cukrom poštupaj in verhi pokrij,
spet s tako razvaljanim testom, ter pusti vzhajati; potem
pomaži s pomazilom, potresi s cukrom pa speci; zreži na
kosčke in daj na mizo.

605. Bemski buhteljni.

So ravno taki kakor bemski kolači, samo večji se
naredijo, po vsem testu s češpljevim zalznom pomažejo,
rahlo vkup zapognejo in ob kraji nič ne potlačijo, ko vzi-
dejo, se pomažejo in spečejo.

606. Mlečen kruh.

Naredi testo ravno iz takega in toliko blaga kakor
za šartelj, samo bolj terdo naj bo; ko vzide, na deski ga
pogneti, še malo pokrij da si počije; potem ga prav malo
razvaljaj, potresi z vaniljnim in še drugim cukrom, vkup
zapogni, da je kot štruca, na pomazan pleh deni tako, da
gladka stran verhi pride, in pusti, da še vzhaja; potem
pomaži z jajcem pa speci.

607. Testo za krofe.

En dekagram in $7\frac{1}{2}$ grama (1 lot) droži, ali 2 žlici
olovcev, 4 žlice mlačnega mleka in 1 žličico cukra deni
v majhno skledico, da vzhaja; segrej v skledi 56 deka-
gramov (1 funt) lepe moke, raztopi v ponvi 8 dekagramov
in $7\frac{1}{2}$ grama (5 lotov) sirovega masla, prilij poldrugo
litrovo četertino (maslec) frišnega mleka; ko se segreje,
zlij v pisker, prideni 3 rumenjake, 2 celi jajci in 1 žlico
cukra, to vse skupaj dobro izšprudljaj, potem deni vmes
tudi vzhajane droži, še izšprudljaj in zamesi med moko,
osoli kar je prav in dobro stepi, potem z moko poštupaj,
pokrij in četert ure pusti, da si počije, ti pa si ta čas
pripravi, in pogrej deske in snažne rute.

608. Pustni krofi.

Gorke deske pogerni s snažnimi rutami, dobro jih z moko potresi in pomaži, testo pak stresí na z moko potreseno desko, razvaljaj ga za perst na debelo, in izrezuj z za to namenjenimi okroglimi modelčki, polovico jih v sredi nadevaj (filaj) z mareličnim zalznom, z drugo polovico pak jih pokrivaj, tako da se tista stran, ki je bila prej zgoraj, k zalznu pritisne, malo jih ob kraji skupaj potlači, z drugim manjšim modelčkom izreži, ter na gorke deske 2 persta vsaksebi pokladaj tako, da spodaj pride tista stran, ki je bila spodaj tudi poprej; ko si te doveršila, zrezke poberi nazaj v skledo, še malo mlačnega mleka prilij, spet raztepi, pusti malo počiti ter nadaljuj, kakor prej, krofe pa pokrij, na gorko deni, da ti lepo vzidejo. Zdaj deni v precej široko lončeno kozo masla, da ga je, ko se stopi, za perst na debelo; zdaj devaj krofe notri tako, da zgornjo stran proti dnu oberneš, pokrij jih z lončeno pokrovko; ko so na eni strani blede rumeni, rahlo jih z vilicami obrni in odkrite pusti. Če ti maslo popijejo, v kosččkih ga še malo notri verži. Pobiraj krofe iz masla z vilicami, pokladaj v rešeto pogernjeno s papirjem; ko jih na mizo daš, potresi jih z vaniljnim cukrom. Iz zrezkov, če ne potrebuješ toliko krofov, lahko šartelj narediš.

609. Mešan šartelj.

$8\frac{3}{4}$ grama (pol lota) droži, ali žlico olovcev, 3 žlice mlačnega mleka in žličico cukra deni v majhno skledico, da vzhaja. Vmešaj 14 dekagramov (eno unčo) sirovega masla, primešaj posamezno 5 rumenjakov, od 2 beljakov sneg in 5 dekagramov in $2\frac{1}{2}$ grama (3 lote) cukra, limoninega cukra za duh, med poldrugo litrovo osmino (pol masleca) gorke smetane všprudljaj vzhajane droži, prideni jo k mešanju v skledo; 28 dekagramov (pol funta) gorke lepe moke osoli, zlij mešanje med moko pa rahlo zamešaj, na zadnje tudi prideni malo zbranih in opranih rozin; dobro zamešane deni v pomazan primeren model tako, da ga je le pol, na gorko postavi in ko vzide pomaži ga, če hočeš potresi z mandeljni pa speci.

610. Pohana jabelka ali češplje.

Olupi lepa rězna jabelka, iz srede jim peške izkroži in zreži jih na perst debele kosčke in potresi s stolčnim cukrom. V pisker pa deni pičlo poldrugo litrovo četertino (1 maslec) vina, 2 celi jajci, 2 rumenjaka, 4 žlice cukra in toliko moke, da bo testo, ko ga z žlico dobro raztepeš, kakor za vlite rězance (nudeljne). V to testo pomakaj pocukrana jabelka in jih lepo rumeno v maslu opohaj; potem jih s cukrom potresi, pa na mizo daj.

611. Pohana jabelka ali češplje drugače.

Deni v ponev za rumenjaka masla in dobro poldrugo litr. osmino (dobrega pol masleca) lepe bele moke; to na ognji mešaj tako dolgo, da moka vroča postane, potem jo v skledico presejaj; med tem zavri poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vina ali pive, da bo sladko tudi 3 žlice cukra notri deni, za duh pa limoninega ali pomarančnega cukra; gorko to vino ali pivo (pa vendar ne vrelo) vlij k moki in stepi kot za vlite nudeljne; ko je testo tako gosto, kakor za vlite nudeljne in že merzlo, zraven zamešaj 3 beljakov terd sneg. V tem pomakaj olupljena, zrezana in pocukrana jabelka ali češplje in opohaj v maslu, s cukrom potresi, pa na mizo daj.

612. Pohani mandeljni.

Deni na desko 14 dekagramov (8 lotov) lepe bele moke in $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) stolčenega cukra, vmes zamesi 3 rumenjake, to testo lepo gladko pogneti, razvaljaj za mazinec na debelo, z mandeljn timer modelčkom zreži ter v maslu opohaj; pohane pobiraj v skledo s papirjem pogernjeno. Ko so vsi gotovi, zloži jih lepo na okrožnik, potresi z vaniljnim ali kakim drugim dišečim cukrom, pa daj na zadnje na mizo.

613. Zvezani krofi (Spagatkrapfen).

V skledi vmešaj $17\frac{1}{2}$ dekagrama (10 lotov) sirovega masla, primešaj 7 rumenjakov in eno celo jajce; pri-

mešaj še 21 dekagramov (12 lotov) stolčenih mandeljnov in 21 dekagramov (12 lotov) cukra, eno žličico kisle smetane in eno žličico vina, limonine lupinice, cimeta in dišave (gvirca), na zadnje vmes zamešaj 56 dekagramov (en funt) lepe bele moke; potem deni na z moko potreseno desko, testo malo pogneti in pokrij, da si malo počije; — potem razvaljaj za nožev rob na debelo, zreži na 3 perste široke, in na s palcem dlan dolge kosčke, pokladaj jih posamezne na za to namenjen model, povij jih rahlo z verco, ki je pri modlu, in v maslu opohaj; ko so po eni strani lepo rumeni, verco odvij in pusti, da se še po drugi strani malo opohajo; potem jih ven jemlji, na papir devaj, da se odtečejo, potresi jih potem s cukrom, pa daj gorke ali merzle na mizo.

614. Rumenjakovi zapognjenci (Eierdotterbögen).

Na desko navagaj kolikor moke toliko cukra, pa malo limoninega za duh; to pa zamesi s samimi rumenjaki, da je testo kakor za mehke nudeljne; pogneteno testo pokrij, da si počije, potem ga razvaljaj kakor za nožev rob na debelo (če hočeš tudi potresi s podolgasto zrezanimi mandeljni, ktere malo z valarjem notri zavaljaj), zreži jih s kolescem na mali pedanj dolge in 2 persta široke zrezčke, v maslu opohaj blede rumeno, devaj jih čez za to namenjen pleh, ali na valjar s papirjem pogernjen, precej vroče, da se zakrivijo. Merzle potresi s cukrom, pa daj na mizo.

615. Rumenjakovi zapognjenci drugače.

Na desko deni 14 dekagramov (8 lotov) lepe bele moke, 10 dekagr. in 5 gramov (6 lotov) sirovega masla, 3 rumenjake, cukra pa kolikor hočeš več ali menj; to z nožem v kup zamesi in pogneti, da bo testo gladko, pokrij ga da si počije, potem ga razvaljaj za nožev rob na debelo, zreži na dva persta široke in mali pedanj dolge kosčke, na pomazan pleh deni in blede rumeno speci. — Zdaj naredi iz dveh beljakov terd sneg, potem vmes pri-

tolci 7 dekagramov (4 lote) podolgasto ali drobno zrezanih mandeljnov in ravno toliko cukra; to pomaži enakomerno po gorki bravno pečenih zavihancih, še malo popeci v ohlajeni peči, potem jih posamezno iz rora jemlji in urno čez pleh ali čez valjar zapogni, tako, da je verhi bela stran, in daj na mizo.

616. Zračni krafeljci.

Na desko deni 14 dekagramov (1 unčo) lepe bele moke; 7 dekagramov (4 lote) opranega sirovega masla na mokri deski pognedi in v tej moki razvaljaj za perst na debelo; na stran ga položi v snažno uto, med ostalo moko pa deni malo soli, žličico cukra, 1 žlico kisle smetane, 2 rumenjaka, kolikor je še treba pa vina, s tem zamesi, da je testo mehko kakor vlečeno testo, potlej ga pokrij in pusti, da si počije. Počito razvaljaj kakor debele nudeljne, v sredo deni zvaljano sirovo maslo, testo čez zapogni, da maslo popolnoma pokriješ, pa zvaljaj in prevaljaj ga trikrat kakor masleno testo (butterteig št. 74). Ko si je spočilo in je dodelano, razvaljaj ga kakor debele nudeljne, pri eni strani — 2 persta od kraja — devaj 3 perste vsaksebi kakor lešnjeke zalzna, ob kraji in v sredi od zalzna do zalzna malo z beljakom pomaži, testo čez zapogni, vkup malo potlači in s kolescem zreži, da so kakor blazinice, in v razbeljenem maslu opohaj, med pohanjem pa vedno tresi ponev in to zato, da se bolj vzdignejo; devaj jih na papir, ko se odteče maslo, potresi jih s cukrom, pa daj na mizo.

617. Zračni krafeljci bolj hitro.

Deni na desko kakor zgoraj moko, sirovega masla, rumenjakov, soli, cukra, kisle smetane in vina; iz vsega tega vkup naredi testo in z nožem pogneti; ko si testo malo počije, tanko ga razvaljaj, in naredi krafeljce kakor zgoraj, v maslu opohaj, s cukrom potresi in daj gorke na mizo.

618. Vertnice (Gartrosen).

Naredi testo kakor (št. 616 ali št. 617), tenko zvaljano s krofovimi modelčki zreži na kosčke, dve tretjini

teh kosčkov z večimi, eno pa z manjšimi; vanje štiri zareze naredi z nožem enakomerno saksebi; v sredi z beljakom pomaži, na dva velika deni 1 majhnega, v sredi vkup stisni in v razbeljeno maslo deni tako, da sta večja na dnu, verh pa manjši, ter ponev tresi, tako ti naraste roža; — ko je blede — rumena, rahlo jo z vilicami obrni, da se še po drugi strani opoha; potem jo ven vzemi, na papir deni, da se odteče maslo; tako ravnaj z vsako posebej; s cukrom potresene, v sredi z zalznom filane daj na mizo. — Če jih menj potrebuješ, pa po previdnosti naredi menj testa.

619. Flancati.

Ti se naredijo lahko iz tacega testa kakor (št. 616 ali št. 617.) Testo razvaljaj za nožev rob na debelo, s kolescem (radeljčkom) zreži na 4 perste dolge in ravno toliko široke bleke, potem jih pošev od vogla proti voglu, perst od kraja in perst vsaksebi nareži s kolescem; vse štiri vogle rahlo vkup primi in v razbeljeno maslo deni, da se ti blede-rumeno opoha; ko je na eni strani dobro, obrni, da se še po drugi tako opoha, in tako delaj, dokler imaš kaj; potem jih s cukrom potresene daj na mizo.

620. Flancati drugače.

Naredi z nožem bolj mehko testo kakor za nudeljne iz moke, malo soli, malo cukra in kisle smetane; ko si testo malo počije, razvaljaj ga, zreži in opohaj kakor zgoraj (št. 619).

621. Flancati še drugače.

Na desko vzemi moke, osoli jo, deni na vsake dve žlice kisle smetane 1 rumenjak in malo cukra, ter naredi mehkeje testo, kakor za nudeljne, z nožem pogneti, le na zadnje ga malo z roko poravnaj in počivati pusti pol ure, potem razvaljaj, in zreži kakor zgoraj (št. 619), pa opohaj.

622. Škofje kape.

Naredi testo kakor (št. 616, ali 617, 620, ali 621); razvaljaj ga ravno tako na debelo, t. j. za nožev rob; zreži na štiri voglate blekce, deni v sredo na vsaki blek za lešnjek zalzna; ob kraji blekec z beljakom pomaži, en vogal primi in ga ravno nasproti verhi družega položi, da je na tri vogle $\triangle$; potem še oba druga vogla pomaži, vkup primi, na kuhavnico natakni, pa v razbeljenem maslu opohaj; potem s cukrom potresene in pokoncu postavljene daj na mizo.

623. Škarniceljni.

Ravno tako testo, kakor za škofove kape, razvaljaj za nožev rob na debelo, zreži na štirivoglate blekce, dva vogla z beljakom pomaži, en vogal drugemu malo na križ položi, rahlo vkup stisni, da se vogla sprimeta, spodaj kuhavnico notri vtakni, in v maslu opohaj; pohane filaj na enem koncu, ali v sredi, kjer se vogli vkup deržé, s cukrom potresi, pa daj na mizo.

624. Brizgljane (špricane) štravbe.

Deni v ponev za rumenjaki masla, ko se stopi prideni pičlo poldrugo litrovo četertino (1 maslec) frišnega mleka, nekoliko soli in 1 žlico cukra; ko zavrè, deni notri pičlo poldrugo litrovo četertino (1 maslec) lepe moke in kuhaj 7 minut; potem odcedi v drugo snažno posodo mleko, moko dobro zmešaj, da ne bo imela štrukljev, mleko spet nazaj notri vlij in vse vkup zmešaj, ter deni v možnar in dobro stolci; ko si že precej dobro stolkla, prideni 1 celo jajce, še tolci, potem prideni 1 rumenjak in spet tolci, in še eno celo jajce, ko si še dobro stolkla, deni v skledo in nadevaj v brizgljo (šprico); potem testo v podobi štravb pretlači v neprehudo maslo, da se opohajo, ponev pa moraš med pohanjem tresti; ko so na eni strani lepo rumene, jako rahlo jih obrni, da so še po drugi, potem ven pobiraj, na papir pokladaj, da se odtečejo, potem s cukrom potresi, pa daj na mizo. Iz toliko testa jih 6 narediš, če ni ponev jako velika.

625. Žlični krofi.

Naredi ravno tako testo kakor za brizglane štravbe, samo pri tolčenji deni 1 rumenjak več, da bo mehkeje; potem tega testa z žlico, kakor orehe debéle krogelce devaj v ne prehudo maslo, ponev tresi, da ti ne razpokajo, ko se začnó rumeniti; ko so pohani, vzemi jih ven, filaj luknice z zalznom, potem se ti bodo vkup stisnili, in daj jih s cukrom potresene ali s kremom (glej št. 506) polite na mizo.

626. Cukrene štravbe.

Deni v piskerc poldrugo litrovo osmino (pol masleca) kafe-smetane, 1 rumenjak, 1 celo jejce, malo soli, 3 žlice cukra in pičle poldruge litrove osmine (pol masleca) moke, vse to dobro rastepi (gosto mora biti kakor za vlite nudeljne), deni dve žlice testa v za to namenjen lij, ter v razbeljeno maslo vlivaj sem in tje čez vso ponev; ko izteče in je na eni strani lepo rumeno, rahlo obrni, da se še po drugi strani zarumeni, potem ven vzemi in zapogni čez valjar, pogernjen s pivnim papirjem.

627. Pogače (Kuchen) z zalznom.

Stepi v piskerčku poldrugo litrovo osmino (pol masleca) sladke smetane, 1 žlico cukra, malo soli, 2 cel, jajci, in poldrugo litrovo osmino (pol masleca) lepe moke, da bo testo prav gladko, potem razgrej v plitvi ponvi (amoletpfanne) za oreh masla, vlij notri tega testa toliko, da se dno skrije; ko je na eni strani pečeno, obrni ga, da se speče še po drugi; potem ga z žlico z gorkim zalznom namaži, rahlo vkup zavij, deni na okrožnik, na gorko postavi, in tako delaj, dokler imaš kaj testa; če tenko vlivaš, lahko 6 pogač narediš; tako zvite daj gorke na mizo 2—3 osebam.

628. Pogača bolj rahla

bode, če iz beljakov sneg narediš, in potem dobro testo stepeš, kakor pri prejšnjem.

629. Češpljeva pogača (Kuchen).

Razvaljaj masleno testo (glej št. 74) ali pa angleško testo (št. 616), kakor debele nudeljne, potem ga položi v pomazano ponev (amoletpfanne) ali v tak nizek model, da malo ob kraji čez visi; češplje pa olup, koščice iz njih vzemi, dobro jih s cukrom potresi in pusti, da se voda z njih malo odteče; potem jih položi notri 2 persta na debelo, še jih s cukrom potresi, sem in tje vmes deni malo zalzna; iz ostalega testa pa ureži 2 persta široke trake, položi jih verhi pol persta vsak sebi, trak zraven traka, potem pa še pokriž malo pošev verhi teh; ob kraji testo, ki je prej čez viselo, obrobi, lahko položiš ob kraji ravno tak trak iz testa, še enkrat pomaži s pomazilom, potresi malo s cukrom, pa počasi v roru peci. To se merzlo jé.

630. Angleška pogača iz agrasa.

Razvaljaj masleno testo kakor za češpljevo pogačo (št. 629); potem pomeri skledo, v kateri boš pekla, in odreži testo krog in krog malo širje; iz ostalega pa ureži tri perste širok trak za obroč; z zrezki, ki še ostanejo, pokrov olepšaj, ter iz njih izreži lepe podobice; zdaj skledo ob kraji pomaži z maslom, položi testen obroč pri kraji, da malo čez visi, v sredo pa povezni lep, bel, majhen piskerc tako visok, kakor je skleda globoka, napolni skledo z agrasom, jako jako s cukrom potresi, in polij po njem malo vode, obroč pa pomaži s pomazilom; zdaj testen pokrov gori položi, okinčaj ga z izrezki, ob kraji z nožem obroč in pokrov obrobi, pomaži s pomazilom, potresi s cukrom, pa počasu peci. Pečeno se merzlo jé; tam, kjer je piskerc, s špičastim nožem načni toliko na široko, da ven vzameš piskerc, pa spet nazaj pokrij. Ker je mokrota le v sredi, zato si jo tisti, ki jo jedó, lahko z žlico polivajo, če imajo radi mokro.

631. Angleška pogača (Kuchen) iz ribezlja ali iz grandlovja.

Se ravno tako naredi kot ona iz agrasa.

632. Angleška pogača (Kuchen) iz marelic, breskev in češpelj.

Naredi kakor spredaj iz agrasa, samo da marelice, breskve in češplje morajo biti olupljene.

633. Jabelčne blazinice.

Razvaljaj masleno testo (glej št. 74) za nožev rob na debelo, ureži za mali pedanj široke in veliki pedanj dolge bleke; jabelka pa olupi, na tenke zrezke zreži, dobro s cukrom potresi in pusti, da se malo voda od njih odteče; potem jih položi v sredo bolj k eni strani, le za perst ob kraji prazno pusti, ondod z beljakom pomazi, od daljših dveh strani vkup kakor bukve zapri, ob kraji pa malo vkup stisni, s kolescem za perst vsaksebi in za perst notri zareži; eno zarezo pusti, drugo pa z nožem gori zavijaj, da je zobčasto, na pomazan pleh deni, pomazi pa speci v bolj ohlajeni peči.

634. Oblečena jabelka.

Ureži iz maslenega testa, zvaljanega kakor za debele nudeljne, 2 persta široke trake in s pomazilom jih pomazi; zdaj vzemi lep droban mošancigar ali tofel (jabelko) olupi ga in prereži čez sredo, péške lepo iz njega izkroži in ga ob kraji obreži, da bo lepo okrogel, ter dobro ga pocukraj, zdaj deni v luknjico malo zalzna, in položi jabelko na en konec tistega traka tako, da je zalzen pri verhu; potem s tem trakom jabelko lepo krog navzgor ovij, na verhu naredi šopek, pomazi ga s pomazilom, in tako delaj, dokler imaš kaj jabelk, pa počasi peci. Potem pocukrane daj na mizo.

635. Oblečena jabelka drugače.

Razvaljaj masleno testo kakor (št. 634), razreži ga na 4 perste široke in nekoliko daljše bleke; jabelka si spet tako pripravi kot spredaj, t. j. olupi, prereži in izkroži péške, v luknico deni zalzna, jabelko pa zdaj povezni na

zrezan blek, ob kraji ga pomaži in od dveh daljnih strani čez jabelko zapogni, pri kraji malo vkup stisni, potem pa vse vkup obrni tako, da tista stran, ki je bila prej spodaj, zdaj pride k verhu; potem ureži perst širok trak, pomaži ga in položi čez sredo od vogla proti voglu, potem vse čez pomaži in bolj počasu speci. Na mizo daj s cukrom potresena.

636. Žepi (Maueltaschen).

Masleno testo, razvaljano kakor za debele nudeljne, razreži na bleke, dobre 4 perste široke in malo pedanj dolge, vsakemu v sredo deni eno žlico mandelnove file (glej št. 601), ob kraji s pomazilom pomaži, potem testo od dveh daljših strani proti sredi zapogni, pri koncih malo vkup stisni, s pomazilom pomaži pa speci.

637. Štirjaški krafeljci.

Masleno testo, zvaljano kakor debeli nudeljni, zreži na štirivoglate, s palcem eno dlan široke blekce, v sredo deni pol žličice mandelnove file ali zalzna (filo glej št. 601), ob kraji malo pomaži, potem vse štiri vogle vkup primi, ob kraji dve in dve strani vkup stisni, da so robčki pomaži s pomazilom pa speci.

638. Cukrene štravbe drugače.

Deni v ponev za oreh masla; ko se stopi, deni notri poldrugo litrovo osmino (pol masleca) moke, ter jo mešaj, da se dobro ugreje; potem jo presejaj, deni jo v pisker, prideni poldrugo litrovo osmino (pol mesleca) vina, 3 žlice cukra, limoninega za duh, in od tveh beljakov sneg; vse to dobro raztepi kakor za vlite nudeljne, pa po dve žlici devaj v lij kakor spredaj, ter opohaj kakor une (št. 626).

639. Kranjski štrukelj.

Naredi 6 jajčnih blekov (glej št. 35); potem naredi iz ribane kaše kuh (št. 512), zdaj ta kuh po jaj

čnih
ter v
kosče
zano
drug
dve
speci

litrov
jajce,
sleca
belje
da se
litrov
skuha
meša
jake
skled
kar s
pa s
kuh
5—6

pusti
masl
cukr
sleca
rahlo
ga i
nim
v po

čniih blekih namaži, sem in tje malo zalzna verhi deni, ter vsacega posebej rahlo vkup zavij, na tri perste dolge kosčke zreži, pokoncu kosček zraven kosčka v pomazano skledo postavi; v piskru pa dobro všprudljaj pol-drugo litrovo osmino (pol masleca) sladke kafe-smetane, dve celi jajci, in malo cukra, s tem kosčke polij pa speci. Toliko jih imaš za 8—10 ljudi.

640. Narahljana močnata jed.

V piskru prav dobro zmešaj ali stepi poldrugo litrovo osmino (pol masleca) sladke kafe-smetane, 1 celo jajce, 1 žlico cukra, in poldrugo litrovo osmino (pol masleca) moke, tega testa dvakrat po dve žlice vlij v razbeljeno maslo, da se opoha, potem ven na papir poberi, da se odteče, kar še testa ostane, to zakuhaj v pol drugo litrovo osmino (pol masleca) vrele kafe-smetane; ko se skuha, deni v skledo, hladno do rahlega zmešaj, in primešaj vaniljnega in družega cukra, da bo sladko, 4 rumenjake in vseh štirih beljakov terd sneg, deni v pomazano skledo malo tega kuha, zdaj položi verhi polovico tistega, kar si opohala, sem in tje kot grah zalzna, pa spet kuha, pa spet drugo polovico pohanja in spet zalzna; po verhu kuh deni, da vse pokriješ, in speci. Toliko je imaš za 5—6 oseb.

641. Smetanast štrukelj, pečen.

Naredi vlečeno testo (kot št. 45), pokrij ga, ter pusti da se počije, zdaj vmešaj za veliko jajce sirovega masla, primešaj 4 rumenjake, vaniljnega in še družega cukra (da bo sladko), poldrugo litrovo osmino (pol masleca) kisle smetane in vseh štirih beljakov terd sneg, rahlo zamešaj; ko je testo saj pol ure počivalo, razvaljaj ga in tenko razvleci, s tem ga dobro namaži, malo z ribaninim kruhom, z rozinami in vamperlji potresi, vkup zavij, v pomazan model deni pa speci. Toliko je za 5—6 oseb.

642. Smetanast štrukelj kuhan.

Ko si smetanast štrukelj ravno tako naredila, kakor sem ti pod (št. 641) povedala, in v pomazan model položila, zavrí poldrugo litrovo osmino (pol masleca) dobre sladke smetane, zlij jo na štrukelj, vlivaj pa tresi model, potem po verhu s cukrom potresi, pa model v ror postavi, da se od zgoraj speče, spodaj pa skuha. Toliko ga imaš za 5—6 oseb.

643. Sirov štrukelj, pečen.

Iz dobre poldruge litrove osmine (pol masleca) moke naredi vlečeno testo kakor (št. 45); med tem, ko počiva, vmešaj za jajce sirovega masla, primešaj za debelo jablko sira (ta mora biti iz kislega mleka), 4 rumenjake, limoninega ali pomarančnega cukra za duh, in drugega cukra (da bo sladko), 3 žlice kisle smetane, pa iz vseh štirih beljakov sneg. Tedaj testo razvaljaj, tenko razvleci, s tem enakomerno namaži, nekoliko s kruhom, pa tudi z rozinami in vamperlji potresi, rahlo vkup zavij, v pomazan model deni, zgoraj s smetano pomaži, pa speci.

644. Sirov štrukelj kuhan.

Ravno tako narejen, kakor (št. 643), se skuha, kot smetanast štrukelj spredaj (št. 642).

645. Pešamelj-štrukelj.

Deni v ponev za veliko jajce sirovega masla; ko se to stopi, prideni tri žlice lepe moke, ko se speni, prilij poldrugo litrovo osmino (pol masleca) sladke smetane, pridno mešaj, da se skuha in od ponve odloči; potem deni v skledo, merzlo do rahlega zmešaj, in primešaj 4 rumenjake, vaniljnega in drugega cukra (da bo sladko), eno žlico topljene smetane in iz vseh štirih beljakov terd sneg, s tem ravno toliko testa, kot zgoraj pri sirovem štruklju lahko pomažeš, potresi potem z rozinami, vamperlji in malo z ribanim kruhom, rahlo ga vkup zavij, v pomazan model deni, zgoraj s smetano pomaži pa speci. Tudi tega je za toliko ljudi.

moke
gram
šaj 5
stolče
za du
ljako
deljn
maži,
maza
kar j

lade,
vega
menj
in va
man
masl
in vs
liko
zavij
tano

kosč
14
jako
nega
pom
z ro
ob l
v po
spec

646. Mandeljnov štrukelj.

Testo naredi iz poldruge litrove osmine (pol masleca) moke (glej št. 45 vlečeno testo), potem vmešaj 8 dekagramov in $7\frac{1}{2}$ grama (5 lotov) sirovega masla, primešaj 5 rumenjakov, 5 dekagramov in $2\frac{1}{2}$ grama (3 lote) stolčenega cukra, malo limoninega ali pomarančnega cukra za duh, malo drobno zrezane citronati, iz vseh petih beljakov terd sneg in 7 dekagramov (4 lote) stolčenih mandeljnov. Testo razvaljaj, razvleci, s tem enakomerno pomaži, malo s kruhom potresi, rahlo vkup zavij, in v pomazanem modlu speci. Ob kraji pa testo vselej obreži, kar je debelega.

647. Cokoladen štrukelj.

Deni v ror na pleh 7 dekagramov (pol unče) čokolade, da se zmehča; vmešaj 14 dekagramov (unčo) sirovega masla, primešaj vmes mehko čokolado, potem 5 rumenjakov, 8 dekagramov in $7\frac{1}{2}$ grama (5 lotov) cukra in vaniljnega za duh, 5 dekagramov $7\frac{1}{2}$ grama (3 lote) mandeljnov, ki si jih prej tako le pripravi: olupi jih, v maslu blede-rumeno opohaj ven jih poberi in merzle stolci), in vseh petih beljakov terd sneg, s tem namaži spet toliko vlečenega testa, še malo s kruhom potresi, rahlo zavij, v pomazan model deni, tudi zgoraj pomaži s smetano, pa speci. Toliko ga je za 5—6 oseb.

648. Mešan jabelčen štrukelj.

Olupi 6—7 tofelnov ali mošancigarjev, in na tenke kosčke (šnitice) zreži, pa s cukrom potresi. Vmešaj 14 dekagramov (unčo) sirovega masla, primešaj 5 rumenjakov, cukra, da bo sladko, in pomarančnega in limoninega za duh. Razvleči toliko testa, kakor pri prejšnjih, pomaži ga s tem, potresi enakomerno z jabelki, verhi pa z rozinami in vamperlji, in nekoliko z ribanim kruhom, ob kraji, če je debelo testo, obreži, rahlo vkup vavij, v pomazan model deni, še zgoraj s smetano pomaži pa speci.

649. Jabelčen štrukelj drugače.

Pripravi spet toliko jabelk in testa, t. j. iz poldruge litrove osmine (pol masleca) moke; v maslu pa zarumeni dve pesti ribanega kruha, zdaj testo razvaljaj, razvleci, z raztopljenim sirovim maslom s peresom testo pomaži, z jabelki potresi, verhi s preroštanim ribanim kruhom, rozinami in vamperlji, cimetom pa s cukrom, rahlo ga vkup zavij v pomazan model deni, zgoraj pomaži pa speci.

650. Pehtranovi štruklji.

Naredi iz dve dobri litrovi četertini (poldruzega masleca) moke vlečeno testo (kakor št. 45), samo namesto beljaka deni celo jajce, da je krepkeje za kuhane štruklje); ko testo počiva, vmešaj dve pesti sira iz kislega mleka, primešaj pičlo poldrugo litrovo četertino (maslec) topljene smetane, 4—5 rumenjakov, iz beljakov pa sneg, in malo osoli, razgrej za jajce sirovega masla, deni notri eno žlico drobno zrezanega frišnega ali zdrobljenega suhega pehtrana, in dve pesti ribanega kruha, ter zarumeni ga, testo razvleci, s filo pomaži, s kruhom potresi, vkup zavij, v ruto povij, s špago poveži in v slani vodi skuhaj; kuhane ven vzemi, razveži, razvij iz rute, zreži na kose, dva persta široke, v skledo naloži, s kruhom potresi, pa z vročim sirovim maslom pošverkaj in daj na mizo. To je za 6 oseb bolj ješčih.

651. Ajdovi pehtranovi štruklji.

Na desko deni dve dobri litrovi četertini (poldrugi maslec) ajdove moke, osoli jo in z vrelin kropom popari, potem toliko bele moke privzemi, da boš lahko testo pognetla, za toliko časa ga pokrij, da si pert na mizo pogerneš, z moko ga potresi in testo precej razvaljaj kolikor tenko moreš, s tako filo pomaži (kot prejšnje iz vlečenega testa), in ravno tako kuhaj kot prejšnje.

652. Ajdovi orehovi štruklji.

Naredi testo kakor za ajdove pehtranove štruklje, zmešaj med poldrugo litrovo četertino (maslec) kisle smetane en rumenjak, iz beljaka sneg, malo osoli, s tem dobro razvaljano testo pomaži, potresi z drobno zrezanimi orehi in ribanim kruhom, vkup zavij in kuhaj v ruti; kuhane zreži, potresi s kruhom in s sirovim maslom pošverkaj.

653. Orehovi štruklji iz vlečenega testa.

Naredi testo kakor za pehtranove štruklje, s filo kakor (št. 652) pomaži, potresi z orehi in ribanem kruhom, kuhaj jih in pošverkaj z maslom kakor une.

654. Makovi štruklji.

Naredi vlečeno testo kakor (št. 650) za pehtranove štruklje; 2 pesti dobro suhega maka pa stolci, da se ti sprime; potem ga na pičli poldrugi litrovi četertini (maslecu) mleka skuhaj, da je gost, deni ga v skledo, da se shladi, potem ga zmešaj in primešaj 2 rumenjaka, 3 žlice kisle ali topljene smetane, malo cukra, pa iz 2 beljakov sneg; s tem razvlečeno testo namaži, z ribanim kruhom potresi, spet vkup zavij, v ruti skuhaj, kuhane s kruhom potresi, pa s sirovim maslom zabeli.

655. Sirovi rézanci (nudeljni).

Naredi vlečeno testo kakor za sirove štruklje (št. 643); potem vmešaj 2 pesti sira, če je kisel, primešaj 2 žlici topljene smetane (če pa ni kisel, primešaj kisle), 2 rumenjaka in iz dveh beljakov terd sneg, zdaj zarumeni v maslu malo pehtrana, če imaš raji, pa malo čebule in zelenega peteršilja, in dve pesti ribanega kruha, to k siru prideni in pusti, da se kruh malo napnè ali zgostí, pa malo osoli; potem testo razvaljaj, naredi iz file okrogle kupčke, 3 perste od kraja in perst vsaksebi, potem s testom pokrij, ob kraji testo stisni, s kolescem zreži, v slani vodi skuhaj, kuhane poberi v skledo, potresi s kruhom, zabeli s sirovim maslom, pa daj na mizo.

656. Hruškovi rézanci.

Testo naredi kakor za sirove rezance; potem zreži 2 pesti pecljev iz pešek zbranih mehkih hrušek (tepke so prav dobre) s krivim nožem, zarumeni na maslu 2 pesti ribanega kruha, primešaj vanj 2 jajci, zrezane hruške, malo cimeta in cukra, testo razvaljaj, spet s tem filaj kakor sirove rezance, ravno tako jih kuhaj in zabeli kakor une.

657. Jabelčni rézanci.

Testo naredi kakor za prejšnje rezance; zarumeni tudi toliko kruha, vlij vanj 2 jajci, prideni tudi 2 pesti olupljenih in na kruhov ribežen naribanih jabelk, malo cukra, limonine ali pomarančne lupinice za duh; ko se zgostí, testo razvaljaj, filaj, in skuhaj kot sirove nudeljne; kuhane potresi s kruhom in zabeli s sirovim maslom.

658. Bemski češpljevi rézanci.

Naredi testo kakor za prejšnje nudeljne, iz frišnih češpelj pa poberi koščice; namesto teh deni v vsako pol olupljenega mandeljna, pa spet vkup stisni; testo razvaljaj, deni češplje nekoliko vsaksebi, malo jih s cukrom in cimetom potreši, pa tako zavij in zreži kakor prejšnje nudeljne, ravno tako jih tudi skuhaj, potresi s kruhom in zabeli s sirovim maslom.

659. Cesarski šmaren.

Vmešaj 3 dekagrame in 5 gramov (2 lota) sirovega masla, primešaj 2 rumenjaka, iz dveh beljakov terd sneg, malo limoninega in družega cukra, 2 žlici moke rahlo zamešaj in na zadnje eno peščico zbranih in opranih rozin, deni v pomazano kozo ali model in speci, potem daj celega, ali zdrobljenega na okrožniku na mizo 2 osebam.

660. Šmaren drugače.

V piskru vmešaj pičlo poldrugo litrovo četertino (1 maslec) kafe-smetane, 4 rumenjake, malo soli, malo cukra, pičlo poldrugo litrovo četertino (1 maslec) lepe moke in 2 žlici kisle smetane; ko to prav dobro raztepeš, vmes zmešaj vseh štirih beljakov terd sneg (če hočeš, lahko vmes deneš 2 pesti olupljenih na kocke zre-zanih jabelk, in malo cimeta); zlij to v ponev v razbe-ljeno maslo, postavi v ror, da se ti speče, potem ga z lopatico zdrobi, pa daj na mizo. Če se ti smetane škoda zdi, vzemi mleka, pa bo šmaren tudi slabejši. Toliko ga je za 4 osebe.

661. Grisov šmaren.

Zavri poldrugo litrovo osmino (pol masleca) smetane in vlij jo na poldrugo litrovo osmino (pol masleca) grisa; ko se ta dobro napné, primešaj mu 4 rumenjake, še poldrugo litrovo osmino (pol masleca) merzle smetane in žlico kisle smetane, malo osoli, malo pocukraj; ko dobro raztepeš, rahlo še vmes zamešaj vseh štirih beljakov sneg, v razbeljeno maslo vlij kakor prejšnjega; speci in zdrobi, pa daj na mizo.

662. Gresov šmaren drugače.

Deni v ponev za žemljino velikost masla, zlij notri pičlo poldrugo litrovo četertino (1 maslec) mleka in pičlo poldrugo litrovo četertino (maslec) vode; ko zavré, osoli, in notri zakuhaj pičlo poldrugo litrovo četertino (1 maslec) grisa, pomešaj, v ror postavi pa zapeci; ko se spodaj že zapeče, obrni ga, pa še peci; pečenega zdrobi, če hočeš z drobno zrezanim suhim mesom potresi, pa daj na mizo. Kadar gres zakuhaš, lahko, če so češnje zrele, tudi malo pecljev zbranih češenj vmes zakuhaš; potem na zadnje suho meso opusti, pa s cukrom potresi.

663. Rajželec šmaren.

Rajželec operi, osoli, potem še z vrelim kropom po-pari, dobro odergni, še splahni, in potem v slani vodi.

skuhaj; kuhanega ven vzemi, da se odteče, ter ga s krivim nožem zreži, v pisker ga deni in pičlo poldrugo titrovo četertino (1 maslec) mleka, 4 rumenfak, 2 pesti ribanega kruha, malo osoli, prideni tudi dišave, in prav dobro raztepi; potem vseh štirih beljakov sneg rahlo zamešaj, v ponev v razbeljeno maslo zlij pa speci kakor drug šmar, na kosčke ga zreži ali zdrobi, pa daj na mizo. Tako kuhan rajžlec na kosčke zreži in naredi kakor telečjo obaro, če hočeš.

664. Sirovi cmoki (knedeljni).

Zreži 2 žemlji na kocke, razgrej malo sirovega masla, deni notri malo drobno zrezanega zelenega peteršilja; ko se zarumeni, žemlji pošverkaj, potem všprudljaj 2 pesti sira (iz kislega mleka), pičlo poldrugo litrovo četertino (1 maslec) mleka, 3 rumenjake in malo soli, s tem žemlje polij in pusti, da se napojite; potem rahlo zmešaj sneg iz vseh treh beljakov in toliko moke, da se ti bodo vkup držali, naredi jih velike kakor jabelka, pa zakuhaj v vrel slan krop; ko so kuhani, jih ven poberi, s kruhom potresi pa s sirovim maslom zabeli.

665. Krompirjevi cmoki (knedeljni).

Zreži kruha na kocke ter ga zabeli potem šprudljaj poldrugo litrovo četertino (maslec) mleka s tremi rumenjaki, prideni 2 pesti skozi sito pretlačenega krompirja, in malo osoli, in s tem kruh polij, ko se kruh napoji, rahlo zamešaj vseh treh beljakov terd sneg in toliko moke, da se ti bodo vkup držali, naredi jih velike kakor jabelka, v slanem kropu skuhaj, kuhane v skledo poberi, s kruhom potresi in s sirovim maslom zabeli, pa daj na mizo.

666. Krompirjevi cmoki, (knedeljni) s češpljami.

Napravi ravno tako zameso za knedeljne kakor zgoraj, pri delanji vsacemu v sredo deni eno frisno češpljo, potem jih kuhaj in zabeli kakor prejšnje.

667. Češpljeva pogača (kuchen) drugače.

Zribaj pol cesarke žemlje, pomoči jo z dobrim vinom, potem vmešaj za jajce sirovega masla, primešaj 3 rumenjake, pomočen kruh, cukra, da bo sladko, in iz beljakov, sneg, deni v pomazan model, položi verhi olupljene in koščic zbrane češplje, potresi še malo s cukrom in cimetom, pa speci ter daj na mizo.



Petnajsti oddelek.



Dober kruh in potice.



668. Švicarski kruh.

Pogrej en liter in dobro poldrugo litrovo četertino (en bokal) lepe moke. Namoči v poldrugi litrovi osmini (pol masleca) toplega mleka pol navadnega krovajca (kruhove droži); ko malo vzide, zraven zamesi toliko pogrete moke, da bo kvas in pusti ga vzhajati; potem mešaj 21 dekagramov (12 lotov) cukra z 8 rumenjaki do rahlega, na te vmes zmešaj poldrugo litrovo osmino (12 lotov) razstopljenega sirovega masla, iz 6 beljakov terd sneg, dobro vzhajan kvas in malo menj kot poldrugo litrovo osmino (pol masleca) gorkega mleka; to zamesi med ono moko, osoli (testo pa mora biti malo terje kakor za šartelj), deni v pomazano kozo ali model, postavi na gorko, da še enkrat vzide, potem s pomazilom pomaži, potrsi ze mandeljni, pa speci.

669. Kruhovi piškoti.

Pogrej en liter in dobro poldrugo litrovo četertino (en bokal) lepe bele moke v poldrugo litrovo osmino (pol masleca) toplega mleka pa deni 3 dele krovajca (kruhove droži) ali cel krovajec, pa malo cukra (da vzhaja, postavi na gorko); zdaj mešaj 8 dekagramov in $7\frac{1}{2}$ grama (5 lotov) cukra s 5 rumenjaki; ko se dobro naraste, vmes pri-mešaj iz 2 beljakov terd sneg. Razgrej 8 dekagr. in $7\frac{1}{2}$ grama (5 lot.) sirovega masla in polij z njimi ono moko, malo osoli, prideni tudi malo janeža, potem pa še polij s pičlo poldrugo litrovo osmino (pol maslecem) gorkega mleka, malo premešaj; potem prideni jajčno zameso, premešaj in prideni še vzhajani kvas; vse to dobro pogneti, z moko poštopaj, zakrij in pusti vzhajati kakih 5 ur. Ko vzide dobro pogneti, razreži na koščke velike kot jajce, potem podolgasto okroglo razgneti kakor za preste, malo dalje kot en pedanj, potem oba konca konec proti koncu zapogni tako, da ravno v sredi skup prideta konca, na pomazan pleh deni terdo eden zraven drugega, da so kot štruca, postavi jih spet na gorko, da lepo vzidejo, potem jih pomaži z raztepenim jajcem, pa speci. Pečene znaš zrezati ondod, koder si jih vkup skladala, pa še po obeh straneh na plehu zarumeni (popeci); tako se delj časa hranijo.

670. Dobro testo za potice.

Naredi testo kakor zgoraj za piškote (št. 669) samo da mečje; vzemi poldrugo litrovo četertino (pol masleca) mleka več in ne gneti ga, ampak v skledi s kuhavnico raztepi, poštopaj ga z moko, pokrij in na gorko postavi, da lepo vzide; potem testo čez pol prereži, vsako polovico še dobro z roko pogneti in pusti, da še malo vzhaja.

671. Medenò nadevanje za dobro potico.

Drobno zreži ali stolci en liter in dobro poldrugo litrovo četertino (en bokal) orehov, zavri 1 kilogram in

12 dekagramov (2 funta) medu, in prideni mu za jajce masla in 3 žlice cukra; ko 7 minut vré, odstavi ga, deni notri 3 žlice ruma, malo dišave (gvirca), limonine lupinice, cimeta, poldrugo litrovo četertino (1 maslec) orehov in malo nunskega zribanega popernjaka; ko se malo ohladi, zraven tudi en rumenjak ali celo jajce zamešaj.

672. Medena potica, kako se naredi?

Ko hlebček testa vzide, deni ga na snažen z moko potresen pert (testo glej 670), kar moreš ga enakomerno razvaljaj, pomaži s toplo, pa ne vročo to filo, potresi s dobrim litrom (3 masleci) orehov in nekoliko z ribanim kruhom, ob kraji (in to pri vsaki potici če je debelje testo) obreži, potico terdo vkup zavij, v pomazao kozo deni, z roko vkup potlači (mehurček, če ga naredi, z nožem prebodi, da ti ne bo luknjasta, in da se lahko reže) in na gorko postavi, da ti lepo vzide; potem jo pomaži s pomazilom in počasu peci, da se dobro prepeče. Pečeno stresi na snažno diljo, da se shladi. — Take potice se navadno o božiču in veliki noči pečejo.

673. Nadevanje (fila) za mandeljnovo potico.

Drobno zreži 56 dekagramov (en funt) mandeljnov, na rešetju jih presejaj; kar ti jih na rešetju ostane, n. pr. 14 dekagramov (eno unčo), deni jih v ponev, prideni 14 dekagramov (eno unčo) stolčenega cukra in malo limonine lupinice, ter na ognji mešaj, da se blede zarumené; merzle stolci, potem jih deni v skledo prideni še 14 dekagramov (eno unčo) cukra, 7 rumenjakov malo vaniljnega cukra in 3 žlice topljene smetane; vse to dobro zmešaj in zraven primešaj štirih beljakov terd sneg.

674. Mandeljnova potica, kako se naredi?

Dobro vzhajan hlebček testa (glej št. 670) enakomerno razvaljaj na z moko potresenem pertu; pomaži ga z mandeljnovo filo, potresi še z 42 dekagrami (s 3 unčami) drobnih mandeljnov in dvema pestema ribanega kruha; ob kraji, če je debeleje, testo obreži, terdo vkup zvij,

na kolo zavij, v pomazan model deni, vkup potlači, in na gorko vzhajat deni, ko vzide s pomazilom pomaži pa počasí speci.

675. Čokoladna fila in potica.

Bolj debelo zreži 14 dekagramov (eno unčo) olupljenih mandeljnov, deni jih v ponev in 14 dekagramov (eno unčo) stolčenega cukra, ter mešaj, da se ti blede zaru-mene, in merzle stolci; na plehu ogrej 14 dekagramov (1 unčo) čokolado, da se ti zmeči; vmešaj 14 dekagram. (eno unčo) sirovega masla, urno zraven primešaj gorko čokolado, vaniljnega cukra za duh, 6 rumenjakov in 4 beljakov sneg. Hlebček dobro vzhajanega testa (kot št. 670) enakomerno razvaljaj, s to filo pomaži, s temi mandeljni in malo ribanim kruhom potresi, terdo vkup zavij, v pomazano kozo deni, vkup potlači, na gorko deni vzhajat; ko vzide, pomaži s pomazilom pa speci.

676. Makova fila in potica.

28 dekagramov (pol funta) maka po malem stolci tako, da se ti sprime; potem zavri pičlo poldrugo litrovo četertino (en maslec) dobrega mleka in vanj zakuhaj stolčen mak tako, da so skuha in zgosti; hladnega zmešaj in primešaj $17\frac{1}{2}$ dekagrama (10 lotov) stolčenega cukra, malo vaniljenega za duh, 3 rumenjake, 2 žlici topljene smetane in vseh treh beljakov sneg. Testo (glej št. 670) na mizi na pertu z moko potresenem razvaljaj, s tem pomaži, še malo z ribanim kruhom potresi, terdo vkup zavij, v pomazano kozo deni, na gorko postavi, ko vzide, pomaži pa speci.

677. Orohova fila in potica.

Drobno zreži in stolci dober liter (3 maslece) orehov poldrugo litrovo četertino (1 maslec) jih popari z poldrugo litrovo četertino (enim maslecem), vrele kafe-smetane, pokrij jih in pusti, da se napojé; v hladne primešaj 14 dekagramov (eno unčo) stolčenega cukra, vaniljnega za duh

ali limonine lupinice, 3 rumenjake, 3 žlice topljene smetane in vseh treh beljakov sneg, s tem namaži tenko zvaljano testo (glej št. 670), potresi še s 3 litrovimi četertinami (s poličem) zrezanih orehov in malo z ribanim kruhom, terdo vkup zavij, v pomazano kozo deni, ko vzide, pomaži pa speci.

678. Lešnjekova fila in potica.

Se ravno tako naredi kakor orehova.

679. Lešnjekova fila in potica drugače.

Vmešaj v poldrugo litrovo četertino (en maslec) topljene smetane 14 dekagramov (eno unčo) stolčenega cukra, malo vaniljnega za duh, in dveh beljakov terd sneg, s tem pomaži tenko razvaljano testo (št. 670), potresi z lešnjeke in malo z ribanim kruhom, terdo vkup zavij in v pomazano kozo deni, na gorko postavi, ko vzide, pomaži pa speci.

680. Orehova fila in potica drugače.

Kakor št. 679 za lešnjekovo potico, naredi filo za orehovo potico, namesto z lešnjeke, potresi jo z drobno zrezanimi orehi in ribanim kruhom, v vsem drugem se ravnaj po prejšnjih.

681. Fila za rozinovo potico.

Vmešaj v poldrugo litrovo četertino (en maslec) topljene smetane 14 dekagramov (eno unčo) stolčenega cukra, vaniljnega za duh in na zadnje treh beljakov sneg, s tem pomaži tenko zvaljano testo (št. 670), potresi 56 dekagramov (en funt) zbranih in opranih rozin in ravno toliko zbranih in opranih vamperljev, pa malo z ribanim kruhom terdo vkup zavij, v pomazano kozo deni, na gorko postavi ko vzide pomaži pa speci.

682. Rozinova fila in potica drugače.

Deni v skledo poldrugo litrovo četertino (en maslec) dobre frišne smetane, kakor za spenjeno (famano) mleko, dobro jo raztepi ali speni, kakor iz beljakov sneg; potem prideni 7 dekagramov (4 lote) stolčenega cukra, malo vaniljnega za duh, pa še raztepi; s tem pomaži tenko zvaljano testo (št. 670) bolj redko, kakor zgoraj z rozinami in vamperlji, in z dvema peščicama ribanega kruha potresi, terdo vkup zavij, v pomazano kozo deni in na gorko postavi, da vzide; potem s pomazilom pomaži in speci.

683. Rozinovi štrukeljci.

Se ravno tako naredijo, samo na kolo ne zavij in v kozo ne deni testa, ampak zreži ga na 3—4 perste dolge koščeke, na pomazan pleh pokladaj dva persta vsak-sebi, postavi na gorko; ko vzide, pomaži pa speci.

684. Pehtranovi štrukeljci ali potice.

Speni poldrugo litrovo četertino (maslec) dobre frišne smetane; potem vmes deni in zatepi 3 žlice cukra, in majheno žličico drobno zrezanega frišnega ali zdrobljenega suhega pehtrana, s tem pomaži tenko zvaljano testo (št. 670), s kruhom potresi, vkup zavij, naredi za potico kolo in deni v pomazano kozo, za štrukeljce pa zreži na koščeke, te na pomazan pleh pokladaj, potem na gorko postavi vzhajat; dobro vzhajane pomaži pa speci.

685. Spehova potica.

Naredi testo (kakor št. 598) in deni ga na gorko vzhajat; razcvri 15 dekagramov (eno unčo) špeha, ocvirke ven poberi in namesto njih deni notri eno pest ribanega kruha, precej na stran potegni in vmes zmešaj eno žlico cukra in 2 štipci cimeta; ko testo vzide, tenko ga razvaljaj, s tem gorkim pomaži, vkup zavij, v pomazano kozo deni, na gorko postavi, da še dobro vzide, potem pomaži pa speci.

686. Pinica.

Pogrej 1 kilogram in 68 dekagramov (3 funte) lepe moke; namoči v poldrugo litrovo osmino (pol masleca) mlačnega mleka, 3 kruhovi droži in žličico cukra; ko se malo vzdigne, primešaj notri toliko moke, da bo kvas, ter ga na gorko postavi, da lepo vzide; deni v pisker 6 jajec, 21 rumenjakov, 42 dekagramov (3 unče) lepega presejanega cukra, 2 štopci stolčenega koriandra, ali pa toliko stolčenega janeža, 28 dekagramov (pol funta) dobrega razpušenega sirovega masla in pol žlice soli; postavi pisker v drugi večji pisker ali v skledo v vročo vodo, ter mešaj toliko časa, da gorko postane; to zamešaj med gorko moko in precej dobro vzhajan kvas, in dobro pogneti, da mehurje dela; potem na gorko postavi, da ti lepo vzide; dobro vzhajano na hlebčke zreži, vsacega še dobro pogneti, in na pleh, na pomazan papir deni, vsacega posebej z gorko primerno skledico pokrij in spet na gorko postavi; ko še zdaj lepo vzide, z raztepenim jajcem jih pomaži, z ostrim nožem pokriž načni in v ohlajeni peči speci.



Šestnajsti oddelek.

Sladkarije ali sladkornine.

687. Švedski čolniči.

28 deagramov (pol funta) stolčenega cukra do rahlega vmešaj s 5 rumenjaki, potem primešaj dišave (gvirca), in limoninih lupinic treh beljakov terd sneg, za 3 krajcarje drobno zrezane citronati, in na zadnje rahlo 28 dekagr. (pol funta) lepe moke; na pomazan pleh za nožev rob na debelo razmaži, ter speci; zreži na plehu pošev na dva persta široke bleke podolgem, potem pa spet na pošev blizo toliko široko po križ, pa daj merzle na mizo.

688. Osmice.

Deni na desko 28 dekagramov (pol funta) lepe moke, v sredo med moko pa 14 dekagr. (eno unčo) dobrega sirovega masla, to z nožem vkup razdrobi, potem deni zraven $17\frac{1}{2}$ dekagr. (10 lotov) stolčenega cukra, 3 rumenjake, soka pol limone, ter z nožem testo naredi, na zadnje pa še z roko pogneti, z moko poštopaj pa pokrij na deski, da si malo počije; potem zreži testo na kosčke enakomerne kot orehe, razgneti jih podolgasto okroglo,

kakoršni so svinčniki, — potem jih zapogni kot osmice (n. pr. 8), na pomazan pleh deni, pa ne tesno drugo poleg druge, pomaži jih z raztepenim beljakom, v kterega deni precej tudi malo cukra (pa ne sme biti sneg), in speci ne v prehudi peči.

689. Angleške osmice.

Zreži na deski med 28 dekagr. (pol funta) make, 14 dekagr. (1 unčo) sirovega masla, potem zraven deni 6 rumenjakov, 2 žlici vina, 1 žlico kisle smetane, soka pol limone, pa 17½ dekagr. (10 lotov) cukra; vse to skup z nožem pogneti, na zadnje še malo z roko, in pokrito pusti malo počivati; potem jih naredi kot prejšnje, na pomazan pleh jih deni, pomaži s cukrastim beljakom, pa speci v ohlajeni peči.

690. Prestice.

Se lahko iz obojih osmic naredijo.

691. Škofji kruh.

28 dekagramov (pol funta) stolčenega cukra rahlo vmešaj z 12 rumenjaki, potem primešaj iz vseh 12 beljakov terd sneg, 14 dekagr. (1 unčo) zbranih in opranih rozin, ravno toliko vamperljev, 14 dekagr. (1 unčo) podolgasto zrezanih mandeljnov, pomarančnega cukra in podolgasto zrezane citronati, in na zadnje rahlo vmes zamešaj 21 dekagr. (12 lotov) lepe make, deni v pomazan podolgast pleh (model) tako, da ga 2 persta manjka, pa speci v ohlajeni peči.

692. Janežev kruh.

Obriši 14 dekagr. (1 unčo) mandeljnov z ruto, zreži jih s kožo vred na tenke zrezke, rahlo vmešaj 28 dekagr. (pol funta) stolčenega cukra z 12 rumenjaki; potem primešaj iz 10 beljakov terd sneg, 28 dekagr. (pol funta) lepe make, malo podolgasto zrezane citronati, in prej zre-

zane mandeljne; deni na pomazan pleh in naredi kot struco, ter počasu speci; potem na snažno desko stres, na perst debele kose (šnite) zreži, na obrisan pleh redno kos zraven kosa nazaj zloži, pa še malo popeci, da so po obeh straneh lepo rumeni.

693. Vliti piškoti.

36 dekagr. in $7\frac{1}{2}$ grama (21 lotov) cukra, malo limoninega in pomarančnega cukra za duh, 8 rumenjakov in 1 celo jajce do rahlega vmešaj; potem zamešaj iz vseh 8 beljakov terd sneg in 36 dekagr. in $7\frac{1}{2}$ grama (21 lotov) lepe moke; to deni v škarnicelj, ki mora spodaj imeti za perst velike luknjo, na pleh pa deni snažnega suhega papirja, ter tlači (ali vlivaj) to testo nanj, perst na dolgo in perst na debelo vendar tako, da je v sredi tanjše kakor na koncih, in en perst vsaksebi — to so piškoti; potem jih pusti saj četrtert ure stati; preden jih boš djala v peč, deni v bolj redko ruto stolčenega cukra; s tem jih potresi, da cukreni prah nanje pada, pa jih speci lepo rumeno; pečene z nožem izpodreži.

694. Cesarski piškoti.

V mesengastem kotliču ali skledi tolci 7 dekagr. (4 lote) cukra, 2 celi jajci in 1 rumenjak, pa malo vaniljnega cukra za duh, da se zgosti; potem deni na gorko in še tolci da se segreje; potem pa odstavi na merzel kraj, in spet tolci, da se shladi; potem rahlo primešaj 7 dekagr. (4 lote) lepe moke, in naredi jih kot vlite piškote (št. 693), ter tako s cukrenim prahom potresi pa speci.

695. Piškotni čolniči.

28 dekagr. (pol funta) tolčenega cukra rahlo vmešaj z 12 rumenjaki, prideni tudi dišave (cimeta), in vseh 12 beljakov terd sneg, na zadnje rahlo primešaj 42 dekagr. (3 unče) lepe moke; potem razmaži na pomazan pleh mazinec na debelo, in speci jih, pa ne do dobrega, zreži jih

na plehu na pošev na 2 persta široke bleke, potem pa še na pošev pokriž, ter nazaj v ror deni, da se do dobrega speko; potem jih na okrožnik zloži.

696. Piškotni zapognjenci (Bögen).

V skledi 14 dekgr. (unčo) stolčenega cukra rahlo vmešaj s 4 rumenjaki, prideni tudi limonine lupinice za duh; potem primešaj vseh štirih beljakov terd sneg, in na zadnje 12 dekgr. in $2\frac{1}{2}$ grama (7 lot.) lepe moke; to razmaži pol persta na debelo na pomazan pleh, in speci, pa ne do dobrega; potem jih zreži na 2 persta široke in na mali pedanj dolge bleke, deni jih nazaj v ror, da se do dobrega speko; potem jih posamezno iz rora jemlji in čez valjar zapogni; hladni se tudi sterdiyo in deni jih na okrožnik.

697. Janeževi zapognjenci.

Naredi testo kakor za piškotne zapognjence (št. 696), devaj ga z žličo na pomazan pleh v bolj podolgaste kupčke dva persta vsaksebi in z žlico poravnaj, da so enako debeli, potresi jih nekoliko z zbranim janežem pa speci; pečene iz rora posamezno jemlji in čez valjar zapogni.

698. Čokoladni zapognjenci.

14 dekagr. (unčo) stolčenega cukra vmešaj s 4 rumenjaki, in precej zraven zamešaj 7 dekagr. (4 lote) na plehu v roru ogrete ali zmehčane čokolade, in vaniljnega cukra za duh; ko se dobro naraste, zraven zamešaj štirih beljakov terd sneg in $10\frac{1}{2}$ dekagr. (6 lotov) lepe moke, namaži jih kot piškotne zapognjence (št. 696), speci, zreži in zapogni.

699. Angleški mandeljnovi zapognjenci

7 dekagr. (4 lote) cukra rahlo vmešaj z dvema rumenjakoma in nekoliko pomarančnim cukrom, potem notri zamešaj 7 dekagr. (4 lote) raztopljenega sirovega masla, za tem dveh celjakov terd sneg, na zadnje pa 7 dekagr.

(4 lote) lepe moke, to razmaži na snažen, nič pomazan pleh perst na debelo, verhi potresi 7 dekagr. (4 lote) olupljenih in na tenke zrezke zrezanih mandeljnov, ter speci; ko so malo bolj kakor na pol pečeni, zreži jih na 2 persta široke in mali pedanj dolge ploščice in še v peč deni; pečene čez valjar zapogni tako, da so mandeljni na verhu.

700. Mandeljnovi zapognjenci.

Deni v mesengast kotliček $17\frac{1}{2}$ dekagr. (10 lotov) cukra in malo vode, postavi na ogenj in kuhaj, tako da se, ko od žlice kane, potegne ko las (temu se pravi preden cukrer, (Zucker-Spinnat); potem deni notri 14 dekagr. (unčo) olupljenih stolčenih mandeljnov, in mešaj na ognji, da se cukrer posuši; potem deni notri še eno žlico lepe moke in še malo mešaj; ter precej gorko presejaj skozi kruhov ribežen; to, kar ostane na njem, še malo stolci in zraven deni; posebej pa naredi iz dveh beljakov sneg in vanj rahlo zamešaj te mandeljne, malo limonine lupinice, pa malo limoninega soka. Z voskom namaži gorak plehast zapognjen model, ko se shladi, še malo ga verhi z maslom pomaži; namaži oblate na zgornji strani z beljakom, nanje tega mešanja z nožem enakomerno namaži za pol persta na debelo, potem na 2 persta široke in mali pedanj dolge bleke zreži, in na zapognjen model pokladaj, ter speci v taki vročini, kakoršno ima peč, ko iz nje vzameš kruh.

701. Mandeljnovi zapognjenci drugače.

Deni v kotliček 56 dekagramov (1 funt) stolčonega cukra, 56 dekagramov (1 funt) bolj debelo zrezanih, olupljenih mandeljnov, 6 beljakov (pa ne snega), dišave (gvirca) in limonine lupinice; postavi na ogenj in mešaj z žlico, dokler se ne segreje in zgosti; potem urno na oblate namaži 1 perst na debelo, ravno tako zreži, razreži in na vroče z voskom pomazane plehaste zapognjene modle pokladaj, pa speci v taki vročini, kakoršno ima peč, ko iz nje vzameš kruh.

702. Muškacín-zapognjenci.

Vzemi toliko cukra in toliko neolupljenih, vendar pa obrisanih in zrezanih mandljinov, kakor št. 701, in 6 beljakov (pa ne snega), dišave pa več in tudi cimeta in muškatovega cveta, ter naredi jih, kakor prejšnje št. 701.

703. Ledeni zapognjenci.

Vzemi cukra, kolikor tehtajo 3 jajca, in moke kolikor tehtati 2 jajci; naredi iz treh beljakov terd sneg primešaj notri odvagan cukrer, in malo vaniljnega ali limoninega za duh, na zadnje pa še odtehtano moko. Devaj jih z žlico tako, da jih malo na dolgo potegneš, 2 persta vsaksebi na z voskom pomazan pleh (za vsacega je dosti za oreh tega testa); potresi jih malo z na šnitice zrezanimi, olupljenimi mandeljni, in presejaj skozi penarico malo cukra po njih, pa speci; pečene posamezno iz peči jemlji pa čez valjar zapogni, da so mandeljni pri verhu. Speci jih blede-rumeno.

704. Ledeni zapognjenci drugače.

Naredi iz treh beljakov terd sneg, zraven zamešaj 7 dekagramov (4 lote) cukra, malo vaniljnega ali limoninega cukra, namaži to na dobro z maslom pomazan pleh za nožev rob na debelo, potresi z mandeljni, na šnitice zrezanimi, pa speci blede-rumeno; potem še na plehu zreži na 4 perste široke in mali pedanj dolge bleke, d eni jih še nazaj v peč; vroče posamezno iz peči jemlji in po dolgem čez valjar zapogni (ne pokriž, kakor druge).

705. Oblanice.

Deni v skledo $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) lepe moke $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) cukra, precéj dišave, limonine lupinice in cimeta (vse to mora biti dobro presejano), potem pridene 4 beljake in eno celo jajce; vse to dobro razmešaj, da je testo gladko; namaži kar moreš tenko in enakomerno na z voskom pomazan pleh, pa speci blede-rumeno; potem na

2 persta široke trake zreži, še nazaj deni, da se dobro ogreje, potem trak za trakom iz peči jemlji in na kuhavnični recelj navijaj kakor oblanice, potem pleh spet pomazi z voskom, spet testa nanj namaži, in tako delaj, dokler imaš kaj testa.

706. Oblanice drugače.

Navagaj cukra kolikor vagajo 3 jajca, in moke, kolikor vagate 2 jajci; naredi iz treh beljakov terd sneg, potem vmes prideni 1 rumenjak, odvagan cukrer, na zadnje pa moko rahlo zamešaj; namaži spet na z voskom pomazan pleh za nožev rob na debelo, potresi z drobno stolčnim janežem, speci in ravno tako naredi, kot prejšnje.

707. Hranljivi piškoti.

Naredi iz 12 beljakov terd sneg, prideni vanj 56 dekagramov (funt) stolčenega cukra, malo vaniljnega ali limoninega za duh, in še malo mešaj, na zadnje pa rahlo primešaj 42 dekagramov (3 unče) lepe moke, naredi škarnicelj, da bo imel spodaj luknjico za grah veliko, deni vanjo tega testa, ktero skozi njo na pleh (s snažnim papirjem pokrit) tlači za perst vsaksebi tako, da so piškoti za perst dolgi; pusti jih 3 ure stati, da kožico naredijo; potem jih potresi s cukrenim prahom (t. j. skozi redko ruto), pa blede-rumeno speci v bolj slabi peči; izpodreži jih z nožem od papirja. Take lahko delj časa hraniš.

708. Družinski krofi.

Naredi iz dveh beljakov terd sneg, zamešaj vanj 21 dekagramov (12 lotov) stolčenega presejanega cukra, drobno zrezane cisronati, dišave, limonine lupinice, na zadnje pa 7 dekagramov (4 lote) lepe moke; to namaži na z maslom pomazan pleh pol persta na debelo, pa speci in še gorko na plehu zreži na štirivoglate blečice.

709. Rozinove ploščice.

Rahlo vmešaj 28 dekagramov (pol funta) sirovega masla, primešaj 5 rumenjakov, 28 dekagramov (pol funta)

cukra, dišave kakoršne hočeš, iz petih beljakov terd sneg, na zadnje pa rahlo 28 dekagramov (pol funta) lepe moke; to razmaži na z maslom namazan pleh za nožev rob na debelo; potresi z zbranimi in opranimi rozinami, pa speci; pečene pošev zreži na štirivoglate blečice.

710. Kvarte ali serčica.

28 dekagramov (pol funta) lepe moke, 28 dekagramov (pol funta) sirovega masla, 21 dekagramov (12 lotov) cukra in limoninih lupinic, to vse skup na deski dobro pogneti, pokrito nekoliko časa pusti počivati; potem razvaljaj za pol persta na debelo, zreži kot navadne kvarte, mali dalje kot širje, ali če imaš serčice (model), izštihaj, den na pomazan pleh pa speci.

711. Linški krafeljci.

28 dekagramov (pol funta) siroviga masla, 14 dekagramov (eno unčo) cukra, precej dišave in limonine lupinice, tri rumenjake, eno celo jajce, eno žlico kisle smetane in pol žlice vina rahlo vmešaj; potem v to rahlo zamešaj 28 dekagramov (pol funta) lepe moke; to testo na deski za nožev rob na debelo razvaljaj, izštihaj s krofovim modelom; en krof pusti, družega pa izkroži v sredi z majhnim šteharčkom; deni enega votlega na enega celega, in tako delaj, dokler imaš kaj testa; zrezke vkup poberi, pa spet razvaljaj; vsakemu ob kraji s papirja naredi za perst širok trak, zapopaj (zalepi) jih, da so kot obroči; potem jih z beljakom in cukrom pomaži, z zalznom po luknjicah filaj pa speci; pečenim papir preč poberi in jih na okrožnik zloži.

712. Linški krafeljci drugače.

14 dekagramov (unčo) sirovega masla, 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra, limonine ali kake druge dišave, in 3 rumenjake rahlo vmešaj, potem primešaj 14 dekagramov (eno unčo) stolčenih ali drobno zrezanih mandeljnov in nazadnje 14 dekagramov (1 unčo) lepe moke; to testo spet na deski razvaljaj, pomaži, filaj in speci kot prejšnje linške krafeljce (št. 711).

713. Linški krafeljci še drugače.

14 dekagramov (unčo) sirovega masla, 14 dekagramov (unčo) cukra, en rumenjak in en skozi sito pretlačen rumenjak terdo kuhanega jajca v skledi vmešaj; potem primešaj vaniljnega cukra, 14 dekagramov (unčo) lepe moke; iz tega testa naredi cmoke kakor orehe, vsacega povaljaj v pocukranem beljaku, in potem še v drobno zrezanih mandeljnih; pokladaj jih na pomazan pleh, sredi vsakega pa naredi majhno luknjico s kuhavnico ali mazincem, deni vanjo malo zalzna pa speci.

714. Perstni kolački.

14 dekagramov (unčo) sirovega in $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) kuhanega masla, 14 dekagramov (unčo) cukra in celo jajce, pomarančne ali kake druge dišave rahlo vmešaj; potem vsem primešaj 35 dekagramov (20 lotov) lepe bele moke, naredi cmokce kakor debele orehe; povaljaj vsacega v cukrenem beljaku, in v drobno zrezanih mandeljnih, devaj jih na pomazan pleh, vsakemu naredi v sredi majhno luknjičo, filaj ga z zalznom pa speci.

715. Špičasti krofi.

Deni na desko 35 dekagramov (20 lotov) lepe moke, v sredo 21 dekagramov (12 lotov) sirovega in $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) kuhanega masla, $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) cukra, dišave kakoršne hočeš; to na deski z nožem, potem še malo z roko pogneti, pa pokrij in pusti vsaj četert ure počivati; potem razvaljaj to testo perst na debelo, na pomazan pleh deni, pomaži s cukrenim beljakom, potresi z na šnitice zrezanimi olupljenimi mandeljni, pa na pol speci; potem enakomerno štirivoglato zreži, pa do dobrega speci; potem jih polovico po spodnji strani pomaži z zalznom, druge polovice pa spodnjo stran zraven pritisni, da tako dva in dva vkup prideta.

716. Rozoljni ali rumovi zrezki.

28 dekagramov (pol funta) sirovega masla, 4 rumenjake, 2 celi jajci, 28 dekagramov (pol funta) cukra, dišave, nekoliko limoninega soka in lupinic rahlo vmešaj; na zadnje vmes zamešaj 56 dekagramov (1 funt) lepe bele moke, to testo še na deski malo pogneti, ko si pokrito malo počije, razvaljaj perst na debelo, deni na pomazan pleh cel blek, pomaži s cukrenim beljakom, pa speci; med tem vmešaj 3 žlice mareličnega zalzna in 2 žlici rozolije ali ruma; pečeno na plehu obrni, po spodnji strani s tem zalznom pomaži, še malo v ror ali peč postavi potem čez pol prereži in zalznate strani vkup zloži, kakor bukve; potem precej gorko z ostrim nožem na 2 persta široke in tri perste dolge šnitice zreži. Če hočeš, lahko tudi z ledom (št. 721) pomažeš ali tako na mizo daš.

717. Piškotni zvitek.

14 dekagramov (unčo) cukra s petemi rumenjaki in nekoliko pomarančnim cukrom rahlo vmešaj; potem pri-mešaj vseh petih beljakov sneg in na zadnje 12 dekagramov in $2\frac{1}{2}$ grama (7 lotov) lepe moke, to namaži na pomazan pleh za pol persta na debelo pa speci; pečeno obrni in po spodnji strani z ogretim zalznom namaži; spet v ror nazaj deni, da se ogreje; potem pa terdo vkup zavij kot štruklje, in na perst debele zrezke zreži.

718. Piškotni krafeljci.

Naredi testo, kakor za piškotne zvitke (št. 717), namaži ga pa na pomazan pleh perst na debelo; spečeno izstihaj s krofovim modlom; pomaži enega z zalznom in zraven pritisni enega nepomazanega, tako da skupaj pridejo strani, ki so bilo pri plehu.

719. Čokoladni krafeljci.

Naredi testo, kakor za piškotne krafeljce (št. 718), ravno tako ga speci in izštihane te krafeljce (vsacega na spodnji strani, kjer je bil na plehu) pol persta od kraja iz srede ven zdolbi, pa ne da bi jih izvotlila, filaj jih s spenjenim mlekom (spenjeno mleko glej št. 528), dva in dva vkup stisni, pa s čokoladnim ledom pomaži (glej št. 720).

720. Čokoladni led.

Zribaj $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) čokolade, deni jo v ponev in malo limoninega soka in za 5 žlic vode; ko se malo pokuha, deni notri 7 dekagramov (4 lote) presejanega cukra, dobro mešaj, da se segreje (zavreti pa ne sme, biti mora tako gosto, da hoče teči; če je gosteje, prideni zraven še malo vode, če je preredko pa še cukru), s tem segretim ledom pomaži čokoladne krafeljce, ali kaj drugega.

721. Bel led gorak.

Deni v rumeno ponev 7 dekagramov (4 lote) presejanega cukra, pol limone sok in tri žlice vode, ter na ognji mešaj, da postane vroče, zavreti pa ne sme.

722. Pomarančen cesarski piškot.

28 dekagramov (pol funta) cukra, 8 celih jajec, 3 rumenjake in ene pomaranče sok četert ure v kotliču s šibicami tolci; deni na ogenj in še tam tolci, da se segreje; potem odstavi in tolci, da se shladi; v merzlo primešaj 28 dekagramov (pol funta) lepe moke, potem v škarnicelj deni in pretlači na snažen pleh pogernjen papir podolgate piškote. Postresi jih s cukrenim prahom kakor vlite piškote (št. 693), in speci,

723. Pinica drugače.

Naredi iz kruhove pol drože kvas; pogrej 56 dekagramov (1 funt) lepe bele moke, deni v pisker 10 rumenjakov, 14 dekagramov (unčo) cukra, 5 dekagramov $2\frac{1}{2}$ grama (3 lote) razpuščenega sirovega masla in 3 žlice cipro (vina); to mešaj na ognjišču, da se segreje, ali v vročem kropu; nekoliko zern janeža pa že prej v dveh žlicah mleka namoči ali skuhaj; to mleko precedi med uno mešanje, ogreto moko malo osoli in s tem zamesi; prideni tudi dobro vzišel kvas, pa dobro pogneti in pusti čez noč shajati. Drugi dan na hlebčke zreži, vsacega spet dobro pogneti, na pomazan pleh deni, z gorko skledo pokrij in še na gorko postavi; ko vzide, z raztepenim jajcem pomaži, s špičastim nožem pokriž načni pa speci.

724. Cukrena pogača.

56 dekagramov (en funt) presejanega cukra s šestimi celimi jajci in drobno zrezano lupinico ene limone rahlo vmešaj, potem primešaj 28 dekagramov (pol funta) drobno zrezanih mandeljnov; pleh namaži z voskom, razmaži testo po njem za nožev rob na debelo pa speci; na pol pečeno na plehu zreži na 2 persta široke in 4 perste dolge kosčke, pomaži s peresom v vodo pomočenim, deni vsakemu v sredo pol olupljenega mandeljna, ter do dobrega specl.

725. Dunajsko sirovo maslo.

Vmešaj 6 rumenjakov, 14 dekagramov (8 lotov) stolčenega presejanega in malo vaniljnega cukra; potem pomaži znažen bolj debel papir z maslom in zgubanči ga, na pleh položi in deni v sredo v vsako gubo eno žličico tega mešanja, pa nič ne razravnaj (kolikor se samo razleze, toliko je ravno prav) in speci blede rumeno; pečenemu papir varno raztegni, pa se ti bodo odločile štručice.

726. Zvitki za konfekt.

V pisker vmešaj poldrugo litrovo četertino (1 maslec) lepe moke, poldrugo litrovo četertino (1 maslec) kisle smetane, $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) cukra, 1 žlica ruma, dišave in cimeta ali vaniljnega cukra; dobro zmešano peči v kleščah kakor holipe, le bolj široko jih zvij; na mizo jih daj nadevene s spenjenim (famanim) mlekom.

727. Francoski zrezki.

Obriši 14 dekagramov (unčo) neolupljenih mandeljinov, in drobno jih zreži; vmešaj 14 dekagramov (unčo) cukra s petimi rumenjaki; potem vmes primešaj 7 dekagramov (4 lote) na plehu ogrete čokolade, dišave in limonine lupinice, drobno zrezane citronati, iz petih beljakov terd sneg, zrezane mandeljne in eno pest ribanega kruha, poprej z dobrim (ekstra) ali z navadnim bolj rudečim vinom malo pomočenega; deni na pomazan pleh za perst na debelo in speci; spečeno zreži na 2 persta široke in 4 perste dolge šnite, eno z zalznom pomaži in k njej pritisi drugo nepomazano tako, da se stisnete tisti dve strani, ki ste se pleha držali, potem čez naredi led (glej št. 728), da so bele, ter jih na plehu še v toplo peč deni, da se osuše.

728. Led za opisovanje.

Vmešaj presejanega cukra za šnite 7 dekagramov (4 lote), za torto pa 8 dekagramov in $7\frac{1}{2}$ grama (5 lotov), 1 beljak in četerti del soka ene limone, in mešaj toliko časa, da se dobro naraste in zgosti; potem deni to v škarnicelj. Ta škarnicelj zgoraj zapni z buciko (knofljo), da se ti ne razvije; spodaj naj pa ima majheno luknjico, za šnite za grahovo, za torto pa za proseno zerno veliko. — S takim napolnjenim škarnicljem prevleci gori (št. 727) omenjene šnite tako, da bo led povsod enako na debelo, torte pa opisuj. — Če hočeš imeti rudeč opisovaven led, primešaj še košeniljeve barve (glej št. 764).

729. Pinolni krafeljci.

14 dekagramov (unčo) pinol s snažno ruto obriši in čez pol zreži, potem vmešaj 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra, 2 beljaka, pol limone sok in vaniljnega cukra za duh; ko se naraste in zgosti, vmes zamešaj pinole, namaži pleh z maslom, poštopaj ga z moko; potem pleh oberni, malo na robe po njem udari, da se otrese moka, ako je je preveč. To mešanje z žlico na pleh deni na enakomerne kupčke, za oreh velike, popravi jih z vilicami, da so gladki in bolj visoki, pa speci v slabi peči, t. j. ne precej po kruhu, v roru pa že potem, ko nehaš kuriti.

730. Pinolni krafeljci drugače.

Obriši 28 dekagramov (pol funta) pinol in čez pol jih zreži, dve uri poprej pa za pol oreha traganta namoči v dveh žlicah vode in v par kapljah limoninega soka; naredi iz šestih beljakov terd sneg, rahlo vanj zamešaj 58 dekagramov (1 funt) presejanega cukra, tragant, vaniljnega cukra za duh in pinole, naredi na pripravljen pleh take kupčke kakor (št. 729), in ravno tako speci.

731. Dobri mandeljnovi kifeljci.

14 dekagramov (unčo) zbranih debelih mandeljnov čez noč v merzli vodi namoči; zjutraj kožico načni in z njih potegni; potem jih zreži podolgem na tenkv šnitice, in šnitice podolgem na nudeljčke; deni jih na dva okrožnika, postavi na gorko, da se posuše, pa rujavi ne postanejo; naredi iz 9 velikih ali 10 majhnih beljakov terd sneg, vanj zamešaj 56 dekagramov (1 funt) presejanega cukra in vaniljnega za duh; pleh pripravi kakor za pinolne krafeljce (št. 729); deni na lep papir one mandelne, nanje z žlico to penjenje devaj na bolj podolgaste kupčke za oreh velike; s terdim papirjem (kvarta je dobra za to), jih rahlo v mandeljnih oberni, s tem papirjem na pleh deni in nekoliko zakrivi; če prav ravnaš,

bodeš jih iz toliko blaga naredila 28—30; peci jih še čez dve uri potem, ko kruh iz peči vzameš, ali v take slabem roru, da se samo posuše in so beli.

732. Mandeljnovi kifeljci drugače.

Naredi zameso ravno tako kakor (št. 731), samo olupljene mandeljne drobno zreži, posuši, in ravno tako kifeljce v teh mandeljnih povaljaj in speci kakor prejšnje

733. Španjski veterci beli.

Iz 10 beljakov naredi terd sneg, potem rahlo van zamešaj 56 dekagramov (1 funt) presejanega in vaniljnega cukra; potem to zameso deni v škarnicelj, ki ima za perst veliko luknjo spodaj, in pretlači skozi to pomazan in z moko poštupan pleh v različne podobice polžke, kifeljce, ali venčke; pusti jih ali tako, ali s zelenim, rudečim in rumenim cukrom (Streuzucker) potresi. Peci jih tako, kakor mandeljnove kifeljce — slabi peči.

734. Zelen cuker za potresanje.

Deni med 3—4 žlice cukra, za lešnjenk špinačnega sira (glej št. 50), dobro premešaj pa posuši. Tak zelen cuker ostane celo leto.

735. Rumena cuker za potresanje.

Ob pomarančo obribaj več kosčkov cukra in oster od njih, kar je rumenega; potem ga posuši pa shrani ali precej rabi.

736. Rudeč cuker za potresanje.

Pomoči bolj debel cuker, ki na situ ostane, men ali bolj s košenilijo (košenilijo glej št. 764), posuši ga in shrani.

737. Španjski krafeljci.

Naredi testo kakor za vlite piškote (št. 693), in vlivaj na pomazan pleh dolge piškote, kakor tam, ali pa okrogle venčke in še kake druge podobice, ter jih speci; potem naredi zameso kakor za španjske veterce (št. 734); deni jo v škarnicelj in z njo gosto siksak opiši krafeljce tako, da so le na koncih zobčasto opisani; potresi jih s potresnim cukrom, rudečim, zelenim ali rumenim, in deni v ohlajeno peč, da se bolj posušijo kakor spečejo.

738. Muškaconi.

Obriši 28 dekagramov (pol funta) neolupljenih mandeljnov, drobno jih zreži in presejaj; potem kakor led mešaj 21 dekagramov (12 lotov) cukra, 2 beljaka in nekoliko limoninega soka; prideni precej dišave, limonine lupinice in muškatovega cveta in na zadnje mandeljne dobro vmes zamešaj, in eno žlico drobtin (če imaš sladke, če ne, pa žemljine), potresi za to namenjen modelček s cukrom in napolni ga s tem testom, dobro potlači, potem pa na pomazan pleh stresi in tako dalje; pomaži jih s cukrenim beljakom in počasu peci.

739. Kušljeji.

Naredi iz treh beljakov terd sneg, potem vmes zamešaj v 21 dekagramov (12 lotov) cukra, dišave, limonine lupinice in muškatovega cveta, na zadnje pa 28 dekagramov (pol funta) neolupljenih drobno zrezanih in presejanih mandeljnov, in žlico drobtin sladkih ali kruhovih; devaj jih z žlico na enakomerne kupčke na pleh na oblate ali na papir, in počasu peci.

740. Lešnjekove šibice (količki).

28 dekagramov (pol funta) lešnjekovih jederc v kropu prevrì in z nožem rujavo kožo z njih osterži; potem jih drobno s krivim nožem zreži, deni jih v možnar in 28 dekagramov (pol funta) cukra, vaniljnega za duh

in dva beljaka; to vse vkup dobro stolci in potem na deski v cukru pogneti, ter mazinec na debelo razvaljaj in zreži na štiri perste dolge in palec široke šibice (kolčke), deni jih na pomazan pleh, prevleči jih z ledom (led št. 728), pa po kruhu v peči speci, ali v roru v taki gorkoti. deni i preme

741. Mandeljnovе šibice.

Namesti lešnjekov olupi 14 dekagramov (unčo) mandeljnov, drugo naredi vse kakor lešnjekove (št. 740). names

742. Vaniljne šibice z marelično omako (zalznom).

28 dekagramov (pol funta) presejanega cukra, malo vaniljnega za duh, eno žlico marelične omake in dva beljaka vmešaj kakor led; potem zamešaj 28 dekagramov (pol funta) olupljenih, drobno zrezanih in presejanih mandeljnov; to testo na deski v cukru pogneti, razvaljaj in naredi kakor lešnjekove (št. 740). nožen testo

743. Lešnjekovi krafeljci.

14 dekagramov (unčo) lešnjekovih jederc v kropu zavri, z nožem olupi, ter drobno zreži; naredi iz dveh velikih beljakov terd sneg; vanj rahlo zamešaj 14 dekagramov (unčo) presejanega cukra, vaniljnega ali limoninega za duh in lešnjeke; deni v škarnicelj, ki ima na dnu za perst veliko luknjo, in naredi na pomazan in z moko poštupan pleh okrogle krafeljce, ali v podobi polžkov, ali kakoršne hočeš, pa speci bolj v ohlajeni peči. smeh lade ljake dalje cukra melis nega dobr nev težko ali z ti te gom pleh

744. Vaniljen narastek (Auflauf).

Na desko deni 14 dekagramov (unčo) cukra, malo vaniljnega za duh, nekoliko kapelj limoninega soka pa 1 beljak, in z nožem naredi testo, to v cukru razvaljaj pa izštihaj serčica, ali zvezdice, ali kake druge podobice; te iz nožem deni na pomazan in z moko potresen pleh pa jih po kruhu speci.

745. Rudeč narastek.

Če hočeš imeti rudeč narastek, med testo (št. 744) deni nekoliko kapelj košenilije (glej št. 764). Če je testo premehko, pa mu malo cukra še prideni.

746. Limonin narastek.

Ravno tako naredi kakor vaniljni (št. 744), samo namesto vaniljnega cukra prideni limoninega.

747. Pomarančen narastek.

Obribaj cukrer ob pomarančo (kar je rumenega z nožem ostergaj od cukra) in ga namesto vanilij med testo deni; drugo vse tako naredi, kakor pri vaniljnem.

748. Čokoladen narastek.

Deni na desko 28 dekagramov (pol funta) cukra; smehčaj ali na plehu ogrej 14 dekagramov (unčo) čokolade in jo urno med cukrer zamešaj; potem prideni 3 beljake in četerti del limoninega soka, ter naredi testo. dalje pa delaj, kakor pri vaniljnem narastku (št. 744).

749. Melisni celteljci.

Deni v skledo 56 dekagramov (1 funt) stolčenega cukra, poldrugo litrovo šestnajstino (pol fraklja) vode, 1 žlico melisnega cveta (Melissengeist), ali nekoliko kapelj melisnega olja, pol beljaka in pol limone sok; to vse vkup dobro zmešaj, potem deni četerti del tega v rumeno ponev in mešaj na ognji, da se segreje toliko, da perst težko terpi, zavreti pa ne sme; to vroče kapljaj iz ponve, ali z žlico na z maslom pomazan pa zbrisan pleh; če se ti terdi, prideni še malo vode, pa pogrej. Z ostalim blagom tako nadaljuj, dokler imaš kaj; ko se ti sterdijo, s pleha jih stresi pa shrani.

750. Vaniljni celteljci.

Namesto melisnega cveta ali olja prideni vaniljnega cukra; vse drugo delaj kakor št. 749, le malo več celteljce naredi, in sicer kakor petice; posušene posamezno v zrezljane papirčke zavij.

751. Pomarančni celteljci

se naredijo kakor melisni, samo namesto melisnega cveta pomarančne gacukra prideni, in naredi kakor une ali več, kakor vaniljne.

752. Limonini celteljci.

Delaj kakor melisne, le namesto melisnega cveta prideni limoninega cukra.

753. Malinčni celteljci.

Deni namesto druge dišave malinčnega odcedka (Abguss) 2 žlici, pa malo menj vode. Drugo naredi vse kakor tam, če hočeš velike ali majhne.

Cukerčki.

754. Bele cukrene ploščice.

Deni v mesengasto ponev (kotliček) 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra, verhi pa 4—5 žlic vode in malo vaniljnega cukra, kuhaj, da bolj počasu vré, toliko časa, da že gostljato vré in nerado kaplje; potem urno zamešaj 2—3 žlice stolčenega cukra, vlij na pomazan pa zbrisan pleh; ko se malo shladi pa ne do dobrega, zreži z okroglim nožem na štirivoglate ploščice perst široke, ali kakoršne hočeš, in do dobrega posušene posamezno v papirčke zavij.

755. Cukerli (rumene čiste pomarančne ploščice).

Deni na 14 dekagramov (unčo) cukra več vode kakor (št. 754), in malo pomarančnega cukra (če hočeš limonine pa limoninega), potem pa kuhaj toliko časa, da že težko vrè; zdaj v sredo vtakni kuhavničen recelj in ga precej ven potegni; ko se nekoliko pohladi, primi za kuhavničen recelj; če se je cukrer na njem že sterdil tako, da se ne potegne za persti, tedaj je dober; potem vlij kot prejšnje na pomazan pleh; nekoliko sterjene zreži kakor zgoraj; bele, dobro suhe posamezno zavij v papirčke.

756. Kostanj.

Drobno stolci 14 dekagramov (unčo) olupljenih mandeljniov, med tolčenjem po malem pridevaj kaplje beljaka in cukra, tako da pride en beljak pa 14 dekagramov (unča) cukra (če je čas za to, tudi 5 kuhanih čisto olupljenih kostanjev vmes pritolci), malo več beljaka in malo pomarančnega ali limoninega cukra; to testo deni na desko in ga pogneti; potem po malem preč tergaj, v cukru povaljaj pa v za to namenjen modelček devaj, vkup stisni pa na pleh devaj tako, da bodo vsi; potem jih pa v topli peči posuši; kadar je kostanj suh, raztepi en rumenjak, kostanj spodaj na špičast klinček natakni, v rumenjak pomoči, s cukrom potresi pa nad žerjavico sukaj ali posuši, da se okrog opeče; potem pa klinčke ven vzemi in na okrožnik zloži na lep zrezljan papir.

757. Maline.

Naredi testo kakor za kostanj, potem ga devaj v malinov modelček v obe luknjici, model vkup stisni, devaj jih na pleh in posuši; suhe spet na klinčke natakni, pomakaj jih v košenilijo (št. 764), zmešano s cukrom pa še po verhu s cukrom potresi, postavi jih (ali zapiči) v pesek, in tako naj se posušijo; potem klinčke ven potegni; spodaj, kjer si klinčke ven vzela, malo z vodo pomoči; pa z belim cukrom potresi; ko se posuše, zloži jih na okrožnik na lepo zrezljan papir.

758. Jagode.

Naredi iz testa kakor kostanj okrogle jagode, posuši jih, v košenilijo pomoči kakor maline, potresi s cukrom pa še posuši.

759. Češnje.

Češnje tudi iz takega testa naredi, pri izdelovanji v vsako vtakni pecelj od prave češnje, posušene ravno tako pofarbaj kakor maline ali jagode, posuši in na lepo zrezljan papir deni.

760. Pocukran kostanj.

Kostanj malo načni in speci, potem čisto olup, pa vari, da se ti ne zdrobi; vsacega na tenak precej dolg klinček natakni, v preden (špinan) cukrer (kakor št. 755) pomoči, ven vzemi in malo sukaj, da se ga cukrer povsod prime in osahne, kar se kmalu zgodi, devaj ga na okrožnik, da se dobro posuši, suhega deni na lepo zrezljan papir.

761. Pocukrane pomaranče.

Pomarančo olup, z roko na kerhljičke razcepi, da so suhi; potem vsacega po dolgem na tenak klinček natakni in v predenem (špinanem) cukru kakor (št. 755) pomakaj, ven vzemi in obračaj, da se ga povsod prime, potem še na okrožniku bolj posuši, suhe posamezno v lepo zrezljane papirčke zavij, vendar tako, da se iz njega vidijo, pa na okrožniku na mizo daj.

762. Pocukrane nešplje.

Mehke nešplje natakni na špičaste klinčke, pomakaj jih posamezno v tako pripravljen cukrer, kakor veleval št. 755; ko jih iz njega jemlješ, obračaj jih na klinčku, da se jih cukrer enakomerno prime, potem jih na okrožniku posuši, suhe v papirčke zavij tako, da se na pol vidijo.

763. Pocukrani mandeljni.

Izberi 56 dekagramov (1 funt) lepih mandeljnov, da so sami celi in veliki, potem jih sbriši s snažno ruto, kam na gorko postavi, da se segrejejo, med tem predi (špinaj) cukrer, to je, deni v kotliček 56 dekagramov (1 funt) cukra, vlij vanj počlo poldrugo litrovo četertino (1 maslec) vode, in kuhaj toliko časa, da se, ko od žlice kane, dobro potegne, odlij ga potem tri dele v drugo kozo; če je kotliček dosti velik, deni vanj 56 dekagramov (funt) gor-kih mandeljnov, rahlo jih v njem na ognji mešaj, da se posušijo, potem pri malem prilivaj tistega cukra, dokler ga je kaj, in zmeraj mešaj; ko se zadnjič dobro osuše, jih še z žlico s stolčenim cukrom potresi, urno premešaj in na snažen pleh razravnaj; osušene na lepo zrezljan papir na okrožnik deni. Cukrer, kar se ga odtrese, pa za kaj družega porabi.

764. Košenilija (farba za cukernino).

Kupi	$8\frac{3}{4}$	grama ($\frac{1}{2}$ lota)	košenilije	.	.	.	7	kr.
	$4\frac{3}{8}$	"	$\frac{1}{4}$ "	vinskega	kamnja			
				(Weinstein)	.	.	1	"
	$4\frac{3}{8}$	"	$\frac{1}{4}$ "	goluna (Alaun)	.	.	1	"
	$4\frac{3}{8}$	"	$\frac{1}{4}$ "	potašlja (Potasche)	.	.	1	"
	14	dekagr. ($\frac{1}{4}$ funta)	cukra	.	.	.	10	"

Vse to velja 20 kr.

Perve štiri stvari v poldrugi litrovi četertini (maslecu) vode namakaj čez noč, ali vsaj nekoliko ur; potem pa kuhaj, da se precèj povrè, pa spet prilij, da je mokrote poldrugo litrovo četertino (en maslec), potem precedi in ožmi skozi snažno ruto v rumeno ponev verh onih 14 dekagramov (unče) cukra, ter kuhaj četert ure, ko se malo pohladi, zlij jo v kozarec in merzlo zamaži.

Sedemnajsti oddelek.

T o r t e.

765. Torta hrustavka.

Olupi 56 dekagramov (1 funt) mandeljnov, debelejše, katerih je blizo 14 dekagramov (unčo), zreži na tenke šnitice, druge pa drobno s krivim nožem; v rumen kotliček deni za lešnjek masla; ko se stopi in kotliček namaže, deni notri 56 dekagramov (1 funt) cukra, dišave (gvirca), cimeta limonine lupinice in drobne mandeljne, ter vedno mešaj, da se zarumenijo; blede rumenim prideni še na šnitice zrezane mandeljne, pa še mešaj; ko že mehko postane, verhi vlij pol limone precejen sok, še dvakrat premešaj in deni v že prej z vročim maslom pomazan in odtečen model (model mora biti zgoraj širji, da se torta rada iz njega strese), in urno s celo limono dobro stlači za perst na debelo tako okrog modla in na dno, da je enakomerno visoka, v sredi pa mora biti prazna (vpodobljena je ravno tako, kakoršen je bil model); shlajeno in sterjeno na snažen okrožnik stres, pa z belim in rudečim ledom (led št. 728) opiši.

766. Kruhova torta.

Mešaj 56 dekagramov (1 funt) cukra s 24 rumenjaki do rahlega, prideni tudi dišave (gvirca), limonine lupinice,

drobno zrezane citronati in pomarančnega cukra; ko se dobro naraste, primešaj 20 beljakov terd sneg, 56 dekagramov (1 funt) olupljenih, zrezanih, presejanih mandeljnov, 4 pesti s črnim ali z drugim dobrim vinom, ali odcedkom (abgusom), pomočenega ribanega kruha, in 14 dekagramov (unčo) zribane čokolade, deni v en velik pomazan model, ali v dva enakomerna taka, da ju dobro do polovice napolniš, pa speci ne v prevroči peči; pečeni stresni na desko, ali narobe na okrožnika, ko se shladite, eno z zalznom pomaži po tisti strani, ki je bila prej na verhu, in nanjo pritisni druge spet tisto stran, ki je bila pri pečenju na verhu; potem jo tudi po verhu z marilnim zalznom namaži, verhi jo polij z belim gorkim ledom (gorak led št. 721); posušeno opiši z drugim ledom (glej št. 728) belim in rudečim, posuši v toplem roru, ko več ne kuriš, ali v taki peči; suho na plitev okrožnik na lepo zrezljan papir deni.

767. Mandeljnova torta.

Mešaj 56 dekagramov (1 funt) cukra s 24 rumenjaki do rahlega, primešaj tudi malo limonine lupinice in malo limoninega soka; ko se dobro naraste, rahlo zamešaj 20 beljakov terd sneg, 56 dekagramov (1 funt) olupjenih, drobno zrezanih, presejanih mandljinov, in 14 dekagramov (unčo) lepe moke; peci jo kakor zgoraj kruhovo, in ravno tako z zalznom pomaži, z gorkim ledom prevleci, in z merzlim belim in rudečim opiši, kakor uno.

768. Piškotna torta.

Mešaj 56 dekagramov (1 funt) cukra s 26 rumenjaki, s pomarančnim cukrom in precejenim sokom ene limone; ko se dobro naraste, zamešaj 28 beljakov terd sneg, in na zadnje rahlo 56 dekagramov (1 funt) lepe bele moke; speci jo kakor kruhovo (glej št. 766), pečeno z zalznom pomaži, z gorkim ledom prevleci, z belim in rudečim merzlim pa opiši.

769. Piškotna torta drugače.

Deni v mesengast kotliček 28 dekagramov (pol funta) cukra, sok pol limone, pomarančnega cukra za duh, 10 celih jajec in 2 rumenjaka; tolci s šibicami toliko časa, da se zgosti, potem deni na gorko ognišče in tolci toliko časa, da je gorko; potem odstavi in tolci, da se shladi; v hladno zamešaj $24\frac{1}{2}$ dekagrama (14 lotov) lepe bele moke, v za to namenjen pomazan model deni pa speci kokor kruhovo (št. 766), in tako jo tudi opiši.

770. Piškotna torta še drugače.

Naredi iz 12 beljakov terd sneg, s šibicami vmes zatolci 28 dekagramov (pol funta) cukra, sok pol limone, pomarančnega cukra in 12 rumenjakov; ko se zgosti (kar je precej), rahlo zamešaj 28 dekagramov (pol funta) lepe bele moke, s tem do polovice napolni za to namenjen primeren model pa speci in opiši kakor prejšnje.

771. Pomarančna torta.

Deni v mesengast kotliček 42 dekagramov (3 unče) cukra, 3 pomaranč precejen sok, od pol limone in od cele pomaranče drobno zrezane lupinice in pusti, da zavré; potem deni v skledo in mešaj kakor maslo; ko se shladi, posamezno primešaj 14 rumenjakov, od 7 beljakov terd sneg, 42 dekagramov (3 unče) olupljenih, drobno zrezanih in presejanih mandeljnov, in 7 dekagramov (4 lote) žemljinih drobtin. Deni to v za to namenjen pomazan model, pa speci in opiši kakor prejšnje.

772. Mešana čokoladna torta.

Olupi $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) mandeljnov, v maslu jih opohaj in drobno stolci; do rahlega vmešaj 28 dekagramov (pol funta) sirovega masla, primešaj 28 dekagramov (pol funta) na plehu zmehčane ogrete čokolade, 10 rumenjakov, 28 dekagramov (pol funta) cukra in beljakov terd

sneg, potem mandeljne, vaniljnega cukra in $10\frac{1}{2}$ dekagr. (6 lotov) lepe bele moke. Deni v 2—3 enako velike pomazane modle 2 persta na debelo, pa speci; pečene iz modlov stresi, ohlajene vkup zloži (vmes z zalznom pomaži), da je ena, pa z ledom opiši kakor kruhovo (št. 766).

773. Francoska torta.

Naredi pomarančno (glej št 771), in mešano čokoladno torto (št. 772), speci vsako posebej; — potem deni verhi čokoladne pomarančno, na to pa spet čokoladno; vmes pa vselej z zalznom pomaži; po verhu jo z zalznom pomaži, z ledom polij in opiši.

774. Mešana čokoladna torta drugače.

Olupi $31\frac{1}{2}$ dekagr. (18 lotov) mandeljnov, v možnarji jih stolci, pri tolčenji pa pridevaj nekoliko kapelj beljaka in limoninega soka; vmešaj 21 dekagramov (12 lotov) sirovega masla, posamezno primešaj 9 rumenjakov in vsakokrat malo mandeljnov, potem 21 dekagramov (12 lotov) cukra, limonine lupinice, malo citronati, cimeta in dišave (gvirca); potem vseh devetih beljakov terd снег, in 7 dekagramov (4 lote) čokolade; deni jo v za to namenjen z maslom pomazan model pa speci. Pečeno opiši, kakor druge. Toliko je imaš za 12 oseb.

775. Linška torta.

Vmešaj 56 dekagramov (1 funt) sirovega masla, posamezno primešaj 6 rumenjakov in 2 celi jajci, različnih dišav in limoninih lupinic, potem 28 dekagramov (pol funta) cukra, in 28 dekagramov (pol funta) obrisanih in s kožo vred zrezanih mandeljnov, na zadnje pa 56 dekagramov (1 funt) lepe moke; deni v tri pomazane modle 2 persta na debelo, z žlico razravnaj, da so povsod enako visoke, pomaži jih s pocukranim raztepenim jajcem in bolj počasu peci. Pečeno iz modlov na lepo desko stresi, hladne drugo verhi druge zloži, vmes pa z zalznom pomaži, da se sprimejo, potem jo opiši kakor druge.

776. Linška torta drugače.

Vmešaj 56 dekagramov (1 funt) sirovega masla, posamezno primešaj 5 sirovih rumenjakov, 5 skozi sito pretlačenih rumenjakov terdo kuhaneh jajec; 56 dekagramov (1 funt) cukra, raznih dišav, limoninih lupinic ali pomarančnega cukra, in 56 dekagramov (1 funt) olupljenih mandeljnov; na zadnje rahlo zamešaj treh beljakov terd sneg, in 56 dekagramov (1 funt) lepe bele moke; vse to deni v 3 ali 4 enakomerne z maslom pomazane modle, z žlico poravnaj, da so povsod enako visoke, s peresom pomaži z raztepenim jajcem, v katero deni tudi malo cukra, pa bolj počasu peci; potem jo zloži in opiši kakor prejšnjo.

777. Torta iz kuhanih rumenjakov.

Vmešaj 56 dekagramov (1 funt) sirovega masla, primešaj 14 dekagramov (unčo) cukra, vaniljnega cukra, ali kake druge dišave, in 16 kuhanih skozi sito pretlačenih rumenjakov, na zadnje pa 28 dekagramov (pol funta) lepe moke rahlo vmes zamešaj, v pomazan model deni tega testa perst na debelo, verhi pomaži z zalznom, ostalo testo deni v brizgljo (šprico), ali v škarnicelj, in s tem testom, nad unim testom ki je še v modlu, naredi mrežico, pa bolj počasu peci. Pečeno opiši ali našpikaj s podolgoma zrezanimi pistacami.

778. Torta drobljivka.

Vmešaj 21 dekagramov (12 lotov) sirovega masla, primešaj 3 cela jajca, dišave kakoršne hočeš, 21 dekagramov (12 lotov) cukra, na zadnje pa 21 dekagramov (12 lotov) lepe moke; deni v pomazan model, zgoraj pomaži s cukrenim jajcem, pa speci.

779. Jabelčna torta.

Naredi masleno testo (št. 74); razvaljaj ga pol persta na debelo, odreži dva enako velika okrogla bleka

kakor za torto; prvega položi na pomazan pleh, deni nanj eno versto na zrezke narezanih jabelk en perst od kraja (ondot pa pomaži z beljakom), potresi jih s cimetom in cukrom, zdaj verhi položi drugi blek, in pomaži ga s pomazilom, iz zrezkov pa kaj izštihaj in s tem verhi okinčaj pa spet pomaži, ob kraji z narobe obrnjenim nožem obrobi pa speci.

780. Rujava cukrena torta.

14 dekagramov (unčo) mandeljnov bolj drobno zreži, ter v rumeno ponev deni, prideni 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra, ter mešaj na ognji, da bode blede rujavo; deni v možnar in merzlo bolj debelo stolci; potem deni v skledo, primešaj 5 rumenjakov, limonine lupinice, iz štirih beljakov sneg, in na zadnje peščico ribanega kruha; deni v pomazan model pa bolj počasu peci; pečeno toda merzlo okinčaj kakor drugo.

781. Muškacinova torta.

Obriši 28 dekagramov (pol funta) neolupljenih mandeljnov in zreži jih z kožo vred; naredi iz 7 beljakov terd sneg, vanj zamešaj 28 dekagramov (pol funta) stolčenega cukra, dišave muškatovega cveta in oreška pa mandeljne; na desko vreži okrogel oblat po modlu, kolikoršno torto hošeš; če je oblat preozek, pomaži ga pri kraji z beljakom in pridelaj mu družega, potem pa še enega manjšega odreži, in deni na pomazan in z moko poštupan pleh; namaži nanje tega testa za perst na debelo, pa speci; pečeno in merzlo zloži tako, da je manjša na verhu, pa jo opiši.

782. Pinolna venčasta torta.

Vreži iz oblata 16 okroglih, 2 persta širokih venčkov (vsak bodi pol persta manjši od prejšnjega), in deni jih na pomazan z moko potresen pleh; obriši 56 dekagramov (1 funt) pinol in čez pol jih prereži; naredi iz 6 beljakov terd sneg, prideni 56 dekagramov (1 funt) pre-

sejanega cukra, ene cele limone sok in vaniljnega cukra; to skupaj mešaj kakor led, na zadnje pinole primešaj; potem vzemi v žlico tega leda, in devaj ga z vilicami na oblaste venčke enakomerno pol persta na debelo, in speci v bolj slabi vročini (po kruhu se najlepše speče); pečene venčke še na plehu okinčaj, in sicer enega z belim, drugega z rudečim ledom i. t. d. (led št. 728), pa še posuši; potem zreži lep okrogel papir in položi ga na okrožnik; na ta papir pa devaj venčke tako, da pričneš z največim in nehaš z najmanjšim; če si prav naredila, bode torta pol vatla visoka; na verh v luknjico vtakni suh ali frišen šopek (pušelček), ali pa naj bo najmanjši venček v sredi cel.

783. Lešnjekova venčasta torta.

Popari 7 dekagramov (pol unče) lešnjekovih jederc, z nožem jih olupiti in bolj debelo zreži; zrezane deni v rumeno ponev, prideni 7 dekagr. (pol unče) cukra ter mešaj na ognji, da bodo blede-rujava; potem merzla dobro stolci in presejaj; naredi iz 10 beljakov terd sneg, rahlo vanj zamešaj 56 dekagramov (1 funt) presejanega cukra, vaniljnega za duh in presejane lešnjeke. Že prej zreži 16 venčkov iz oblata, kakor zgoraj (št. 782), in jih deni na pomazan pleh. Naredi škarnicelj, da bo imel 1 perst veliko luknjo spodaj, in zapni ga z buciko da se ne razvije; deni tega testa vanj in pretlači na oblatne venčke enakomerne kupčke kupček tih kupčeka, pa speci in zloži kakor pinolno.

784. Španska venčasta torta.

Iz 10 beljakov naredi terd sneg, vanj rahlo zamešaj vaniljnega in 56 dekagramov (1 funt) presejanega cukra, dalje delaj kakor pinolno torto; oblatne venčke deni na pomazan pleh; to testo pa skozi škarnicelj kakor pri lešnjekovi torti pretlači na venčke na enakomerne kupčke ali polžke, potresi jih sém io tje z rudečim, rumenim in zelenim cukrom (glej št. 734—735—737), pa še v bolj ohlajeni peči peci kakor prejšnji dve, t. j. v peči tri ure

po kruhu, — v roru pa pa še le potem, ko neha goreti, v tak ror jo pa moraš deti dvakrat sušit, zato, ker se enkrat zadosti ne posuši; potem ravno tako zloženo na mizo daj.

785. Španska torta drugače.

Naredi iz 12 beljakov terd sneg, vanj rahlo zamešaj 56 dekagramov (1 funt) presejanega cukra in vaniljnega za duh — to je testo; — pomaži pleh z maslom, poštopaj ga z moko in verhi zapored položi dva ali tri primerne modle — toda razne velikosti; s kuhavničnim recljem okoli vsacega v moko zarisaj, modle preč vzemi in tako imaš v moki tri kroge na plehu; — naredi tak škarnicelj, da ima na tanjšem koncu luknjo perst veliko, na debelejšem na strani pa z buciko (knofljo) zapni, da se ti ne razvije; — v ta škarnicelj deni testa, to testo skozi tlači na prvi obrisan krog, da ga z njim poprej počez in ob kraju v krog, potem tudi pokriž prevlečeš; prav tako prevleci drugi, in če imaš dosti testa še tretji krog; — tak s testom prekrižan pleh deni v peč, malo gorkejšo kakor prejšno; ko je torta blede rumena, vzemi jo iz peči in merzlo pričenši z največo zloži tako, da ti najmanjša pride na verh; — vmes pa jo nadevaj s spenjenim mlekom (glej št. 528).

786. Španski krafeljci s spenjenim mlekom.

Naredi iz osmih beljakov sneg, rahlo vmes zamešaj 56 dekagramov (1 funt) presejanega cukra, pa vaniljnega za duh, deni v škarnicelj, ki naj ima spodaj en palec široko luknjo, pretlači jih na snažno desko enakomerne 3 perste dolge; potem deni v redko ruto stolčenega cukra in tresi nad krafeljci, da jih z njim oprashiš, potem jih v roru peci, ko nehaš kuriti; ko so nekoliko rumeni in zgoraj terdi, posamezno jih iz rora jemlji, vsacega s cinasto žlico z recljem spodaj, ki je še mehak, zdolbi in povezni na pomazan pleh; potem jih še na plehu do dobrega posuši; preden jih daš na mizo, vsacega napolni s spenjenim mlekom, 2 in 2 vkup stisni, pa daj na mizo.

Iz izdolbenega testa pa naredi potem še druge krafeljce, ali španske vetrove, ali gobice, ali ga porabi za kuh.

Gobice se pa tako naredijo: deni tako testo v škar- nicelj, ki naj ima mali perst veliko luknjo spodaj, in pre- tlači tudi na desko kupčke, velike kakor dvajsetice, po- tresi jih s čokolado ali z rudečim cukrom, kolikor imaš teh kupčkov, ravno toliko pretlači na pomazan pleh recljev, dolzih kakor perst do pregibljeja (ko te skozi stlačiš, škarnicelj na kviško poteguj) in speci, da bodo blede ru- meni, strešice na deski pa posuši kakor španske krafeljce, kadar dobijo po verhu skorjo, jih rahlo posamezno z rora jemlji, in vtakni spodaj v sredo, kjer so še mehke, pe- čene reclje, in pokladaj jih postrani na pomazan pleh, in še tam do dobrega posuši.

787. Bela ledena, terda torta.

Deni na desko 56 dekagramov (1 funt) presejanega cukra, limoninega za duh, v sredo deni pol limone sok in dva beljaka, zdaj z nožem iz tega naredi testo in do- bro ga vdelaj; potem ga z roko v cukru rahlo izkroži in v cukru razvaljaj pol persta na debelo; položi na testo model, kakoršnega hočeš, in ob kraji obreži, potem izrezek čez valjar zapogni pa na pomazan in z moko poštupan pleh položi; če se ti kaj popači, še enkrat na testo model položi, pa še obreži; potem še en tak blek odreži, pa z malo manj- šim modlom, in še tega na pleh zraven prejšnjega položi; potem na plehu dva persta od kraja in perst vsaksebi na okrog z majhnim šteharčkom štihaj zvezdice ali serčica, in jih pokladaj na pleh, če je še kaj prostora, če pa ni prostora, polagaj jih na drug pomazan in z moko poštu- pan pleh; one zrezke pa vkup potlači, še razvaljaj in spet izstihaj, dokler imaš kaj testa, in peč deni v ror, ko nehaš kuriti. Pečen prvi večji blek deni na lepo zrezan papir na okrožnik, verhi po strani položi nekaj štihanih serčic ali zvezdic, vsacega pripni z ledom (led št. 728), potem verhi položi drugi manjši blek, in spet nekoliko onih podobic, pa kaj okinčaj (ali opiši); lahko tudi še večkrat to ponoviš; če hočeš visoko torto, tedaj pa več blekov vreži.

788. Ledena čokoladna, terda torta.

Deni na snažno desko 56 dekagramov (1 funt) presejanega cukra, vaniljnega za duh, pol limone precejen sok; pogrej na plehu ali zmehčaj 28 dekagramov (pol funta) čokolade, in urno jo med cukrer z nožem raztlači, potem prideni 3 beljake in z nožem naredi testo, dobro ga vdelaj, potem v cukru z roko okroži, pol persta na debelo razvaljaj, in izstihaj kakor prejšnjo, tako speci in vkup zloži.

789. Terda čokoladna torta.

Za pol oreha traganta čez noč namoči v sok pol limone in žlico vode; potem deni na desko 28 dekagramov (pol funta) presejanega cukra in malo vaniljnega za duh, urno vmes primešaj 28 dekagramov (pol funta) na plehu ogrete zmehčane čokolade, potem tragant in dva beljaka, vse to vkup dobro z nožem vdelaj, potem z roko v cukru okroži, razvaljaj in ravno tako naredi kakor prejšnjo.

Osemnajsti oddelek.

Spenjena jedila in kremi.

790. Spenjeno mleko.

V persteno skledo deni 3 pičle litrove četertine (1 polič) sladke smetane (mleka ne sme nič vmes biti); postavi jo nekoliko časa na led, potem jo pa s šibicami

stolci (kakor beljake za sneg); ko je že gosta, vanj rahlo zamešaj $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) presejanega malo vaniljnega cukra, pa pol limone precejeni sok (sok pa smeš tudi opustiti); 3 dele ga deni v lepo skledo, žlico ga nakupiči kakor stolp (turn); med ono pa daj nekoliko kapelj košenilije (št. 764), polovico ga z žlico obrni, da je pisano (marmorirano); potem z žlico onemu stolpu devaj tako, da je enkrat zajmeš v pisano enkrat v belo mleko; na mizo daj za malo južnjo ali zveče

791. Spenjeno mleko z jagodami.

Naredi kakor zgoraj spenjeno mleko, samo limonin sok in vaniljen cukrer opusti, namesto tega pa pride tri pesti skozi sito pretlačenih jagod, in 14 dekagramov (8 lotov) presejanega cukra, potem ga v skledo ravno tako nakupiči in s španskimi veterci natakni. (Španski veterce glej št. 733.)

792. Zarumenjeno mleko.

Bledo rumeno 7 dekagramov (4 lote) olupljenih debelo zrezanih mandeljnov s 7 dekagramov (4 lote) cukra merzle stolci in presejaj, deni v precej velik pisker rumenjakov, vaniljnega cukra in tri litrove četertine (polič) dobre kafe-smetane, ter pri ognji šprudljaj, da se malo zagosti; potem prideni mandeljne in šprudljaj dalje, da se dobroga zgosti (zavreti pa ne sme), postavi potem pisker skledo v merzlo vodo in šprudljaj, da se dobro ohladi; tedaj zlij v primerno skledo, da bo ravno polna; pra dobro shlajeno jako potresi s cukrom, in z razbe ljen lopatico čez zarumeni, pa precej na mizo daj.

793. Zarumenjeno mleko drugače.

Mešaj ravno tako kakor zgoraj 10 rumenjakov tremi litrovimi četertinami (polič) kafe-smetane, prideni tudi vaniljnega in 7 dekagramov (4 lote) drugega cukra; ko se zgosti, pisker postavi v merzlo vodo, še ondi šprudljaj in precej ohlajeno vlij v primerno skledo; merzlo spet s cukrom potresi in z lopatico požgi, pa daj na mizo.

794. Čokoladen krem.

Skuhaj 14 dekagramov (unčo) zribane čokolade na tri litrove četertine (poliču) kafe-smetane; v pisker, ki derži dobro dva litra (tri poliče), pa deni 12 rumenjakov, 4 dekagramov (4 lote) cukra, vaniljnega za duh, in pol-drugo litrovo četertino (maslec) kafe smetane; to pri ognji šprudljaj; ko se segreje, vmes med vednim šprudljanjem vlij kuhano čokolado, in še šprudljaj; ko se dobro zgostí in naraste, postavi spet v merzlo vodo in še šprudljaj, da se dobro ohladi; ohlajeno v primerno skledo zlij, in v merzlo na mizo daj.

795. Čokoladen krem drugače.

Naredi krem kakor zgoraj (št. 794), tri dele ga zlij v primerno skledo, v en del, ki ga pustiš v piskru, pa vmešaj enega beljaka terd sneg, katerega čez onega v skledo zlij, dobro ga s cukrom potresi, postavi to skledo v drugo skledo v merzlo vodo, potem tako obe skledi v or ali peč postavi, da se zgoraj zapeče ali skorjo dobi (spodaj pa ne); potem ven vzemi, postavi na hladno, da se shladí, pa merzlo na mizo daj.

796. Piškoten krem z rozolijo.

V skledo deni 21 dekagramov (12 lotov) stolčenega cukra, vlij nanj za kafe-skledico vode, in pusti čez noč; drugi dan deni v rumen kotliček 10 skozi sito pretlačenih sirovih rumenjakov, in vlij zraven cukreno vodo, ter s šibicami tolci, tako, da se zgostí, potem postavi na ogenj in še ondi tolci, da rumenjaki duh po sirovini zgubé, in se še bolj zgostí; potem vlij notri za 10 krajcarjev rozolije, odstavi in tolci tako, da se ohladí, potem zlij v skledo, in merzlo na mizo daj.

797. Piškoten krem drugače.

Na ognju vmešaj 6 rumenjakov, 7 dekagramov (4 lote) cukra, malo limoninega cukra za duh in poldrugo litrovo

četertino (maslec) kafe-smetane; ko se zgostí in naraste, postavi v merzlo vodo, še tam šprudljaj, da se malo ohladí, potem vmes zamešaj enega beljaka terd sneg, in zlij v skledo, potresi dobro s cukrom pa četert ure peči; pečeno postavi na merzlo, da se shladí; naredi iz pol-druge litrove osmine (pol masleca) dobre smetane spenjeno mleko (št. 790), s tem okinčaj, nakupiči krem, pa daj na mizo.



Devetnajsti oddelek.



Péne (Schäume).



798. Jabelčne péne.

V plehast modelček deni 3—4 obrisane tofeljne, modelček postavi v kozo, do polovice napolnjeno z vodo, in pokrito praži, da so jabelka mehka; potem jih skozi sito pretlači $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) tega jabelčnega soka deni v skledo, prideni $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) cukra, nekoliko limoninega soka in 1 beljak; vse to vkup mešaj, da se ti zgostí in naraste; na zadnje primešaj 1 žlico ruma, potem deni v primerno skledo, pa daj na mizo.

799. Vizji mehur (Hausenblatter) kako se namaka?

$8\frac{3}{4}$ grama ($\frac{1}{2}$ lota) dobrega vizjega mehurja drobno zreži, namoči ga v poldrugo litrovo šestnajstino (pol

fraklja) vode, postavi ga na gorko za toliko časa, da naredi kakor prah po verhu in se dobro segreje (zavreti pa ne sme); potem ga skozi snažno ruto prežmi, ruto še v skledici gorke vode pomakaj in ožemlji, da čisto ven spraviš.

800. Žoličan šarlot.

Skuhaj eno pest zbranega in opranega rajža na pol-drugi litrovi četertini (maslecu) frišnega mleka, da je prav mehak in gost; postavi v primerni skledi na led 3 pičle litrove četertine (1 polič) dobre smetane (kakor za spenjeno mleko); deni v rumen kotliček $10\frac{1}{2}$ deagrama (6 lotov) cukra, k njemu prilij poldrugo litrovo šestnajstino (pol fraklja) vode, in kuhaj ga tako, da se potegne (špinaj); potem zraven prilij vodo, v kateri si ožemala ruto pri precejjanji, vizjega mehurja in pusti da še malo prevrè; potem pa še $8\frac{3}{4}$ grama (pol lota) vizjega mehurja (glej zgoraj št. 799) in pusti, da zavrè; potem pa odstavi na stran; med tem speni smetano; ko se zgostí, vmes zatolci kuhani rajž, malo vaniljnega cukra za duh, za tem notri vlij nekoliko ohlajeni cukrer, med vednim tolčenjem vmes zamešaj, in vlij precej v tako pripravljen model. — Model, ki naj derži 1 liter pa štiri desetinke (bokal), pomaži s sirovim maslom, pomaži cesarske piškote (glej št. 694) z zalznom po tisti strani, ki se je papirja držala, potem jih k modlu po dnu in ob strani terdo eden zraven drugzega naloži (nastavi), vendar tako, da zalzen proti verhu oberneš. — Postavi ga na led, ali v merzlo vodo, ter pusti 3 ure; ko ga potrebuješ, naglo pomoči model v vročo vodo, potresi ga, povezni verhi primerno skledo in urno ga v skledo povezni (stresi), pa daj na mizo.

Opazka. Dober vizji mehur je tisti, ki se na modro (plavkasto) spreminja, ako ga v luč pogledaš.

801. Angležka péna.

Obribaj na pomarančo kosčke cukra, in deni jih v pisker ki derži dobra dva litra (tri poliče), prideni cele

pomaranče in pol limone sok, 21 dekagramov (12 lotov) cukra, pa deni v kotliček in nanj prilij poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vode in kuhaj, da se potegne; potem vmes prilij namočenega vizjega mehurja (glej št. 799) in poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vina, ko dobro prevre, v pisker vlij k limoninemu in pomarančnemu soku, poplahni kotliček še s poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vina, pa ga kremu zraven prilij; prideni tudi 13 rumenjakov in 3 žlice ruma, šprudljaj pri ognji, da zgosti in naraste, potem vmes zašprudljaj štirih beljakov sneg in vlij v malo pomazan primeren model, postavi na led; ko se dobro shladi; in sterdi, pomoči spet model v gorko vodo, pa stresi v skledo in daj na mizo.

802. Angleška čokoladna péna.

Naredi jo kakor zgoraj (št. 801), samo namesto limoninega in pomarančnega soka in pomarančnega cukra prideni vaniljnega cukra; prideni 14 dekagramov (unčo) zribane čokolade, vizjega mehurja in poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vina; ko zavré, zlij v pisker s poldrugo litrovo osmino (pol maslecem) vina pa poplahni kotliček, ter k unemu zraven prilij, rumenjake prideni in šprudljaj kakor zgoraj. Ko se zgostí tudi sneg, prideni in zlij v pomazan model, in pusti na merzlem, da se sterdi.

803. Čokoladna péna drugače.

Namoči $8\frac{3}{4}$ grama ($\frac{1}{2}$ lota) vizjega mehurja (kakor št. 799); postavi na led tri litrove četertine (polič) dobre smetane, na ogenj pa v rumenem kotliču $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) cukra s poldrugo litrovo šestnajstino (pol frakljem) vode; ko se skuha, da se potegne, prideni 14 dekagramov (unčo) zribane čokolade in vizjega mehurja, speni smetano, vmes zatepi to čokolado in vaniljnega cukra, in zlij v primeren model.

804. Kafetova péna.

Namoči $8\frac{3}{4}$ grama ($\frac{1}{2}$ lota) vizjega mehurja (glej št. 799), skuhaj močnega kafeta, da bo ustalega

čistega poldrugo litrovo četertino (1 maslec), postavi na led tri litrove četertine (polič) smetane (kakor za famat), v rumeno ponev deni 14 dekagramov (unčo) cukra in poldrugo litrovo četertino (maslec) kafeta, da se nekoliko časa vkup kuhata, potem zraven prilij vizjega mehurja; ko prevrè, postavi na stran, spéni smetano in nekoliko ohlajen kafe vmes zatepi, v primeren namazan model zlij in pusti na merzlem, da se sterdi; ko na mizo daš, pomoči model kakor pri prejšnjih v gorak krop, pa naglo v skledo iztresi.

805. Rumova péna.

Ob pomarančo obribaj cukra, in deni ga 14 dekagramov (8 lotov) v rumen kotliček, prideni cele pomaranče in pol limone sok, in poldrugo litrovo šestnajstino (pol fraklja) vode, da se skuha in potegne; potem prilij $8\frac{3}{4}$ grama (pol lota) namočenega vizjega mehurja (glej št. 799) in 2 žlici ruma; ko zavre, odstavi na stran, spéni 3 pičle litrove četertine (1 polič) dobre in ohlajene smetane; v gosto zatepi cukr in zlij v primeren pomazan model; merzlo stresi v skledo kakor prejšnje, pa daj na mizo.

806. Maraskinove rozolije péna.

Namoči $8\frac{3}{4}$ grama ($\frac{1}{4}$ lota) vizjega mehurja kakor (št. 799); postavi na led smetane, deni v rumenno ponev $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) cukra in poldrugo litrovo šestnajstino ($\frac{1}{2}$ fraklja) vode; ko se skuha in potegne, vmes prilij vizji mehur; ko še zavre, na stran postavi, da se ohladi; med tem spéni smetano, v gosto in terdo zatepi ta cukr in 4 žlice rozolije, zlij v pomazan model, merzlo iztresi v skledo, pa daj na mizo kakor prejšnje.

807. Malinična péna.

Naredi vse kakor (št. 806), pri tolčenji pa namesto rozolije vmes prilij poldrugo litrovo šestnajstino (pol fraklja) maliničnega odcedka (Abguss).

808. Jagodova pena

se naredi kakor malinična, le namesto maliničnega odcedka prideni jagodovega.

809. Kutino peno

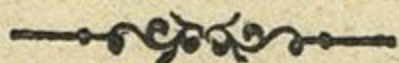
narediš, če pri tolčenji prideneš poldrugo litrovo šestnajstino (pol fraklja) kutinega odcedka namesto rozolije; drugo ostane vse, kakor (št. 806).

810. Ribezljeva pena.

Namesto rozolije prideni poldrugo litrovo šestnajstino (pol fraklja) ribezljevega odcedka, drugo je vse kakor (št. 806).

811. Višnjevo peno

lahko tudi tako narediš kakor rozoljna (št. 806), le namesto rozolije prideni višnjevega odcedka.



Dvajseti oddelek.



Žolice.



812. Blamanše-žolica.

12 dekagramov in $6\frac{1}{4}$ grama ($1\frac{1}{2}$ lota) vizjega mehurja v znažno skledo v dobro poldrugo litrovo osmino

(poldrugi frakelj) vode čez noč namoči, drugi dan deni v rumen kotliček 21 dekagramov (12 lotov) cukra in vodo izpod vizjega mehurja, vizji mehur pa vkup stlači kakor krogeljico, in deni ga v cukrer, s sreberno žlico vedno mešaj in počasi kuhaj, da se mehur razpustí, toda tako dolgo, da se cukrer vleče (špina); potem vmes prilij 1 liter (pičli bokal) dobre kafe-smetane, prideni tudi 7 dekagramov (4 lote) olupljenih, drobno stolčenih mandeljnov (pri tolčenji jih s to smetano pomakaj) in vaniljnega cukra; ko dobro zavré, zlij v primerno in s snažno ruto pogernjeno skledo, s smetano, ki si jo bila pustila od 1 litra (pičlega bokala), kotliček poplahni in tudi tje zlij; ko se dobro ohladi, ruto vzdigni, vogle vkup primi in terdo ožmí, vzemi nekoliko tega v drugo skledo, primešaj nekoliko kapelj košenilije (košenilija št. 764), deni — če imaš lepo izdolben model — v en zrezek pobarvane, v drugi pa bele žolice, in pusti da zledení; potem počasu notri do verha vlivaj ohlajeno žolico in postavi na led, da se sterdi. — Če pa nimaš takega modla, zlij žolico v stekleno (glažasto) skledo, le malo si je prihrani, tisto pobarvaj s košenilijo, deni jo v majhne modelčke in ko se oboje sterdi, preden na mizo daš, iztresi iz majhnih modelčkov posamezno na okrožnik, in prenesi z nožem v skledo ali okinčaj, pa daj na mizo.

813. Vinska žolica.

Na 2 limonah in 1 pomaranči obribaj kosčke cukra, potem limono in pomarančo ožmí v snažen pisiker, prideni obriban cukrer, poldrugo litrovo čertertino (maslec) belega vina in malo menj kakor poldrugo litrovo čertertino (maslec) nezavretega posnetega mleka; vse to vkup pokrij s papirjem in s pokrovko, čez noč postavi na gorko, da se segreje, zavreti pa ne sme; ko se zagriže, priveži snažno gosto ruto na narobe obrnjen stol, vsaki vogal na eno nogo, spodaj v sredo postavi snažno skledo, zlij to zagrizenje na ruto; potem podstavi še drugo skledo, in iz perve še enkrat počasu na ruto vlij, da bo prav čisto, če je treba pa še tretje. — $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) vizjega mehurja (Hausenblatter) še en dan prej namoči

v poldrugo litrovo četertino (maslec) vode (kakor št. 799); ko je že precejen, mora se sam dobro sterediti, če se ne sterdi mehur, se tudi žolica ne bo. Deni v mesengast kotliček 28 dekagramov (pol funta) cukra, med poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vode všprudljaj malo beljaka in vlij na cukrer, potem še malo poplahni pa zraven prilij ter kuhaj tako, da se vse péne in kar je gerdega v cukru vkup sprime; potem čisto s pohavno žlico doli poberi, cukrer se pa potegne, potem deni notri vizji mehur in poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) vina; ko zavrè, vlij v litersko (bokalsko) ali večo (toda zmerjeno) s čisto ruto pregernjeno skledo, potem vogle primi in vzdigni, da se odteče; zdaj vlij titsto očisteno mokroto kolikor še manjka do 1 litra (pičlega bokala), toliko prilij merzlega belega vina. — Postavi lepo zdolben model v led, nekoliko te žolice pa deni v drugo skledo in pobarvaj jo s košenilijo, deni v eno luknjico prave (natur), v drugo pa pobarvane žolice in tako spreminjaj, dokler imaš kaj luknjic; potem pusti, da zledení, na to v modlu dobro sterjeno vlij počasu une ohlajene iz sklede, pa ne vse na enkrat; ko se sterdi, vlij vso, kar jo imaš. Ko je sterjena, pomoči v vroč krop ruto, ovij jo ob kraji pri verhu krog modla, ko se začne solziti, pomoči model v vroč krop, urno ga ven vzemi, verhi povezni skledo pa oberni, model preč vzemi in daj na mizo. Toliko je imaš za 15—20 ljudi.

814. Rumova žolica.

Naredi in pripravi vse tako, kakor (št. 813) za vinsko žolico; ko jo skuhaš in precediš, prideni še 4 žlice ruma, kolikor še manjka, da bo 1 liter (pičli bokal), pa rumenega vina kakor tam; potem jo ravno tako v model vlij in pobarvaj kakor uno.

815. Punčeva žolica.

Namoči v pičlo poldrugo litrovo četertino (maslec) vode kakor za vinsko žolico, namesto vizjega mehurja se

dene zdaj $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) gelatine, samo da je ni treba tako dolgo namakati, ampak le 1 uro na gorkem zavri pičlo poldrugo litr. četertino (maslec) vode, potem zasuj vanjo kafe-žlico zelenege in ravno toliko črnega holandskega čaja (Holländer-Thee), pokrij ga, in precej na stran postavi, da se ohladi in ustoji. — Obribaj kakor za vinsko žolico (št. 813) limono in pomarančo, ožmi jih; deni v tri litrove četertine deržeči (poliški) piskerc ta sok in cukar, prideni menj kot poldrugo litrovo četertino (maslec) vina, in poldrugo litrovo osmino (pol masleca) posnetega mleka; ko se zasiri, spet tako precedi; kuhaj 35 dekagramov (20 lotov) cukra, s tem poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vode, med katero malo beljaka všprudljaj, ko ga učistiš, prideni vizjega mehurja, precejen čaj (Thee); ko zavrè, precedi očisteno mokroto in tudi 3—4 žlice ruma prideni, če manjka, da ni še vsega en dober liter (1 bokal), prilij še malo rumenega vina, v model jo ravno tako deni in barvaj (če hočeš), kakor vinsko (št. 813).

816. Pomarančna žolica.

Namoči $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) vizjega mehurja ali pa gelatine v poldrugo litrovo četertino (maslec) vode (kakor št. 799); napravi 42 dekagramov (3 unče) cukra, $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) ga obribaj na treh pomarančah, deni ga v literški (3masleški) pisker, prideni od 6 pomaranč sok, malo več kot poldrugo litrovo četertino (maslec) vina, in poldrugo litrovo četertino (maslec) posnetega nezavretega mleka, to postavi čez noč na gorko, da se zasiri; potem precedi skozi ruto na stolu, kakor za vinsko žolico; ostali cukar pa kuhaj v poldrugi litrovi osmini (pol maslecu) vode, med katero prej malo beljaka všprudljaj; ko ga učistiš in se potegne, deni ga na močen vizji mehur; ko zavrè, jo skozi ruto precedi, kakor vinsko, zdaj deni precejeno mokroto kar manjka do dobrega litra (bokala), prilij rumenega vina, potem jo pobarvaj in tako v model nalij, kakor vinsko (št. 813).

817. Limonina žolica.

Navagaj 42 dekagramov (3 unče) cukra, $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) ga obribaj na štirih limonah, in deni ga v literski (3masleški) pisker, ožmi 6 limon in deni sok k cukru, prilij vina in mleka kakor za pomarančno žolico, drugo delaj vse po oni.

Če je pa žolice premalo za ljudi, ki so se zbrali pri mizi, vlij ohlajene žolice za 2 persta v model, ostalo pa s šibicami tolci, da se speni ali zgosti in naraste kakor spénjeno mleko, in tudi bela postane; potem jo v model verhi une, ki si jo čisto vlila, deni in pusti, da se sterdi; potem jo stresí kakor drugo. — Tako lahko narediš vsako drugo žolico.

818. Žolica maraskinove rozolije.

Pred ta dan namoči $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) vizjega mehurja (kakor št. 799) v poldrugi litrovi osmini (pol masleca) vode; če pa gelatino vzameš in je žolica v skledi, je je 2 dekagrama $6\frac{1}{4}$ grama ($1\frac{1}{2}$ lota) zadosti). Šprudljaj malo beljaka in vlij ga v kotliček k 28 dekagramov (pol funtu) cukra in kuhaj, da se očisti in potegne; potem deni notri namočen vizji mehur in poldrugo litrovo četertino (maslec) vina; ko zavrè, skozi snažno ruto jo precedi kakor vinsko, potem prilij še poldrugo litrovo četertino (maslec) maraskinove rozolije, če še kaj manjka do dobrega 1 litra (bokala), pa še malo vina prilij. Če hočeš, jo tudi pobarvaj kakor vinsko (št. 813), in tako vlivaj v model — ali v stekleno skledo, samo nekoliko si jo prihrani, če hočeš pobarvaj in vlij v majhne modelčke; ko se sterdi, v krop pomoči in na snažen okrožnik povezni vsacega posebej, ter z nožem pokladaj v skledo na žolico. — Čez noč v merzlo vodo namoči nekaj pinol, rahlo jih zlušči, da serčic ne pokvariš, potem jih še v vodo deni, da se razcvetejo; preden na mizo daš, notri natakni razcvetele pinole, če imaš žolico v skledi,

819. Kutina žolica

se naredi kakor maraskinove rozolije žolica, samo na zadnje namesto rozolije prilij poldrugo litrovo četertino (maslec) kutinega odcedka. Drugo je vse kakor tam.

820. Malinična žolica.

Naredi vse kakor (št. 818); namesto rozolije pa prilij poldrugo litrovo četertino (maslec) malinčnega odcedka.

821. Jagodna žolica.

Namesto rozolije prilij poldrugo litrovo četertino (maslec) jagodnega odcedka; drugo naredi vse kakor pri oni (št. 818).

822. Ribezljeva žolica

se naredi kakor jagodna ali malinčna, prilije se le poldrugo litrovo četertino (maslec) ribezljevega odcedka.

823. Višnjeva žolica.

Namesto družega odcedka prilij višnjevega, drugo naredi vse kakor (št. 818).

824. Žoličane (nadevéne) pomaranče.

Vzemi 10 lepih pomaranč, ki imajo lepo gladko, rameno kožo, obribaj na 3 pomarančah $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) na kosčke razsekanega cukra, deni ga v liter-ski (pičlo bokalski) pisker, potem vsako posebej spodaj (kjer je rastla), s špičastim nožem izkroži, da ima luknjico perst veliko; z žličico, s katero se dolbejo kole-rabe, čisto izdolbi vso mokroto (poglej proti luči, da jo čisto ven spraviš); ako pa nevedoma kako luknjico narediš, s pečatnim voskom jo zakaplji. Mokroto vseh po-

maranč skozi ruto ožmì in deni v pisker k obribanemu cukru, prilij poldrugo litrovo četertino (maslec) posnetega nezavretega mleka in blizo toliko vina, ter postavi na gorko, da se zagriže; potem priveži snašno ruto na stolove noge, podstavi skledo, zlivaj počasu to zagrizenje na ruto, potem še drugo skledo, podstavi, in iz perve izlij še enkrat na ruto, to se pa mora samo odtekat, stiskati nič ne smeš, če še ni čisto, pa še enkrat. Deni v mesengast kotliček 42 dekagramov (3 unče) cukra, všprudljaj v dobro poldrugo litrovo osmino (v dobrega pol masleca) vode malo beljaka, vlij na cukrer in počasu kuhaj, pené pa stoči doli poberi; ko se potegne, deni notri že prej ta dan namočen vizji mehur na 1 liter in dobro poldrugo litrovo četertino ali na (bokal) žolice $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota); ko zavré, izlij v skledo, pregernjeno s snažno ruto, potem ruto počasu vzdigni, da se mokrota odteče ali precedi, zdaj prilij precejeno mokroto, ali če je mokrote menj kakor 1 liter in dobro poldrugo litrovo četertino (bokal), prilij še malo vina. — Postavi pomaranče v skledo, in krog in vmes deni led, ali pa v sneg postavi pomaranče. Četerti del žolice deni v drugo skledo in pobarvaj jo s košenilijo; zdaj devaj po dve žlici bele (natur-) žolice v vsako pomarančo, pa tudi v modelček na strani, da smeš poskušati in veš, kedaj se sterdi; potem deni po 2 žlici pobarvane žolice v vsako pomarančo pa tudi v modelček; ko se v modelčku sterdi, pa spet po dve žlici bele, in tako delaj, da jih napolniš. Ko se sterdijo, z ostrim nožem jih čez pol prereži, potem pa še vsako polovico dvakrat, tako da je iz ene pomaranče 6 kosčkov, zloži jih zvezdi podobno na okrožnik, in daj na mizo. Lahko pa tudi že pred pri pecku doli čez pol pomarančo prerežeš, lepo z nožem meso vun vzemi, da lupinici nič ne pokvariš, in potem devaj enkrat rudečo, enkrat belo žolico notri kakor gori.

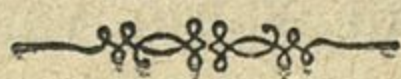
825. Ananas-žolica.

Ožmì 3 pomaranče in 2 limoni, deni ta sok v tri litrove četertine (poliški) pisker, prideni poldrugo litrovo osmino (pol masleca) nezavretega posnetega mleka in

toliko rumenega vina, da bo pisker poln, postavi pokrito na gorko, da se zasiri; zasirjeno precedi skozi ruto, na stolovih nogah privezano. Deni v mesengast kotliček 28 dekagramov (pol funta) cukra, zlij nanj poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vode, v katero prej malo beljaka všprudljaj, pri kuhanji péne čisto doli poberi, ko se, ko od žlice kane, potegne, zraven zlij, vizji mehur prej ta dan namočen $3\frac{1}{2}$ dekagrama na 1 liter in dobro poldrugo litrovo četertino (2 lota na bokal) — (glej št. 799) in poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vina, da dobro vkup zavrè, ko zavrè, zlij v skledo z ruto pregernjeno, in ruto počasu vzdiguj, da se precedi; zdaj precejeno mokroto in poldrugo litrovo osmino (pol masleca) ali malo več mokrote od okuhanega ananasa prideni. Zlij tega v lep model 2 persta na debelo, ko se sterdi, ananasa kosček zraven kosčka položi vanjo, verhi pa zlij toliko žolice, da se dobro pokrije ananas; ko se sterdi, če imaš še kaj ananasa, prilij toliko, da bo za dva persta čez, in ko se sterdi, položi ga kakor prvič, in le malo čez polij z žolico, potem ko se sterdi, zlij žolico vso, da je model poln. Ko se sterdi in preden jo daš na mizo, stresiš jo v skledo kakor vinsko (št. 818).

826. Geletina. Želetina.

Želetina je novo najden vizji mehur; ona je čistejša, precej cenejša, pa ravno tako dobra, kakor vizji mehur; namoči jo ravno tako kakor vizji mehur (št. 799), precejati je pa ni treba, zlij jo kar tako namočeno v cukrer. Dobí se v Ljubljani pri tergovcih. Za bele ali čiste žolice jemlji belo, za rudeče pa rudečo. Zarumenen cukrer za vsako žolico lahko tako narediš, če hočeš rumeno imeti, da deneš v mesengasto ponev eno žlico tolčenega cukra, pustiš da se spéni in lepo zarumeni, vlij kake 3 žlice vode ali vina gori, da se odkuha, in potem s tem barvej.



Enaindvajseti oddelek.

Ledice (ledenine, zmerzline Gefrorenes).

827. Vaniljna ledica (Vanili-Gefrorenes).

Deni v mesengast kotliček 21 dekagramov (12 lotov) cukra, posamezno primešaj 12 rumenjakov, potem primešaj še dober liter (3 maslece) kafe-smetane in vaniljnega cukra, da lepo diši po njem; potem postavi na ogenj in mešaj toliko časa, da težko kaplje, vreti pa ne sme; precedi v lepo skledo skozi sito, z poldrugo litrovo četertino (maslecem) smetane kotliček in sito poplahni pa zraven precedi; vmes zamešaj in pusti, da se shladi.

828. Kako se pušica v led vloži.

Deni v primeren škaf na dno 2 žlici rudeče soli (če je ravno sneg, tudi malo snega), v sredo verhi postavi pušico, ob kraji deni tesno ob pušuci drobno stolčenega ledu, s polencem ga vkup potolci, verhi pa spet černe soli, pa spet ledu, in tako dalje, da je samo za perst do verha manjka (soli ne šparaj); tako jo pusti, da se dobro shladi; potem deni vanjo vaniljno ali drugo pripravljeno blago za ledico, v sredo postavi (potakni) močno žlico ali kuhavnico, in obračaj ali sukaj pušico sem in tje,

z poldrugo litrovo četertino (maslecem) smetane pa poplahni kotliček in sito, tudi to precedi. Če se ti led staja in posede, prideni ga še okrog; pušico pa moraš pokriti, da ti soli ali ledu kaj vanjo ne pade. Ko dobro zledení, pri luknjici, ki je v škafec zvertana, vodo preč spusti, pušico pokrij, obloži jo do verha in tudi po pokrovu z ledom in soljo, postavi na merzlo eno uro, ali dokler je ne potrebuješ. Kadar hočeš ledico dati na mizo, pušico ven vzemi, odkrij in z gorkim nožem ob kraji od pušice odloči, urno pomoči pušico v vročo vodo, obriši jo z ruto, in povezni v za to namenjeno skledo, pa daj precej na mizo. Ali pa pri malem iz nje jemlji s primerno žlico, pušico pa v ledu pusti, dokler je kaj v njej.

829. Lešnjekova ledica.

Olupi 7 dekagramov (4 lote) poparjenih lešnjekovih jederc, drobno jih zreži, deni jih v rumeno ponev s 7 dekagrami (4 lote) stolčenega cukra, mešaj jih na ognji, da se lepo zarumenijo, in merzle drobno stolci. V mesengast kotliček pa deni 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra, vaniljnega za duh, primešaj stolčene lešnjeke in posamezno 10 rumenjakov, potem dober liter (3 maslece) kafe-smetane, postavi spet na ogenj in mešaj toliko časa, da debele kaplje od žlice kapljejo (zavreti pa ne smeš); potem precedi skozi sito k unemu, z žlico pa ledico od kraja, kjer se prej sterdi in prime, posterguj in primešaj ter vmes zamešaj. Merzlo deni v pripravljeno pušico (št. 828) in mešaj, kakor je tam povedano.

830. Čokoladna ledica.

Skuhaj 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) čokolade v treh litrovih četertinah (poliču) kafe-smetane; deni v mesengast kotliček $17\frac{1}{2}$ dekagrama (10 lotov) cukra, $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) vaniljnega, primešaj posamezno 8 rumenjakov, potem poldrugo litrovo četertino (1 maslec) kafe-smetane in kuhano čokolado, ter deni na ogenj in mešaj tako dolgo, da debele kaplje od žlice kapljajo; precedi v

snažno skledo skozi sito z poldrugo litrovo četertino (maslecem) kafe-smetane pa poplahni kotliček, tudi to prilij in zamešaj. Merzlo deni v pripravljeno pušico (kakor št. 828) in naredi ledico kakor tam najdeš popisano.

831. Kafetova ledica.

V mesengast kotliček deni 21 dekagramov (12 lotov) cukra, posamezno primešaj 12 rumenjakov in malo vaniljnega cukra; potem primešaj 3 litrove četertine (polič) dobre kafe-smetane in poldrugo litrovo četertino (maslec) močnega črnega kafeta; to na ognji mešaj, da se precej zgosti, precedi skozi sito v snažno skledo in poplahni še z poldrugo litrovo četertino (maslecem) kafe-smetane, še to zraven precedi in zamešaj. Merzlo deni v pripravljeno pušico (št. 828), pa naredi kakor tam pripovedujem.

832. Punč alla Glas.

14 dekagramov (unčo) na kosčke razsekanega cukra obribaj na 3 pomarančah in 2 limonah, potem jih ožmí in njih sok skozi snažno ruto pretlači v lepo skledo (tof); žličico črnega in žličico zelenega holandskega čaja (Holländer-Thee) deni v piskerc, ki derži pičlo poldrugo litrovo četertino (1 maslec) in popari ga z vrelim kropom, pokri in pusti, da se shladi; merzlega precedi k pomarančni in limonini mokroti. — 28 dekagramov (pol funta) drugega cukra in obriban cukrer deni v mesengast kotliček, prilij poldrugo litrovo četertino (maslec) vode, in kuhaj, da se potegne; potem ga k uni mokroti zlij, še poplahni in prilij, da bo vsega vkup 1 liter in dobro poldrugo litrovo četertino (1 bokal). Merzlo deni v pripravljeno pušico (kakor št. 828), pa mešaj tako kakor tam, da zledení. Ravno preden na mizo daš, spéni (sfamaj) poldrugo litrovo osmino (pol masleca) dobre, že prej ohlajene smetane, deni vanjo 3 žlice ruma, potem jo urno med zmerzlino zamešaj, z žlico iz pušice jemlji in z njo kozarce napolni, pa daj na mizo.

833. Bela vaniljna ledica.

Poldrugo litrovo četertino (maslec) vode in 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) cukra deni v mesengast kotliček, ter kuhaj, da se potegne, potem ga zlij v snažno skledo, med dober liter (3 maslece) dobre kafe-smetane, s poldrugo litrovo osmino (pol maslecem) smetane, pa kotliček poplahni in jo zraven zlij. Prideni tudi vaniljnega cukra. Merzlo deni v pušico (pripravljeno kakor št. 828) in mešaj kakor tam.

834. Pomarančna ledica.

Obribaj 14 dekagramov (unčo) cukra na 4 pomarančah, potem 6 pomaranč ožmí, sok pretlači skozi snažno ruto v lepo skledo. Obriban cukrer, pa še 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) družega cukra deni v mesengast kotliček, vlij nanj poldrugo litrovo četertino (maslec) vode in kuhaj ga, da se potegne; potem ga zlij k uni mokroti, še z vodo poplahni in to zraven prilij, da bo 1 liter in dobro poldrugo litrovo četertino (1 bokal) vse mokrote. Merzlo deni v pripravljeno pušico (št. 828), in mešaj kakor tam.

835. Limonina ledica.

Obribaj na šestih limonah 14 dekagramov (unčo) na kosčke razsekanega cukra, pa ne preveč, da ne bo grenak, prereži limone in iz vseh šestih sok iztlači in skozi snažno ruto prežmí v lep pisker, obriban cukrer in še 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) družega cukra, deni v mesengast kotliček, vlij nanj poldrugo litrovo četertino (maslec) vode, in kuhaj ga, da se potegne; potem ga vlij med limonin sok, poplahni še z vodo, in to zraven prilij, da bo mokrote 1 liter in poldrugo litrovo četertino (1 bokal.) Merzlo deni v pripravljeno pušico (št. 828), in mešaj kakor tam.

836. Marelična ledica.

Marelicam poberi koščice, deni jih v kozico na ogenj in pokrij, da se zmečijo, in pretlači sok skozi sito v lepo skledo. (Tega soka mora biti dobro poldrugo litrovo četertino (dober maslec). — 28 dekagramov (pol funta) cukra in poldrugo litrovo četertino (maslec) vode deni v mesengast kotliček kuhat, da se potegne, in zlij ga med marelični sok, še z vodo poplahni in to prilij, da bo 1 liter in poldrugo litrovo četertino (1 bokal) vsega vkup. Deni merzlo v pripravljeno pušico (št. 828), in tako mešaj kakor tam.

837. Breskova in kutna ledica.

Se naredite kakor marelična (št. 836).

838. Ledico iz din

naredi kakor marelično (št. 836).

839. Malinična ledica.

Malinice prežmi skozi snazno ruto, da bo mokrote dve litrovi četertini (poldrugi maslec). Deni v mesengast kotliček 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) cukra in poldrugo litrovo četertino (maslec) vode, da se skuha in potegne, če od žlice kane; zlij ga med malinično mokroto, z vodo poplahni in prilij, da bo vsega 1 liter in poldrugo litrovo četertino (1 bokal). Deni merzlo v pripravljeno pušico, in mešaj kakor (št. 828).

840. Jagodna ledica

se naredi kakor malinična, samo da se jagoden sok že v hladan cukrer zameša, da duha in barve ne zgubi. Če je pa še prebleda, pri mešanju vmes kani nekoliko kapelj košenilije.

841. Ribezljeva ledica

se naredi kakor malinčna.

842. Višnjeva ledica.

Višnje s koščicami vred stolci in skozi ruto prežmi, da je mokrote dve litrovi četertini (poldrugi maslec), drugo je vse, kakor za malinčno ledico.

843. Ananasova ledica.

Prevlači belega grozdja, tako da bo čiste mokrote pičlo poldrugo litrovo četertino (1 maslec), k temu pa še prideni pol pomaranče in ene limone čist sok; v mesengastem kotličku skuhaj 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) cukra z poldrugo litrovo četertino (maslecem) vode, da se potegne, potem ga k uni mokroti zlij, in prideni v glažu, ki derži poldrugo litrovo četertino (maslec) vkuhan ananas, in tisto mokroto, ki je pri njem, pa toliko vode, da je vsega 1 liter in poldrugo litrovo četertino (1 bokal); ko se shladi, precedi in pretlači skozi sito (če je ananas preterd še malo ga v vodi skuhaj v pokritem piskercu); to deni v pripravljeno pušico in mešaj kakor (št. 828). Za to so dobri tudi olupki ananasovi.

844. Ananasova ledica drugače.

Deni v snažno skledo treh pomaranč in treh limon čist sok; kuhaj 28 dekagramov (pol funta) cukra z poldrugo litrovo četertino (maslecem) vode, da se potegne, in zlij ga v skledo k uni mokroti; potem prideni tudi glaž, ki derži poldrugo litrovo četertino (maslec) vkuhanega ananasa in tisto mokroto, ki je pri njem, pa toliko vode, da bo vsega vkup 1 liter in poldrugo litrovo četertino (1 bokal); ko se dobro shladi in duha navzame, poberi ananasove kosčke ven, in zreži na drobne kocke, mokroto pa deni v pripravljeno pušico (št. 828), in mešaj kakor tam. Ko je že gotova, t. j. zledenela, z žlico,

ki je v pušici, vanjo zamešaj ananasove kocke. — Pripravi si drugi model ali pušico v led, ki ga moraš dobro osoliti. Na okrožniku pa pobarvaj stolčenega cukra s košenilijo, toliko ga pomoči, da je vlažen in da se hoče žlice prijeti. Deni že gotove ledice precej v model ali pušico in z žlico jo dobro vkup potlači, potem pomoči narobe žlico v pobarvan cukrer in sem in tje pobarvaj, potem spet deni notri ledice, vkup potlači, pa spet pobarvaj, tako stori trikrat, potem jo pusti z ledom obloženo, dokler je ne potrebuješ. Preden jo daš na mizo, stresi jo kakor št. 828.

845. Vertna (Gardine) ledica.

Na dveh limonah obribaj cukra, potem ožmi tri limone in tri pomaranče, pretlači ta sok skozi ruto v skledo, in prideni tudi obriban cukrer; skuhaj (špinaj) z poldrugo litrovo četertino (maslecem) vode 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) cukra, da se potegne, in prilij ga k mokroti, potem prilij še poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) mokrote (cukra) od vkuhanih breskev ali hrušek (Butterbirn), drugo pa vode, da bo mokrote 1 liter in poldrugo litrovo četertino (1 bokal). Med to deni v senci posušenega limoninega zelišča, kolikor ga v 3 perste moreš prijeti, in pusti pokrito čez noč. Drugi dan precedi skozi sito, deni v pripravljeno pušico, prilij majhen kozarec maraskinove rozolije (št. 828) in mešaj kakor tam. Ko je že zledenela, zamešaj z žlico, ki je notri, poldrugo litrovo osmino (pol masleca) na kocke zrezanih vkuhanih breskev in hrušek (Butterbirn) potem jo preloži v drugi model ali pušico, kakor ananasova, in tako pobarvaj.



Dvaindvajseti oddelek.

Sadje vkuhano za ledice.

846. Višnje.

Višnje stolci s koščicami vred in pretlači skozi ruto. Napolni s to mokroto flaše, da jih 2 persta manjka. Mehur pa namoči v mlačno vodo, potem ga ožmi in obriši, zaveži flaše z mehurjem, potem pa še s fliko, in kuhaj na sopari tako-le:

847. Kako se v glažih ali flašah na sopari kuha?

Položi v pisker (za večje flaše) ali v kozo (za manjše glaže) slame, da se dno skrije, potem s poparjeno slamo ovij glaže ali flaše in postavi jih notri; nalij z merzlo vodo pisker ali kozo, tako da glaži ali flaše za 3 perste iz vode gledajo, ker čez glaže voda ne sme stati, dobro pokrij in na ogenj postavi, pa poslušaj, kedaj bo zavrelo (odkrivati pa ne smeš); ko zavre, naj se kuha 8 minut, potem odstavi in pusti pri miru, dokler se ne shladi, če le shlajeno ven vzemi, flikce preč vzemi, čez nekoliko dni čez zaveži s papirjem, da ti kaka muha ali červiček mehurja ne prejé in se ti ne spridi sadje, in hrani ga v suhi shrambi, na hladnem, toliko da ne zmerzne. Vzemi

navadni ali pa serčni mehur, namoči ga v gorki vodi, dobro ga očedi, in oplahni v merzli vodi, obriši ga s suho ruto dobro. Oberni tisto stran mehurja, kjer ni mastna, na glaž, napni ga čez in trdo večkrat s špago okolj gladko ovij, trdo zveži in ne odreži mehurja preblizo špage, za en perst je mora vun gledati, da se pri kuhanji ne zmuzne, tedaj priveži terdo čez vsak mehur eno mokro fliko.

848. Malinice za ledico.

Malinice skozi ruto pretlači, z mokroto flaše napolni, da jih za dva persta manjka, zaveži kakor višnje z mehurjem in s flikami, in kuhaj v sopari kakor št. 847.

849. Ribezelj za ledico.

Ribezelj zmečkaj in skozi ruto pretlači, z njim napolni flaše, da jih dva persta manjka, zaveži z mehurjem in flikami, in skuhaj v sopari kakor št. 847.

850. Jagode za ledico.

Jagode zmečkaj, skozi ruto pretlači, prideni tudi nekoliko kapelj košenilije, zato, ker pri kuhi barvo zgubé, in napolni flaše, da jih dva persta manjka. zaveži z mehurjem in flikami ter kuhaj v sopari kakor št. 847.

851. Marelice za ledico.

Marelicam poberi koščice, deni jih v kozo in postavi na gorko, da se zmečijo, pretlači jih skozi sito, napolni z njim glaže, zaveži z mehurjem in s flikami in kuhaj v sopari kakor št. 847.

852. Breskve za ledico.

Bele breskve olup, koščice iz njih poberi, deni jih v kozo ali model, in postavi v drugo kozo, v kateri

naj bo 2—3 perste vode, pa pokrij in tako v sopari skuhaj, potem jih skozi sito pretlači, z njimi glaže napolni, zaveži z mehurjem in s flikami, in skuhaj v sopari kakor št. 847.

853. Kutine za ledico.

Kutine osnaži, obriši in cele kuhaj v sopari kakor breskve, pretlači mehke skozi sito, hladne deni v glaže, zaveži z mehurjem in s flikami, in skuhaj v sopari kakor št. 847.

854. Ananas za ledico in žolico.

Ananasovo jabelko lepo olupi, zreži na tenke šnitice, za nožev rob debele; če je velik kakor jabelko, deni ga v dva soparna glaža, ki deržita pol litra (2 masleca) (Dunstgläser), pokrij olupke pa deni v poseben glaž; potem kuhaj 21 dekagramov (12 lotov) cukra z poldrugo litrovo četertino (maslecem) vode, da se potegne, mlačnega vlij enakomerno v vse glaže, zaveži jih z mehurjem in s flikami, in skuhaj v sopari kakor št. 847. Olupki se rabijo za ledico (št. 843).



Triindvajseti oddelek.

Sadje za kompot.

855. Češnje.

Naberi dobro zrelih pa terdih cepljenih češenj, vsaka mora biti cela, zdrava nepoškodovana; pristriži; jim peclje, da so le za perst dolgi; napolni z njimi glaže, ki derže poldrugo litrovo četertino, ali tri litrove četertine (masleške ali poliške), v vsaki glaž, ki derži poldrugo litrovo četertino (maslec), deni 3 žlice stolčenega cukra, potem jih z mehurjem in s flikami zaveži in kuhaj v sopari kakor št. 847 — 7 minut.

856. Višnje.

Kakor češnje, tako napravi višnje, samo cukra eno žlico več deni, potem jih zaveži in skuhaj kakor une.

857. Češplje.

Z zrelimi nepoškodovanimi češpljami napolni glaže, deni pa 1 žlico več cukra kakor za češnje, in kuhaj, zavezane z mehurjem in s flikami kakor št. 847 — 7 minut.

858. Češplje, olupljene.

Zrele pa terde češplje olupi, koščice če hočeš iz njih vzemi, in deni v vsako pol olupljenega mandeljna, pa vkup stisni; deni jih v glaže, in cukra kakor k češnjam, zaveži z mehurjem in s flikami, in kuhaj kakor št. 847 — 7 minut.

859. Marelice.

Marelice olupi, čez pol prereži, koščice iz njih vzemi, in jih stolci, jedro, ki je v sredi, tudi olupi pa deni k marelicam, napolni z njimi glaže, in deni eno žlico cukra več kakor za višnje, zaveži z mehurjem in s flikami, in kuhaj v sopari kakor št. 847 — 7 minut.

860. Hruške maslenke.

Dobre zrele maslenke olupi, čez pol ali na štiri kraje prereži, vendar tako, da se jih pecelj derži, muho in peške pa izkroži; če so mehke, deni jih v glaže, če so pa terde, jih prej v vodi prevri, na rešeto poberi, in še z vodo polij; odtekle in shlajene vloži v glaže, deni cukra v vsako steklenico, ki derži pičlo poldrugo litrovo četertino (maslec), 3 žlice, zaveži z mehurjem in s flikami kakor št. 847 in kukaj v sopari.

861. Hruške, fromentinke.

Fromentinke olupi, peclje pa zraven pusti, prevri jih v vodi, poberi na rešeto, poplahni jih še z vodo, odtekle in shlajene deni v glaže, vlij nanje v vsak glaž, ki derži poldrugo litrovo četertino (maslec), 7 dekagramov (4 lote) kuhanega (špinanega) cukra, zaveži z mehurjem in s flikami, in kuhaj v sopari kakor št. 847.

862. Kuhan (špinan) cukur.

Deni v mesengast kotliček 56 dekagramov (1 funt) cukra in pičlo poldrugo litrovo četertino (maslec) vode,

in kuhaj toliko časa, da se kakor nit potegne, ko od žlice kane.

863. Breskve.

Dobro zrele, bolj terde breskve olupi, čez pol pre-reži in koščice iz njih poberi; potem jih deni v vrelo vodo, da prevrejo; poberi jih na sito, poplahni še z vodo; ko se odtečejo in shladijo, vložijo jih v glaže, deni v vsaki glaž, ki derži poldrugo litrovo četertino (maslec), 3 žlice suhega cukra, ali kuhanega 7 dekagramov (4 lote), zaveži z mehurjem in s flikami in kuhaj v sopari kakor št. 847.

864. Kutine.

Kutine olupi, zreži na kerhljičke, iz srede kar je terdega izreži, in skuhaj v vreli vodi, potem jih na rešeto poberi in še z vodo poplahni, ko se odtečejo, vložijo jih v glaže, deni na vsako steklenico, ki derži poldrugo litrovo četertino (maslec), 7 dekagramov (4 lote) kuhanega (špinanega) cukra, ali pa 3 žlice suhega, zaveži z mehurjem in s flikami in kuhaj v sopari kakor št. 847.

865. Cele marelice.

Zrele, majhne, rudečkaste nepoškodovane marelice vložijo v glaže, v steklenico, ki derži poldrugo litrovo četertino (maslec), deni 7 dekagramov (4 lote) kuhanega (špinanega) cukra, zaveži z mehurjem in s flikami in kuhaj v sopari kakor št. 847 le 6 minut.

866. Dren.

Dobro zrel, nepoškodovan dren vložijo v glaže v vsako steklenico, ki derži poldrugo litrovo četertino (1 maslec) deni 10¹/₂ dekagrama (6 lotov) kuhanega cukra, zaveži z mehurjem in s flikami, in kuhaj v sopari kakor št. 847.

867. Grandlovje za polivke.

Napolni glaže, deni kakor na dren $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) kuhanega cukra v vsaki glaž, ki derži pol-drugo litrovo četertino (maslec), zaveži z mehurjem in s flikami, in kuhaj v sopari kakor št. 847.

868. Ribezelj za polivke.

Oberi, kar je bolj lepih debelih jagod, in naloži jih v glaže, kar je manjših in slabelih pa prežmí skozi močno ruto, to mokroto prilij v glaže (do pol glaža), če hočeš, smeš pridjati tudi cukra (brez cukra pa tudi obstane), zaveži glaže z mehurjem in s flikami, in kuhaj v sopari kakor št. 847.

869. Ringló v sopari kuhane.

Zberi dobro zrele pa še terde ringlo s peclji, vloží jih v steklenice, vlij do pol steklenice kuhanega cukra nanje, zaveži z mehurjem in s flikami, in skuhaj v sopari kakor št. 847.

870. Ringló o cukru.

Zberi lepih terdih in ne jako zrelih ringlov s peclji, potem jih zvagaj (kolikor vagajo, toliko mora biti cukra), zavri v široki kastrolí vode in deni notri za oreh belega goluna na 4 litre, 2 decilitra in 4 centilitre (3 bokale) vode, potem deni notri ringlo toliko, da zavrejo, poberi jih na rešeto in pusti, da se odtečejo; ued tem kuhaj cukrer, da se potegne (glej št. 862), ringlo notri devaj posamezno, za peclje prijemaje jih; ko delo dokončaš, precej jih na stran postavi in pusti, da se v tem shladijo Merzle poberi na rešeto, da se odtečejo, potem deni cukrer spet kuhat s tistim vred, ki se je odtekel; ko se spet potegne, drugič notri devaj ringlo, pa spet na stran postavi, da se v tem shladijo, in tako stori še v tretje. Ko jih tretjič in zadnjikrat na rešeto pobereš, in se od-

tečejo, vloži jih v steklenico, mokroto ali cukrer pa še pokuhaj, da se dobro potegne, in merzlega čez ringlo vlij. Steklenico zaveži s papirjem, v rum namočenim, pa še z drugim verhi, v suhi shrambi, vendar bolj na hladnem hrani.

871. Zelene dine.

Pri dinah se sné, kar je mehkega, drugo kar je terdega, t. j. skorje (grampasto kožo) pa olup, in kar je v sredi, zreži na lepe kosčke, ali izštihaj serčica, zvezdice ali kake druge podobice; potem jih zvagaj, kolikor din toliko cukra; prvič jih skuhaj v golunovi vodi kakor ringlo, potem pa v cukru kakor une.

872. Rumene dine.

Skuhaj kakor zelene dine, samo v čisti, ne v golunovi vodi; vse drugo delaj po unih.

873. Kutine.

Olupi kutine, kar je terdega v sredi, na kerhljičke zreži in skuhaj jih v čisti vodi, potem pa zvagaj, kolikor kutin tolike cukra, in skuhaj jih v cukru kakor ringlo št. 870.

874. Češminje.

Debele lepo zrele češminjeve grozdeke (brez ternja) zvagaj, kolikor vzameš grozdja, toliko kuhaj cukra; ko se cukrer potegne, deni vanj cele grozdeke in pusti, da zavre; postavi na stran, da se shladi; potem poberi na rešeto, ko se odteče, cukrer (kakor za ringlo) spet prekuhaj, pa spet notri deni, tako stori trikrat; potem deni grozdiče v steklenico, cukrer še pokuhaj, in merzlega čez vlij, pa zaveži.

875. Pomarančni olupki.

Vzemi 3 pomaranče, načni jim kožo na 4 krajih, in olupi jih (biti pa morajo bolj z debelo kožo in lepo rumene), potem belo kožo znotraj malo poreži, malo naj se je pa še derži, na debele nudlečke jih zreži ali podobice izštihaj, in namakaj jih čez noč in dan v merzli vodi (vodo enkrat premeni), potem jih v drugi čisti vodi skuhaj, in kuhane na rešeto poberi. Skuhaj za toliko olupkov 56 dekagramov (1 funt) cukra, da se potegne, deni notri olupke, še malo pokuhaj in pusti, da se v njem shladijo; merzle, ven poberi, v steklenico deni, cukrer še malo pokuhaj in merzlega češnje vlij, pa zaveži.

876. Pomarančno cvetje.

To se dobí iz gerške dežele, 14 dekagramov (unčo) ga čez noč namakaj v merzli vodi, potem ga deni na rešeto, in poplahni še z vodo, in nekoliko prekuhaj v čisti vodi, deni na rešeto, med tisto že merzlo vodo, v kateri si ga kuhala, deni malo beljaka in všprudljaj, zlij na 56 dekagramov (1 funt) cukra v rumen kotliček in kuhaj, med kuho péne čisto doli poberi (tako da se cukrer čisti), ko se potegne, deni notri cvetje in kuhaj še četert ure, postavi na stran, ko se shladi, poberi cvetje v steklenico, zlij cukrer čez, pa zaveži.

877. Kompot, sladka solata.

Vzemi 1 glažek vkuhanih češenj, 1 glažek višenj, olupljenih in neolupljenih češpelj, cele marelice in kerhličke marelic, hruške, breskve, kutine in ringlo; naloži lepo namešano, stolpu (turnu) podobno v lepo štirivoglato, okroglo stekleno skledo; po verhu pa okinčaj z drenom, zelenimi in rumenimi dinami, s češminjem, pomarančnim olupkom in pomarančnim cvetjem. Če imaš vse to, in znaš okusno vložiti, je res lepo, še bolj pa dobro; če nimaš vsega, pa vzemi vsaj, kar imaš, in okusno vloži. (Cukrer od belega sadja še malo pokuhaj in merzlega

čez kompot vlij.) To se dá k pečenkam, ali na zadnje k tortam pri poedinah.

Lahko zaliješ tudi s kakoršno koli žolico v lepi skledi, in daš na mizo. Če jo hočeš stresti potem na okrožnik, vloži jo pa v lep model in zalij z žolico. Potem v krop pomoči, kakor bi bila čista, in stresi na okrožnik.

Štiriindvajseti oddelek.

Odcedki (Abgusse).

878. Jagoden odcedek.

Skuhaj 56 dekagramov (1 funt) cukra s poldrugo litrovo četertino (maslecem) vode, da se potegne, ko od žlice kane, deni notri 56 dekagramov (1 funt) jagod, ko čez zavrejo, postavi na stran, da se shladí; merzlo skozi ruto precedi (to je, priveži ruto na obernjen štirinogat stol, spodaj pa podstavi snažno skledo, kar prvič priteče, še enkrat gori zlij); steklenice napolni, dobro zamaži pa zapečati. Jagode pa skozi sito pretlači in za kaj družega porabi, ker so sladke.

879. Ribezljev odcedek.

Ribezelj skozi ruto pretlači v persteno kozo, čez noč pusti mokroto pokrito, drugi dan jo zavri in skozi ruto (na stolu privezano) precedi, zmeri jo, deni v rumen kotliček na vsake tri litrove četetine (polič) mokrote

56 dekagramov (1 funt) cukra, ko zavrè, pusti četert ure vreti, péne doli poberi, pa odstavi, ko se malo ohladi, še mlačno vlij v steklenice, merzlo zamaši dobro, in zapečati.

880. Malinov odcedek.

Maline skozi ruto pretlači v persteno kozo, pusti čez noč pokrito, drugi dan zavrí in skozi ruto precedi, zmeri mokroto, kolikor litrov je je, toliko 70 dekagramov (na vsak polič 1 funt) vzemi cukra, in skup kuhaj četert ure, potem mlačno v flaše zlij, merzlo zamaši in zapečati.

881. Jagoden odcedek drugače.

Lahko se naredi kakor ribezljev.

882. Višnjev odcedek.

Višnje stolci, skozi ruto prežmí v persteno posodo, čez noč pusti pokrito, potem jo zavrí in skozi ruto precedi kakor ribezljevo, in tako kuhaj na tri litrovi četertini (polič) mokrote 56 dekagramov (1 funt) cukra kakor tam.

883. Kuten odcedek.

Kutine operi, obriši, peclje in muhe strebi in zribaj jih na krušnem ribežnu; prežmí jih skozi ruto, mokroto deni v steklenico, zaveži z mehurjem in rutico, in na sopari skuhaj kakor št. 847; shlajeno skozi ruto na stolu privezano precedi kakor št. 879 ribezljevo, vzemi na pičle 3 litrove četrtnine (1 polič) mokrote 84 dekagramov (poldrugi funt) cukra, deni vkup v mesengast kotliček, da dobro zavrè, potem odstavi, in z ohlajenim napolni steklenice, pa merzle zamaši in zapečati.

884. Cernih jagod odcedek.

Černe jagode se pretlačijo skozi ruto, na en polič mokrote se vzame 56 dekagramov (1 funt) cukra in sku-

haj kakor zgoraj ribezljevo, samo precejati ni treba. Te jagode se tudi denejo v žganje, pa se tudi posušijo, pozimi se namočijo, naredi se iz takih polivka, ktera je zdravilo zoper grižo.

885. Bezgova omaka.

Bezgove jagode pretlači skozi ruto v persteno kozo, kuhaj pokrito, da se precej zgosti; potem prideni cukra, da bo sladko, pa še kuhaj, da se še bolj zgostí; potem deni ohlajeno v steklenico in merzlo zaveži. Te omake se dene malo v bezgov ali lipov čaj (Thee), kadar se človek želi spotiti.

886. Češpljevec v sopari kuhan.

Češplje operi, koščice iz njih poberi, deni jih v kozo (pa nič vode), in pokrito kuhaj, večkrat jih pomešaj, da se ti ne prismodijo; ko se že precej zgostijo, deni vanje kolikor rada cukra, cimeta in limonine lupinice, pa še kuhaj, da se toliko zgosti, kakor čežana; ohlajenega deni v steklenice (Dunstgläser), da jih 2 persta manjka, zaveži z mehurjem in ruticami, in skuhaj v sopari kakor št. 847.

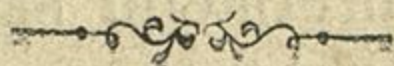
To se rabi za „Pfannenkuchen“, ali se dá k šmarnu, ali žemelnim bemskim cmokom.

887. Paradajzarji v sopari kuhani.

Paradajzarje čez pol pretergaj, deni jih v steklenico (Dunstglas), zaveži z mehurjem in rutico, in skuhaj v sopari kakor št. 847.

888. Paradajzarji drugače.

Čez pol pretergane paradajzarje deni v kozo in same kuhaj pokrite, da se precej zgostijo, potem jih skozi sito pretlači, deni v steklenice kakor češpljevec, in skuhaj v sopari kakor št. 847. To je za polivke.



Petindvajseti oddelek.

Omake (zalnji).

889. Paradajzarjeva omaka.

Zvagaj kuhan in pretlačen sok iz paradajzarjev kakor št. 888, kolikor je soka, toliko vzemi cukra, in kuhaj pol ure v rumenem kotliču, kakor druge omake; z ohlajeno napolni steklenice in zaveži merzlo. Ta se tudi za polivke rabi.

890. Cel ribezelj.

Ribezljeve jagode oberi in zvagaj, — kolikor vaga ribezelj, toliko vzemi cukra — cukr deni v rumen kotliček in poldrugo litrovo četertino (maslec) vode, da se skuha in potegne; potem deni notri jagodice in 7 minut kuhaj; potem odstavi, da se hladi, jagodice ven poberi, cukr še pokuhaj, da bo gost, potom jagodice spet nazaj deni; ko se ohladi, deni v steklenico. Pomoči lep papir v rumu, pokrij steklenico z njim, potem pa še drugi papir čez deni in zaveži. S takim v rumu pomočenim papirjem zaveži vsako omako.

891. Višnje brez koščic.

Višnjam odtergaj peclje, in pri tisti luknjiči s knofljo vzemi koščice iz njih, da bolj cele ostanejo, zvagaj

jih, in kolikor vagajo, toliko vzemi cukra, in ga kuhaj, da se potegne, potem deni notri višnje, in 7 minut kuhaj, pa odstavi, da se v cukru shladijo; potem jih ven poberi, mokroto pa spet pokuhaj, in spet nazaj notri višnje deni, pa odstavi, tako stori trikrat, tretjokrat merzle deni v steklenice, mokroto pa pokuhaj, da bo bolj gostljata in merzlo čez vlij. Zaveži steklenico z v rumu pomočenim in še z drugim papirjem.

892. Grozdje.

Jagode oberi, zvagaj in kuhaj kakor višnje, toliko cukra mora biti, kolikor je jagod.

893. Malinična omaka.

Malinice pretlači skozi močno ruto, mokroto zvagaj, kolikor dekagramov je je, toliko dekagramov prideni cukra, in kuhaj vkup v mesengastem kotličku, ali v lepi kozi pol ure, potem poskusi: če se ti na okrožniku (kamor je eno žlico zlij) sterdi, na stran postavi, če ne, pa še malo pokuhaj in z ohlajeno napolni steklenico. Zaveži steklenico ko je omaka že merzla, z rumovim in drugim papirjem, pa shrani. Pri omakah ne varovaj cukra, če ga menj deneš, moraš pa bolj dolgo kuhati, pa še ni tako lepa.

894. Ribezljeva omaka.

Ribezelj pretlači skozi močno ruto, potem zvagaj in prideni ravno toliko cukra, ter kuhaj kakor malinično omako.

895. Jagodna omaka.

Naredi kakor malinično, samo nekoliko kapelj košenilije vmes deni, da ima lepšo barvo.

896. Jagodna omaka drugače.

Jagode pretlači skozi sito v lepo, bolj globoko porcelanasto skledo, prideni kolikor vagajo jagode, toliko

stolčenega cukra, pa vmes zamešaj; deni v večo kozo vrele vode, pa vendar ne toliko, da bi je, ko vrè kaj v skledo prišlo, postavi skledo notri, in kuhaj tako v sopari nepokrito 6 ur; ko se voda povrè, je pa spet prideni. Med kuho včasu s sreberno žlico premešaj. S shlajeno napolni steklenico, in zaveži jo z rumovim in drugim papirjem. Tako kuhana omaka nič barve ne zgubi.

897. Ringlo-omaka.

Deni ringlo v kozo, v večo kozo pa deni vrele vode, in postavi notri kozo z ringlo, pa pokrij, tako naj vre, da se zmeščajo, potem jih pretlači skozi sito, zvagaj, kolikor soka, toliko cukra, in kuhaj v rumenem kotliču pol ure. Z merzlo napolni steklenico, in zaveži jo z rumovim in drugim papirjem.

898. Češpljeva omaka.

Češplje olup, koščice iz njih poberi, deni jih v kozo, in to postavi v drugo večo kozo v vrelo vodo, pokrij in postavi k ognju, da se zmečijo; potem jih pretlači skozi sito, deni v kotliček ali kozo, kolikor češplevega soka, toliko cukra, malo limonine lupinice in cimeta, in kuhaj pol ure. S hladno napolni steklenico in zaveži merzlo z rumovim in z drugim papirjem.

899. Marelična omaka.

Marelince prekolji, deni v kozo in pristavi k ognju, da se zmečijo, potem jih pretlači skozi sito in zvagaj, kolikor je soka, toliko vzemi cukra in kuhaj v rumenem kotliču pol ure; s hladno napolni steklenico, merzlo zaveži z rumovim in drugim papirjem pa shrani.

900. Breskova omaka.

Breskve olup, koščice iz njih poberi, deni v kozo, to postavi v drugo večo kozo v vročo vodo, pokrij, in tako v sopari skuhaj; ko se zmečijo, jih prečlači skozi

sito, kolikor vaga sok, toliko vzemi cukra, in kuhaj v rumenem kotliču pol ure. Z merzlo napolni steklenico položi verhi rumov papir in zaveži še z drugim papirjem.

901. Kutinova omaka.

Kutine obriši, pecljev in muh otrebi, deni jih v kozo, postavi to kozo v drugo večo kozo v vrelo vodo, pokrij, in tako v sopari kuhaj, mehke pretlači skozi sito, sok zvagaj, kolikor ga je, toliko kuhaj cukra, na vsakih 56 dekagramov (funt) cukra deni poldrugo litrovo četertino (maslec) vode; ko se že potegne, deni notri sok, mešaj in kuhaj četert ure, z ohlajeno napolni steklenico, pokrij z rumovim, in zaveži s snažnim papirjem.

902. Kutinova čista omaka.

Kutine sirove zvagaj, za 5 kilogr. in 60 dekagr. (10 funtov) kutin vzemi 2 kilograma in 24 dekagramov (4 funte) cukra, obriši, pecljev in muh strebi, na 4 dele prereži, iz srede peške izreži, deni jih v kozo, zalij z vodo, da tri perste čez stoji, potem jih mehko skuhaj v tisti vodi na hudem ognji; ko so dobro kuhane in mehke, v snažno ruto jih zaveži in kam obesi, da se mokrota sama in čisto odteče; cukrer deni v tisto mokroto, ko se stopi, še enkrat skozi snažno ruto precedi, deni v rumen kotliček, in naglo kuhaj tako dolgo, da začne mehurje delati in se precej zgostí in porudeči. (Lahko jo tudi pokusiš: kani na merzel okrožnik, če se sterdi, je dobra), z ohlajeno napolni steklenico, pokrij z rumovim, in zaveži z drugim papirjem.

903. Kutinov sir.

Kutine otrebi, obriši, na 4 dele zreži in kuhaj v sopari kakor zgoraj št. 901, potem jih pretlači skozi sito, zvagaj in kolikor je soka, toliko vzemi stolčenega cukra, in kuhaj med vednim mešanjem toliko časa, da ob kraji mehurčke požene, potem na mokro desko namaži perst na debelo; ko se dobro sterdi in posuši, izstihaj kakoršne podobice hočeš. Ali pa zlij v štirivoglat model,

obložen s papirjem z mandeljnovim oljem pomazanim, pa hitro razravnaj s kvarto, da je povsod enako na debelo. Ta sir se dá sam na zadnje na mizo, ali se pa z njim torte kinčajo. Ta sir je rumen, če hočeš rudečega, pa mu pri kuhanji primešaj košenilije.

904. Hečapeč-omaka.

Hečapeč čez pol prereži, peške in muhe iz njih iztrebi, v vodi operi in na rešeto poberi, da se dobro odtečejo, potem v vodi lupinice do mehkega skuhaj, kuhane pretlači skozi sito, zvagaj, in kolikor je tega, toliko vzemi cukra, in vkup kuhaj kakor drugo omako.

905. Vkuhana orehova jederca.

Presnih orehov stolci, rumeno kožico varno olupí, da jederc ne zdrobiš, vloží jih v steklenice pa ne do verha, deni nanje kuhanega cukra, kakor na drugo sadje, zaveži z mehurjem in rutico, in skuhaj v sopari kakor št. 847.

906. Zeleni orehi.

Odtergaj orehov 14 — najmenj 10 dni pred kresom, našpikaj vsacega s knofljo, deni jih v pisker in nalij z merzlo vodo, da čez stoji, drugi dan to vodo odlij, pa z drugo zalij, in tako delaj 8 dni, potem jih zvagaj (kolikor je orehov, toliko mora biti cukra), in skuhaj jih precej mehko v vreli vodi, poberi jih na rešeto, da se odtečejo, in vtakni v vsacega tenko špico cimeta, ali nekoliko razcepljenih nagelnovih žbic; cukr skuhaj, da se potegne, pa deni le malo vode nanj pri kuhi, da bel ostane; ko se potegne, deni notri orehe, da zavrejo, potem jih odstavi, da se shladijo; merzle poberi na rešeto, mokroto, t. j. cukr še pokuhaj, ko se spet potegne, deni nazaj orehe, in precej na stran postavi, da se shladijo, tako stori še enkrat; potem merzle v steklenico zloži, cukr še pokuhaj in merzlega čez vlij in zaveži. To se dá tudi na zadnje na mizo, ali se rabi za kinčanje tort.

907. Češplje v vosku hranjene.

Dobro zrele češplje odtergaj z drevesa, da niso nič počene ali stlačene, pa z repkom morajo biti. Raztopi voska, deni ga v majehno bolj globoko skledico, in postavi v gorko vodo, da se ne sterdi. Primi vsako češpljo za repek, pomoči jo dobro v vosek do kraja, in pokladaj na snažno desko, da se osušijo. V pripravno škatljo ali kištico pa deni na dva persta sipe (drobnega peska), položi versto češpelj, zasuj jih s sipo, potem položi verhi papir, pa spet češplje, in zasuj jih kakor prej, tako delaj dokler jih imaš kaj, na verhu jih pa še dobro zasuj, in to posodo hrani na suhem hladnem kraji. Tako čakajo presne (frišne) do pusta, tudi do velike noči. Kadar jih hočeš na mizo dati, poberi jih in iz voska olup, pa na okrožnik z zelenim papirjem obložen zloži, in daj na mizo.

908. Vaniljna rozolija.

V poldrugi litrovi četertini (maslecu) pravega in močnega vinskega cveta (Spiritus), za 20 kr. vanilije dva dni namakaj. Deni v rumeno ponev žlico cukra, postavi na ogenj in mešaj, da se zarumení; potem prilij notri poldrugo litrovo četertino (maslec) vode, in pridene 56 dekagramov (1 funt) cukra; med poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vode pa všprudljaj en beljak, in tudi prilij, pusti malo vreti, péne pa čisto doli pobiraj, ko se očisti in potegne cukrer, ko od žlice kane, potem vlij notri še poldrugo litrovo četertino (maslec) vode, nekoliko kapelj košenilije in vinski cvet z vanilijo; če je premočna ali presladka, prilij še malo vode in kuhaj še 7 minut, postavi potlej kotliček v merzlo vodo; ko se ohladi, zlij v steklenico, pa pokrij, in drugi dan še le precedi skozi snažno ruto, napolni butelje, dobro zamaši in zapečati. Iz toliko blaga je 1 liter in dobro poldrugo litrovo četertino (en bokal) vaniljne rozolije.

909. Maraskinova rozolija.

V poldrugo litrovo četertino (maslec) vode všprudljaj en beljak, zlij v rumen kotliček na 56 dekagramov

(1 funt) cukra in kuhaj, péne pa čisto doli poberi, ko se potegne, vlij notri poldrugo litrovo četertino (maslec) pravega čistega, močnega maraskin-špirita, in toliko vode, da bo vsega vkup 1 liter in dobro poldrugo litrovo četertino (1 bokal), kuhaj še 7 minut, potem odstavi, ko se ohladi, precedi skozi snažno ruto, napolni butelje, zamaši in zapečati merzlo.

910. Kerhljak (Klötzenbrot).

Skuhaj 14 dekagramov (unčo) suhih hrušek, 14 dekagramov (unče) češpelj, merzlim peške, peclje, muhe, koščice otrebi in na nudeljce zreži, olup 14 dekagramov (unčo) mandeljnov, in jih tudi nekoliko zreži; zberi in operi rozin in vamperljev, zreži tudi na nudeljce 14 dekagramov (unčo) fig, 14 dekagramov (unčo) dateljnov, za 5 kr. citronati, prideni tudi 14 dekagramov (unčo) celih pinol, za 5 kr. pomarančnih ceteljcev, $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) cukra, malo dišave (gvirca) in limoninih lupinic. Zdaj vzemi malo več ko iz treh litrovih četertin (enega poliča) bolj černe moke vzhajano testo, čez pol ga prereži, polovico ga razmečkaj med zgoraj omenjeno, in malo ruma, drugo polovico pa razvaljaj, uno poravnaj zameso verhi kot štruco, potem testo vkup zapogni, da se uno nič ven ne vidi, pa dobro vkup potlači, da se sprime in je 3 perste visoka, deni štruco na pomazan pleh (da pride geba na pleh), ko vzide, pomaži jo in speci ne v prehudi peči. — Če hočeš slabejega, vzemi več hrušek, menj družega, pa več testa.



Šestindvajseti oddelek.

Kako se hrani sočivje.

911. Zelen grah.

Vzemi zelenega, drobnega (mladega) graha, napolni ga v steklenice; deni na steklenice, ki deržé poldrugo litrovo četertino (maslec), po 2 žlici solí, in malo počakaj, ko se posede grah, ga še malo prideni, steklenice z mehurjem in rutico zaveži, in kuhaj v sopari 7 minut kot št. 847.

912. Stročji zelen fižol.

Mlad fižol strebi (na koncéh obreži), velike stroke pa dvakrat pošev prereži, z njimi napolni steklenice, deni soli gori, kakor na grah in tako zaveži in skuhaj. Čez nekoliko dni še s papirjem čez zaveži, da ne prejé kaka muha ali červiček mehurja, postavi steklenice v sipo na hladno.

913. Špargel-fižol

se skuha, kakor zgoraj stročji, in tako tudi rabi.

914. Kako se rabi hranjen grah in fižol.

Ko steklenico odmašiš, odlij slano vodo, in stresi grah v precej veliko skledo, nalij z vodo in pusti čez noč, da sol ven potegne, potem še le ga kuhaj ali praži, kakor presnega. Če hočeš pa bolj zelenega, prideni malo špinačnega sira. (Glej št. 50.)

915. Gobe trifelni.

Trifeljne olupí, če so veliki, prereži jih čez pol, deni v steklenice, ki deržé po poldrugi litrovi četertini

(maslec), jih le do pol steklenice napolni, potem verhi deni 3 žlice dobrega belega vina, zaveži z mehurjem in rutico, in kuhaj v sopari, kakor št. 847 — 7 minut.

916. Gobe prusnice, kukmaki (šampinijone).

Prusnice osnaži, olupi in prevrì v slani vodi, potem jih na rešeto poberi in z vodo poplahni, shlajene v steklenice vloži, deni vanje kakor na trifeljne 3 žlice vina, zaveži z mehurjem in rutico, in kakor št. 847 skuhaj v sopari.

917. Gobe jurčeki.

Majhene terde jurčke olupi, prekuhaj v slani vodi, kakor prusnice, in take v steklenice vloži, nanje tudi 3 žlice vina v vsako steklenico vlij, zaveži in tako v sopari skuhaj.

918. Gobe jurčeki v jesihu.

Terde jurčke (zdrave, ne červive) olupi, v slani vodi prekuhaj, na rešeto poberi, ko se odtečejo, jih v steklenice zloži, vlij nanje, da čez stoji, jesiha (vinskiga) in malo olja, pa zaveži. Take se dajo k mesu ali k obari.

919. Stročji fižol v jesihu.

Zelen ali rumen stročji fižol strebi (na konceh obreži), če so stroki dolgi, pošev jih enkrat ali dvakrat prereži in v slani vodi skuhaj, vendar ne premehko; na rešeto ga stresi in z vodo polij; ko se odteče, zloži ga v steklenice, vlij jesiha, da čez pride in toliko olja, da čez stoji. S tem jesihom in oljem se dá tudi na mizo.

920. Mešanica.

Vzemi in oličkaj zeleno turšico, to je storže (štoke), še le en perst dolge, ki imajo komaj zerno, poplej karfijolo osnaži in stročji fižol, vse vkup v slani vodi prekuhaj, pa tudi 3 majhene čebule (šarloten) na steklenico, ki derží tri litrove četertine (polič) mešanice; ko se skuha

in na rešetu odcedi, vloži v steklenico in prideni tudi malo turškega popra, zalij z jesihom in toliko z oljem, da se pokrije, pa zaveži. To je prav pripravno tudi za laško (mešano) solato.

921. Mlade na pól zrastle kumare.

Olupi jih in na ribežnu na šnitice zribaj, nasoli jih in pusti čez noč. Drugi dan jih v rešeto, pogernjeno s snažno ruto stresi, da se voda čisto odteče, potem še rutine vogle verhi čez položi in malo potlači, da mokroto pobereš, deni jih v snažno steklenico in zernice popra vmes, zalij z jesihom, in toliko olja prilij, da čez stoji in zaveži. Jedó se kakor presne (frišne) z jesihom in oljem.

922. Majhene kumare v stroji (paci).

Kumare na obeh koncih obreži, pa nič ne operi, suhe nasoli in pusti v soli 24 ur, enkrat jih med tem prepolji, da zgornje doli, in spodnje gori pridejo, potem jih obriši s snažno ruto, in terdo vloži v primerno kozo ali skledo. Zavri jesiha in popari jih z njim (biti ga mora toliko, da čez stoji); ko se shladijo, terdo jih vloži v steklenico, sem in tje deni malo kopra ali janeža, in zelenega višnjevenga perja, na steklenico ki derži 3 litre (2 bokala) tudi 2 turška popra, enega v sredo, enega pa na verh, tudi perja in kopra na verh deni, zalij z drugim vinskim jesihom, da čez stoji, zaveži s papirjem in shrani. Te se jedó z mesom. Če se ti jesih posuší, pa ga spet dolij.

923. Paradajzarji v jesihu.

Lepe cele paradajzarje vloži v steklenico, zalij z jesihom, pa zaveži. Te imaš za polivko ali kaj družega.

924. Kako se gobe sušijo?

Gobe tenko olup, klobučke posebej, štoržeke posebej na perst debele kosčke zreži, in na cvirnato nit

naberi, na obeh koncih priveži klinčke in obesi na gorkem, da se posušijo, potem jih na suhem hrani.

925. Pehtranov jesih.

Šopek pehtrana deni v steklenico kisle vode, zalij z dobrim vinskim (ali drugim) jesihom, pa zamaši.

926. Malinični jesih.

Kisle vode steklenico do pol napolni z malinicami, zalij do verha z jesihom in zamaši.

927. Kisel majonés (polivka), ki se dá h kuhanim ribam ali h kokšim.

Skuhaj 2 jajci v terdo, zreži 10 kapar prav drobno, obribaj četrtemu delu cesarske žemlje skorjo, v vodi jo namoči, potem dobro napojeno ožmi, pretlači jo skozi sito v skledo, s kaparami in obema rumenjakoma vred; potem deni v piskerc 3 sirove rumenjake, pol limone sok, 2 žlici pehtranovega jesiha in 2 žlici vina; to mešaj pri ognji toliko časa, da gostljato postaja, potem to med uno pretlačenje primešaj, prideni tudi še pol male žlice stolčenega cukra, 3 žlice dobrega (Tafel) olja, in malo soli, to dobro vmešaj, da je polivka gladka.

928. Punčev cvet (Puntsch-Essenz).

Vzemi 4 pomaranče in 4 limone za poldrugi liter (1 dober bokal) cveta. Obribaj 14 dekagramov (unčo) na kosčke razsekanega cukra na treh pomarančah in treh limonah, in deni ga v 1 literski (3masleški) piskerc, ožmi in skozi ruto pretlači sok vseh štirih pomaranč in 4 limon, k cukru prilij poldrugo litrovo osmino (pol masleca) posnetega, nezavretega mleka, drugo pa vina, da je piskerc poln, pokrij ga in čez noč postavi na gorko, da se zagriže ali zasiri (tako se čisti). Drugi dan priveži snažno gosto ruto na štirinogat stol, v sredo počasu zlivaj zagrizeno mokroto, pred pa lepo skledo podstavi, in kar

perviĉ priteĉe, ſe enkrat precedi. Deni med tem, ko ſe oceja, v piſkerc, ki derſí dobro poldrugo litrovo ĉetertino (poldrugi maslec), 4 ſlice holandskega ĉaja, in zalij do verha z vrelin kropom, pa pokrij. Deni v meſengast kotliĉek 4 ſlice stolĉenega cukra, meſaj ga na ognji toliko ĉasa, da ſe porumeni in penice poſene, potem prilij poldrugo litrovo ĉetertino (maslec) vode in prideni 84 dekagramov (poldrugi funt) cukra, ter kuhaj, da ſe potegne, ko od ſlice kane; potem ſkozi ſnaſno ruto zraven holandski ĉaj precedi, in prideni na stolu precejeno mokroto ter puſti ſkupaj vreti 7 minut; potem odſtavi in zraven vlij ſe poldrugo litrovo oſmino (pol masleca) ruma. Ko ſe ohladi, napolni ſteklence in merzle zamaſi in za-poĉati. Rabi ſe pa tako-le: zavri vode, iz ene flaſe vlij enakomerno v 10 ſteklenc tega cveta, zalij do verha s kropom, ĉe je premalo ſladko, prideni ſe cukra, pa daj na mizo. Poſebej v ſteklenco pa rum, ĉe hoĉe kdo ſe moĉnejega.

929. Sardeljne ſnite (Sardellenbretter).

Sardelje oſnaſi, kar je lepega meſa na nudeljĉke zreſi, kar je ſlabjega, pretlaĉi ga ſkozi ſito, z dobrim ſirovim maslom (to je sardeljno maslo); obribaj 2 krajcarski ſtruci ſkorjo, zreſi jo na mazinec debele ſnitice, nekoliko poſev, potem ſnitice namaſi s sardeljnim ſirovim maslom, verhi poloſi nudeljĉke poſev ſem in in tje in v ſredo pa potakni kapare, in daj tako na mizo po juhi poſtni dan. To angleſi jedo tudi s holandskim ĉajem.

930. Sardeljne ſnite drugaĉe.

Zreſi obribano ſtruĉico ſe tanje, dobro namaſi s sardeljnim maslom, dve in dve vkup ſtisni, potem poſev prereſi, na okroſnik poloſi tako, da ſpiĉaſte konce po-koncu molé koſĉeki, pa daj na mizo kakor prejſnje.

931. Holandski ĉaj.

Zavri ĉiſte vode, deni v primeren piſker — na vsako oſebo — malo ſliĉico ĉaja, popari ga in pokrij; ko

se napoji in na dno pade čaj, precedi ga in napolni za to namenjeno kanglo, posebej v piskru pa daj dobro zavreto smetano, in še posebej v lepi skledi spenjeno mleko (v to mleko pa ne devaj takrat nič cukra), in daj na mizo.

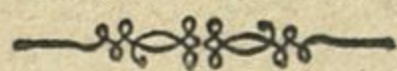
932. Kako se prešičevo ali suho telečje stegno (šunken) v testu peče.

V mlačni vodi omij suho prešičevo ali telečje stegno (šlegel), in namoči ga čez noč v merzlo vodo, da se zmeči in sol ven potegne, drugi dan zamesi iz mlačno vodo tri litrove četertine (1 polič) slabe bele moke, ter naredi mehko testo (kakor vlečeno testo); ko si pokrito malo počije, razvaljaj ga perst na debelo, položi ravno na sredo dobro omito in odtečeno obrisano stegno, zavij ga lepo notri, da se ti nikjer ne bo ven vidilo, položi ga v za to namenjeno ponev (Bratpfanne), in peci ga v peči kakor kruh, ali v roru. Merzlemu olupi testeno skorjo, potem ga narezuj, dokler ga kaj imaš na tenke šnitice. Tako ga delj časa ohraniš, ker ne zadahne tako hitro, kakor če ga skuhaš.

933. Prešičeva mast, ali koštrunova mast (špeh) kako se naredi, da se dolgo in dobro ohrani.

Zreže se na kosčke, na 5 kilogramov in 60 dekagramov (10 funtov) se vzame poldrugo litrovo četertino (1 maslec) posnetega mleka, ktero pa ne sme biti zavreto, ter se precej vlije na mast, kakor hitro se k ognju pristavi. Med crenjem se mora večkrat pomešati. Ko ocverki rumenkasti postanejo, je mleko že povreto, potem se precedi. Tako se dolgo in dobro ohrani.

Drugo mast (od juhe ali kakšno drugo) tudi lahko prihraniš, če tudi mleka priliješ in sploh narediš, kakor pri prešičevi masti.



Štirinajst jedilnih listov.

1. O zlati novi maši.

1. Rujava juha s francoskim fanceljnom.
2. Aspik.
3. Prekajeno prešičevo stegno (šunken) s hrinom.
4. Plave forele in sulec s kaparno polivko.
5. Haše vandeljci.
6. Belo in rujavo (praženo) meso, obloženo z različnimi prikuhami, z ribezljevo gorko polivko in merzlimi kumarami.
7. Špargeljni.
8. Galantin.
9. Belo stegno (ašen-šlegel) s karfijolami.
10. Punč alla glas (zmerzlina).
11. Maraskinova močnata jed.
12. Ragu-obara (ajmoht).
13. Čokoladen krem s španskimi vetrovi.
14. Serna in divji petelin s kislo solato.
15. Raki.
16. Kopuni s sladko solato (kompotom).
17. Troja torta.
18. Troja žolica.
19. Troja zmerzlina.

2. Ob godu.

1. Faš štrukeljci na rujavi juhi.
2. Razsoljen (peklan) jezik s hrinom.
3. Velika riba.
4. Galantin z genoveško polivko,
5. Ragu-vandeljci,

6. Belo meso, in Beef alla mode, obloženo z raznimi prikuhami, z glazovo polivko in jabelčnim hrinom.
7. Rajževe klobasice s karfijolo.
8. Pašteta iz kislega zelja.
9. Aspik.
10. Pražene race.
11. Gouverneur kuh z marelično péno (Schaum).
12. Faširana glazirana obara (ajmoht).
13. Francoski kuh.
14. Serna z laško solato.
15. Purman s kompotom.
16. Troja torta.
17. Dvoja žolica.
18. Dvoja zmerzlina.

3. Ob umestnji (inštaliringi).

1. Rujava juha s francoskimi cmoki.
2. Brencina (riba) z jesihom in oljem.
3. Lutriš pašteta.
4. Prešičevo stegno (šunken) s hrinom.
5. Belo in rujavo meso z različnimi prikuhami obloženo — s sardeljno gorko, in merzlo šnitlihovo polivko.
6. Piške, kakor galantin kuhane z genoveško polivko.
7. Jerebice z zelenim praženim grahom.
8. Aspik.
9. Punčev kuh z rumovim šató.
10. Zajci z laško solato.
11. Purman s kompotom.
12. Ribezljeva in kutna žolica.
13. Torta hrustavka, lešnjekova in čokoladna.
14. Jagodna in vaniljna zmerzlina.
15. Sadje in sladkarije.
16. Črna kava (kafe).

4. jedilni list.

1. Tolčena kurja juha s pohanimi možganovimi cmoki.
2. Kuhane zlatovčice (Lachsforellen) s kislim majonesom.
3. Cipina pašteta.
4. Francoski kljunač.

5. Razsoljen (peklan) jezik s hrinom.
6. Belo in rujavo meso z različnimi prikuhami, z gorko hečapečno in merzlo kaparno polivko.
7. Nadevén (filan) ohrovt.
8. Telečja glava s hrinom.
9. Pražene race s praženimi gobami.
10. Rumov narastek (Auflauf).
11. Telečja pečenka s kisló solato.
12. Mladi prešiček.
13. Gos in pečene piške s sladko solato.
14. Vinska in blamanše žolica.
15. Mandeljnova in piškotna torta.
16. Sadje.
17. Kava.

5. Za dobro pojedno (gostbe).

1. Rujava juha s solnograškimi klobasicami.
2. Pečene ostrige z limonami.
3. Kljunači z merzlo salmi-polivko.
4. Rombo (riba) z jesihom in oljem.
5. Faširano in belo meso, obloženo z različnimi prikuhami, z gorko limonovo in merzlo sardeljno polivko.
6. Plav ohrovt s faširanimi zrezki (šniceljní).
7. Stresena francoska obara (ajmoht) s hečapečno polivko.
8. Morski raki.
9. Francoska ragu-obara (ajmoht) s kukmaki, prusnicami (šampinijoni).
10. Čokoladen konsamè s španskimi vetrovi.
11. Jelenov herbet s cesarsko skorjo.
12. Fazanje s kompotom,
13. Ananasova péna (Schaum).
14. Ribezljeva in anasova zmerzljina.
15. Pinolna venčasta torta.
16. Sladkarije.
17. Sadje.
18. Kava.

6. jedilni list.

1. Piškoten-fancelj na rujavi juhi.
2. Špikan jezik.

3. Piške v frikasé.
4. Rusovska pašteta s kljunačem.
5. Meso, obloženo z raznoterimi prikuhami, z gorko in merzlo polivko.
6. Gospod (prikuha) z masleno polivko polit.
7. Telečji fileť v frikandó z mavrahi.
8. Pečen pešamelj-kuh z marelično péno.
9. Jerebice s praženim rajževim vencem.
10. Divji kozel (gams) s kisló solató.
11. Jagodna in pomarančna žolica.
12. Linška in francoska torta.
13. Čokoladna in bela vaniljna zmerzlina.
14. Različne sladkarije.
15. Sadje.
16. Kava.

7. jedilni list po angleški šegi.

1. Sirove ostrige (Austern) z limonami.
2. Riba sturijon s kavijarno polivko in z limonami.
3. Aspik.
4. Haše-vandeljci.
5. Francoska juha.
6. Rosbif s krompirjem in različnimi prikuhami.
7. Špargeljni v gorkem frikasé.
8. Pražene mazorine (race) s trifeljni.
9. Pečene piške (Perlhendeln) z laško solató.
10. Mandeljnóv budin s šató.
11. Žoličan stresen kompot.
12. Pomarančna torta.
13. Sladkarije.
14. Sadje.
15. Kava.

8. jedilni list.

1. Stolčena jeterna juha s pohanim graham.
2. Telečje klobasice s praženim rajžem.
3. Sladki možganóv majonez.
4. Ragu-krafeljci.
5. Meso z različnimi prikuhami, gorko in merzlo polivko.
6. Mali ohrovt (Sprossenkohl) s francoskimi jajci.

7. Telečja klobasa z genoveško polivko.
8. Golobje v črni polivki s karfijolo.
9. Maslen kuh (Butterkoch) z breskovim narastkom (Auflauf).
10. Mulprata s kisló smetano, s kisló solato.
11. Pečene race s sladko solato.
12. Torta in sladkarije.
13. Sadje.
14. Černo kava.

9. jedilni list.

1. Tolčena možganova juha s pohanimi pešameljevimi cmoki.
2. Kljunač z merzlim salmi-zosom.
3. Piške v frikandó.
4. Meso z raznimi prikuhami, z gorko in merzlo polivko.
5. Posiljeno zelje s prešičevimi klobasicami.
6. Telečji karmenateljci v obari s pohanimi jurčki.
7. Volovski rep v pašteti.
8. Drozgi ali brinovke s polento.
9. Pomarančen kuh.
10. Telečja pečenka s kisló solato.
11. Pohane piške s sladko solato.
12. Sladkarije.
13. Sadje.
14. Črna kava.

10. Jedilni list postni dan.

1. Francoska juha.
2. Sardeljne šnite s sardeljami in kaparami.
3. Kuhan sulec z jesihom in oljem.
4. Rusovska postna ragu-pašteta.
5. Pražena sladka repa z zrezki iz ščuke in pošrekano karfijolo okrog.
6. Želva (šildkrota) s praženimi gobami in maslenim vencem.
7. Leden kuh z jagodnim odcedkom (Abguss).
8. Pečena velika riba, špikana z beljakom in sardeljami.
9. Kerški raki.
10. Kutnova žolica.

11. Troja zmerlina.
12. Sladkarije.
13. Sadje.
14. Kava.

11. Jedilni list postni dan.

1. Tolčena ribja juha s krompirjevimi klobasicami.
2. Pečene ostrige (Austern).
3. Plave forele.
4. Rusovski vandeljci s postnim ragu.
5. Faširani zrezki (šniceljni) iz ščuke z merzlim frikase.
6. Pošrekani špargeljni.
7. Razsoljena tonina merzla, z jesihom in oljem.
8. Ragu-obara (postna), krog pa jajca (Verlorene Eier).
9. Morski raki s cikorijo in karfijolami.
10. Pečen špikan menek s solato.
11. Rumova žolica in čokoladna péna.
12. Malinična in vaniljna zmerzlina.
13. Muškacin- in španska torta.
14. Sladkarije.
15. Sadje.
16. Kava.

12. Jedilni list za ženitnino (za zvečer).

1. Rujava juha v skledicah, čista.
2. Prekajeno prešičevo stegno (šunken) in jezik s hrinom.
3. Aspik.
4. Galantin z genoveško polivko.
5. Jerebice s pošrekanimi karfijolami.
6. Serna ali gams z laško solato.
7. Kopunje z žolicanim kompotom.
8. Fazanje z žolicanimi pomarančami.
9. Čvetera žolica.
10. Čvetera zmerzlina in punč alla glas.
11. Čvetera torta.
12. Sladkarije.

13. Jedilni list za zvečer.

1. Na rujavi juhi makaroni.
2. Kuhana velika riba z jesihom in oljem.

3. Prešičevo stegno s hrinom.
4. Galantin z aspikom.
5. Race v frikandó.
6. Divjega petelina pašteta.
7. Mandeljnov narastek (Auflauf).
8. Serna z laško solato.
9. Purman s kompotom.
10. Pustni krofi.
11. Dvoja torta.
12. Dvoja žolica.
13. Punč alla glas.

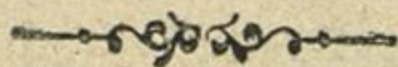
14 Jedilni list za malo južno.

(Za ženske.)

1. Sardeljni zrezki in holandski čaj (Thee), in kava z dobrim mlekom (smetano) in piškoti.
2. Potice, šartelj in dobro vino.
3. Spenjeno (famano) mleko s španskimi vetrovi.
4. Gobice, mandeljnovi kifeljci, ledeni zapognjenci, holipe in še več sladkarij.

(Za moške.)

1. Dobro vino in kruh.
2. Kuhane plave forele z jesihom in oljem.
3. Salame, prešičevo stegno in jezik s hrinom.
4. Jerebice (prepelice) v rajžu.
5. Divjačina.
6. Pohane piške.
7. Šartelj.
8. Torta in žolica.
9. Sladkarije.
10. Sadje.
11. Kava.



Kazalo.

Pervi oddelek.

J u h e (ž u p e).

I. Mesne juhe.

	Stran		Stran
1. Rujava juha	1	5. Tolčena jeterna juha . . .	3
2. Francoska juha	1	6. Tolčena možganova juha . .	3
3. Zelenjavina juha (Kräutlich-Suppe)	2	7. Ragu-juha mesna	3
4. Tolčena kokošja juha . . .	2	8. Navadna kruhova juha . . .	4

II. Postne juhe.

	Stran		Stran
9. Rujava ribja juha	4	18. Lečnata juha	7
10. Tolčena ribja juha	5	19. Krompirjeva juha	7
11. Rakova juha tolčena	5	20. " " " " " " " " " " " "	7
12. Francoska juha	5	21. Gobna juha	7
13. Zelenjavina juha	5	22. Čokoladna juha	7
14. Želvina (šildkrotina) juha .	5	23. Mandeljnova juha	8
15. Žabja juha	6	24. Šató ali vinska juha . . .	8
16. Ragu-juha postna	6	25. Pivna olova juha (Bier-suppe)	8
17. Grahova juha	7		

Drugi oddelek.

Reči, ki se devajo na juho.

	Stran		Stran
26. Pražen (tenstan) rajž	9	34. Mesni cmočeci (knedeljci) .	11
27. Pražena ječmenova kaša (ješprajn)	9	35. Jajčni bleki (Eierfleck) . .	11
28. Plučna juha	10	36. Faš	12
29. Vampova juha	10	37. Polževa močnata jed (Schneckerl-Mehlspeise) . .	12
30. Pešamelj	10	38. Francoski cmočeci (knedeljci)	12
31. Zemeljni cmoki (knedeljci) .	10	39. Francoski zrezki (šniceljni) .	13
32. Možganovi cmočeci (knedeljci)	11	40. Zvitki iz pečenke	13
33. Jeterni cmočeci (knedeljci) .	11	41. Možganovi zvitki	13

	Stran		Stran
42. Možganovi pofezi	13	55. Brandteig-grah	17
43. Vrančini pofezi	14	56. Krompirjevi cmokeci ali	
44. Vrančina klobasa	14	klobasice za juho	17
45. Vlečeno testo	14	57. Cindflajš-rajž	18
46. Faš-štrudelj	14	58. Jeterni rajž	18
47. Ledvičin štrudelj	15	59. Solnograške klobasice	
48. Možganov štrudelj	15	(Salzburgerwürstel)	18
49. Špehova gubanica (potica,		60. Mavrahi	19
štrudelj)	15	61. Špehovi cmoki	19
50. Špinačin sir	15	62. Jeterni cmoki	19
51. Rakovo maslo (Krebs-		63. Bemski cmoki	20
butter)	15	64. Močnati nokerli	20
52. Francoski pešamelj-fancelj	16	65. Gresovi nokerli	20
53. Piškoten fancelj	16	66. Rajževi cmoki	20
54. Močnati opohani pešamelj-		67. Makaroni	21
knedeljci	17	67. Zago	21

Tretji oddelek.

Kaj se dáje mesne dni po juhi ?

	Stran		Stran
68. Telečje klobasice	21	81. Cipina pašteta	26
69. Prešičeve klobasice	22	82. Galantin	26
70. Rajževe klobasice	22	83. Telečja klobasa	27
71. Česnove klobasice	22	84. Genoveska polivka (zos)	28
72. Razsoljen (peklan) jezik	22	85. Purman, kopun, kokoš,	
73. Špikan jezik	22	piška in prižljec	28
74. Sirovo masleno testo	23	86. Piška v frikasé	29
75. Pomazilo	24	87. Piške v frikandó	29
76. Haše krafeljci	24	88. Sladki možganov majonez	29
77. Ragú-krafeljci	24	89. Aspik	30
78. Lutriš-vandeljci	25	90. Kljunač (šnef) z merzlim	
79. Lutriš-pašteta	25	salami zosom	32
80. Vanilij-pašteta	26		

Četerti oddelek.

Kaj se dáje postne dni po juhi na mizo ?

	Stran		Stran
91. Faširani zrezki (šniceljni)		95. Marinirana tonina riba .	35
iz ščuke v frikasé	33	96. Morski velik rak v solati	35
92. Frikasé postni	34	97. Morski majhini raki . .	36
93. Plave postervi (forele) . .	34	98. Morski pajek	36
94. Kuhane velike ribe: ščuka,		99. Polži	36
sulec, menek in laške ribe,		100. Pečene ostrige (Austern)	37
rombo, sturion, brencin,		101. Širove ostrige	37
zlatovčica (Lachsforelle)		102. Školjkin (mušeljnov) rajž	37
i. t. d.	34	103. Ribji brodet	37

	Stran		Stran
294. Razsoljene (marinirane) sardelje	94	296. Volovsko oko	94
295. Pohani kapeljni	94	297. Maslo in jajca	94
		298. Oblečena jajca	94

Deseti oddelek.

O b a r e (a j m o h t i).

	Stran		Stran
299. Jančkovi zrezki	95	332. Glazirane jarice, kopuni ali race	105
300. „ karmenateljci	95	333. Francoska nadevèna (filana) persa	106
301. Piška v obari	95	334. Persa, nadevèna (filana) po angleško	106
302. Telečji karmenateljci	96	335. Nadevèna (filana) persa po domače	106
303. Telečja obara	96	336. Kopuni ali jarčice z ostrižno (avster) polivko	106
304. Telečje noge	96	337. Kopuni ali jarčice v mušeljnovi polivki	107
305. Telečja glava	97	338. a) Kopuni ali jarčice v frikasé	107
306. Prižljec	97	338. b) Kopuni v sardeljnem frikasé	108
307. Pluča telečja	97	339. Belo stegno (Aschen-Schlegel)	108
308. Telečji vampki	97	340. Pražen koštrun	108
Ragú-obara	97	341. Stroj (paca)	109
309. Rujava ragú-obara	98	342. Koštrunovo stegno (šlegelj) v stroji (paci)	109
310. Pohani jurčki	98	343. Peršut	110
311. Pražen prižljec	98	344. Jelenovo meso	110
312. Frigana jetra	98	345. Divji prešič	110
313. Pražena „	99	346. Jelenov herbet z ribezljevo ali hečapečno polivko	110
314. Polenta, nemška	99	347. Jelenov herbet s cesarsko skorjo	111
315. „ laška	99	348. Cesarska skorja	111
316. Pošrekana piška	100	349. Divji petelin	111
317. Pošrekani golobje	100	350. Golob v črni polivki	112
318. Teletina pošrekana	100	351. „ s salami-polivko	113
319. Telečje stegno (šlegelj) v frikandó	100	352. Mlad zajec faširan	113
320. Kopuni, kokoši ali race	101	353. Piška v paperki	114
321. Golobje v frikandó	101	354. Gulaš po ogerski šegi	114
322. Mlade kokoške, jarčice kopunčki, ali race belo pražene	101	355. „ drugače	114
323. Gobe prusnice, kukmaki (šampinijoni)	102	356. Špehovi vampi	115
324. Nadevène (filane) pražene piške	102	357. a) Volovski rep	115
325. Telečji filet v frikandó	102	357. b) „ jezik s polniško polivko	115
326. Francoska obara (ajmoht)	103	358. Medvedove tace	116
327. Masleni kifeljci	103		
328. Maslen venec (Butterkranz)	103		
329. Faširana francoska obara (ajmoht), Ragaut	104		
330. Francoska stresena obara (ajmoht)	104		
331. Glazirana persa	105		

	Stran		Stran
94	359. Praženi prešičevi kar-	366. Rižoto (rajž s piškami)	118
94	menateljci	367. Rizi bizi	119
94	360. Karmenateljci bolj hitro	368. Kljunač (Schnepe) v rajžu	119
	361. Telečje serce praženo .	369. Kljunačev faš	120
	362. Pečeno serce	370. Francoski kljunač . . .	120
	363. Drozgi (drešeljni) in bri-	371. Piška kot kljunač . . .	121
	novke s polento	372. Kokoš v rajžu	121
tran	364. Prepelice v rajžu . . .	373. Rajž s teletino	121
105	365. " po lovski šegi	374. Sladka repa s koštrunom	121

Postni ajmohti.

	Stran		Stran
106	375. Vidra v obari (ajmoht)	382. Ribe v brodetu	123
106	376. Postna račica (bandirk)	383. Karf v černi polivki .	124
106	377. Ranger ali lisika ali postne	384. Angleško testo	125
	race brez razločka	385. Makaroni	125
106	378. Želva (Schildkröte) v	386. Krompir pražen	125
	obari (ajmoht)	387. Krompirjev pere	125
107	379. Žabja obara (ajmoht) .	388. Lečnat "	126
107	380. Ragú-obara (ajmoht) .	389. Grahov "	126
107	381. Faširani zrezki (šniceljni)	390. Fižolov "	126
	iz ščuke		

Enajsti oddelek.

Paštete.

	Stran		Stran
109	391. Pašteta	405. Obara (ajmoht) iz shra-	
110	392. Divji petelin ali divja	njenega jelenovega mesa	134
110	raca v pašteti	406. Kako se hrani jerebica	
110	393. Golobje v černi polivki	ali kljunač	135
	v pašteti	407. Kako se kljunačev (šne-	
110	394. Golobja salmi-pašteta .	fov) faš hrani	135
	395. Volovski rep v pašteti .	408. Salame	135
111	396. Špehovich vampov pašteta	409. Mesene klobase	136
111	397. Kastrol-pašteta iz div-	410. Kako se prešičevo meso	
111	jačine	sol i in prekaja	136
112	398. Kastrol-pašteta z divjimi	411. Telečje prekajeno stegno	
113	golobi	(šlegelj)	137
113	399. Pašteta z divjimi golobi	412. Prekajen razsoljen (pe-	
114	ali racami drugače	kla n) jezik	137
114	400. Rusovska pašteta s klju-	413. Suhe ribe	137
114	načem	414. Kervave klobase	137
115	401. Rusovski kuh (Koch) .	415. Kervave klobase drugače	138
115	402. Merzla pašteta	416. " " še drugače	138
	403. Faširana prešičeva glava	417. Jeterne klobase	138
115	404. Kako se jelenovo meso	418. " " drugače	139
116	hrani	419. Mavželjni	139

Dvanajsti oddelek.

Pečenke.

I. Mesne pečenke.

	Stran		Stran
420. Francosko nadevèna (filana) persa	140	440. Fazan	144
421. Po angleško nadevèna (filana) persa	140	441. Kopun	145
422. Navadno nadevèna (filana) persa	140	442. Purman	145
423. Nadevène (filane) piške	141	443. Gos	145
424. Belo stegno (Aschen-Schlegel)	141	444. Domače race	145
425. Koštrunovo stegno	141	445. Piška kot kljunač	145
426. Kraški koštrunček	141	446. Kljunač (šnef)	145
427. Špikana mulprata	141	447. Pečeni drozgi ali bri- novke	146
428. Mulprata s kislo smetano	142	448. Cipe	146
429. Frišen volovski jezik špikan	142	449. Telečji tički	146
430. Jelenov herbet	142	450. Prešičevi tički	147
431. Divji kozel (Gams)	142	451. Pegatke (Perlhennen)	147
432. Serna	142	452. Jerebice, fazani, pegatke in kopuni ali piške	147
433. Divji petelin	143	453. Mladi prešiček	147
434. Dišava (Gewürz)	143	454. Pečen peršut	148
435. Limonine lupinice	143	455. Prešičeva ribica (Jungfer- braten)	148
436. Jerebice	143	456. Pečeno celo jagnje	148
437. Leščerka (Haselhenne)	144	457. Pečen kozliček	149
438. Katorne	144	458. Pohan	149
439. Jerebice, leščerke in ka- torne drugače	144	459. Pohane piške	149
		460. Pohana telečja persa	149
		461. Mazorine, morske race	150

II. Postne pečenke.

	Stran		Stran
462. Pečen menek (riba)	150	470. Pečena tonina	152
463. „ sulec „	150	471. Šfoje (morske ribe)	152
464. Ščuka	151	472. Tonin in šfoje	152
465. Pečena cela riba ali kos- čki pečeni	151	473. Male laške ribe	153
466. Pečen lipan ali ktera druga riba	151	474. Pohane domače ribe	153
467. Pečen menek kot tički	151	475. „ žabe ali želve (Schildkröten)	153
468. Jegulja (Aalfisch)	152	476. Raki	153
469. Viza (Hausen)	152	477. Raki drugače	153

Trinajsti oddelek.

Kaj se daje za solato.

	Stran		Stran
478. Biluši (špargeljni) za so-		483. Zélena	155
lato	154	484. Zelen regrad	155
479. Karfijolina solata	154	485. Stročji fižol	155
480. Hmelova "	154	486. Pesa	155
481. Ohrovtova "	154	487. Fižolica	155
482. Repna cima	155	488. Laška solata	156

Sladke solate.

	Stran		Stran
489. Pomarančen sladkor	156	495. Hruške	158
490. Limonin "	157	496. Čezana iz jabelk	158
491. Korenje za solato	157	497. Pražene češnje	158
492. Pražena jabelka	157	498. Višnje	159
493. " " drugače	157	499. Trejet	159
494. Jabelka kakor za med		500. " drugače	159
kompot	158		

Štirinajsti oddelek.

Močnate jedi ali kuhi (koshi).

	Stran		Stran
501. Vaniljen - cukar	160	523. Jagoden naraste k	166
502. Holipe	160	524. Hečapeč- "	166
503. Škarniceljni	161	525. Kutinov "	166
504. Zago-kuh pečen	161	526. Minutna močnata jed	167
505. " " na sopari	161	527. Zalznov kuh drugače	167
506. Krem	162	528. Spenjeno mleko	167
507. Rajžev kuh, pečen	162	529. Jabelčen kuh	168
508. " " kuhan	162	530. Kuh iz frišnih kutin	168
509. Pečen rajžev kuh iz ja-		531. " " " jagod	168
belk	162	532. " " " malin	169
510. Kuh iz stolčenega rajža	162	533. " " " frišnega ribezlja	169
511. Gresov kuh (Grieskoch)	163	534. Pomarančen kuh	169
512. Ribane kaše kuh	163	535. Limonin "	169
513. Rézančni (nudeljnov)		536. " " drugače	170
kuh	163	537. Mandeljnov "	170
514. Penast nudeljnov kuh	164	538. Šato	171
515. Rajževi krofi	164	539. Rumov kuh	171
516. Rajževe hruške	164	540. Punčev " z rumovim	
517. Gresovi krofi	165	šato	171
518. Pešamelj-krofi	165	541. Kuh iz sladke kafe-sme-	
519. Pešamelj-kuh	165	tane	172
520. Mareličen narastek (Auf-		542. Kuh iz kisle smetane	172
lauf)	166	543. Maslen (butter) kuh	172
521. Ribezljev narastek	166	544. Kuh iz frišnih marelic	173
522. Malinčen "	166	545. " " " breskev	173

	Stran		Stran
546. Žemeljni kuh	173	585. Pijan kmet	186
547. Pešamelj-kuh drugače	174	586. Narastek (Auflauf) iz	
548. Ponočni in podnevni kuh	174	starih krofov	186
549. Marcipan kuh	174	587. Krofov kuh drugače	187
550. Odcedkov odcedek (Ue-		588. Groblja	187
berguss aus dem Abgusse)	175	589. Češpljevi zrezki (šnite)	187
551. Odcedkov odcedek (Ue-		590. Praženi masleni nokerli	188
berguss) iz frišnih jagod		591. Deževni červi	188
ali malinie	175	592. a) Pražen smetanast štrudelj	188
552. Tolčen mandeljnov kuh	175	592. b) Prešnica	189
553. Kuhi z zarumenjenih		593. Tirolski štrudelj	189
mandeljnov	176	594. Vafen-krofi	189
554. Guvernerjev kuh	176	595. Ljubljanski štrudelj	190
555. Orehov	176	596. Dobri kifeljci	191
556. Cesarski budin	177	597. Bemski cmoki (talki)	191
557. Pinólin	177	598. Soparni rezanci (nudelj-	
558. Mandeljnov budin	177	ni. Dampfnudel)	191
559. narastek		599. Bemski kolači	192
(Auflauf)	178	600. Šarteljnovο testo	192
560. Mali kruh (Lebkuchen)	178	601. Mandeljnovο nadevanje	
561. Tolčen lešnjekov kuh	178	(fila)	193
562. Kuh iz rakovega masla	178	602. Rozinino nadevanje (fila)	
563. Citronat-kuh	179	za šartelj	193
564. Češpljev kuh	179	603. Pehtranovο nadevanje	
565. Češnjev	179	(fila) za šartelj	193
566. Pomarančen kuh drugače	179	604. Poganice	193
567. Maliničen šato	180	605. Bemski buhteljni	194
568. Jabelčen krem-kuh	180	606. Mlečen kruh	194
569. Mandeljnovе kvarte	180	607. Testo za krofe	194
570. Francoski jabelčen kuh	181	608. Pustni krofi	195
571. Čokoladen narastek		609. Mešan šartelj	195
(Auflauf)	181	610. Pohana jabelka ali češ-	
572. Čokoladen narastek dru-		plje	196
gače	182	611. Pohana jabelka ali češ-	
573. Rumov narastek	182	plje drugače	196
574. Maraskin rozolije narastek	182	612. Pohani mandeljni	196
575. Lešnjekov narastek	182	613. Zvezani krofi (Spagat-	
576. Čokoladen konsumé	183	krapfen)	196
577. Otročji kuh	183	614. Rumenjaki zapognjen-	
578. Šmankerl, močnata jed	184	ci (Eierdotterbögen)	197
579. Ledén kuh (Eiskuch)	184	615. Rumenjaki zapognjen-	
580. Šnežene kepe	184	ci drugače	197
581. Češnjeva potica (Kirsch-		616. Zračni krafeljci (Luftkrapfen)	198
kuchen)	185	617. Zračni krafeljci bolj hitro	198
582. Češnjeva potica drugače	185	618. Vartnice (Gartrosen)	198
583. še dru-		619. Flancati	199
gače	185	620. drugače	199
584. Narasli piškin kuh	186	621. še drugače	199

	Stran		Stran
622. Škofje kape	200	645. Pešamelj-štrukelj	206
623. Škarniceljni	200	646. Mandeljnov štrukelj	207
624. Brizgljane (špricane) štravbe	200	647. Čokoladen "	207
625. Žlični krofi	201	648. Mešan jabelčen štrukelj	207
626. Cukrene štravbe	201	649. Jabelčen štrukelj drugače	208
627. Pogače(kuhen) z zalznom	201	650. Pehtranovi štruklji	208
628. Pogača bolj rahla	201	651. Ajdovi pehtran. štruklji	208
629. Češpljeva pogača (Kuchen)	202	652. " orehovi "	209
630. Angležka pogača iz		653. Orehovi štruklji iz vle-	
agrasa	202	čenega testa	209
631. Angležka pogača (Kuchen)		654. Makovi štruklji	209
iz ribezlja ali grandlovja	202	655. Širovi rézanci (nudeljni)	209
632. Angležka pogača (Kuchen)		656. Hruškovi " "	210
iz marelic, breskev in		657. Jabelčni " "	210
češpelj	203	658. Bemski češpljevi rézanci	
633. Jabelčne blazinice	203	(nudeljni)	210
634. Oblečena jabelka	203	659. Česarski šmaren	210
635. " " drugače	203	660. Šmaren drugače	211
636. Žepi (Maueltaschen)	204	661. Grisov šmaren	211
637. Štirjaški krafeljci	204	662. " " drugače	211
638. Cukrene štraube drugače	204	663. Rajželcev šmaren	211
639. Kranjski štrudelj	204	664. Širovi cmoki (knedeljni)	212
640. Narahljana močnata jed	205	665. Krompirjevi cmoki "	212
641. Smetanast štrukelj, pečen	205	666. " " " s	
642. " " kuhan	206	češpljami	212
643. Širov štrukelj pečen	206	667. Češpljeva pogača (Ku-	
644. " " kuhan	206	chen) drugače	213

Petnajsti oddelek.

Dober kruh in potice.

	Stran		Stran
668. Švicarski kruh	213	678. Lešnjekova fila in potica	217
669. Kruhovi piškoti	214	679. " " " "	217
670. Dobro testo za potice	214	drugače	217
671. Medeno nadevanje za		680. Orehova fila in potica	
dobro potico	214	drugače	217
672. Medena potica, kako se		681. Fila za rozinino potico	217
naredi	215	682. Rozinina fila in potica	
673. Nadevanje (fila) za man-		drugače	218
deljnovo potico	215	683. Rozinini štrukeljci	218
674. Mandeljnova potica, kako		684. Pehtranovi štrukeljci ali	
se naredi	215	potice	218
675. Čokoladna fila in potica	216	685. Špehova potica	218
676. Makova " " "	216	686. Pinica	219
677. Orehova " " "	216		

Šestnajsti oddelek.

Sladkarije (Zuckerwerk).

	Stran		Stran
687. Švedski čolnici	220	722. Pomarančen cesarski piškot	230
688. Osmice	220	723. Pinica drugače	231
689. Angleške osmice	221	724. Cukrena pogača (Zucker-	
690. Prestice	221	kuchen)	231
691. Škofji kruh	221	725. Dunajsko sirovo maslo	
692. Janežev kruh	221	(Wiener-Butter)	231
693. Vliti piškoti	222	726. Zvitki za konfekt	232
694. Cesarski piškoti	222	727. Francoske šnite	232
695. Piškotni čolnici	222	728. Led za opisovanje	232
696. „ zapognjenci (Bögen)	223	729. Pinolni krafeljci	233
697. Janeževi „	223	730. „ „ drugače	233
698. Čokoladni „	223	731. Dobrimandeljnovi kifeljci	233
699. Angleški mandeljnovi		732. Mandeljnovi kifeljci drugače	234
zapognjenci	223	733. Španjski veterci	234
700. Mandeljnovi zapognjenci	224	734. Zelen cukar za potre-	
701. „ „	224	sanje (Streuzucker)	234
702. Muškacin-zapognjenci	225	735. Rumen cukar za potresanje	234
703. Ledeni „	225	736. Rudeč „ „	234
704. „ „ drugače	225	737. Španjski krafeljci	235
705. Oblanice	225	738. Muškaconi	235
706. „ drugače	226	739. Kušljeji	235
707. Hranljivi piškoti	226	740. Lešnjekove šibice (količki)	235
708. Družinski krofi (Gesell-		741. Mandeljnovi „	236
schafts-Krapfen)	226	742. Vaniljne šibice z mare-	
709. Rozinine ploščice	226	lično omako (zalznom)	236
710. Kvarte ali serčica	227	743. Lešnjekovi krafeljci	236
711. Linški krafeljci	227	744. Vaniljen narastek (Auflauf)	236
712. „ „ drugače	227	745. Rudeč „	237
713. „ „ še drugače	228	746. Limonin „	237
714. Perstni kolački	228	747. Pomarančen „	237
715. Špičasti krofi	228	748. Čokoladen „	237
716. Rozoljine ali rumove šnite	229	749. Melisni celtelci	237
717. Piškotni zvitek	229	750. Vaniljni „	238
718. „ krafeljci	229	751. Pomarančni celtelci	238
719. Čokoladni krafeljci	230	752. Limonini „	238
720. Čokoladen led	230	753. Malinični „	238
721. Bel led gorak	230		

Cukerčki.

	Stran		Stran
754. Bele cukrene ploščice	238	756. Kostanj	239
755. Cukerli (rumene čiste		757. Maline	239
pomarančne ploščice)	239	758. Jagode	240

	Stran		Stran
759. Češnje	240	763. Pocukrani mandeljni .	241
760. Pocukran kostanj . .	240	764. Košenilija (farba za cu-	
761. Pocukrane pomaranče .	240	kernino)	241
762. „ nešplje	240		

Sedemnajsti oddelek.

Torte.

	Stran		Stran
765. Torta hrustavka (Krach-		778. Torta drobljivka . . .	246
torte)	242	779. Jabelčna torta	246
766. Kruhova torta	242	780. Rujava cukrena torta .	247
767. Mandeljnova torta . .	243	781. Muškacin torta	247
768. Piškotna torta	243	782. Pinolna venčasta torta	
769. „ „ drugače	244	(Kranztorte)	247
770. „ „ še drugače	244	783. Lešnjekova venčasta torta	248
771. Pomarančna torta . . .	244	784. Španska „ „	248
772. Mešana čokoladna torta	244	785. „ „ torta drugače . . .	249
773. Francoska torta	245	786. Španski krafeljci s spe-	
774. Mešana čokoladna torta		njenim mlekom	249
drugače	245	787. Bela, ledena, terda torta	250
775. Linška torta	245	788. Ledena čokoladna, terda	
776. „ „ drugače	246	torta	251
777. Torta iz kuhanih ru-		789. Terda čokoladna torta .	251
menjakov	246		

Osemnajsti oddelek.

Spenjena jedila in kremi.

	Stran		Stran
790. Spenjeno mleko	251	794. Čokoladen krem	253
791. „ „ z jagodami	252	795. „ „ drugače	253
792. Zarumenjeno mleko . .	252	796. Piškoten krem z rozolijo	253
793. „ „ drugače	252	797. „ „ drugače	253

Devetnajsti oddelek.

Pene (Schäume).

	Stran		Stran
798. Jabelčne pene	254	801. Angležka pena	255
799. Vizji mehur (Hausenblat-		802. „ „ čokoladna pena . .	256
ter) kako se namaka	254	803. Čokoladna pena drugače	256
800. Žoličen šarlot , , , .	255	804. Kafetova pena	256

	Stran		Stran
805. Rumova pena	257	809. Kutina pena	258
806. Maraskinove rozolije pena	257	810. Ribezljeva pena	258
807. Malinčna pena	257	811. Višnjeva „	258
808. Jagodna „	258		

Dvajseti oddelek.

Žolice.

	Stran		Stran
812. Blamanše - žolica	258	820. Malinična žolica	263
813. Vinska „	259	821. Jagodna „	263
814. Rumova „	260	822. Ribezljeva „	263
815. Punčeva „	260	823. Višnjeva „	263
816. Pomarančna „	261	824. Žoličane (nađevéne) po-	
817. Limonina „	262	maranče	263
818. Žolica maraskinove ro-		825. Ananas-žolica	264
zolije	262	826. Geletina. Želetina	265
819. Kutina žolica	263		

Edenindvajseti oddelek.

Ledice (Ledetine, zmerzline, Gefrorenes).

	Stran		Stran
827. Vaniljna ledica (Vanili-		836. Marelična ledica	270
Gefrorenes)	266	837. Breskova in kutna ledica	270
828. Kako se pušica (Büchse)		838. Ledica iz din	270
v led vloži	266	839. Malinična ledica	270
829. Lešnjekova ledica	267	840. Jagodna „	270
830. Čokoladna „	267	841. Ribezljeva „	271
831. Kafetova „	268	842. Višnjeva „	271
832. Punč alla Glas	268	843. Ananasova „	271
833. Bela vaniljna ledica	269	844. „ „ drugače	271
834. Pomarančna „	269	845. Vertna (Jardine) ledica	272
835. Limonina „	269		

Dvaindvajseti oddelek.

Sadje vkuhanó za ledice (Gefrorenes).

	Stran		Stran
846. Višnje	273	850. Jagode za ledico	274
847. Kako se v glažih ali		851. Marelice „ „	274
flašah na sopari kuha	273	852. Breskve „ „	274
848. Malinice za ledico	274	853. Kutine „ „	275
849. Ribezelj „ „	274	854. Ananas za ledico in žolico	275

Triindvajseti oddelek.

Sadje za kompot.

	Stran		Stran
855. Češnje	276	866. Dren	278
856. Višnje	276	867. Grandlovje za polivke	279
857. Češplje	276	868. Ribezelj za polivke . .	279
858. Češplje, olupljene . .	277	869. Ringlô v sopari kuhane	279
859. Marelice	277	870. Ringlô o cukru . . .	279
860. Hruške maslenke (But- terbirnen)	277	871. Zelene dine	280
861. Hruške, fromentinke .	277	872. Rumene dine	280
862. Kuhan (špinan) cukur .	277	873. Kutine	280
863. Breskve	278	874. Češminje	280
864. Kutine	278	875. Pomarančni olupki . .	281
865. Cele marelice	278	876. Pomarančno cvetje . .	281
		877. Kompot, sladka solata .	281

Štriindvajseti oddelek.

Odcedki (Abgusse).

	Stran		Stran
878. Jagoden odcedek . . .	282	884. Černih jagod odcedek .	283
879. Ribezljev odcedek . . .	282	885. Bezgovalomaka	284
880. Malinov odcedek . . .	283	886. Češpljevec v sopari ku- han	284
881. Jagoden odcedek dru- gače	283	887. Paradajzarji v sopari kuhani	284
882. Višnjev odcedek	283	888. Paradajzarji drugače .	284
883. Kutin odcedek	283		

Petindvajseti oddelek.

Omake (zalzni).

	Stran		Stran
889. Paradajzarjevalomaka	285	901. Kutinova omaka	288
890. Cel ribezelj	285	902. „ čista omaka	288
891. Višnje brez koščic . . .	285	903. Kutinov sir	288
892. Grozdje	286	904. Hečapeč-omaka	289
893. Malinična omaka	286	905. Vkuhana orehova je- derca	289
894. Ribezljevalomaka	286	906. Zeleni orehi	289
895. Jagodna omaka	286	907. Češplje v vosku hranjene	290
896. „ „ drugače	286	908. Vaniljna rozolija	290
897. Ringlô-omaka	287	909. Maraskinova rozolija .	290
898. Češpljevalomaka	287	910. Kerhljak (Klötzenbrot)	291
899. Marelična omaka	287		
900. Breskova omaka	287		

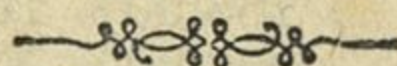
Šestindvajseti oddelek.

Kako se hrani sočivje.

	Stran		Stran
911. Zelen grah	292	925. Pehtranov jesih	295
912. Stročji zelen fižol	292	926. Malinični jesih	295
913. Špargel-fižol	292	927. Kisel majonés (polivka), ki se da k kuhanim ri- bam ali k kokošim	295
914. Kako se rabi hranjen grah in fižol	292	928. Punčev cvet (Puntsch- Essenz)	295
915. Gobe trifeljni	292	929. Sardeljne šnite (Sardel- lenbreter)	296
916. „ prusnice, kukmaki, (šampinijone)	293	930. Sardeljne šnite drugače	296
917. Gobe jurčeki	293	931. Holandski čaj	296
918. „ „ v jesihu	293	932. Kako se prešičevo ali suho telečje stegno (šun- ken) v testu peče	297
919. Stročji fižol v jesihu	293	933. Prešičeva mast, ali ko- štrunova mast (špeh) ka- ko se naredi, da se dol- go in dobro ohrani	297
920. Mešanica	293		
921. Mlade na pol zrastle ku- mare	294		
922. Majhene kumare v stroji (paci)	294		
923. Paradajzarji v jesihu	294		
924. Kako se gobe sušijo	294		

Štirnajst jedilnih listov.

	Stran		Stran
1. O zlati novi maši	298	8. Jedilni list	301
2. Ob godu	298	9. „ „	302
3. Ob umestenji (Inštaliringi)	299	10. „ „ postni dan	302
4. jedilni list	299	11. „ „ „ „	303
5. Za dobro pojedino (gostbe)	300	12. „ „ za ženitnino (za zvečer)	303
6. Jedilni list	300	13. Jedilni list za zvečer	303
7. Jedilni list po angleški šegi	301	14. „ „ „ malo južno	304



NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA

COBISS



00000412712

