DOBRA
:KUHARICA:

SPISALA

·MINKA VASIČEVA·

IZDAL ZNOŽENJSKI:

·L. SCHWENTNER·

·LJUBLJANI·

08

Doco/6.—

40

San Leskovec

Sia Comerciale n. 180

— Stuga Victor

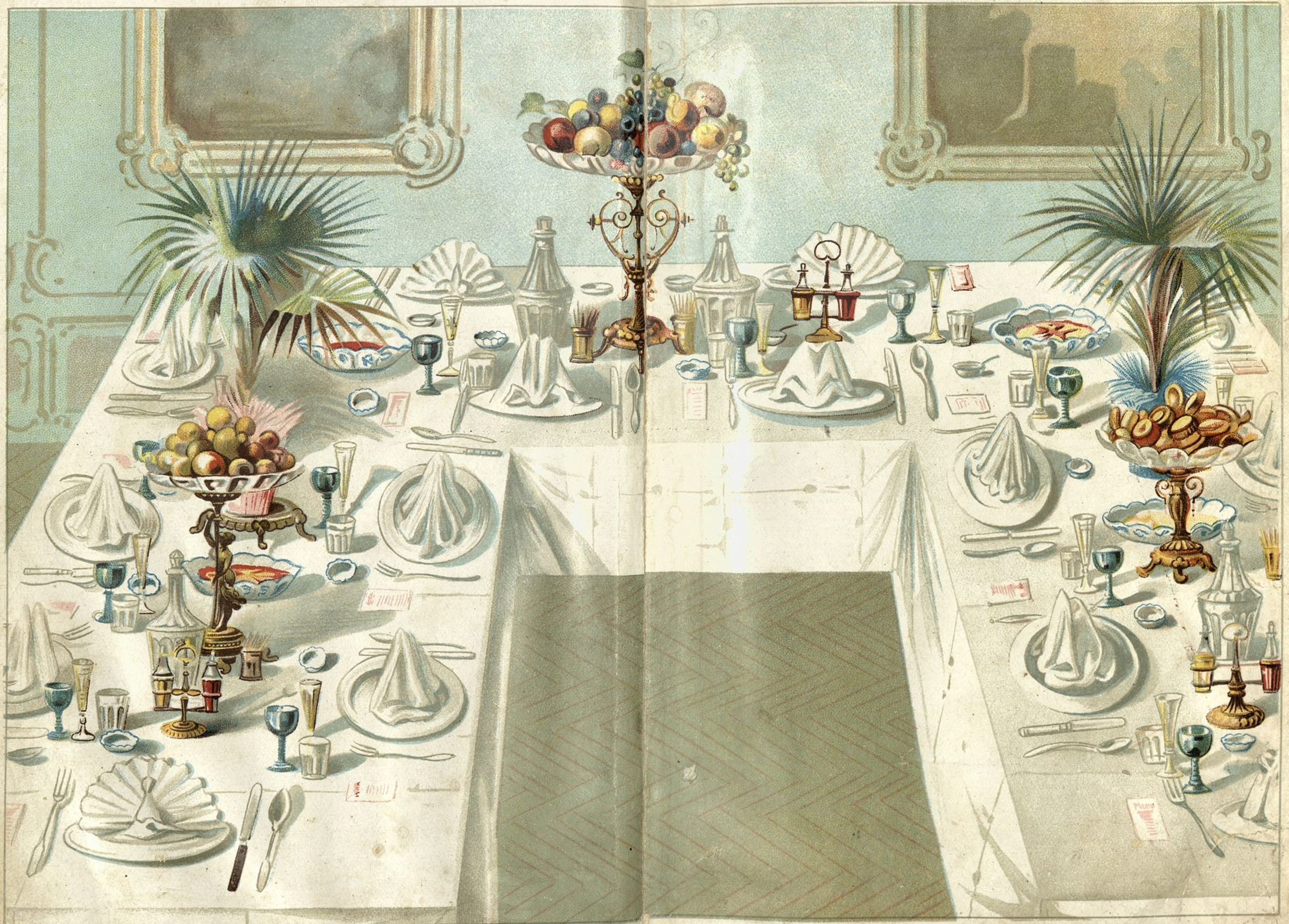
e

Fuèrt

Strutz Ge

Borovo Reodi

Pogrnjena miza v obliki podkve.



DOBRA KUHARICA

SPISALA

MINKA VASIČEVA

V LJUBLJANI 1903

ZALOŽIL L. SCHWENTNER

Slovenska knjigarna in trgovina papirja
JOSIP GORENJEC
Trst, Via Valdirivo 40

36965

Narodna in univerzitetna knjižnica Ljubljana

20131237 3

NATISNIL
A. SLATNAR V KAMNIKU

Vadomestilo

Predgovor.

Da povabilo založnika, gospoda Lavoslava Schwentnerja, lotila sem se nelahke naloge, sestaviti novo slovensko knjigo, ki bi naj ustrezala potrebam slovenske kuhinje. Pri sestavi te knjige sem uvaževala domače razmere in domači okus ter mislila pri svojih navodilih na manjše rodbine 4—6 oseb. Ozirala sem se na kuhinjske potrebe skromnih in tudi najboljših slovenskih slojev, zato smem upati, da bo mogla »Dobro kuharico« dobro uporabljati brez razločka vsaka slovenska žena. Izkušala sem pisati splošno razumljivo ter rabila že udomačene pojme iz kuharskih knjig V. Vodnika in Magdalene Pleiweisove, ali pa take nove besede, ki sem jih prevzela iz drugih slovanskih jezikov, ako so razumljive tudi za Slovenke. Nekaj docela novih terminov sem pa napravila dogovorno z nekaterimi tukajšnjimi jezikoslovci. Za to pomoč izrekam zahvalo posebno gospodu profesorju *Antonu Bartlu*.

»Dobra kuharica« je sestavljena na podlagi kuharskih receptov, ki sem jih ali nabrala v lastnem gospodinjstvu, ali so mi jih dale različne izkušene kuharice in bivše učenke najboljših kuharskih šol. Zahvaljujem se zlasti velecenjenim gospem *Petronili Försterjevi, Franji dr. Tavčarjevi* in *Mariji dr. Zupančevi* za njih ljubeznivo pripomoč. Upo-

rabljala sem pa seveda tudi nekatere najboljše kuharske knjige ter priredila recepte iz raznih gospodinjskih časopisov za naše razmere. Kot vire in pripomočke sem v prvi vrsti uporabljala sledeča dela: »Podárok molodím hozjáj-kam« O. V. Evrejkovi, »Domáci kuchařka« Magdaleny Dobromily Rettigové, »Die feine Küche« von Julius Gouffé, »Die süddeutsche Küche« von Katharina Prato, »Bürgerliches Kochbuch« von Pauline Schachhuber.

Zavedajoča se, da moje delo še ni v vsakem oziru popolno, izročam »Dobro kuharico« javnosti ter prosim vse slovenske kuharice, da mi blagovolijo sporočati svoje dostavke in popravke, ker le tako bo mogoče prirediti z združenimi močmi že v drugi izdaji knjigo, ki bo popolnoma ustrezala splošnim potrebam.

V Ljubljani, dné 1. julija 1902.

Minka Vasičeva.

Kuhinjsko orodje.

Velika miza.
Manjša miza.
Stol.
Omara.
Police.
Valjar.
Deska za testo.
Dve sekalnici t. j. deski iz trdega lesa, na katerih se seklja.
Dva lesena krožnika.
Desčica za makarone.
Leseno kladivo.
Lesene žlice in kuhalnice.
Motič (Sprudler).
Rešeto.
Sito za presejanje moke.
Sito za pretlačevanje.
Cedilce za juho.
Cedilce za čaj.
Cednik (Durchschlag).
Velika solnica.
Lesen krhalnik za kumare.
Par škafov.
Štrucnica.
Korec.
Penovka.
Par zajemalk različne velikosti.
Lopatka.
Mlin za kavo.
Škatljica za kavo in merica.
Strgalnik.
Možnar.
Šibica (Schneeruthe).
Več nožev različne velikosti.
Vilice z dvema dolgima roglјema.
Sekljač (Wiegemesser).
Kolesce.
Par pretikalnic različne velikosti.
Več različnih modlov za potice in kolače.
Več obodov za torte.
Več majhnih módelčkov za izrezovanje raznih oblik.
Módelček za gobice.
Módel za zapognjence.
Štirioglata, podolgasta ploča (Blech) za piškote.
Dve veliki podolgasti ponvi za pečenje mesa.
Majhna ponev za beljenje.
Plitka ponev za omelete.
Ponev z udrtimi globinami za kolačke (Dalken-Model).

Pokrovke.
Koze različne velikosti.
Mreža za pečenje (Bratrost).
Raženj.
Meden kotliček.
Lonci razne velikosti.
Papinski lonec.
Lij za pršene in sladkorne livance.
Cevka za klobase.
Terina za pastete.
Sklede.
Krožniki.
Skodeljice.
Steklenice.
Kozarci.
Vaga.
Sekalni stroj (Fleischhack-maschine).
Pušica za sladoled.
Omarica za dišave.
Lopatica za pepel.
Klešče.
Greblja ali žeželj (Schür-eisen).
Več okrasnih bodalc (Zier-spießchen).

Najnavadnejši kuhinjski izrazi.

Dušíti ali pariti. (Dünsten). Dušenje je slično kuhanju, samo, da se uporablja pri dušenju manj tekočine, in kar je glavna stvar, posoda, v kateri se jed duši, mora biti dobro pokrita, da ne uhaja para iz nje. Zato imajo kuharice za dušenje koze, ki se jako dobro zapirajo in so podobne Papinskim loncem. Ako nimaš take koze na razpolago in imaš dušiti jako trdo meso, zalepi pokrovec z mehkim testom iz slabe moke in vode ali ga pa ovij s čisto cunjo. — Kadar hočeš dušiti meso, ga opraži prej navadno v razbeljeni masti, ali ga pa pomoči v vrelo vodo, da se strdi vsa beljakovina (Eiweißstoff) na njega površju in da ne more uhajati sok iz mesa. Nato je treba pridejati vode, juhe, smetane i. t. d. ter pokriti posodo, da se meso v pari izmehča. — Ako pa dušiš zelišča in druge prikuhe, jih večkrat premešaj, da se ti ne pripalijo, vendar tudi ne odkrivaj po nepotrebnem posode. Zelene prikuhe vse prej popari ali prekuhaj, preplakni jih v mrzli vodi, potem jih šele duši. — Tudi sadje lehko dušiš, ako ga kuhaš — navadno brez masti — z lastnim sokom, sladkorno vodo, vinom i. t. d. v pokriti posodi.

Peči. (Backen oder braten.) Ako hočeš peči meso, ga deni v ponev (Bratpfanne), polij ga z vročo mastjo ter postavi ponev v pečico (Röhre), ne da bi jo pokrivala. Pozneje pa prilivaj pomalem mrzle vode, juhe, kisle smetane i. t. d. Kar učinkuje torej pri dušenju mokra para, to opravlja tu suha vročina. Zato tudi pri pečenju ne odpiraj po nepotrebnem pečice. — Stvari, katere pečeš v plitki ponvi na ognjišču ali štedilniku (Sparherd), t. j. beefsteake, zarebrnice ali kotlete i. t. d., ne zalivaj z nikako tekočino;

peci jih pri hudi vročini najprej na eni strani, potem jih obrni ter jih speci še na drugi strani.

Pecivo (Backwerk) t. j. potice, narastke, torte, piškote i. t. d. peci v suhi vročini peči ali pečice. Pri tem igra veliko ulogo gornja vročina (Oberhitze). Kuharice razločujejo 4 vrste peči. Da poskusiš, ali je peč ali pečica dovolj vroča, deni vanjo list belega papirja. Ako postane kmalu rjav, ne da bi se sežgal, — rjava peč — je to prava vročina za pecivo iz maslenega testa i. t. d. — Kadar je papir le svitlorjav, — svitlorjava peč — takrat pečeš lahko v peči razne testene posodice ali skorje, kipnike, narastke, gibanice, potice i. t. d. Za piškote, razne male kolačke, šibice, prestice, obročke i. t. d. potrebuješ svitlorumeno peč. Za pecivo iz beljakov in za vse druge sladkornine, ki naj ostanejo bele, pa treba bele peči. — Ako je spodnja vročina prehuda in se je bati, da bi se pecivo na spodnji strani prižgalo, postavi posodo na opeke, na trinog, ali pa natrosi v pečico peska. Kadar je vrhnja vročina prehuda, pa pokrij pecivo s papirjem ali z mokrim prtičem. — Tudi pomni, da ne smeš potic, tort in druzega finega peciva premikati, dokler ni pečen. — Da izpoznaš, kdaj je pecivo dovolj pečeno, poskušaj z iglo. Pri trdem pecivu se ne sme izlahka vdreti, ako je že pečeno; v kolače, potice i. dr. pa vtakni dolgo iglo do dna. Ako je mokra ali vlažna, ali se je testo celo prime, je to znak, da pecivo še ni dovolj pečeno.

Ocvreti, cvreti. (Backen.) Kadar hočeš kako jed ocvreti, deni v globoko ponev ali v kozo toliko masti, masla, surovega masla, ali pol masti, pol masla, da bo segala stopljena do polovice koze. Da poskusiš, ali je mast dovolj razbeljena, vrzi vanjo kakor grah veliko drobtinico kruha; ako se začno delati okrog drobtine velike pene, ima mast pravo temperaturo. Nato vrzi vanjo kosce perutnine ali kakega druzega mesa, katere povaljaj prej v moki, razmoćanem jajcu, zmešanem z vodo, in v kruhovih drobtinah. Ko se na eni strani lepo zarumené, jih z lopatko (Backlöffel)

obrni ter jih ocvri še na drugi strani. Nato jih poberi iz masti in jih deni na pivnik ali na navaden papir. — Prav ocvrte jedi so lepo rumene, suhe in krhke. — Kadar cvreš močnate jedi, katere naj pri cvrenju še vzidejo, tresi spočetka ponev ter jo tudi pokrij (ako cvreš n. pr. krofe) za tako dolgo, da se jed na eni strani ocvre, potem pa pusti ponev odkrito.

Pražiti. (Rösten.) Pražiš lehko moko s tem, da jo v maslu ali masti zarumeniš, kar se imenuje prežganje (Einbrenne). Imamo tudi n. pr. pražene mandlje, orehe, kostanje i. t. d. In sicer deni v kotliček ali v prsteno posodo sladkorja, prilij par kapelj vode in mešaj sladkor na ognjišču, dokler se temno ne zarumeni. Potem deni vanj sesekljane, zrezane ali cele mandlje, orehe i. t. d. ter jih mešaj še nekaj časa, nakar jih lehko odstaviš. — Nadalje pražimo tudi krompir, t. j. pustimo ga, da se na dnu zarumeni in dobi skorjo. Tudi o kavi pravimo, da je pražena.

V sopari kuhati. (Im Dunste sieden.) Ako hočeš kako jed v sopari skuhati, moraš imeti 2 posodi: model, v katerega deneš jed, in pa višjo ter sploh večjo posodo z vročo vodo, v katero postaviš model. In sicer mora biti v posodi toliko vode, da gleda model še prst visoko iz nje, ker bi ti sicer voda uhajala v model. Kozo z modlom prav dobro pokrij ali zapri ter jo zaveži še z mokro cunjo. Posodo postavi v peč, ali pa deni na pokrovec žerjavice, — vendar pazi, da voda ne bo vrela valoma. Kipnike, pudinge i. t. d. kuhaj v sopari približno 3 četrt do ene ure. Preden kipnik zvrneš, ga postavi za par minut v pečico, da se osuši.

Umešati. (Abtreiben.) Zdrobi surovo maslo na majhne kosce ter ga mešaj z leseno žlico v globoki skledi tako dolgo vedno na eno stran, da postane svitlejše in se začne peniti. Potem pridevaj polagoma rumenjake ali cela jajca, počasi druzega za drugim ter mešaj vedno enakomerno. Tako pridevaj tudi sladkor, ako spada k jedi, a naposled

sneg in moko. Ako se noče surovo maslo izmehčati, postavi skledo na gorko ognjišče.

Motati, razmotati. (Sprudeln, quirlen.) Ako hočeš kako tekočino, n. pr. mleko s čim drugim dobro zmešati, vlij mleko v lonec, prideni moke, šokolade i. t. d., vtakni motič (Sprudler) vanje ter ga vrti mej obema rokama tako dolgo, da se moka razpusti in sprime z mlekom. Pridevaj pa moko polagoma in ne nakrat vso. — Jajca, s katerimi hočeš kako jed namazati, ali v katerih hočeš kaj namočiti, moraš tudi prej z motičem razmotati. — Ako želiš juho ali omako z rumenjaki zagostiti (verdicken), razmotaj najprej rumenjake z malo mrzle juhe ali vode in potem prilivaj gorke tekočine; pri tem pa vedno motaj, da se ti rumenjaki ne zakrknejo.

Stepati v sneg ali peno. (Schneeschlagen.) Deni beljake, ki morajo biti sveži, v kotliček (Schneebecken) in jih stepaj tako dolgo s šibico (Schneeruthe), da se izpremene v sneg, ki mora biti tako trd, da ne pade iz kotlička, ako ga obrneš. V boljših prodajalnah pa dobiš tudi pinji slično posodo (Schneeschläger), v kateri se beljaki ali sveža sladka smetana lahko izpremeni jako hitro v gosto peno.

Precejati. (Seihen.) Vlij juho, čaj in druge take tekočine skozi cedilce, pod katero postavi posodo. Kar mora biti jako čisto, pa precedi skozi čist robec, katerega pomoči prej v vročo vodo ter ga zopet ožmi. V to treba dveh oseb, ki držita vsaka z eno roko nad prazno posodo po 2 konca robca, in sicer tako, da nastane v sredi globina. V to globino vlije ena izmed oseb z drugo prosto roko tekočino; da teče rajši skozi robec, jo mešate, ko je že v robcu, z lesenima kuhalnicama. Potem pa prime na obeh straneh po ena roka robec bolj proti sredi ter skuša stisniti tekočino, vsled česar steče ta v skledo, ki je pod robcem. Ko je v robcu še malo tekočine, treba robec zviti ali ožeti, pri čemer je pa paziti, da ne uide tekočina preko robca. Sadne soke in odcedke pa precejaj skozi flanelo ali navlašč za to pripravljen klobuk (Filzsack), katerega tudi pomoči prej

nekoliko z mrzlo vodo. Soke in odcedke precejaj prav počasi, da ne bodo gosti.

Pretlačiti, zmezgati. (Durchtreiben, passieren). Postavi na prazno skledo cédnik ali pa sito z večjimi luknjicami, deni vanj mehko kuhano sočivje, sadje, sesekljano in v možnarju stolčeno meso ali kaj druzega tacega, in stiskaj to tako dolgo z močno leseno žlico, katero drži z obema rokama, dokler ne zleze večina skozi luknjice v skledo in ostanejo v situ le večji deli jedi, ki se ne dajo pretlačiti. Ono, kar si pretlačila v skledo, se imenuje pri sočivju in sadju piré, a pri mesu nadevka (Fasch). Nadev (Fülle) je pa navadno sesekljano meso, zmešano z dišavami, zelišči, jajci, smetano, juho i. t. d., ali zmes nekaterih suhih tvarin in nekaterih tekočin, kakor so n. pr. surovo maslo, jajca, smetana, sladkor, orehi, mandlji, rozine i. dr. S tem nadevom namažeš zvaljano testo, katero potem zviješ, ali pa deneš nadev v globine, ki jih navlašč zato napraviš v pecivo, t. j. nadevaš pecivo.

Pretikati s slanino, preslaniniti. (Spicken, Durchziehen.) Za preslaninjenje je treba trdega, lepo belega, že slanega in malo prekajenega špeha t. j. slanine, in sicer take, ki je blizu kože. Slanino zreži z dolgim, ozkim in ostrim nožem, katerega pomoči včasih v mrzlo vodo, na približno 3—4 *cm* dolge in 5 *mm* debele rezance. — Da moreš vsako meso lepo pretikati, moraš imeti par pretikalnic (Spicknadel) različne velikosti, kajti za majhne ptičke n. pr. golobe, jerebice, drozge i. t. d. treba mnogo manjših rezancev slanine kot za hrbet od srne ali jelena. Rezanci, s katerimi pretikaš meso, služijo hkratu tudi kot okrasek, zato pazi, da jih razvrstiš v lepi obliki. — Perutnino, ki jo hočeš pretikati s slanino ali čim drugim, drži prej nekaj časa — a ne predolgo — nad žerjavico, da se koža lepo napne. Z zajca, srne, telečjega stegna i. t. d. pa potegni vse kožice, potem ga šele pretikaj. — Pri preslaninjenju položi meso na čist robec ali na desko, vtakni rezanec slanine v pretikalnico, katero malo stisni, potem jo porini z desno

roko v meso, a z levo jo potegni zopet iz njega. Srednja tretjina rezanca mora tičati v mesu, na vsaki strani pa gleda po ena tretjina iz mesa.

Kakor s slanino, pretikaš meso tudi lehko z rezanci od prekajene svinjine, od sardel i. dr.

Ako hočeš kako meso z gomoljikami (Trüffeln) pretikati, izreži iz gomoljik oblike žebljev ali klinov, ki so zgoraj bolj široki, a se navzdol zožujejo; napravi z ostrim, špičastim nožem v meso v obliki zvezde luknjice in vtakni vanje pripravljene kratke kline iz gomoljik.

Mesto da bi meso pretikala s slanino, ga tudi lehko obložiš z rezinami slanine, katere priveži nanj z nitjo. Tako meso ostane jako sočnato.

Kvasiti. (Beizen). Kako je pripravljati kvašo (Beize), glej št. 525.

Divjačino ali drugo meso polij z vročo kvašo, pusti ga, da se v njej ohladi ter ga potem takoj duši. Ako je pa meso trdo in pusto, ga deni v vročo kvašo in ga pusti v njej par dni, a ne predolgo, ker izgubi v kvaši mnogo svojega prvotnega okusa. — Poleti prevri vsaki dan kvašo ter jo vlij zopet hladno na meso; ako je zelo vroče, treba celo iznova pripraviti svežo kvašo. — Kvašo imej v prstenih posodah, nikdar pa ne v kovinskih. — Meso osoli šele potem, ko ga vzameš iz kvaše, ker ti sicer lehko postane rudeče.

Marinirati. Da ohraniš meso dalje časa ali da mu daš okus divjačine, ne da bi izgubil pri tem toliko svojega soka in prvotnega okusa, ga obloži z vsemi onimi dišavami in koreninami, katere potrebuješ za kvašo, pokapaj ga potem z oljem in limonovim sokom ter ga zavij v kis pomočen ter ožet prtič. Ako hočeš meso več dni marinirati, pomoči prtič vsaki dan iznova v kis.

V razsol dejati. (Pökeln, einpökeln). Kako je meso razsoljevati, glej št. 389.

Juhe.

Mesne juhe.

1. Navadna čista juha.

Operi 3 četrt kilograma dobrega mesa in pa malo rahlih ali mozgovih kosti ter pristavi to v dveh litrih mrzle vode. Ko meso zavre, se napravijo na vrhu rjave pene, ki jih pa ne posnemaj, ako hočeš imeti močno juho. Pene sedejo same počasi na dno. Ko jih ni več na vrhu, osoli juho ter deni vanjo malo luka ali čebule, košček korena, koreninico peteršilja, malo zélene in kak storček od zelja. Ves ta pridevek ter malo jeter tudi lahko zrežeš na tanke koščke in zdušiš to v kozici na maslu ali masti lepo rjavo. Deni potem vse v juho, in imela bode lepo rumeno barvo. Meso mora počasi vreti skoro 2 uri. Ko je kuhano, vlij v juho curek mrzle vode, da se učisti, pusti jo nekaj časa stati, potem jo precedi skozi cedilce.

Ako hočeš imeti dobro meso, ga pa pristavi v vrelo vodo, ker obdrži, tako kuhano, več soka v sebi.

2. Rjava juha.

Deni v kozo na mast, ki si jo pobrala z juhe, ali na maslo na rezine zrezanega peteršilja, korenja, rumene repe, zélene, čebule, ohrovta, jeter in pol kilograma bolj pustega govejega mesa, kosti ter odpadke telečjega mesa. Ko se to na žerjavici lepo zarumeni, prilij goveje juhe ter pusti to

vreti 1 uro. Ako hočeš juho imeti zelo čisto, jo precedi skozi ruto. V to juho lahko kaj zakuhaš ali pa jo daš pri večerji, dopoldne i. t. d. čisto v čašicah na mizo.

3. **Močna juha.** (Kraftsuppe.)

Zreži debelo, staro kokoš na kosce; vse močnejše kosti, v katerih je mozeg, pa raztolci. To in poldrugi *kg* govejega mesa deni v lonec, nalij ga približno s tremi litri vode, prideni še govejih jeter, peteršilja, zélene, rumene repe, korenja, luka, ohrovta in 1 olupljen krompir. Lonec dobro pokrij, da ne bode uhajala soparica (najpripravnejši je za tọ takozvani Papinski lonec), ter ga postavi v kotel vrele vode. Ko je to tri ure vrelo, vzemi lonec iz kotla ter juho precedi.

Tako juho dajejo zlasti bolnikom in slabotnim ljudem, toda ako je za bolnika, mora biti kuhana brez vse zelenjave.

4. **Obarna juha.** (Einmachsuppe.)

Iz telečjega mesa. Razreži na kosce kilogram telečjega mesa, osoli ga ter ga duši na surovem maslu ali svinjski masti. Tudi prideni čebulo, peteršilja, zélene, ohrovta, korenja ter odpadke špargljev. Ko postane meso mehko, ga vzemi iz koze ter potresi na ostalo dve, ne prepolni žlici moke, ki naj se lepo zarumeni. Potem zalij to prežganje (Einbrenne) z juho, da bo redko, ter pusti, naj še vre. Nato precedi juho skozi cedilce ter zakuhaj vanjo razun na kosce zrezanega mesa riževe klobasice, kruhove cmoke, zelenega graha, kateremu prideni še na koščke zrezane in v surovem maslu ocvrte žemlje, rezance ali kaj druzega. Mesto teletine lehko vzameš za to juho tudi mlado kuretino, telečjo glavo ali noge, ali pa tudi goveja jetra.

5. **Tolčena kokošja juha.**

Pripravi zelišča kakor za obarno juho, sesekaj na drobno kokošji vrat, peruti in noge ter deni to v kozo na

mast od pečenke ali na surovo maslo. Ostala kokoš pa naj se kuha v goveji juhi. Ko se zelenjava in sesekani deli kokoši lepo zarumene, stolci to drobno v možnarju; potem deni vse zopet nazaj v kozo, zalij z juho, v kateri se je dobro skuhala kokoš, in to naj vre še celo uro. Končno precedi juho ter deni vanjo na kocke zrezane ter v maslu ocvrte žemlje, riževe cmoke, ali pa vmešaj v juho 1—2 rumenjaka. Kokoši poberi meso od kosti, zreži ga na kocke ter ga deni v juho.

6. **Tolčena jerebičja juha.**

Loči od pečenih jerebic prsno meso ter ga zreži na kocke. Vse drugo meso in kosti pa drobno stolci in prideni še v maslu zarumenele čebule ter par ocvrtih žemeljnih rezin. To kuhaj pol ure v juhi, ki jo potem pretlači skozi sitce. V precejeno juho deni zrezano prsno meso, nekaj popra in ocvrte žemeljne kocke, ali pa skuhaj v njej pest riža.

Tolčeno juho iz kljunačev narediš prav tako, samo iz kljunačevega droba naredi »kljunačevo blato«, katero namaži na žemeljne rezine ter ga daj posebej k juhi.

7. **Tolčena jetrna juha.**

Zreži na kosce osmi del kilograma telečjih ali svinjskih jeter ter jih ocvri na masti. Ocvri tudi par žemeljnih rezin in 1 jajce. To in jetra duši v kozi na zarumeneli čebuli; čez nekaj časa primešaj žlico moke, in ko je rumena, prilij juhe. To juho precedi, ubij vanjo, ko še vre, rumenjak ter prideni tudi trohico muškatovega cveta.

8. **Možganja juha.**

Deni v svitlorumeno prežganje sesekljanega zelenega peteršilja in duši v tem možgane, katerim prideneš lehko 1 jajce. Zalij jih z juho, pretlači skozi cedilce ter deni v juho opečenega kruha.

Ali: Očedi in skuhaj možgane toliko, da se strdijo; potem jih zreži na kosce, povaljaj jih v moki, jajcu in kruhovih drobtinah ter jih ocvri. Možgane in par ocvrtih žemeljnih rezin stolci v možnarju, potem deni vse nazaj v kozo ter zalij to z obarno ali navadno juho. Ko je kuhana, jo precedi.

9. **Juha iz sekanice.** (Gehäcksuppe.)

Zreži na drobno ostanke pečene teletine, zelenega peteršilja in par šampinjonov; deni to v svitlorumeno prežganje, katero zalij potem z juho. Predno jo odstaviš, ubij vanjo rumenjak. V juho deni opečenih kruhovih kock.

10. **Ragú-juha.**

I. Duši na surovem maslu drobovje od kuretine, peroti in vratove; potem napravi svitlo prežganje, zalij ga z juho, deni vanjo drobovje, peroti in vratove ter malo karfijole, katera naj bo že prej nekoliko prekuhana. V juho zakuhaj riž ali deni vanjo opečenega kruha.

II. V svitlo prežganje deni kosce kuhane telečje glave ali noge, dušenega graha, gob in rakovih repkov ter zalij to z juho.

V postnih dneh napravi juho z mesom od žab, rib, želv, rakov i. t. d. ter deni vanjo karfijole, beluše, dušene rumene repe, grah, gobe ali kaj druzega.

11. **Španska juha.**

Zreži pol *kg* bolj pustega govejega mesa ter ga duši na surovem maslu z dvema, bolj majhnima zrezanima čebulama v dobro pokriti posodi. Pozneje prilij toliko vode kot potrebuješ juhe in prideni drobno sesekljanega peteršilja, prav malo zélene in muškatovega cveta. Zreži tudi na kocke malo rumene repe, korenja in krompirja; ako hočeš, prideni še 2 paradižnici in nekoliko paprike. V dveh urah

je juha gotova. Glavna stvar je, da ostane posoda, v kateri se juha kuha, vedno pokrita.

12. **Ruska šči.**

Zreži pol bolj majhne zelnate glave približno na 20 koscev ter jo skuhaj v goveji juhi, da bo mehka. Potem prideni rumenega prežganja iz žlice masla ali masti in 1—2 žlic moke, sesekljanega zelenega peteršilja in stolčenega popra. Ako hočeš, razmotaj v juhi tudi pol kozarca kisle smetane.

S kisiim zeljem. Skuhaj juho iz pol *kg* govedine in četrt *kg* prekajene svinjine. Poleg drugih navadnih pridevkov kuhaj v juhi tudi majhno pest suhih ali svežih zrezanih gob. Potem duši na maslu 2 kozarca kislega zelja z drobno zrezano čebulo in poprom, deni to v precejeno juho ter prideni naposled na kosce zrezano meso, ki se je kuhalo v juhi in, ako hočeš, tudi pol kozarca kisle smetane, v kateri razmotaj žličico moke.

13. **Ruski borščč.**

Prevri 1 *kg* govedine; potem jo zreži na kosce, katere deni v kozo, zalij jih s precejeno juho ter prideni pol, na kosce zrezane zelnate glave, malo čebule, peteršilja, zélene, rumene repe in korenja, vse zrezano na rezance. Čez nekaj časa prideni še precej zrezane kuhane ali pečene pese, popra, soli in za barvo soka nastrgane surove pese. Ako hočeš, kuhaj v borščču tudi malo na kosce zrezane prekajene svinjine.

Poljski borščč. Skuhaj juho iz govedine, vseh običajnih pridevkov in pesti suhih gob. Ako hočeš, kuhaj v njej tudi prekajeno svinjino.. — V vodi pa skuhaj precej pese ali jo speci; potem jo olupi in zreži na listke, nalij jo s prej pripravljeno precejeno juho in pesno vodo; prideni še malo kisle smetane, soli, popra, sesekljanega peteršilja in luka.

Boršč pusti nekaj časa na gorkem, a ga ne prevri več, da ne izgubi barve.

14. **Francoska juha.**

Osnaži rumeno repo, peteršilja, zelene, ohrovta, čebule in krompirja, zreži vse na ozke rezance, katere duši toliko časa na surovem maslu ali na mozgu, da postanejo lepo rumeni. Potem odlij mast, ako je je preveč v kozi, poštupaj ostalo nekoliko z moko in ko se zarumeni, zalij z juho. V juhi skuhaš lehko tudi malo zelenega graha ali narezanih gob, ali če tega nimaš, pest riža, ali pa deni vanjo ocvrtih žemeljnih kock.

15. **Švabska juha.**

Razbeli precej masti in nareži vanjo čebule ter na kocke par krompirjev. Ko se čebula zarumeni, prideni 2—3 žlice kruhovih drobtin, sesekljanega zelenega peteršilja in juhe ter kuhaj to tako dolgo, da je krompir mehak. V juho deni opečene kruhove kocke; ali pa skuhaj v njej prekajeno meseno klobaso in jo potem zreži.

Ako hočeš imeti postno juho, jo naredi na surovem maslu in jo zalij z grahovo juho. Mesto klobase vzemi žabe ali rakove repke.

16. **Zeliščna juha.**

Zreži s sekljačem precej drobno mlado zelenje od peteršilja, pljučnika, trpotca, regrata, krebuljice (Kerbel), rmana, mete, janeža, kadulje (žajbeljna) in pehtrana. Potem napravi v kozi na surovem maslu ali masti belo prežganje, deni vso to sekanico vanjo, da se dobro zduši, nakar jo zalij z govejo juho ali pa s kropom, z ribjo ali grahovo juho, če jo hočeš imeti za postni dan. Preden jo neseš na mizo, razmotaj (všprudlaj) vanjo tudi rumenjak ter jo vlij na opečene žemeljne kocke.

17. **Krompirjeva juha.**

Skuhaj ne prav do mehkega par krompirjev, olupi jih ter zreži na listke; potem deni vrsto krompirjevih listkov na globok krožnik, potresi jih s sesekljano prekajeno svinjino, nato deni zopet vrsto krompirja in zopet vrsto svinjine. Tako menjavaj parkrat; na vrhu mora biti krompir. Potem poškropi to s par žlicami dobre goveje juhe ter postavi krožnik v pečico (ror), da se krompir od zgoraj lepo zarumeni. V precejeno juho nastrgaj na strgalniku dva kuhana krompirja ter prideni nekaj zelenega sekljanega peteršilja in, če hočeš, tudi malo česnja. Potem vlij juho v skledo, krožnik z opečenim krompirjem pa nesi posebej na mizo, da si ga k juhi vsakdo vzame, kolikor hoče.

18. **Riževa juha.**

Izberi in operi 12 dek riža, (za vsako osebo 3 deke ali polno pest), nalij nanj dobre goveje juhe ter ga pusti, da se kuha toliko časa, da postane mehak, a ostane vendar cel (kuha se približno četrt ure). Ako imaš kak kurji želodček ali jetrca, jih zreži na kosce ter jih deni kuhati v riž. Tudi parmazanskega sira lehko nastrgaš in ga daš na mizo k juhi.

19. **Dušeni riž.**

Deni v kozo mozga in surovega masla ali kake druge dobre masti; ko je razbeljena, vrzi vanjo precej na listke zrezane čebule, in ko se zarumeni, prideni 30 dek ali za vsako osebo 3 pesti izbranega in opranega riža. Kadar vsesa riž vase mast, zalij ga z juho, da bo stala čezenj in pusti ga, da počasi vre. Ako treba, prilij še juhe. Ko je mehak, namaži módel z maslom ter deni riž vanj, da se v pečici (roru) lepo rumeno opeče. Potem ga zvrni na krožnik ter daj juho posebej na mizo.

V postnih dneh duši z rižem tudi malo narezanih gob, karfijole, zeljevega brstja, ali rakovih repkov ter ga zalij z zeliščno juho.

20. **Riž z zeljem.**

Zreži polovico zelnate glave na široke rezance, kakor za kislo zelje, ter jo duši na surovem maslu ali masti, da se zarumeni. Potem prideni zelju 12 dek riža, zalij ga z juho in ga kuhaj četrt ure.

21. **Riž z grahom.**

Nareži prav drobno prekajene slanine, peteršilja in čebule ter pusti, da se v kozi zarumeni. Temu prideni kakih 5 polnih pesti zelenega graha. Ko se grah malo zduši, deni v kozo še riža, in ga zalij z juho.

Tudi skuhaš lehko riž posebej v juhi ter mu prideneš dušenega graha.

22. **Riževi cmoki ali klobasice.**

Skuhaj v vodi ali juhi 4 pesti riža in ga deni na cédnik (duršlak), da se ohladi. Potem umešaj dobro malo masla, 2 rumenjaka in sneg dveh beljakov. Ako hočeš, prideni tudi sekanice od prekajene svinjine; vsemu temu primešaj ohlajeni riž in 2—3 žlice moke. Iz tega naredi majhne cmoke, katere zakuhaj v juhi.

Mesto cmokov narediš lehko tudi klobasice, ki jih pomoči v raztepenem jajcu; ocvri jih na maslu in vlij nanje vrele juhe.

23. **Laška riževa juha.**

Duši v kozi na surovem maslu ali na slanini na rezance zrezano zelje, malo rumene repe, korenja, krompirja, nekoliko luka in ako imaš kokošja jetra in želodčke — ter prideni to na juhi kuhanemu rižu, kateri naj potem še malo zavre.

Ako hočeš imeti postno juho, skuhaj riž na vodi.

24. **Riž s paradižnicami.**

Skuhaj v lončku par na četrtinke razdeljenih paradižnic; potem jih pretlači skozi sitce. Ta sok vlij v kozo na razbeljeno surovo maslo, prideni kakih 5 pestij riža ter zalij to z juho. Preden neseš riž na mizo, ga potresi s parmazanskim sirom.

25. **Meridon iz riža.**

Skuhaj v močni juhi 12 dek riža tako, da bo prav gost. Ko se ohladi, primešaj veliko žlico masla, dva rumenjaka in sneg dveh beljakov, sekanice od prekajenega mesa, ali pečene govedine ali pa na kosce narezanih jetrc in želodčkov od perutnine. Potem namaži z maslom model, deni ta riž vanj ter ga kuhaj 3 četrt ure v sopari.

26. **Zdrobova juha.**

Stresi v krepko juho 4 žlice zdroba ter pusti, da vre četrt ure.

Ali pa praži na surovem maslu ali na masti 2—3 decilitre zdroba, da se zarumeni, potem ga zalij z juho, ki naj vre še četrt ure.

27. **Ješprenček.**

Pusti, da vró v dobri juhi polagoma 4 pesti opranega in izbranega ješprenčka poldrugo uro. Premešaj ga večkrat, da se ne prismodi. Prideneš mu lahko prekajeno klobaso, katero zreži na kosce, preden neseš juho na mizo — sekanice od svinjine ali pečene teletine, ali pa vmešaj v juho rumenjak ter jo okisaj s kisom ali limonovim sokom.

Ješprenček skuhaš lahko tudi v soku paradižnic ter mu prideneš malo zelenega graha ali dušenih gob.

28. **Kruhov ješprenček.**

Zmešaj drobtine dveh žemelj z dvemi do tremi jajci in s tremi žlicami stopljenega surovega masla. Na to vlij vrele

slane juhe in kuhaj juho četrt ure. Med tem časom jo moraš večkrat premešati. Ako je juha pregosta, prilij še čiste mesne juhe.

29. **Sago-juha.**

Kuhaj štiri žlice »Sago«, katerega dobiš v prodajalni, pol ure v dobri juhi. Ko je kuhan, raztepi posebej v lončku 2 rumenjaka in malo hladne juhe ter primešaj to Sago-juhi.

30. **Kápanka** (Eingetropftes).

Zmešaj dve jajci s toliko lepe pšenične moke, da dobiš redko testo, ki se da vlivati. Ko juha vre, kapaj to redko testo vanjo ter ga pusti, da se nekaj minut kuha.

31. **Močnik.**

Deni v skledo približno 3 decilitre bele moke ter ubij vanjo 1 jajce in mešaj to toliko časa z vilicami, da se ti napravijo majhni osvalki ali sukančki, in ne ostane nič več moke. Močnik kuhaj 20 minut v močni goveji juhi.

Zdrobov močnik: Ubij v 5 dek zdroba 1 jajce in mešaj to z vilicami, da se ti napravijo majhni sukančki, katere posuši v pečici ter jih skuhaj na juhi.

32. **Ajdovi žganjci.**

Stresi v precej velik lonec slanega kropa 3 četrt litra lepe ajdove moke; črez nekaj minut porini ročaj (recelj) kuhalnice skozi močnati cmok do dna lonca ter ga zopet potegni vún. Tako pride moka s kropom v dotiko in se lažje prekuha. Črez četrt ure odcedi nekaj vode v kako čisto posodo, da jo lahko zopet priliješ, ako treba. Potem zmešaj s kuhalnico kuhano moko in ostalo vodo v loncu, da ne ostane nič suhe moke. Nato naj žganjci par minut počivajo, ker se potem rajše drobe. Zdrobi jih z vilicami ter jih dobro zabeli z ocvirki, tropinami ali z maslom; še boljši so, ako jih zabeliš tudi v loncu, še preden si jih zmešala.

33. **Nastrgana («ríbana«) kaša.**

Naredi iz enega jajca in približno iz treh decilitrov moke trdo testo; potem drgni to testo po strgalniku, in razsipaj nastrgano kašo po deski, da se malo osuši, preden jo deneš kuhati v juho.

34. **Rezanci** (Nudeln).

Naredi iz štirih rumenjakov ali dveh celih jajec srednjemehko testo, razdeli ga na dva enaka hlebčka, katera razvaljaj kolikor mogoče tenko. Krpi (bleka) razgrni po čistem prtiču, da se osušita. Potem prereži vsako po sredi, zgani oba dela, zvij ju skupaj in reži od tega z ostrim nožem tanke nitke, imenovane rezance, katere skuhaj na navadni ali rjavi juhi.

Prav iz takega testa narediš lahko krpice (bleke), ki imajo obliko majhnih čveterokotnikov, ali pa široke rezance, ki pa se ne jedo na juhi, marveč zabeljeni ter potreseni s parmazanskim sirom.

35. **Polžki ali makaroni.**

Naredi iz bele moke, dveh rumenjakov in malo masla srednjetrdo testo, zreži ga na kosce grahove velikosti, ter podrgni vsacega s palcem preko deščice, (ki ima vrezane majhne jarčke), da bode tanek in zaokrožen, podoben majhnemu polžku. Te polžke skuhaj na juhi.

36. **Zvitki** (Schlickkrapfeln).

Sesekljaj na deski s sekljačem kuhano goveje ali telečje meso ali kuhana telečja ali jančeva pljuča in jih duši par minut na masti, v katero deni prej drobno zrezane čebule, peteršilja in precej kruhovih drobtin, osoli to in ko se je ohladilo, prideni 1—2 rumenjaka in, ako hočeš, tudi malo kisle smetane. Potem naredi testo iz enega jajca in malo vode, razvaljaj ga srednjetanko ter ga zreži s ko-

lescem (radeljčkom) na tako velike pravokotne štiriogelnike, da bi z enim pokrila dlan roke. Na vsak kosec testa deni žlico zrezanega mesa, dvigni vse štiri ogle ter jih stisni s prsti; stisni tudi po dva in dva sosedna roba. (Ako se testo neče sprijeti, ga namaži z jajcem). Tako dobiš obliko zvezane rutice. Zvitke skuhaj v juhi; ako imaš malo juhe, jih pa zakuhaj v slani vodi ter deni šele kuhane v juho. Daš jih tudi lahko zabeljene na mizo kakor prikuho.

V postnih dneh deni v zvitke sesekljanih, na maslu dušenih gob, med katere deni tudi zrezanega peteršilja in česnja ter jih skuhaj v čisti ribji juhi.

37. **Rezani vlivánci** (Frittaten-Nudeln).

Naredi redko testo iz enega jajca, dveh srednjevelikih kozarcev mleka in enega kozarca moke. Potem namaži z maslom jako plitko železno ali pločnato ponev, takozvano formo za omlete, razbeli maslo in vlij v ponev majhno zajemalko redkega testa; potem nagibaj ponev na vse strani, da se testo razleze. Ko je testo na eni strani rumeno opečeno, ga obrni s širokim nožem ali z lopatko (Backlöffel) na drugo stran, da se i tu zarumeni, na kar je vlivánec gotov. Nato namaži zopet ponev z maslom, vlij testa vanjo i. t. d. Pražene vlivánce zreži na bolj široke rezance, na katere vlij vrele, rjave juhe.

38. **Ocvrti možganji zvitki.**

Naredi iz enega jajca in dveh kozarcev mleka vlivánce, (glej št. 37.). Potem duši v ponvi na surovem maslu ali masti možgane, katerim prideni malo sesekljanega zelenega peteršilja, in ako hočeš, tudi eno jajce. S tem nadevom namaži vsak vlivánec, zvij ga, zreži na kosce, katere povaljaj v jajcu in kruhovih drobtinah ter jih ocvri na maslu.

Iz sekanice. Mesto možgan vzameš lahko za nadev (Fülle) tudi govejo ali pljučno sekanico, kakoršno rabiš za navadne zvitke.

39. **Kruhova juha s sekanico.**

Sesekljaj kuhane govedine ali pečene teletine ter nekoliko čebule in praži to na maslu; osoli, ubij vmes eno jajce, prideni dve žlici kisle smetane ter namaži s to sekanico na tanke rezine narezano žemljo. Posipaj rezine s parmazanskim sirom ter jih osuši v kozi v peči. Preden neseš juho na mizo, deni vanjo te rezine.

40. **Nadevane žemlje.**

Odrgni žemljam skorjo, potem jih zreži na majhne okrogle rezine, pomoči jih za trenotek v mleko ali kislo smetano in jih položi na krožnik, da vsesajo vso mokroto. Potem pripravi sekanice kakor za kruhovo juho (glej št. 39.) ali pa možgane (glej št. 38.), namaži s tem rezine, povaljaj jih v jajcu in kruhovih drobtinah in jih ocvri. Te nadevane žemeljne rezine daš lahko na juhi na mizo ali pa za prikuho.

41. **Ocvrt grah.**

Napravi redko testo iz treh žlic moke, štirih jajec, malo sladke smetane in soli ter vlivaj to testo skozi redko rešetce ali skozi strgalnik (Reibeisen) na razbeljeno maslo. Ko je ta grah rumeno ocvrt, ga poberi iz masla in nakapaj druzega vanj. Na ocvrti grah vlij vrele juhe.

42. **»Zlate« rezine.**

Napravi redko testo — kakor za kápanko — iz dveh jajec, dveh žlic moke, malo soli in mleka. Nato zreži mlečen kruh na bolj tanke rezine, pomoči jih parkrat v to testo, ocvri jih na maslu ter jih deni na juho.

43. **Možganja gibánica** (Strudel).

Vzemi 3 kozarce lepe moke, 1 beljak, malo soli, mlačne vode in za lešnik masla ter napravi iz tega bolj mehko

testo, katero dobro zgneti; potem ga potresi malo z moko in ga pokrij z gorko skledo, da se počije.

Črez pol ure deni testo na mizo, pokrito s čistim prtom, katerega moraš prej poštupati z moko. Testo prav malo razvaljaj, pomaži ga nekoliko z vročo mastjo ali z maslom, potem ga pa dobro razvleci z rokama. Testo za gibánico mora biti prav tanko; rob, ki ostane navadno bolj debel, odreži. — To je takozvano vlečeno testo, katero se uporablja za gibánice najrazličnejših vrst.

Namaži vlečeno testo z nadevom iz možgan (gl. št. 38.), potresi ga nekoliko s kruhovimi drobtinami ter ga rahlo zvij in skuhaj v kropu ali juhi.

Ko je gibánica kuhana, jo zreži na kosce ter jo deni v juho.

Mesto nadeva iz možgan vzameš tudi lahko govejo ali pljučno sekanico, kakoršno narediš za zvitke, ali pa sesekljanega prekajenega mesa, med katero ubij 2 jajci.

44. **Sírova gibánica.**

Zmešaj hlebček sira, dva rumenjaka, kozarec sladke smetane in par žlic mleka; namaži s tem nadevom razvlečeno testo, zvij ga v gibánico, katero zavij v čist robec ter jo kuhaj 20 minut v slanem kropu. Ko je gibánica kuhana, jo razvij, deni celo v bolj široko skledo, napolnjeno z juho ter jo postavi v pečico (ror), da se pri vrhu zarumeni; potem jo nesi na mizo. Ali pa zreži kuhano gibánico na kosce, katere deni v juho.

45. **Zdrobova gibánica.**

Razbeli precej veliko narezane slanine ter prideni malo zrezanega zelenega peteršilja. Ko se shladi, primešaj dva rumenjaka in sneg dveh beljakov; namaži s tem razvlečeno testo ter ga potresi še z zdrobom, katerega zarumeni prej na maslu. Potem zvij testo v gibánico ter jo skuhaj ali speci.

46. **Močnati žličniki** (nokerli).

Vmešaj 2 žlici surovega masla, 3 rumenjake, sneg treh beljakov ter 6—8 žlic moke. Lahko vporabljaš tudi samo 2 jajci ter prideneš malo mleka ali vode. Ko se testo nekoliko počije, vzemi žlico, jo vtakni v vrelo juho in potem zajemaj po ne prepolno žlico testa in ga spuščaj v slano, vrelo juho. Ako se prvi žličnik razkuha, prideni še nekaj moke.

Žličniki se morajo kuhati v veliki posodi; kadar so dovolj kuhani, splavajo k vrhu.

47. **Češki žličniki.**

Umešaj dobro za jajce surovega masla, 4 rumenjake, 2 celi jajci, 3 žlice kisle smetane, malo sesekljanih limonovih olupkov in toliko moke, da se žličniki ne razkuhajo, ko jih zakuhaš.

48. **Zdrobovi** (grísovi) **žličniki.**

Umešaj 2 žlici surovega masla, 2 rumenjaka, 3—4 žlice z juho napojenega zdroba in prideni nazadnje sneg dveh beljakov. Ko se to testo malo počije, ga zakuhaj z žlico, kakor močnate žličnike. Ako je testo premehko, prideni malo moke.

49. **Krompirjevi žličniki.**

Skuhaj 3 olupljene krompirje, pretlači ocejene skozi cédnik (Durchschlag), temu primešaj 2 žlici stopljenega masla, par žlic moke, 2 rumenjaka, sneg dveh beljakov in — ako hočeš malo muškatovega cveta. To testo zakuhaj z žlico v juhi, kakor močnate žličnike.

50. **Krompirjevi cmoki.**

Umešaj 2 žlici surovega masla, 2 rumenjaka in sneg dveh beljakov; temu prideni 5 srednjevelikih stlačenih krom-

pirjev ter 2—3 žlice moke. Iz tega testa napravi prav majhne cmoke ali kifelce, katere skuhaj v slani juhi ali v kropu. Tudi jih lahko povaljaš v jajcu in kruhovih drobtinah ter ocvreš na maslu. Take deni v juho ali pa za prikuho k dušenemu zelju, ohrovtu i. t. d.

51. **Cmoki iz kruhovih drobtin.**

Umešaj 2 žlici surovega masla, 2 celi jajci, 3 žlice mleka ter toliko kruhovih drobtin, kolikor jih more ta tekočina zmočiti. Ko se kruh dobro napoji, napravi kakor oreh velike cmoke ter jih kuhaj nekaj minut v slani juhi.

52. **Slaníński cmoki.**

Zreži 12 dek slanine na majhne kocke ter jih malo ocvri. S tem polij 2 na kocki zrezani žemlji, primešaj črez nekaj časa še 2 jajci, raztepeni v dveh decilitrih mleka. Ko se kocke dobro napoje, primešaj par žlic moke ter napravi iz tega majhne cmoke, katere zakuhaj v slani juhi ali v kropu. Daš jih tudi lahko zabeljene na mizo kot navadno močnato jed.

53. **Pljučni cmoki.**

Sesekljaj s sekljačem pol kuhanih telečjih ali koštrunovih pljuč, malo srca, košček surovega telečjega mesa in malo govejega mozga; prideni temu 2 na trdo kuhani, sesekljani jajci, pol ostrgane, v mleku ali vodi namočene žemlje, par žlic sladke ali kisle smetane, malo muškatovega cveta, soli in limonovega olupka; vse to primešaj sesekljanim pljučam in naredi iz sekanice majhne cmoke, katere skuhaj na juhi.

54. **Cmoki iz mešane sekanice.**

Sesekljaj pečene teletine in kuretine, ali kuhanega govejega, ali sploh kakoršnegakoli mesa; prideni v mleku namočenih žemelj, sesekljanega zelenega peteršilja, 1 jajce,

4 žlice kisle smetane, 2 žlici kruhovih drobtin, 2 žlici moke in naredi iz tega cmoke. Poskusi najprej enega; ako se ti v juhi razkuha, prideni še malo moke ali kruha.

55. **Jetrni cmoki.**

Ostrgaj z nožem 16 dek telečjih ali govejih jeter ali vranice ter jih pretlači skozi sitce. Potem jih zabeli z mastjo, na kateri zarumeni zrezane čebule in peteršilja; prideni z mlekom napojenih drobtin in 1 jajce. Napravi iz tega majhne cmoke ter jih skuhaj v juhi.

56. **Možganji cmoki.**

Odrgni pol žemlje ter jo namoči v mleku ali vodi. V ponvi pa zarumeni na surovem maslu ali na kaki drugi dobri masti narezane čebule in zelenega peteršilja. Potem ožmi žemljo in jo vrzi v to mast, da se malo precvre. Ko se skoraj ohladi, prideni malo kisle smetane, stolčene dišave, 2 rumenjaka, sneg dveh beljakov, pol kuhanih možgan, malo soli, kake 3 žlice kruhovih drobtin in žlico moke ter naredi iz tega cmoke, katere zakuhaj v juhi.

Lahko jih tudi povaljaš v jajcu in drobtinah ter deneš ocvrte v juho.

57. **Jetrni riž.**

Izstrgaj 12 dek telečjih ali govejih jeter ter jih pretlači skozi sitce. Potem nareži na razbeljeno mast malo čebule in zelenega peteršilja; ko se to malo ohladi, primešaj 2 rumenjaka, ostrgana jetra, pol z mlekom napojene žemlje, žlico moke, soli, česnja in majarona ter sneg dveh beljakov.

Nato precedi v kozo juhe in kadar zavre, deni v narobe obrnjen strgalnik, katerega drži nad juho, 2 žlici tega testa ter ga tlači z žlico v kozo. Ko riž juho pokrije, ga pusti, naj malo prevre, potem ga poberi z lopatko iz juhe ter tlači iznova testo skozi strgalnik.

58. **Piškotni ponvičnik** (pfancelj).

Umešaj 2 žlici surovega masla, 4 rumenjake, soli, par žlic kisle smetane, 4—5 žlic lepe moke in prideni naposled sneg štirih beljakov. Potem namaži z maslom ponev ali kozo, potresi jo nekoliko s kruhovimi drobtinami in deni vanjo to testo, tako, da bo povsod za prst visoko. Ko se v pečici (roru) lepo rumeno opeče, ga zreži na kocke, katere deni v juho.

59. **Jetrni ponvičnik.**

Pripravi vse, kakor za jetrne cmoke (št. 58.), deni to zmes v ponev, kakor piškotni ponvičnik (gl. št. 58.) ter ga speci ali skuhaj v soparici. Izreži ga z majhnimi modelčki ali z nožem na kocke in ga deni v juho.

60. **Ponvičnik iz sekanice.**

Pripravi sekanico kakor za cmoke iz mešane sekanice (gl. št. 54.), samo mesto enega jajca vzemi 2 rumenjaka in sneg dveh beljakov ter prideni še malo dušenega graha. To zmes zopet speci v kozi ali jo pa v modlu v sopari skuhaj.

61. **Možganji ponvičnik.**

Zmes, kakoršno rabiš za možganje cmoke, speci v kozi, ali jo skuhaj v sopari ter deni ponvičnik, ko je na kocke zrezan, v juho.

62. **Pljučni ponvičnik.**

Sesekaj telečjih ali jančevih pljuč, prideni vsega kakor za pljučne cmoke in speci ponvičnik v kozi ali ga skuhaj v sopari.

63. **Jajčni ponvičnik.**

Raztepi v lončeni kozi 4 jajca, prideni potrebne soli, kosec surovega masla, malo muškatovega cveta in osminko litra čiste mesne juhe ter postavi to na gorko, da se strdi.

Potem zreži ponvičnik na kocke; razmotaj v loncu 1 jajce z drobno zrezanim drobnjakom, lukom, peteršiljem in juho ter vlij to juho na zrezane kocke.

64. **Žemeljni ponvičnik.**

Zreži na kocke ostrgano žemljo ter jo namoči v mleku in kisli smetani. Potem umešaj 1 rumenjak, 3 deke stopljenega surovega ali rakovega masla ali masti, pobrane z juhe; prideni še nekoliko govejega mozga, malo muškatovega cveta, sesekljanega zelenega peteršilja in soli; primešaj temu napojene žemeljne kocke in speci ponvičnik v kozi ali ga skuhaj v sopari.

65. **Jajčna krepka juha** (Consommé).

Razmotaj malo manj kakor četrt litra mrzle, dobre juhe s šestimi rumenjaki, soljo in z žlico surovega masla. Potem zlij to v model in kuhaj pol ure v sopari; nato napravi iz tega žličnike in jih deni v rjavo ali zeliščno juho.

66. **Jetrna krepka juha.**

Izstrgaj telečja, gosja ali prašičja jetra, duši jih s peteršiljem, čebulo in juho; ko se ohladé, jim primešaj 5 rumenjakov. Skuhaj tako pripravljena jetra v sopari, zreži jih na podolgaste rezance in jih deni v juho.

67. **Juha iz vranice.**

Razbeli masla ali masti in nareži vanjo precej čebule; potem prideni na tanke rezine narezane vranice in luka ter duši to tako dolgo, da se luk malo zarumeni, nakar primešaj približno 2 žlici moke. Ko se docela zarumeni, zalij z juho. Kuhano vranico pretlači skozi sito; primešaj juhi še popra in soli ter jo daj na mizo z ocvrtimi ali opečenimi žemeljnimi rezinami.

Prav tako narediš tudi **jetrno juho.**

68. **Pljučna juha.**

Zreži kuhana telečja pljuča na tanke rezance in jih deni v svetlorjavo prežganje, katero zalij potem z juho. Prideni še soli, drobno zrezanega zelenega peteršilja, limonovih olupkov in malo luka. Juho nekoliko pokuhaj, potem jo daj na mizo.

Ravno tako narediš **pljučno obaro;** tedaj pa prilij manj juhe, da bo obara gostejša. Tudi jo malo okisaj z vinskim kisom ali limonovim sokom in zreži vanjo par krompirjev.

Postne juhe.

69. **Prežgana juha.**

Razbeli 2 žlici masla ter napravi v ponvi s 3 žlicami moke rjavo prežganje, katero zalij z gorko osoljeno vodo ali z grahovo juho. Prideni tudi malo kimlja in kuhaj juho pol ure. Potem jo precedi, vlivaj počasi vanjo razmotano jajce in ko še enkrat zavre, jo vlij na opečene žemeljne kocke.

70. **Peteršiljeva juha.**

Skuhaj v slani vodi par korenin peteršilja in 3 olupljene, na kosce zrezane krompirje. To je tako zvana peteršiljeva voda. S to vodo zalij rumeno prežganje; juho kuhaj 20 minut ter jo vlij na opečene žemeljne kocke.

71. **Francoska juha.**

To juho napravi prav tako, kakor mesno francosko juho (gl. št. 14.), samo zalij jo s slano vodo mesto z juho.

72. **Zeliščna juha.**

Glej mesne juhe št. 16.!

73. **Krompirjeva juha.**

Napravi bledorjavo prežganje, prideni mu drobno sesekljanega peteršilja in čebule, zalij to s slanim kropom ali z zeliščno juho ter skuhaj v njej par olupljenih, na kosce zrezanih krompirjev. Vrzi v juho tudi pol lovorjevega lističa ali vršiček majarona ter jo okisaj s kisom ali limonovim sokom.

Ali pa skuhaj posebej v loncu krompir, pretlači ga skozi sitce z juho vred, v kateri se je kuhal, ter zalij s tem prežganje.

74. **Fižolova juha.**

Skuhaj pol litra fižola (ako hočeš, da se bolj hitro skuha, ga namoči v vodi že prejšnji večer) ter ga pretlači s fižolovko vred skozi penovko. S to juho zalij bledorjavo prežganje; ako treba, prilij še vode ali peteršiljeve juhe, prideni pol lovorjevega lista ter juho okisaj. Vanjo deneš lahko opečenih ali ocvrtih žemeljnih kock.

75. **Grahova juha**

se napravi prav tako kakor fižolova.

76. **Lečnata juha.**

To juho je delati tako kakor fižolovo ali grahovo. Ako hočeš, pustiš tudi lahko lečo celo, da je ne pretlačiš skozi penovko.

77. **Gobova juha.**

Osnaži gobe, zreži jih na tanke listke ter jih duši na surovem maslu; prideni tudi malo peteršilja, česnja in popra. Ko se zduši vsa voda, katero dajo gobe iz sebe, jih poštupaj z moko in jih zalij z zeliščno, grahovo ali ribjo juho; preden jo neseš na mizo, vmešaj vanjo 1 rumenjak ali 2 žlici kisle smetane ter jo vlij na ocvrte žemeljne kocke.

Iz suhih gob. Operi parkrat v kropu 1—2 pesti zrezanih, suhih gob, prekuhaj jih ter jih deni na rumeno prežganje, katero zalij potem z zelenjavno, grahovo ali krompirjevo juho. Kot začimbo prideni pol lovorjevega lista, žlico kisa, sesekljanega peteršilja in malo česnja. K juhi daj ajdove žganjce ali pa jo vlij na opečene žemeljne kocke.

78. **Karfijolna juha.**

Kuhaj v slani vodi karfijolne storže; črez nekaj časa pa prideni tudi na par delov razdeljeni karfijolin cvet. Ko so storži mehki, jih pretlači skozi penovko. To pretlačeno juho in cvete deni v svetlorjavo prežganje ter skuhaj v juhi malo riža ali pa jo vlij na ocvrte žemeljne rezine.

79. **Špargljeva juha.**

Poreži špargljem glavice ter skuhaj stebelca posebej v slani vodi. Potem jih pretlači skozi penovko. To in skuhane glavice deni v prežganje ter umešaj v juho rumenjak ali malo kisle smetane in jo vlij na ocvrte žemeljne kocke.

80. **Kruhova juha.**

I. Zreži na kocke kruha ali žemlje, namoči jih v dveh jajcih ter vlij nanje rjave ribje ali grahove juhe.

II. Opraži na tanke rezine zrezan star kruh ali ga ocvri na surovem maslu ter vlij nanj kako postno juho.

III. Ocvri na surovem maslu kruhovih drobtin, kuhaj jih nekaj časa v ribji ali rakovi juhi ter umešaj naposled vanjo rumenjak ali malo kisle smetane.

IV. Skuhaj v vodi narezane žemlje in košček masla, da se bo kruh razkuhal ter da bo juha gosta. To je takozvana »ponada«, katera je za majhne otroke, ki nimajo zob.

81. **Močna juha** (Kraftsuppe).

Vsuj v 2 litra kropa drobtine treh žemelj in jih kuhaj, da se ta juha nekoliko zgosti. Potem prilij 2 kozarca rume-

nega vina, kozarec kuhane vode od črnih črešenj, limonovih olupkov ter trohico cimeta. To naj še malo zavre. V drugem loncu pa raztepi 2 rumenjaka, prideni sok ene limone, malo stolčenega sladkorja in pol žlice moke. Na to vlij ono juho, jo dobro premešaj, in ko zavre, je gotova.

82. **Riževa juha.**

Skuhaj v vodi 5 pesti riža in ko je že skoro mehak, mu prideni bledorjavega prežganja. Lahko deneš v riž tudi kuhanega zelenega graha ali malo dušenih gob. (Glej mesne riževe juhe.)

83. **Zdrobova juha.**

Naredi jo tako kakor riževo, samo grah ali gobe ne spadajo vanjo.

84. **Močnik s prežganjem.**

Vsukaj močnik (gl. št. 31.) ter ga skuhaj 2 tretjini v slani vodi, 1 tretjino pa ga deni na razbeljeno maslo, da se lepo zarumeni, potem ga prideni drugemu močniku, osoli ga ter pusti, da se še nekaj časa kuha.

85. **Rjava ribja juha.**

Nareži v kozo na surovo maslo zelenjave kakor za rjavo govejo juho, prideni na kosce zrezanih rib z glavami vred in malo vode ter duši to počasi toliko časa, da se zelenjava zarumeni; nato poštupaj dušene ribe z moko, prilij grahove ali peteršiljeve juhe ter kuhaj to še 1—2 uri. Ko je juha kuhana, jo precedi ter jo pobarvaj z žefranom. Vanjo lehko vkuhaš riža, ali daš k juhi žganjce ali kak ponvičnik.

86. **Tolčena ribja juha.**

Zarumeni na maslu zelenjave, kakor za tolčene mesne juhe, potem stolci v možnarju ocvrte ali pečene ribe, prideni

jih zelenjavi, osoli in zalij to z grahovo juho ali s kropom in precedi potem skozi sitce ; preden neseš na mizo, umešaj vanjo rumenjak ali pa deni v juho ocvrte ali opečene žemlje.

87. **Rakova juha.**

Vrzi v krop 15—20 rakov; ko so kuhani, iztrebi iz škarij in repov meso ter ga zreži na kosce. Vse drugo, izvzemši žolč, pa stolci v možnarju in duši potem z zelenjavo na surovem maslu; osoli in poštupaj z moko ter zalij z grahovo ali zelenjavno juho. Precedi jo, deni vanjo zrezano rakovo meso in karfijole, šparglјev ali opečene žemlje.

88. **Žabja juha.**

Deni v bledorjavo prežganje tanko zrezanega peteršilja in zalij to z ribjo, grahovo, zelenjavno juho ali s kropom. Potem kuhaj v tej juhi pol ure, očejene žabe; prideni tudi nekoliko muškatovega cveta in popra. Lahko skuhaš v juhi tudi malo graha ali karfijole. — Ako hočeš imeti žabjo obaro, mora biti več prežganja in več žab, da je gostejša.

89. **Juha iz ostrig.**

Operi ostrige v vodi in jih skuhaj v vinu, kateremu prideni peteršilja in čebule. Ko se odpro, vzemi ostrige iz školjk. Potem napravi bledorjavo prežganje, zalij ga z grahovo juho, nareži vanje zelenega peteršilja ter prideni ostrige, limonovih olupkov in malo vina.

90. **Juha iz želv** (Schildkrötensuppe).

Želve devajo navadno v vrelo vodo, da poginejo. Ali pa jim pritisni razbeljeno železno lopatico na hrbet, da pomole vun glavo in noge, katere jim odsekaj ter prestrezi kri. Kuhati moraš želvo tako dolgo v vodi, da ji lehko odlupiš lupinjo. Ko je lupinja in koža odstranjena, zreži želvo

na več koscev ter jo deni v rumeno prežganje, katero zalij z grahovo ali ribjo juho. Osoli jo, prideni malo limonovega soka ter vkuhaj vanjo karkoli.

91. **Ragu-juha.**

Duši od kosti odbrano ribje meso, žabe in rakove repke na maslu in na zeliščih, t. j. na zrezani čebuli, peteršilju, korenju i. t. d., lahko prideneš tudi malo gob. Potem napravi posebej svetlo prežganje, zalij ga z grahovo, zelenjavno ali ribjo juho. V to juho deni dušenih rib, rakov in žab ter malo karfijole ali šparglјev.

92. **Mlečne juhe.**

Na mleku lahko skuhaš riž, zdrob, kašo ali pšeno, ali močnik ter daš to kot juho na mizo. Riž in zdrob lahko tudi potreseš s stolčenim sladkorjem in cimetom.

93. **Šokoladna juha.**

Zavri 1 liter mleka ter deni vanje približno za 40 vin. nastrgane šokolade, nekaj sladkorja ter malo vanilije; potem ubij v skledo 2 rumenjaka in vlij nanju šokolado, pa dobro mešaj, da se ti jajci ne zakrkneta. Juho vlij na opečen kruh ter jo nesi na mizo.

94. **Mandljeva juha.**

Popari pest mandljev, da jim lahko snameš kožo; potem jih stolci z nekoliko mleka, da ne postanejo oljnati. Skuhaj jih v enem litru mleka ali smetane, prideni sladkorja, vanilije ali cimeta. Razmotaj v juhi 2 rumenjaka ter jo vlij na suhar (Zwieback).

95. **Vinska juha.**

Zavri 3 četrt litra vina in četrt litra vode; prideni malo limonovega soka, celega cimeta in sladkorja. Potem umešaj posebej v skledi 2 rumenjaka, malo stolčenega sladkorja in

žlico moke, vlij na to vrelo vino, pa urno mešaj. V to juho deni suharja ali opečenega kruha.

96. **Juha iz piva.**

Zavri liter piva in prideni kot začimbo zopet cimeta, sladkorja in limonovih olupkov. Potem vlij juho na razmotana rumenjaka, katerima primešaj prej tudi malo smetane.

97. **Juha iz rudečih jagod.**

Nalij na 1 liter izbranih jagod četrt litra vina in četrt litra vode ter deni to kuhati. Ko so jagode kuhane, jih pretlači skozi sitce. Sok kuhaj še nekaj časa ter mu prideni malo vina, vode in sladkorja. To juho vlij na suhar (Zwieback), na posladkorjene kruhke (Zuckerbrödchen) ali na ocvrte žemeljne kocke.

98. **Češpljeva juha.**

Deni v lonec liter svežih češpelj, katerim prej izloči kosti, ter jih nalij samo toliko z vodo, da jih bo pokrila. Ko se kuhajo, jih večkrat premešaj, da se ti ne pripalijo. Kuhane češplje pretlači skozi cedilce. Soku prideni nekoliko celega cimeta, precej veliko sladkorja, 2 stolčena dišeča klinčka in kozarec vina ter zavri to. Juho vlij na suhar.

Mesto vina primešaš tudi lahko soku sveže sladke smetane (Obers).

99. **Jabolčna juha.**

Olupi nekaj jabolk, zreži vsakega na 4 krhlje, katere očisti pešek. Ta jabolka skuhaj v vodi, kateri prilij četrt litra vina ter prideni še nekoliko limonovih olupkov in soka ter celega cimeta. Jabolčne olupke kuhaj posebej v vodi ter precedi tudi to v jabolčno juho.

100. **Juha iz suhih črešenj.**

Operi in stolci liter črešenj, nalij nanje vode in jih skuhaj z malo limonovega olupka in kozarcem cvička. Potem pretlači to skozi sito, prideni toliko sladkorja, da bo sladko in malo cimeta ter vlij vrelo juho na suhar (Zwieback).

Omake.

Gorke omake.

101. Kuhan hren.

Napravi na maslu ali masti svetlo prežganje iz ene žlice moke in ene žlice kruhovih drobtin ter deni vanje na strgalniku nastrganega hrena, zalij ga z juho in osoli ter ga nekaj časa vri. Ako je preredek, prideneš lahko še malo drobtin.

Ali: Odrgni eni žemlji skorjo, potem jo zreži na kocke in jo kuhaj v juhi. Ko je razkuhana, prideni žlico nastrganega hrena, premešaj ga dobro ter ga še nekaj časa kuhaj. Lahko ga tudi malo okisaš.

Ali: Olupi jabolko ter ga skuhaj v juhi ali vodi; pozneje prideni 2 žlici hrena ter malo sladkorja.

Z mandlji. Napravi na maslu iz moke in kruhovih drobtin svetlo prežganje ter deni vanje na strgalniku nastrganega hrena in pest olupljenih, v možnarju stolčenih mandljev. Mesto z juho zalij omako z mlekom ali s kislo smetano.

102. Kimljeva omaka.

Zalij navadno rjavo prežganje z juho ter prideni tudi žličico kimlja in potrebne soli. Omako kuhaj približno 1 uro; potem daj precejeno na mizo.

103. **Omaka iz korenja.**

Nastrgaj na strgalniku korenja ali rumene repe. Potem zarumeni na maslu ali masti par koscev sladkorja, deni v to nastrgano korenje, duši ga nekaj časa, poštupaj nato z moko in zalij z juho.

104. **Poljska omaka.**

Sesekljaj malo zelene čebule, zelenega česnja, košček stare čebule, nekoliko drobnjaka in zelenega peteršilja. To deni v bolj temnorjavo prežganje in zalij omako z juho.

105. **Omaka iz korenin.**

Zreži na majhne listke pol čebule, koreninico peteršilja, pol korena in 1 krompir. Skuhaj to v majhnem lončku v juhi; ko je mehko, pretlači vse skozi sito in zalij s tem svetlorjavo prežganje, v katero deni malo sesekljanega zelenega peteršilja in stolčenega popra.

106. **Čebulova omaka.**

Zarumeni na maslu ali masti žličico sladkorja, prideni drobno narezane čebule in takoj nato žlico moke in 1 žlico kruhovih drobtin. Ko je prežganje rujavo, ga zalij z juho ter ga osoli.

107. **Česnjeva omaka.**

Napravi bledorjavo prežganje iz ene žlice moke in ene žlice drobtin ter vrzi vanje 2 stroka stolčenega česnja, zalij ga z juho, prideni še malo soli ter omako nekaj časa vri.

108. **Omaka iz kumar.**

V rumeno prežganje iz dveh žlic moke deni bolj majhno, na tanke listke narezano kumaro, duši jo nekaj časa, potem jo zalij z juho ter prideni soli, popra in par žlic kisle smetane. Prav tako je narediti tudi omako iz kislih

ali vloženih kumar, samo da zreži kisle kumarice, mesto na listke, na drobne rezance.

109. **Zeliščna omaka.**

Stolci v možnarju krebuljice, peteršilja, pehtrana in drobnjaka. Potem deni to na mast, poštupaj z moko, dobro premešaj ter pusti, da se nekaj časa duši. Nato prilij juhe, prideni soli, popra in ako hočeš limonovega soka. Ko se še nekoliko pokuha, precedi omako ter jo daj z mesom na mizo.

110. **Peteršiljeva omaka.**

Napravi bledorjavo prežganje ter deni vanje žlico drobno zrezanega peteršilja. To naj se nekaj časa duši, potem prilij juhe, prideni soli, popra in limonovega soka ali pa par žlic kisle smetane.

111. **Omaka iz zélene.**

Olupi precej veliko zéleno, zreži jo na kosce ter jo skuhaj v juhi. Potem naredi bledorjavo prežganje, zalij ga z juho, v kateri se je kuhala zélena; ko se to nekoliko pokuha, prideni tudi kuhane kosce zélene.

112. **Kislična omaka.**

Deni v bledorjavo prežganje 2 žlici s sekljačem drobno zrezane kislice; pusti jo, da se nekaj časa duši, potem jo zalij z juho, osoli omako ter prideni naposled 2 žlici kisle smetane.

113. **Pehtranova omaka.**

To omako naredi prav tako, kakor kislično, samo mesto kislice deni zrezanega pehtrana.

114. **Drobnjakova omaka.**

Zalij svitlorjavo prežganje z juho ter prideni žlico sesekljanega drobnjaka, soli, naposled par žlic kisle smetane.

115. **Krompirjeva omaka.**

Nareži na mast čebule, potem prideni 2 skozi penovko pretlačena krompirja in 2 drobno zrezani sardeli; zalij to z juho in prideni 1 žlico kisle smetane. Ako ne maraš v omaki sardel, pa deni več kisle smetane ter malo zrezanega peteršilja.

116. **Fižolova omaka.**

Pretlači skozi penovko dobrega kuhanega fižola, deni ga v bledorjavo prežganje, kateremu prilij pozneje še nekaj juhe ter prideni soli, popra, žlico kisa in pol lovorjevega lista ali pa malo stolčenega česnja.

Prav tako narediš tudi omako iz druzega sočivja t. j. iz leče, graha in boba.

117. **Paradižnična omaka.**

Skuhaj v goveji juhi 3 paradižnice; potem napravi bledorjavo prežganje in pretlači vanje paradižnice z juho vred, v kateri so se kuhale. Ako treba, prilij še goveje juhe in deni v omako soli in sladkorja, kolikor se ti zdi. Lahko pa deneš sladkor tudi na mast, še preden si naredila prežganje.

118. **Gobova omaka.**

Duši na masti na listke zrezane jurčke; ko se zduši sok, katerega dajo od sebe, jih poštupaj z moko, premešaj jih dobro ter zalij z juho. — Kot začimbo prideni soli, stolčenega popra, zrezanega zelenega peteršilja in dve žlici kisle smetane.

119. **Omaka iz šampijonov.**

Sesekljaj na drobno 4—5 šampijonov, zelenega peteršilja in nekoliko kimlja ter duši vse to na surovem maslu. Ko se poizgubi sok šampijonov, jih poštupaj z žlico moke ter jih zalij črez 10 minut z juho in naj ta omaka vre še 5 minut.

120. **Omako iz gomoljik** (Trüffelsauce)

je narediti tako, kakor omako iz šampijonov, samo mesto kimlja vzemi stolčenega popra.

Ali: Duši na listke narezane gomoljike ter jih polij nekoliko z vinom. Ko se posuší, jih poštupaj z moko, premešaj dobro ter jih črez nekaj časa zalij z juho; prideni zrezanega peteršilja in prav malo stolčenega česnja.

121. **Olivna omaka.**

Napravi prežganje iz masla ali masti ter dveh žlic moke. Zalij ga z govejo ali ribjo juho. Pozneje prideni drobno zrezanih oliv, kapar, gob, peteršilja in zélene, okisaj omako z limonovim sokom in jo kuhaj še nekaj časa.

122. **Sardelna omaka.**

Očisti 3 sardele, odstrani kosti, zreži meso drobno s sekljačem ter ga deni v rjavo prežganje iz masti, ene žlice moke in ene žlice kruhovih drobtin. Zalij to z juho in ako hočeš, okisaj z limonovim sokom. Lahko primešaš sardelni omaki tudi 2 žlici kisle smetane, a potem je ne okisaj.

Ali: Napravi omako kakor prej, a zalij jo z vinom ter deni vanjo par limonovih rezin.

123. **Slanikova omaka.**

Napravi bledorjavo prežganje iz masti in dveh žlic moke, zalij ga z juho in okisaj z limonovim sokom. Ko je omaka kuhana, deni v omačnik s sekljačem drobno zrezanega slanika ter malo popra. Vlij na to narejeno omako ter jo dobro premešaj.

124. **Rakova omaka.**

Napravi močno svetlo omako (gl. št. 127.), preden jo vliješ v skodeljico, ji primešaj malo rakovega masla, na

rezance zrezanih rakovih repkov in mesa iz škarij, nekoliko limonovega soka in belega popra.

125. **Kaparna omaka.**

Deni v bledorjavo prežganje 1—2 žlici celih ali zrezanih kapar, zalij jih z juho, osoli, pusti jih 20 minut kuhati; potem pa prideni 2 žlici kisle smetane.

126. **Gorka gorčica.**

V bledorjavo prežganje deni četrtinko drobno zrezane čebule, to zalij z juho, prideni nekoliko celega popra, pol lovorjevega lista, in pusti to nekaj časa vreti. Preden vliješ omako v skodeljico, pa ji primešaj še žlico francoske gorčice, 1 drobno zrezano sardelo in limonovega soka.

127. **Močna svetla omaka.**

Nareži na razbeljeno surovo maslo čebule, peteršilja, korenja in zélene, prideni par koscev telečjega mesa in kosti ter duši to nekaj časa, a ne tako dolgo, da bi postalo rjavo; pozneje prilij juhe. Potem pa napravi v drugi ponvi rumeno prežganje in precedi vanje prej narejeno juho.

128. **Močna rjava omaka.**

Duši korenine, meso in kosti kakor pri prejšnji omaki, a dalje časa, da postane vse lepo rjavo. Potem poštupaj to z žlico moke, premešaj dobro, zalij z juho, kuhaj omako nekaj časa, potem jo pretlači skozi cedilce. Ko se omaka ustavi, poberi mast z nje.

Zadnji dve omaki se uporabljata često k različnim pečenkam. Kot začimbo jima lahko prideneš kisa, limonovega soka, karfijole ali kaj druzega.

129. **Holandska omaka.**

Stolci v možnarju 2 na trdo kuhana rumenjaka, 10—15 olupljenih mandljev in prideni 4 žlice dobrega vinskega kisa.

To pretlači skozi cedilce v rjavo prežganje, zalij ga z juho; primešaj še 2 drobno sesekljani sardeli, malo sesekljanih kapar, košček sladkorja in nekaj drobno zrezanega drobnjaka. To mešaj tako dolgo na štedilniku, da se zgosti, potem odstavi.

130. **Omaka k divjačini.**

Nareži v kozo prekajene slanine, pol čebule, koreninico peteršilja, malo zélene, rumene repe, pol lovorjevega lista, par vršičkov materine dušice (Thymian), 6 zrn popra ter prav toliko dišave (Neugewürz) in brinjevih žrn. To duši toliko časa, da se zelišča zarumene, zalij s kvašo (ako je prekisla, primešaj malo juhe) ter kuhaj omako tako dolgo, da so koreninice mehke. Potem pretlači vse skozi cedilce, primešaj 5 žlic kisle smetane in ako hočeš, tudi malo kapar in pusti to vreti še 10 minut. S to omako polij divjačino.

131. **Salmi-omaka.**

Zreži na drobno meso divje perutnine ter ga stolci v možnarju s par koščki ocvrte žemlje. Potem duši to v soku kake pečenke in prideni pozneje poldrugo žlico moke. Že prej pa kuhaj v juhi stolčene kosti perutnine in s to juho zalij ono stolčeno dušeno meso. Prideni še soli, par žlic vina, limonovega soka, malo popra, stolčene dišave in naposled 2 žlici kisle smetane.

132. **Omake h kuhani perutnini.**

I. Zalij s kurjo juho prežganje iz dveh žlic masla in dveh žlic moke, prekuhaj to nekoliko, potem prideni 3 žlice kisle smetane, žličico drobno zrezanega peteršilja in soli. S to omako oblij kuretino ali kuhano teletino.

II. Napravi prežganje iz dveh žlic masla in dveh žlic moke, zalij ga s kurjo juho; prideni pozneje pol kozarca madejrskega ali kakega drugega dobrega vina, limonovega soka in košček sladkorja. V drugi posodi pa raztepi 2 ru-

menjaka, vlivaj počasi nanju omako ter urno mešaj, da se ti jajci ne zakrkneta.

133. **Francoska omaka.**

I. Umešaj v kotličku ali v medeni (mesingasti) posodi 2 rumenjaka, 4 žlice kisle smetane, žlico sardelnega masla, malo stolčenega česnja, materine dušice, limonovega soka, žličico moke in kozarec juhe ter raztepaj to z motičem (šprudljem) tako dolgo na žrjavici, da počasi zavre in se zgosti. Potem oblij s to omako kuretino ali ribe.

II. Zalij z ribjo juho bledorjavo prežganje; prevri to dobro in mešaj neprestano, dokler se ne zgosti. Potem umešaj v omako 2 rumenjaka ter raztepaj še vedno; prideni soli, 2 rezini limone brez pešek in prav malo muškatovega cveta.

134. **Frikasé-omaka.**

Deni v kozo masti, malo dobre slanine, na rezine zrezanega peteršilja, rumene repe, korenja, zélene, čebule, lovorjev listič in na vse to osoljeno kokoš ali 2 piški. Prilij tudi kakih 6 žlic juhe in 3 žlice vina. Kokoš duši pokrito; ko je mehka, jo vzemi iz koze, odcedi mast, prideni še 3 žlice vina, soka ene limone in toliko juhe, da bo soka približno malo manj kot četrt litra. Pusti, da to dobro prevre, potem precedi sok v drugo, manjšo kozo in ga raztepaj s petimi rumenjaki vred na žrjavici kakor šadó. Ko se ti zgosti, odstavi posodo ter raztepaj omako še nekaj časa, da se ti ne zagrize. S to omako polij zrezano kokoš.

Ako hočeš imeti omako mrzlo, postavi kozo v mrzlo vodo ter jo raztepaj z motičem tako dolgo, da se popolnoma shladi.

II. Napravi prežganje iz poldruge žlice masla in ene žlice moke. To prežganje zalij z ribjo juho, s sokom od pečenke ali perutnine; potem razmotaj omako na žrjavici s tremi rumenjaki in dvema žlicama kisle smetane. Ko se zgosti, oblij ž njo pečenko, perutnino ali ribe.

135. **Vinska omaka.**

Razbeli surovega masla ali masti ter zarumeni na tej masti žlico stolčenega sladkorja. Potem prideni žlico moke in 2—3 žlice kruhovih drobtin. To premešaj in zalij le malo z juho, pozneje pa prilij kozarec vina, prideni malo celega cimeta, limonovih olupkov in prav malo soli. Ako ti je prekislo, prideni še sladkorja. Preden neseš omako na mizo, vzemi iz nje cimet in limonove olupke.

136. **Limonova omaka.**

Deni na razbeljeno surovo maslo žličico sladkorja; ko se zarumeni, pa še poldrugo žlico moke in eno žlico kruhovih drobtin; to zalij z juho, prideni prav drobno zrezanih limonovih olupkov, soka ene limone, soli in, ako hočeš, še malo sladkorja.

Mesto z juho zaliješ omako tudi lahko z vinom, namešanim z vodo.

Prav tako narediš tudi **pomarančno omako.**

137. **Brusnična omaka.**

Napravi svetlo prežganje iz masti in ene žlice moke in deni vanje 4—5 žlic vkuhanih brusnic, zalij jih z vinom, kateremu lahko primešaš malo vode ter ne pusti, da dolgo vro.

Ako delaš omako iz svežih brusnic, potem pa prideni še precej sladkorja in jih kuhaj toliko časa, da se razpočijo, t. j. približno 20 minut.

138. **Omaka iz šipečjih jagod** (Hagebutte).

Skuhaj sveže šipečje jagode v vodi in vinu do mehkega ter jih pretlači skozi sitce. Potem napravi svetlo prežganje, deni vanje pretlačene jagode s tekočino vred, v kateri so se kuhale. Ako treba, zalij še z juho ali vinom. Prideni limonovih olupkov, 1 dišeč klinček in malo sladkorja. Ta omaka je dobra k prekajenemu jeziku.

Ako imaš mezgo (»zolzen«) od šipečjih jagod, tedaj jo zmešaj z vodo, da bo redka in deni mesto pretlačenih jagod to v prežganje.

139. **Ribizljeva omaka.**

Deni v svetlo prežganje par žlic ribezlja brez recljev, zalij ga z juho, okisaj z vinom ter prideni sladkorja, kolikor ugaja tvojemu okusu. Omako kuhaj nekaj časa ter jo daj na mizo k mesu.

140. **Malinova omaka.**

Stlači z žlico 2 srednjevelika kozarca malin ali jagod ter jih stisni skozi robec. Potem napravi bledorjavo prežganje in ga zalij z malinovim sokom, prilij 4 žlice vina in pol kozarca vode ter prideni precej sladkorja. To omako lahko daš h kakemu pudingu, praženju (»šmarnu«) i. t. d.

141. **Breskova omaka.**

Olupi 4 breskve, poberi kosti iz njih ter jih skuhaj. Da se ti ne prižgó, prideni malo vina in vode. Potem napravi bledorjavo prežganje, deni vanje kuhane in skozi sito pretlačene breskve, prideni sladkorja in, ako treba, še vina in vode.

142. **Marelčina omaka.**

Naredi jo prav tako, kakor omako iz breskev.

143. **Omaka iz kutin.**

Olupi veliko kutino, zreži jo na krhlje ter jo skuhaj v vinu in vodi. Potem napravi prežganje, deni vanje pretlačeno kutino, sladkorja in še vina in vode.

144. **Češpljeva omaka.**

Skuhaj 15 češpelj s koscem cimeta tako kakor kutine in jih pretlači. Tudi ostalo napravi tako kakor pri prejšnji omaki.

Pozimi narediš lahko skoraj vse te omake mesto iz svežega sadja iz njega mezge (»zolzna«) ali odcedka (»abgus«). Deni v prežganje žlico z vodo in vinom zmešane mezge ali odcedka, prideni še malo sladkorja in, ako hočeš, kak dišeč klinček ali cimeta.

Ako delaš omako iz odcedka, deni na mast nekaj več moke ali drobtin, da ne bo omaka preredka.

145. **Črešnjeva omaka.**

Izloči kakim 30—40 črešnjam peške ter jih skuhaj v polovici kozarca vina in v enem kozarcu vode. Prideni pa tudi 10—15 stolčenih pešek in nekaj stolčenega cimeta. Potem stlači to skozi cedilce, deni pretlačene črešnje v prežganje ter primešaj še malo limonovega soka in toliko sladkorja, da bo omaka sladka. Pusti, da nekaj časa vre, potem je dobra.

146. **Mlečna omaka.**

Zavri kozarec dobrega mleka ali sveže smetane, prideni ji — ako hočeš — košček drobno zrezane, v cunjico zavezane vanilije ali pa cimeta. Potem v drugi posodi dobro umešaj 3 rumenjake in stolčenega sladkorja, vlij na to vrelo mleko ter urno mešaj. S to omako oblij kako gibánico ali puding.

147. **Šokoladna omaka.**

Umešaj 2 rumenjaka, sladkorja in 3—4 žlice nastrgane šokolade; temu prilij poldrug kozarec kuhanega mleka, potem pa postavi kozo na štedilnik in mešaj tekočino tako dolgo, da se omaka zgosti, a zavreti ne sme.

Mrzle omake.

148. Kisel hren.

I. Nastrgaj na strgalniku hrena, polij ga s kisom ter prideni malo sladkorja. Ako ne maraš prehudega hrena, ga najprej popari z juho ali s kropom, odcedi ga ter vlij šele potem kis nanj.

II. **Jabolčen hren.** Nastrgaj na strgalniku jabolko in hrena, deni oboje v skodeljico ter primešaj malo sladkorja in košček limonovega olupka. Na to nalij kisa, da bo ž njim hren pokrit.

III. **Jajčen hren.** Skuhaj na trdo 2 jajci, zreži ju na drobno s sekljačem ter jima primešaj hrena, kisa, olja in soli.

149. Jajčna omaka.

I. Raztepaj tako dolgo v lončku na žrjavici 3 surove rumenjake, 3 žlice olja, 3 žlice kisa in prav toliko juhe, da se tekočina zgosti. Potem prideni soli, popra in zrezanega drobnjaka ter pusti, da se omaka ohladi.

II. Zreži s sekljačem 3 kuhana jajca, deni jih v skodeljico ter primešaj 4 žlice olja, 3 žlice kisa, soli in zrezanega drobnjaka.

III. Stlači 2 majhna kuhana krompirja in 2 kuhana rumenjaka, deni to v skodeljico ter prideni olja, kisa, soli, drobnjaka, popra in — ako hočeš — 2 sesekljani sardeli.

150. Fižolova omaka.

Pretlači skozi penovko fižola, potem mu prilij olja in kisa ter prideni zrezanega drobnjaka in soli.

Prav tako narediš **grahovo** in **lečnato omako.**

151. **Mandljeva omaka.**

Stolci v možnarju 3 pesti slečenih mandljev, prideni 2 kuhana rumenjaka, finega olja, kisa, strok stolčenega česnja in soli ter pretlači to skozi penovko.

152. **Frikasé-omaka.**

I. Deni v kotliček 4 surove rumenjake, kozarec finega olja, prav toliko aspika, soka ene limone, soli, belega popra, in 4 skozi penovko pretlačene sardele. To motaj na žrjavici, da se zgosti, potem postavi kotliček na led ali v mrzlo vodo ter motaj, da se še bolj zgosti. To omako rabi kot polivko na ribe ali na kako drugo meso.

II. Glej gorke omake št. 134.

153. **Omaka iz kapar.**

Zreži drobno veliko pest kapar in 2 sardeli ter prilij olja in soka ene limone, tako da bo omaka precej gosta.

154. **Kavijarjeva omaka.**

Deni v skledo 2 žlici kavijarja, žličico drobno zrezane čebule, soka ene limone, žlico kisa, 2 žlici olja in 1 surov rumenjak. To dolgo mešaj, da postane lepo gladko; ako je omaka pregosta, primešaj še nekaj kisa ali olja.

155. **Gorčica (ženof).**

Operi presejano in od plev očiščeno gorčico ter jo posuši v gorki peči. Potem jo prav dobro stolci v možnarju ali jo pa zmelji v mlinu za kavo. Kadar hočeš gorčico narediti, skuhaj sladkega vinskega mošta ter poberi pene z njega do čistega. Prideni mu kos sladkorja in vlij kuhani mošt v drug lonec, da se ohladi. Nato mu primešaj gorčične moke, t. j. stolčene in presejane gorčice in nalij omako v steklenice, katere dobro zamaši.

Ali: Ako nimaš mošta, vzemi vina ali hruškovca, v katerega deni precej sladkorja in skuhaj v njem toliko gorčične moke, da bo omaka srednjegosta.

Ali: Kuhaj pol kozarca sladkorja v 2 1/4 kozarca vode tako dolgo, da se voda povre in se začne sladkor rumeniti. Nato prilij 1 1/2 kozarca kisa, premešaj to dobro in prideni gorčične moke, da bo omaka zelo gosta. Potem zavri posebej poldrug kozarec kisa z vejico pehtrana in malo soli, stlači pehtran in precedi tekočino, s katero razmešaj pripravljeno gorčico. Komur ugaja sladka gorčica, pridene lahko še sladkorja. Ohlajeno omako nalij v steklenice, katere zasmoli. Taka gorčica je tem boljša, čim starejša je.

Ali: Skuhaj kozarec medu in mu prideni kozarec gorčične moke. Omako razredči s kuhanim ter ohlajenim navadnim ali pehtranovim kisom.

Suha gorčica. Zamesi presejano gorčično moko z osladkorjenim vinom ali kisom v testo; iz tega testa naredi krogljice v velikosti majhnih orehov ter jih posuši. Kadar potrebuješ gorčico, deni orehe v osladkorjeno vino, katero mešaj tako dolgo, da se orehi razpustė. Na ta način dobiš tudi lahko **gorčično omako.** Gorčične orehe moraš hraniti na suhem kraju.

156. **Sardelna omaka.**

Zreži drobno 6 sardel, pretlači jih skozi penovko ter jim primešaj soka dveh limon in toliko olja, da je omaka srednjegosta.

157. **Omaka k ribam.**

Sesekljaj prav drobno 3 očejene sardele in košček bele čebule; primešaj temu 2 žlici finega olja, 3 žlice gorčice, malo stolčenega sladkorja, soli in toliko vinskega kisa, da bo omaka srednjegosta. S to omako oblij kuhane ali marinirane ribe.

158. **Omaka k mrzli teletini.**

I. Stolci v možnarju par v vinskem kisu namočenih žemeljnih rezin, 2 trda rumenjaka, nekoliko materine dušice, košček čebule, 2 sardeli, malo kapar in 2 lovorjeva lista; vlij na to malo olja, pretlači vse skozi penovko in prideni še toliko vinskega kisa in olja, da bo omaka dovolj redka.

II. Stolci v možnarju 2 trda rumenjaka in pest olupljenih mandljev; primešaj temu malo stolčenega sladkorja, 2 žlici olja, 6 žlic vinskega kisa, drobno zrezanega drobnjaka, 2 očiščeni sesekljani sardeli in soli. To dobro premešaj, ako je pregosto, prilij še olja in kisa.

159. **Omaka k divjačini.**

Razreži pol bele čebule, prideni 2 trdo kuhana rumenjaka, malo drobno zrezanih limonovih olupkov, nekoliko stolčenega sladkorja, 8—10 v možnarju stolčenih brinjevih jagod, 2 žlici olja, 8 žlic vinskega kisa in soka dveh limon. Vse to dobro zmešaj; ako je pregosto, prilij še malo kisa.

Ali: Zmešaj dobro: 4—6 žlic francoske gorčice, 6 žlic črnega vina in 2 žlici jabolčnega soka ter zavri to. Ko se ohladi, primešaj še soka treh ali štirih limon, 2 žlici olja, malo sesekljanih limonovih olupkov in nekoliko sladkorja.

160. **Majoneza.**

Navadno kakor polivka na perutnino, ribe, divjačino i. dr.

I. Stolci v možnarju 5 rumenjakov, 3 sardele, žlico olja in pretlači to skozi penovko v skledo, ki stoji na ledu ali vsaj na zelo mrzlem kraju. Potem pridevaj počasi finega olja 10—15 dek, soka 1—2 limon in malo soli.

II. Mešaj na žrjavici v kotličku 6 surovih rumenjakov, in 16 žlic dobrega vinskega kisa, zmešanega z vodo; in sicer mešaj to tako dolgo, da se zgosti kakor šadó. Potem vlij omako počasi v skledo in jo mešaj še toliko časa, da se ohladi. Ko je že hladna, prilivaj olja, kolikor se ti zdi in

prideni tudi malo soli. Nato postavi skledo na mrzel kraj. Preden boš potrebovala omako, ji primešaj še poldrug kozarec dobre kisle smetane.

III. Deni v lonček 3 rumenjake, 2 jajčni lupini olja, eno lupino kisa, nekoliko soli, belega popra, soka pol limone, 6 skozi sito pretlačenih kapar, pretlačeno sardelo in malo mlačnega mleka. To motaj na ognjišču z motičem (šprudljem) tako dolgo, da se zgosti kakor šadó, zavreti pa ne sme. Potem postavi lonček v skledo mrzle vode in motaj še toliko časa, da se majoneza ohladi.

IV. Odrgni skorjo četrtinki fine žemlje, sredico namoči v vodi ter jo potem ožmi. To, 2 trdo skuhana rumenjaka in 10 drobno sesekljanih kapar pretlači skozi sito. Nato deni v lonec 3 surove rumenjake, soka pol limone, 2 žlici pehtranovega kisa in 2 žlici vina. To mešaj toliko časa pri ognju, da se nekoliko zgosti, potem pa vlij omako v skledo k pretlačenima rumenjakoma, žemlji in kapram ter prideni še 3 žlice finega olja in malo soli. To mešaj še nekaj časa!

V. Skuhaj v vodi peteršilja, krebuljice, pehtrana, kislice in drobnjaka ter pretlači to skozi sitce v skledo. Prideni 5 surovih rumenjakov, malo soli, mešaj venomer in pridevaj počasi še 12 dek olja in nekaj mrzlega aspika; ko se nekoliko zgosti, prideni soka ene limone ter belega popra. Skledo vzemi šele z ledu, ko majonezo potrebuješ.

161. **Zeliščna omaka.**

Prideni trem trdo kuhanim rumenjakom 2 žlici gorčice, vinskega kisa, olja, soli, belega popra, 1 žlico vina, žličico sladkorja, kuhane pese, kislih kumaric, peteršilja, pehtrana in drobnjaka, vse drobno sesekljano. Omako dobro premešaj ter jo daj k ribam ali mesto majoneze h kuretini.

162. **Omaka k mrzli pečenki.**

Stlači ikre 1 slanika in jih zmešaj s finim oljem; potem prideni malo kisle gorčice, nekaj kapar in popra, 2 kuhana

stlačena rumenjaka, nekoliko sesekljanega peteršija in drobnjaka, 2—3 drobno zrezane sardele in naposled še kisa, kolikor ugaja tvojemu okusu.

163. **Tartarska omaka.**

Razmotaj 4 surove rumenjake s finim oljem, da bodo prav tekoči; potem prideni 4 kuhane in stlačene rumenjake, 2 žlici prave francoske gorčice, limonovega soka, kisa, kolikor ugaja tvojemu okusu, nekoliko soli in malo sladkorja.

Asijete.

Pri večjih obedih dajejo kuharice navadno takoj po juhi kako lahko, večinoma mesno jed ali pastete, in potem šele goveje meso ali pečenko.

164. **Telečji možgani.**

Očisti možgane, t. j. deni jih v vročo vodo, da potem potegneš kožico z njih. Nato nareži v ponev na mast malo čebule, peteršilja, korena, prideni par zrn popra ter duši to nekaj časa; prilij včasih nekoliko juhe, da se ti korenine ne zapalijo. Ko so mehke, jih poberi iz ponve ter deni vanjo možgane, osoli jih ter pusti, da se duše četrt ure. Potem jih deni v skledo, okoli njih naloži kuhane karfijole in rakovih repkov. Na mast, iz katere si vzela možgane, pa deni žličico moke, napravi svetlo prežganje, prilij dve žlici juhe in limonovega soka, polij s to omako možgane in jih nesi na mizo.

165. **Možgani v majonezi.**

Kuhaj možgane v slani vodi četrt ure, deni jih v skledo ter jih potresi z narezanim drobnjakom.

K tem možganom daj posebej v omačniku majoneze št. 160, II.

166. **Ocvrti možgani.**

Zreži očejene možgane na kosce, osoli jih, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter jih ocvri na maslu. Potem jih deni na kako dušeno prikuho ali pa jih naloži na krožnik, okrog njih pa na rezine zrezane limone.

167. **Možgani v školjkah.**

Duši možgane na surovem maslu, osoli jih ter potresi z drobno zrezanim peteršiljem, naloži jih v školjke, potresi s kruhovimi drobtinami, pokapaj s surovim ali sardelnim maslom ter deni školjke za malo časa v pečico, da se možgani pri vrhu strdijo.

168. **Možganske klobasice.**

Skuhaj možgane v slani vodi, potem jih stlači, primešaj popra in zelenega peteršilja ter zavij majhne dele teh možgan v oblate tako, da dobiš oblike polklobasic; povaljaj jih v jajcu in drobtinah ter jih ocvri. Deni jih na kako prikuho ali serviraj k njim narezane limone ali kuhano karfijolo v solati, t. j. zabeljeno z oljem in kisom.

Mesto klobasic narediš lahko tudi možganske zarebrnice (kotlete). Deni možgane na oblate ter jim daj obliko kotletov, na eni strani vtakni vsakemu mesto rebra koreninico peteršilja. Te zarebrnice tudi povaljaj v jajcu in kruhu ter jih ocvri.

169. **Telečja glava s hrenom.**

Nasoli telečjo glavo približno s tremi žlicami soli, zaveži jo v prtič ter jo obesi na kuhalničnem reclju v lonec, ki je napolnjen s kropom. Glava mora biti seveda popolnoma v vodi, katero okisaj s par žlicami kisa ter ji prideni precej narezane čebule, peteršilja, korenja, zélene, materine dušice, celega popra in lovorjev listič. Ko se je kuhala glava

približno 2 uri, jo vzemi iz lonca, potegni z jezika kožo, v nos ji vtakni zelenega peteršilja; okrasi tudi rob krožnika s peteršiljem in z nastrganim hrenom ter nesi glavo celo na mizo; posebej v skodelici pa daj kislega hrena (gl. št. 148.).

170. **Telečja glava v omaki.**

I. Zreži meso kuhane telečje glave na kosce, položi jih na podolgast krožnik ter jih oblij s frikasé-omako (gl. št. 134.).

II. Napravi bledorjavo prežganje ter ga zalij z juho, v kateri se je kuhala telečja glava. Prevri dobro to omako in prideni potem 4 žlice kisle smetane, kosec sladkorja, limonovega soka in žlico kapar. V to omako deni na rezine narezano meso telečje glave; prevri ga še enkrat ter ga nesi potem na mizo.

171. **Nadevana ušesa.**

I. Duši na surovem maslu na kosce zrezana jetra, zrezan želodec in zrezane peruti kuretine, prideni tudi malo kuhane karfijole ali špargljev; s tem napolni kuhana telečja ušesa, povaljaj jih v jajcu in drobtinah ter jih ocvri na maslu. Ocvri tudi zelenega peteršilja ter ga daj k ušesom na mizo.

II. Duši šampijone ali jurčke na surovem maslu, prideni zrezanega zelenega peteršilja, soli in popra ter napolni s tem nadevom telečja ušesa. Da ti nadev pri cvrenji ne pade iz ušes, sešij jih nekoliko na gornji strani; ako so ocvrta, potegni zopet nit iz njih.

172. **Nadevan jezik.**

Skuhaj v slani vodi do mehkega svež goveji jezik. Potem ga odreži na debelejšem koncu, ki tiči v goltancu, za kake 3 prste ter sesekljaj to meso drobno s sekljačem.

Tej sekanici primešaj 2 surovi jajci, malo surovega masla, kruhovih drobtin, drobno sesekljanega peteršilja in luka ter par zrn soli. Nato olupi ostali jezik, prereži ga po dolgem, a ne povsem narazen; obloži eno notranjo stran jezika s pripravljenim nadevom, stisni jezik zopet v prejšnjo obliko, kakor da ni prerezan, namaži ga z razmotanim rumenjakom, potresi z drobtinami, polij z razbeljenim surovim maslom ter ga peci toliko časa v pečici, da se na gornji strani zarumeni.

173. **Jezik v omaki.**

Olupi 2 kuhana telečja jezika, zreži ju na precej debele rezine, preslanini ju ter duši na surovem maslu in čebuli, zalij ju z juho in naposled prideni par žlic kisle smetane.

174. **Razsoljen (peklan) jezik.**

Potolci umit volovski jezik ob kako desko; podrgni ga s soljo in solitarjem, ako hočeš, stolci tudi pol stroka česnja in limonovih olupkov, odrgni ga s tem ter ga pusti takega ležati 4—5 dni. Potem ga skuhaj, olupi ter nareži; na sredo in ob kraju naloži nastrganega hrena ali pa daj k jeziku fižola, graha ali kislega zelja. Razsoljen jezik obesiš tudi lahko za kake 3 dni v dim ter ga skuhaš šele potem.

175. **Zarebrnice v smetani s sardelami.**

I. Snemi meso vsake posamezne telečje zarebrnice (karmenateljca) od zgoraj do srede rebra; potem potolci meso z lesenim kladivom, daj zarebrnicam lepo okroglo obliko, nasoli jih ter jih speci. Na mast, v kateri so se pekle zarebrnice, pa vsuj žlico moke, zalij prežganje s kozarcem juhe; prideni še 2 žlici kisle smetane, žličico kisa in 3 na rezance zrezane, v vodi namočene sardele. To omako prevri dobro ter oblij ž njo zarebrnice.

II. Namaži preslaninjene zarebrnice na obeh straneh s sardelnim maslom, speci jih ter jih prevri naposled v kisli smetani.

176. **Zarebrnice v zeliščih.**

Pripravi zarebrnice kakor prej ter potresi vsako na obeh straneh s soljo in poprom. Nato pa sesekljaj drobno malo zelenega peteršilja, 3 sardele, 4 šampinjone, nekaj čebule, drobnjaka in žlico kapar. Polovico te sékanice deni v kozo, ki je dobro namazana s surovim maslom, položi na to zarebrnice, pokrij jih z drugo polovico sékanice ter polij z razbeljenim surovim maslom. Pozneje prilij malo goveje juhe ter limonovega soka in daj zarebrnice v tej omaki na mizo.

177. **Zarebrnice od jagnetine.**

S peteršiljem in grahom. Povaljaj tolčene zarebrnice od jagnetine v moki, speci jih na surovem maslu ali masti, prideni zrezanega zelenega peteršilja, graha in juhe ter jih duši tako dolgo, da bodo mehke.

178. **Krompirjeve klobasice.**

Zmešaj enake dele kuhanega krompirja, sesekljanega svežega svinjskega mesa in teletine. Prideni tudi nekoliko sesekljanega peteršilja in smetane, belega popra ter soli. Iz tega nadeva napravi majhne klobasice ter jih ocvri na maslu. H klobasicam daj kislo zelje, zeleno solato ali kisle kumarice.

179. **Telečje klobasice.**

Sesekljaj 3 četrt kilograma telečjega mesa ter nekaj slanine; na to sékanico vlij kozarec sveže smetane, prideni limonovih olupkov in ako hočeš, malo česnja, soli in popra; vse to dobro premešaj ter natlači z brizgljo čevica. Klobasice daj po juhi s hrenom ali z gorčico.

180. **Možganske svinjske klobase.**

Sesekljaj drobno 3 četrt kilograma svežega svinjskega mesa in kosec slanine; prideni očejene svinjske možgane, popra, soli, zrezanih limonovih olupkov in 1 dišeč klinček. To sékanico poškropi z juho ter jo natlači v svinjska čreva, obesi klobase za tri dni v dim ter jih peci na surovem maslu ali jih skuhaj ter daj na »ohrovtu« ali kislem zelju na mizo.

181. **Klobasice od kuretine.**

Zreži drobno surovega kurjega mesa, jeter, slanine, peteršilja, limonovih olupkov in majarona; prideni soli, pol v sveži smetani namočene žemlje in 1 rumenjak. To dobro premešaj in natlači v koštrunova čreva ter napravi klobasice. Speci jih in jih daj z gorčico na mizo.

182. **Goveje meso v svalkih.**

Zreži govejega mesa na plošnate rezine, potolci jih dobro s kladivom ter jih nasoli. Potem zmešaj sesekljane surove svinjine, četrt v mleku namočene žemlje, popra, luka, jajce in malo soli. S tem nadevom namaži za prst debelo goveje rezine, zvij jih skupaj, zašpili jih ter duši na masti in juhi. K svalkom daj na liste narezane limone, kislih kumaric, krompirja, ali pa jih oblij s kako omako.

183. **Teletina v svalkih.**

Pripravi prav tako teletino, kakor pri prejšnji številki govedino. Potem pa sesekljaj 3 sardele, 2 luka ter primešaj še malo surovega masla. Namaži s tem nadevom rezine, zašpili jih ali zveži z nitjo ter jih duši na surovem maslu in juhi. Naposled jih potresi nekoliko z drobtinami ter poškropi z vinom. Okrog svalkov naloži venec laških makaron ali pa dušenega riža.

184. **Ragú-svalki.**

Zreži precej drobno kuhano ali pečeno teletino ter jo duši 10 minut na surovem maslu, poštupaj to z žličico moke, prideni zrezanega peteršilja, dušenih gob, kuhanega graha, karfijole in, ako hočeš, tudi zrezanih rakovih repkov in rakovega masla. Potem napravi precej tanke pražene vlivánce (Frittaten), namaži jih s tem nadevom, zvij jih skupaj, zveži z nitjo, povaljaj v jajcu in drobtinah ter jih ocvri.

185. **Mesna jabolka.**

Napravi srednjevelike cmoke iz sékanice od perutnine ali gosjih jeter in gomoljik ter dveh svežih jajec in jih na gornji in spodnji strani nekoliko stisni, da bodo imeli obliko jabolk; na eni strani vtakni vanje dišeč klinček, povaljaj jih v drobtinah ter jih ocvri. K tem jabolkam daj narezane limone.

186. **Telečji ptički.**

Nareži od telečjega stegna precej tanke rezine, kakor za zrezke, potolci jih ter nasoli. Potem sesekljaj slanine, pečene teletine in limonovih olupkov ter duši to nekaj časa na surovem maslu; prideni soli in 2 žlici kisle smetane in pomaži s tem nadevom potolčene kosce, zvij vsakega posebej skupaj, poveži z nitjo ter jih natakni na špiljo. Med vsakega ptička pa deni tudi rezino prekajene slanine in poleg slanine vedno listek vrtne kadulje (žajblja). Speci ptičke na špilji v veliki kozi ali v podolgasti ponvi ter jih polivaj z mastjo. Ko so pečeni, jih deni s špiljo vred na krožnik, potem pa potegni špiljo iz njih.

187. **Zarebrnice v aspiku.**

Pretakni telečje zarebrnice z rezanci kislih kumaric, slanine in jezika, duši jih na slaninskih rezinah in ko so mehke, jih deni pod kako težo. Črez par ur jih položi v

posodo, v kateri je za prst debelo strjenega aspika. Polij jih zopet z aspikom ter pusti, da se strdi. Potem prevrni posodo z zarebrnicami ter jih zreži z gorkim nožem.

188. **Zarebrnice v majonezi.**

Speci telečje zarebrnice na slaninskih rezinah; ko se ohlade, jih polij s katerokoli majonezo ali z zeliščno omako št. 161.

189. **Kokoš v frikasé.**

Glej frikasé-omako št. 134.

190. **Piščeta v majonezi.**

Polij 2 zrezani piški z majonezo ali pa z zeliščno omako (št. 161.) Ob robu krožnika pa naloži stročjega fižola v solati, kislih kumaric, drobno sesekljanih jajec in rudeče pese ali kaj druzega.

191. **Neprave ostrige.**

Obreži kos belega papirja v obliki in velikosti krožnika, na katerem poneseš jed na mizo. Ta papir pomaži na debelo s surovim maslom; potem odreži od dobrega telečjega mesa majhne kosce v obliki ostrig, potolci jih z noževim hrbtom, osoli jih, pomaži s sardelnim maslom, razloži jih na papirju, katerega deni v plitko kozo. Potresi neprave ostrige še z drobtinami, pokapaj jih z limonovim sokom ter jih peci na bolj slabem ognju. Ko so pečene, jih deni s papirjem vred na krožnik ter jih obloži z limonovimi rezinami ali pa s kupčki francoske gorčice.

192. **Neprave školjke.**

I. Napravi belo prežganje iz ene žlice surovega masla in ene žlice moke ter ga zalij s par žlicami mleka. Prideni

še 1 rumenjak in sneg enega beljaka. Potem zmešaj polovico dušenih telečjih možgan, kosec drobno sesekljane, pečene teletine in trdo kuhano, sesekljano jajce. Sesekljaj 3 sardele ter žlico kapar in skuhaj to v vinu. Ko je vse gotovo, namaži prazne školjke s surovim maslom, vlij vanje malo pripravljene goste omake, vrhu omake deni mešanice od možgan in teletine, polij to z vinom ter v njem kuhanimi kaprami in sardelami, potem deni zopet vrsto omake, posipaj jo z drobtinami in pokapaj s surovim maslom. Postavi školjke v pečico, da se nadev opeče, nato jih deni na krožnik, obloži jih s kislimi kumaricami ter jih nesi na mizo.

II. Primešaj pečenemu, drobno zrezanemu ribjemu mesu limonovega soka, popra in olja. S tem nadevom napolni prazne školjke, vrhu deni majoneze ter daj školjke mrzle na mizo.

193. **Kuhane ribe.**

Očejene ribe, kakor krape, postrvi glavatice (Lachsforellen), sulce (Huchen), menke (Aalrutten), lososе (Lachse) itd. zloži s hrbtom navzgor, kakor da bi plavale, v podolgovato kozo tesno drugo poleg druge; ako je v kozi preveč prostora, pa vtakni med ribe tudi košček bukovega lesa. Potem vlij v kozo toliko vroče vode, da pokrije ribe. Prideni pa tudi koreninico peteršilja, malo čebule, zélene, korenja, lovorjev listič, limonovih olupkov, celega popra, žlico soli in par žlic kisa. Pusti, da ribe hitro zavró, potem pa naj se počasi kuhajo še toliko časa, da stopijo oči kakor bele krogljice iz glave.

Ako daš ribe gorke na mizo, jih deni takoj na podolgast krožnik, zreži ribe, a pusti jih skupaj, kakor da so cele. Okrasi jih z limonovimi rezinami in z zelenim peteršiljem ter jih daj z oljem in kisom na mizo.

Lahko jih obliješ tudi z omako (ali jo daš posebej v skodelici) iz šampinjonov, z zeliščno ali kaparno omako.

Ako daš ribe mrzle na mizo, pa naj se ohlade v vodi, v kateri so se kuhale. Okrasi jih prav tako ali pa prideni

še kuhane karfijole, trdo kuhanih, zrezanih jajec, z majhnimi modelčki narezanega aspika; posebej v skodelici pa daj na mizo gorčice ali kislega hrena, mrzle frikasé-omake ali omake (št. 157.).

194. **Krap v rumeni omaki.**

Očejenega, na kosce zrezanega ter osoljenega krapa deni v kozo na maslo in prideni narezane čebule, zélene, peteršilja, lovorjev listič, limonovih olupkov, korenja in nekaj zrn celega popra. To naj se duši in prilivaj polagoma grahove ali peteršiljeve juhe, da se ti riba ne pripali. Ko je krap dovolj dušen, ga vzemi iz koze, odlij tudi nekoliko masti, ostalo pa poštupaj z žlico moke, prežganju prilij grahove juhe in malo kisa ter pusti, da to nekaj časa vre. Potem pa precedi omako, deni vanjo zopet krapa, košček sladkorja in sesekljanih limonovih olupkov.

Ako hočeš, prideneš lahko tudi par žlic kisle smetane.

195. **Zarebrnice od krapa.**

Odrgni krapu luskine, prereži ga spodaj ter poberi iz njega drob; odreži mu tudi glavo. Potem loči ostalo meso od kosti ter ga sesekljaj; prej pa prideni tudi strok česnja, malo majarona, limonovih olupkov, zelenega peteršilja in 3 surova jajca. To in v vodi namočeno ter ožeto žemljo deni na vroče maslo; ko se nekoliko ohladi, naloži na oblate kupčke te sékanice ter jim daj obliko zarebrnic. Mesto rebra vtakni v jedno stran koreninico peteršilja. Zarebrnice povaljaj v jajcu in drobtinah ter jih ocvri. Ob kraju krožnika deni na četrtinke zrezane limone.

196. **Mariniran krap.**

Očedi krapa, razreži ga na kosce ter ga peci osoljenega na mreži za pečenje (Rost), pri čemer ga polivaj z raz-

beljenim maslom ali s finim oljem. Ko je pečen, zloži kosce tako na podolgovat krožnik, da dobiš zopet celo ribo. Potem pa zavri v vinskem kisu narezane čebule, peteršilja, korenja, ingverja, limonovih olupkov in dišeč klinček, to precedi na krap in pusti, da se shladi. Ako hočeš, prideni tudi žlico kapar. Daj na mizo h krapu tudi olja in kisa.

197. **Ribji zrezki v frikasé.**

Osnaži krapa, ščuko, postrv ali kako drugo veliko ribo, prereži jo črez sredo ter poberi iz nje kosti, čim najčistejše moreš; potegni tudi kožo z mesa, ki ga sesekljaj. Potem mu prideni pol odstrgane, v mleku napojene ter ožete žemlje, 3 surova jajca, soli, belega popra, sesekljanih limonovih olupkov in, ako hočeš, malo česnja. Iz tega napravi majhne, prst debele zrezke, povaljaj jih v moki ter speci na maslu ali olju.

Že prej pa deni v drugo posodo 5 rumenjakov, soka ene limone, 2 žlici vina, 5 žlic ribje juhe ali vode ter malo soli; to raztepaj tako dolgo pri ognju z motičem, da se omaka zgosti. Potem postavi posodo na led ali v mrzlo vodo in raztepaj še nekaj časa, da se ti ne zagrize. Ko se omaka shladi, oblij ž njo zrezke ter jih daj po juhi na mizo.

Mesto frikasé-omake narediš lahko tudi mrzlo zeliščno omako ali kako majonezo.

198. **Dušena polenovka.**

Kuhaj dobro namočeno polenovko približno pol ure v slani vodi. Potem potegni z nje kožo ter odstrani kosti in deni meso na razbeljeno maslo ali olje, v katerem zaruméni prej narezane čebule in peteršilja. Prilij polenovki tudi malo postne juhe in 3 žlice kisle smetane. Ako treba, prisoli še nekoliko ter daj k polenovki zabeljene karfijole, laških makaron ali kislega zelja.

199. **Marinirane ribe.**

Sardine. Vzemi ribice previdno iz pločnate zaklopnice, razloži jih v obliki zvezde po krožniku, polij z oljem, ki je bil v zaklopnici ter jih okrasi ob kraju s kupčki surovega masla in s kislimi kumaricami.

Sardele. Očedi sardele, t. j. poberi iz njih kosti; deni jih na krožnik ter obloži s surovim maslom, na četrtinke zrezanimi jajci in s kaprami.

Rusi. Potegni z njih kožo, prereži jih podolgem črez pol, odstrani kosti ter jih obloži z limonovimi krhlji in kislimi kumaricami.

Slaniki. Deni slanike za dva dni v vodo, da odstraniš preslani okus, potem jim odreži glave, poberi iz njih kosti ter deni okrog njih surovega masla in limonovih krhljev.

Tuna ali kako drugo veliko ribo zreži na kosce, zloži jih na krožnik, polij z oljem, ki je bil pri ribah ter deni ob kraju kislih kumaric, limonovih krhljev, kisle paprike, vloženih gobic i. dr.

200. **Ribja solata.**

I. Očedi in skuhaj ščuko; potem jo zreži na kosce ter poberi kosti iz nje. Temu prideni 10 oliv, katerim izloči prej kosti, 2 žlici kapar, 2 kuhani, na rezine narezani zéleni in 6 očejenih, na tanke rezance zrezanih sardel. Potem pa pripravi omako iz olja, gorčice, soka ene limone, nekoliko sesekljanih kapar in sardel, 4 na trdo kuhanih rumenjakov, belega popra, vinskega kisa in malo sesekljane zelene solate. S to omako polij prej pripravljeno ribjo solato, premešaj jo dobro ter jo obloži ob kraju s srčki zelene solate.

II. Odberi marinirani jegulji, tunu, slaniku i. t. d. kosti, zreži jih na bolj majhne kosce, polij z oljem in kisom ter potresi z drobnjakom in s pehtranom. To solato premešaj ter jo okrasi z olivami, sardinami, kislimi kumaricami, vloženimi gobicami i. dr.

II. Očedi 12 sardel dan prej, preden potrebuješ solato, prereži jih podolgem črez pol ter jih potresi s sesekljano čebulo, peteršiljem in poprom in polij z oljem in kisom. Naslednjega dne pa položi sardele križem po krožniku, t. j. napravi iz njih nekako omrežje, mej to omrežje pa deni sesekljana, na trdo kuhana jajca in okrog kislih kumaric, zelene solate ali kuhane karfijole.

201. **Laška ribja solata.**

Zreži na rezance 2 veliki, olupljeni kisli kumari, 3 v kisu vložene paprike, košček prekajene svinjine, enega slanika, ki je bil 12 ur v vodi namočen in enega kuhanega, lepega karpa. Na to vlij majoneze št. I. ali pa mrzle zelenjavne omake; vse dobro premešaj in okrasi solato z očejenimi sardelami, sardinami, kislimi kumaricami, vloženimi gobicami i. dr.

202. **Solata iz klobas.**

Zreži na listke prekajene klobase, nadalje ostanke pečenke in kuhane govedine ter malo čebule. Prideni še olja, kisa, soli, popra in gorčice ter zmešaj to dobro in pusti, da par ur stoji in se dobro napoji. To solato daš lahko zvečer na mizo s krompirjem.

203. **Svinjski ragú.**

Zreži lep kos svinjskega mesa na srednjevelike kocke ter jih deni v kozo na mast; prideni tudi precej na kocke zrezane, prekajene surove svinjine in 12 majhnih čebulic. Vse to opeci lepo rumeno. Nato primešaj soli in popra, prilij juhe in duši ragú tako dolgo, da bo popolnoma mehak, nakar ga deni v skledo. Povrhu zloži v vencu na kosce zrezane, pečene mesene klobase in olupljena, trdo kuhana ter na četrtinke zrezana jajca. Potem ocvri še pest drobno zrezanih mandljev v olju, stolci jih še v možnarju in po-

sipaj ž njimi ragú, katerega postavi v pečico, da se dobro segreje, potem ga daj na mizo.

204. **Zarebrnice iz žab.**

Odstrani dvema žabjima krakoma kosti, meso deni k drugima dvema krakoma, potolci jih, da dobiš obliko zarebrnice; osoli vsako, povaljaj v jajcu in drobtinah ter opeci v maslu. Ob kraju krožnika deni krhlje limon.

205. **Raki.**

Umij žive rake ter jih vrzi v lonec kropa, kateremu prideni soli, malo kisa in kimlja. Ko se začne krop peniti in so raki lepo rdeči, — t. j. v 10—15 minutah — tedaj so kuhani. Naloži jih v skledo za juho, prilij tudi nekoliko juhe, v kateri so se kuhali, potresi jih s sesekljanim zelenim peteršiljem in česnjem, ter zabeli z oljem. Potem pokrij skledo in jo potresi, da se vse premeša ter daj rake gorke ali mrzle na mizo.

206. **Morski raki.**

Umij morske rake z vodo in ščetko, potem jih vrzi v slan krop, kjer naj se kuhajo približno pol ure; če so zelo veliki, pa dalje časa. Gorkim rakom razkolji na spodnji strani po dolgem škarje, potem jih naloži na podolgovat krožnik ter jih daj z oljem in kisom na mizo.

207. **Morski raki v solati.**

Skuhaj morske rake ter izlušči iz gorkih meso, zreži ga na tanke rezine, zabeli z oljem, kisom in belim poprom ter naloži ob kraju krožnika zelene solate, karfijole i. dr.

Ali: Stepi prav dobro 2 rumenjaka, žlico presejanega sladkorja, žličico gorčične moke (ali že pripravljene gorčice)

in malo soli ter popra. Potem prideni še osminko litra finega olja, sok ene limone in črez 5 minut še 4 žlice kisa ter kuhano in zrezano rakovo meso. Stepi tudi osminko litra dobre kisle smetane, primešaj polovico že pripravljeni solati, z drugo polovico smetane pa pokrij solato. Okrog deni z oljem in kisom zabeljene solatne srčke in karfijole.

208. **Morski pajki.**

Skuhaj morske pajke v slani vodi kakor rake. Gorke varno odpri, da ostane zgornja lupina cela, poberi meso iz njih; izstrgaj ga tudi iz nog; jajca, želodec in čreva pa odstrani. Meso precej drobno zreži, primešaj mu še malo soli, popra, kruhovih drobtin in sesekljanega peteršilja. S tem nadevom napolni cele gornje lupine, nakapaj po vrhu še limonovega soka in olja ter postavi lupine za 5 minut v vročo pečico.

209. **Ostrige** (Austern).

Odpri ostrige z nožem, izpodreži jih previdno, da ti mokrota iz njih ne izteče, pusti jih v globočji školjki, potresi s sesekljanim peteršiljem in drobtinami, pokapaj z limonovim sokom in z oljem ter jih postavi v pečico ali na ognjišče, da zavró. Potem jih sestavi na krožnik ter okrasi z limonovimi krhlji.

210. **Surove ostrige.**

Obriši in odpri kakor prej surove ostrige, izpodreži jih, naloži jih na krožnik, ob kraju pa deni limonovih krhljev.

211. **Nadevani polži.**

Operi še dobro zaprte polže ter jih kuhaj 1 uro v slani vodi. Potem jih izpuli s koničastim nožem iz hišic in jim odreži glave in repe. Nato zmešaj 2 žlici sardelnega masla

z dvema žlicama žemeljnih drobtin ter prideni tudi sesekljane čebule, peteršilja, popra in 2 žlici kisle smetane. Deni v vsako prazno hišico nekaj tega nadeva, potem porini kuhanega polža notri in ga pokrij z nadevom. Zopet napolnjene hišice zloži v kozo, katero postavi za par minut v pečico.

212. **Sardelno maslo.**

I. Pretlači skozi penovko 4 očejene in sesekljane sardele, 1 kuhan rumenjak, žlico olja in prav toliko kisa; temu primešaj približno za 15 dek surovega masla in drobno rezanega drobnjaka — ali čebule in peteršilja —. Potem pomoči v vodo nož ter vreži v sardelno maslo kake podobe; ob kraju krožnika deni rudeče redkvice, drobno zrezanega kuhanega jajčnega beljaka, zrezane pese ter kislih kumaric in opečenih žemeljnih rezin.

II. Pretlači skozi penovko 4 sardele z žlico olja ter primešaj temu surovega masla, kolikor ugaja tvojemu okusu.

213. **Gorčično maslo.**

Zmešaj dobre francoske gorčice in surovega masla — približno vsacega pol, ali malo več masla — ter namaži s tem žemeljne rezine.

214. **Apetitni kruhki.**

S surovim maslom in svinjino. Nareži štručice ali žemlje na rezine, namaži jih s surovim maslom, pokrij z rezinami prekajene kuhane ali surove svinjine ter stisni po 2 in 2 rezini skupaj.

II. Namaži rezine rženega kruha s surovim maslom ter jih potresi z dobro sesekljano svinjino.

III. Opeci žemeljne rezine, namaži jih s surovim maslom ter potresi z drobno sekanico od kuhane, prekajene svinjine, trdokuhanih jajec in drobnjaka.

IV. Izkroži ozki beli ali rženi štruci sredico ter jo napolni s sledečim nadevom: Primešaj surovemu maslu na majhne kosce zrezanega, polprekajenega jezika, svinjine, nekoliko kapar in sesekljanih, trdokuhanih rumenjakov. Pritisni k štruci zopet krajček, katerega si prej odrezala, ter jo pusti na hladu 1 dan. Potem pa zreži štruco na tanke rezine, katere daj k čaju.

Sardelne rezine. Namaži žemeljne rezine s sardelnim maslom, posipaj jih z drobno zrezanimi sardelami in trdokuhanimi, sesekljanimi jajci.

II. Stolci v možnarju na koščke zrezanega ementalskega sira, pol toliko surovega masla, 2 očejeni sardeli in 2 žlici francoske gorčice ter namaži s tem nadevom žemeljne rezine, pokrij jih s tankimi rezinami prekajene svinjine ter zopet z žemeljnimi rezinami.

Sardelna slanina. Zmelji v sekalnem stroju (Fleischhackmaschine) 12 dek prekajene slanine in 12 dek očejenih sardel. Zmešaj dobro to slanino in jo deni v majhne pločnate (plehnate) modle, katere pomoči prej v mrzlo vodo. Postavi jih za nekaj časa na led; preden jih daš na mizo, jih zvrni na krožnik, okrog pa daj opražene kruhove rezine in kupčke kapar.

Kruhove rezine s sardinami. Potegni z 12 sardin kožico, odstrani koščice ter sesekljaj sardine; primešaj olja, v katerem so bile sardine, in namaži to na ržene kruhove rezine.

Sírove rezine. Primešaj veliki skodeljici kravjega sira 12 sesekljanih sardel, malo rudečega popra, belega popra, sesekljanega luka in kapar, nekoliko soli, par žlic sladke smetane in drobno zrezanega drobnjaka ter namaži to na kruh.

II. Primešaj kravjemu siru skodeljico kisle smetane, malo surovega masla, soli in zrezanega drobnjaka in namaži nadev na debelo na ržene kruhove rezine. Ali pa na-

pravi iz tega nadeva hlebček, in deni okrog kruhove rezine ter rudečo in belo redkvico.

III. Nastrgaj 2 žlici parmazanskega sira ter ga zmešaj z dvema žlicama surovega masla, prideni 2 rumenjaka, sneg enega beljaka, malo paprike, belega popra in nekaj zrn soli. Namaži z nadevom žemeljne rezine ter jih postavi v pečico, da se nadev pri vrhu zarumeni.

IV. Pomoči tanke rezine rženega kruha v stopljeno surovo maslo ter jih zloži na papir, da se odtečejo. Med tem zmešaj skledico nastrganega parmazanskega sira in surovega masla, obojega enak del, namaži ta nadev na kruhove rezine, katere zloži potem na pločo in jih peci 6 minut v vroči pečici.

Rezine z zeliščnim maslom. Operi in seseklјaj pest krebuljice, prav toliko kislice in pol toliko pehtrana; stolci to z 12 dekami surovega masla in malo soli ter pretlači maslo skozi sito. Prideni še soka pol limone in namaži to maslo na kruhove rezine.

Kavijarove rezine. Namaži kruhove rezine s surovim, sardelnim ali zeliščnim maslom; po robu krožnika naloži limonove listke s kupčki kavijara in rudeče redkvice.

II. Zmešaj surovo maslo in kavijar, vsacega enak del, prideni še malo limonovega soka in namaži ta nadev na ržene kruhove rezine, okrog pa daj rudečo in belo redkvico.

III. Namaži kruhove rezine s sladkim surovim maslom, deni nanj križem v obliki omrežja rezance svinjine, v posamezna okenca sesekljanega drobnjaka in trdokuhanih rumenjakov ter kavijara, katerega pokapaj z limonovim sokom. In sicer deni v eno okence drobnjaka, zmešanega z rumenjakom, v drugo kavijara ter vedno menjavaj. — Mesto svinjine vzameš tudi lahko rezance sardel ali sardin.

Lososove rezine. Namaži bele kruhove rezine z dobrim surovim maslom in pokrij potem vsako rezino s koscem

lososa (Lachs), katerega dobiš v vsaki prodajalni za slaščice. Potegni samo kožo z njega in ga razreži.

II. Namaži kruhove rezine z maslom iz sardin ter jih pokrij z listki prekajenega lososa.

Sandwichs. Z mariniranimi ribami. Namaži ržene kruhove rezine s surovim maslom in povrhu z angleško gorčico ter deni na to majhne kosce slanika, sardel ali sardin.

S sekanico. Zmešaj dobro osminko *kg* surovega masla ter sesekljane, prekajene svinjine, telečje pečenke in prekajenega jezika, vsacega osminko *kg*. Prideni še 2 trdokuhani, na majhne kocke zrezani jajci, 1 deko olupljenih, razpolovljenih pistacij, soli in popra; deni nadev v ozko štruco, iz katere izdolbi vso sredico, postavi jo črez noč na hlad ter jo razreži šele naslednjega dne na rezine.

S sirom. Zreži osminko *kg* dobrega polementalskega sira na majhne kocke, prideni 4 deke surovega masla, žličico angleške gorčice in 2 očejeni ter zrezani sardeli. Stolci to dobro v možnarju, namaži nadev na tanke kruhove rezine, deni na polovico rezin tanke kosce svinjske gnjati in jih pokrij potem z drugo polovico namazanih rezin.

Cvetlične rezine. Nareži črn kruh na rezine ter ga namaži precej debelo s surovim maslom. Polovico rezin potresi z drobno zrezanim drobnjakom, drugo polovico pa obloži s tankimi šipicami kislih kumaric. Na sredo vsake šipice deni malo sesekljanega kuhanega rumenjaka; ta predstavlja cvetni prah. Iz trdega beljaka pa zreži ozke, proti koncu špičaste listke, katere zloži okrog rumenjaka tako, da dobiš cvetko, podobno veliki marjetici. Take cvetke napravi na vse šipice kumaric.

Pivni sir. Primešaj koscu liptavskega sira prav toliko surovega masla, nekoliko gorčice, kimlja, soli, paprike, par kapar, sesekljanega luka in drobnjaka ter naposled nekaj

kapljic piva. Napravi iz tega štručico, okrog katere deni ržene kruhove rezine.

Garnirani liptavski sir. Deni okrog kosca liptavskega sira kupčke surovega masla, gorčice, kavijara, kapar, kimlja, paprike, drobnjaka in sesekljane čebule.

Rezine s surovim mesom. Izstrgaj iz kosca surove goveje pljučne pečenke meso, da bo brez vsake žilice, sesekljaj ga drobno ali ga zmelji v sekalnem stroju ter mu primešaj soli, popra, malo sesekljane čebule ali česnja, materine dušice ali majarona, surovega masla in nekoliko najfinejšega olja. Namaži potem kruhove rezine s surovim maslom, deni po vrhu tega nadeva in na to zopet s surovim maslom namazano rezino. — Mesto surovega masla primešaš tudi lahko sesekljanemu mesu sardelno maslo ter nekoliko muškatovega oreha.

Govedina.

215. Kuhano goveje meso.

Vzemi iz juhe (gl. št. 1.) kuhano meso, zreži ga na enakovelike kosce, osoli ga še nekoliko in polij z juho, da bo bolj sočnato; ob kraju pa deni praženega krompirja, dušenega riža ali kako drugo prikuho. Poleg tega daj k mesu še kako gorko ali mrzlo omako.

Z zelenim peteršiljem. Razbeli v kozi precej surovega masla in deni vanj na rezine zrezano, kuhano goveje meso, potresi ga s soljo in poprom in ga peci na vsaki strani kakih 5 minut. Nato zloži meso na krožnik, na ostalo surovo maslo pa deni 2 žlici vinskega kisa; ko ta omaka dobro zavre, jo vlij na meso, katero posipaj z žličico sesekljanega zelenega peteršilja.

S čebulo. Olupi 2 čebuli, prereži ju črez pol ter ju kuhaj 10 minut v vreli vodi. Nato odcedi čebulo, zreži jo na listke in jo stresi v kozo, v kateri razbeli prej polno žlico surovega masla. Ko se čebula napol zarumeni, jo posipaj s polno žlico moke, soljo in poprom in mešaj to, da bo prežganje rumeno. Potem prilij nekoliko juhe in kuhaj omako še četrt ure; končno prideni še žličico gorčice in pol žličice sladkorne barve. V ta namen zarumeni malo sladkorja in ga zalij z nekoliko vode, da se odkuha. Tako sladkorno barvo hraniš lahko dalje časa v zaprti posodi. S



1. Šimbas ali hrbet (Hufstück oder Beiried). 2. Pržole (Rostbraten). 3. Spodnji del vnanjega stegna (Schlüsselörtel). 4. Pljučna pečenka (Lungenbraten). 5. Cesarski kos ali srednja vnanja stran stegna (Tafelspitz). 6. Belo meso (Weisses Scherzel). 7. Notranja stran stegna ali krogla (Schalörtel oder Kugel). 8. Roža (Rose). 9. Prsni kos (Brustkern). 10. Podplečje (Federspitz).

tako pripravljeno omako oblij kuhano, na rezine zrezano meso, pokrij skledo z železnim pokrovom, na katerega deni žerjavice, in grej meso tako 20 minut na lahnem ognju, potem ga daj na mizo.

V pikantni omaki. Deni v kozo polno žlico surovega masla, 3 žlice kisa in žlico sesekljanega luka ter mešaj to tako dolgo na ognju, da se kis popolnoma povre. Potem prideni malo moke, zarumeni jo in zalij prežganje z juho. Kuhaj omako četrt ure, primešaj nato še žlico sesekljanega peteršilja, žlico drobno zrezanih poprovih kumaric, malo popra in — ako treba — tudi malo soli. S to omako oblij kuhano meso.

Na laški način. Skuhaj kilogram dobrega tolčenega mesa, dobrih kosti in jeter v dveh litrih vode. Naposled ga osoli, odvzemi kosti in jetra ter prideni majhno, na 6 delov zrezano zelnato glavo, na listke zrezane rumene repe, zélene, korenja in par celih paradižnic. Ko je to vse mehko, vzemi meso iz lonca, odcedi juho, zvrni zelenjavo na krožnik ter zloži vrhu zelenjave na kosce zrezano meso, katero polij nekoliko z juho.

Na ruski način. Razbeli žlico masla in nareži vanje precej luka; ko je že malo rumenkast, ga poštupaj z žlico moke, zarumeni prežganje ter ga zalij s kozarcem juhe. Pozneje primešaj še 4 žlice smetane in 1 do 2 rumenjaka, katera razmotaj s par žlicami mrzle juhe; prideni soli in popra ter oblij s to omako kuhano na kosce zrezano goveje meso.

216. **Dušeno goveje meso.**

I. Potolci lep kos govedine od križa ali iz sredine stegna s kladivom ter ga nasoli. Potem nareži v kozo čebule, zarumeni jo prav malo, da bo v sredi še bela, prideni potem na kocke zrezane slanine in malo pozneje nasoljeno meso, koreninico peteršilja, zélene, 10 zrn popra, lovorjev

listič in malo narezanega korenja. Nato nalij toliko juhe ali vode, da bo pokrila meso. Duši ga pokritega kaki 2 uri ter ga včasih obrni, da se ne prime koze. Ko je meso mehko, odcedi sok ter napravi iz njega močno rjavo omako (glej št. 128.). S to omako polij na kosce zrezano meso ter ga obloži z dušenim rižem ali z makaronami, s praženim krompirjem ali s čim drugim.

II. Nareži slanine na precéj drobne rezance; s temi rezanci obloži lep kos tolčene govedine, osoli jo tudi ter posipaj s poprom. To meso naj leži 1—2 dni. Potem pa nareži v veliko kozo slanine, 1 čebulo, korenino peteršilja, zéleno in 1 koren; prideni tudi vršiček materine dušice, 10 zrn popra, 10 zrn dišave in 1 lovorjev listič. Na vse to položi meso, prilij kozarec juhe in kozarec vina ter pusti, naj se duši vsaj 2 uri. Potem zreži meso, precedi nanje sok, ki je ostal v kozi ter deni ob robu krožnika zabeljenih slaninskih cmokov.

III. Duši meso prav tako, kakor pri št. I. Ko je mehko, ga položi v drugo kozo, s soka poberi mast ter ga precedi na meso, katero še nekoliko časa duši. Potem mu prideni žlico sardelnega masla, žlico kapar, malo drobno zrezanih limonovih olupkov ter kozarec črnega vina. Ko to dobro prevre, zreži meso, oblij ga z omako ter obloži s kako močnato jedjo.

IV. Potolci s kladivom lep kos mesa od križa ali pljučen kos, preslanini ga, osoli in potresi s poprom. Potem ga deni v kozo na surovo maslo; prideni tudi par paradižnic, lovorjev listič, čebulo, v katero vtakni dišeč klinček, par koščkov zélene ter prilij kozarec rudečega vina. Pokrij prav dobro kozo in duši meso na slabem ognju 2—3 ure. Nato ga zreži na kosce, soku pa prilij še malo juhe in vina, oblij meso s to omako ter ga obloži s polento ali z makaronami.

Mesto s slanino pretakneš meso lahko tudi s tankimi rezanci sardel.

217. **Dušeni goveji filet** (Stufata).

Filet se imenuje vsak podolgast, od kosti ločen kos mesa, naj si bo že meso od križa ali pljučna pečenka. Odstrani od takega kosca mesa vse kožice in vso mast ter ga nasoli. Sesekljaj nekoliko drobnjaka, peteršilja, žličico kapar, 6 očejenih sardel in malo limonovih olupkov. V tem povaljaj na rezance zrezano slanino ter pretakni ž njo filet. Potem obloži dno koze z rezinami slanine, zélene, rumene repe in peteršilja ter deni meso in lovorjev listič vanjo. Prilij rudečega vina, juhe in vode, vsakega enak del ter duši filet tako dolgo, da bo mehak. Potem deni meso na krožnik, precedi sok nanje in obloži filet z makaronami, riževimi klobasicami ali s čim drugim.

218. **Pljučna pečenka ali riba.**

Pečena. Potegni s pljučne pečenke kožico in loj, potolci jo z lesenim kladivom, nasoli jo ter pusti, naj par ur leži. Ko pečenko pečeš, jo polij večkrat s sokom, katerega je dala od sebe ter prilij tudi včasih malo juhe, da se ti ne prižge.

Preslaninjena. Odstrani pljučni pečenki kožico in loj, potolci jo, potem jo preslanini ter posipaj s soljo, poprom, sesekljano čebulo in z dišavo (Neugewürz) ter jo deni v kozo na mast in narezan koren, rumeno repo, peteršilj, zéleno in lovorjev listič. Prilij nekoliko juhe, pozneje pa tudi malo kisa in kozarec črnega vina. Ko je meso mehko, ga zreži ter precedi nanje omako, katera je ostala v kozi. Vrhu mesa pa deni na listke narezane limone. Omaki primešaš tudi lahko par žlic kisle smetane, v kateri si razmotala že prej žličico moke.

V kvaši (Beize). Duši preslaninjeno pljučno pečenko na masti in na koreninah, polivaj jo s kvašo, kakoršno narediš tudi za zajca ter napravi naposled omako, kakor za divjačino (gl. št. 130.) in oblij ž njo pečenko.

Kakor divjačina. Vdrgni v pljučno pečenko stolčenih brinjevih zrn ter smrekovih igel; zavij jo v prtič, katerega namoči prej v kis ter naloži na meso kaj težkega. Tako naj čaka 2—3 dni, vsaki dan pa ga obrni. Potem odstrani brinje in igle, nasoli pečenko ter postopaj nadalje ž njo tako, kakor s pečenko v kvaši.

Lovsko meso. Zreži pljučno pečenko na posamezne rezine, katere nasoli, povaljaj v moki ter speci urno na hudem ognju. Potem odlij mast, mesto te pa prideni 2—3 žlice kisle smetane in malo juhe. Naposled primešaj še drobno sesekljanega zelenega peteršilja in daj meso z zabeljenimi rezanci na mizo.

Sardelna pečenka. Pripravi pljučno pečenko tako, kakor lovsko meso, a omaki primešaj še zrezanih sardel ter omako potem dobro prevri.

Kaparna pečenka. Napravi jo, kakor sardelno pečenko, samo mesto sardel vzemi kapre.

219. **Zvita pljučna pečenka.**

Potegni s pljučne pečenke kožo in žile in jo pri tankem koncu za 3 prste odreži, nato jo črez sredo po dolgem prereži, a ne do kraja, ter jo odpri kakor knjigo. Dobro jo potolci in nasoli. Sesekljaj slanine, primešaj ji kruhovih drobtin, 3 stolčene sardele, majarona in zrezanih limonovih olupkov. S tem nadevom pomaži po sredi pečenko, potem jo zopet zapri, zvij tesno skupaj, kakor gibánico, povij jo z nitjo ter jo duši na masti, juhi in kvaši. Naposled pa prideni tudi kisle smetane. Ko je dovolj mehka, odstrani nit ter zreži pečenko na kosce.

Marinirana. Osoli lep kos pečenke ter jo pusti, da par ur leži; potem zreži in stolci par šampinjonov, kapar, strok česnja, nekoliko ingverja, listič kadulje (žajblja) in limonovih olupkov. Temu primešaj sok, ki se je natekel od mesa in odrgni z dišavami dobro pečenko. Črez nekaj časa jo

zavij v prtič, namočen v kis in jo pusti tako 2—3 dni. Potem jo duši tako, kakor pečenko v kvaši.

220. **Pljučna pečenka à la Wellington.**

Nasoli pljučno pečenko, pretakni jo na obeh straneh s slanino ter jo zavij v masleno testo. Peci jo počasi, da bo znotraj še malo rudeča. Na mizo jo daj z gorčico ali kako mrzlo omako in sicer s testom vred, v katerem se je pekla.

221. **Huzarska pečenka.**

Pretakni pljučno pečenko z rezanci slanine, kislih kumaric, prekajene svinjine in sardel; nasoli jo ter jo deni črez par ur v kozo na korenine (peteršilj, zéleno, čebulo, korenje i. t. d.). Oblij pečenko z mastjo ter jo speci.

222. **Napoleonova pečenka.**

Pokrij dno koze z olupljenim krompirjem, nanj deni vrsto na rezine zrezane pljučne pečenke, na to pa zopet krompir. To zalij s prav redko omako iz smetane, kateri primešaj žlico gorčice. Omake mora biti toliko, da pokrije meso in krompir. Duši pečenko in jo daj na mizo s krompirjem in polento.

223. **Pljučna pečenka v aspiku.**

Pretakni nasoljeno pljučno pečenko s slanino in prekajeno svinjino in jo duši z vinom in s koreninami. Ko je dovolj mehka, jo deni na desko, da se ohladi, postrgaj mast in korenine ž nje, da bo lepo gladka, deni jo v dolg in ozek model ter jo oblij z mesno hladetino. Postavi model na hlad; ko se hladetina strdi, pomoči model v gorko vodo, zvrni pečenko na dolg krožnik in jo zreži na prst debele

rezine. Pečenko okrasi z limonovimi rezinami, vloženimi gobicami, aspikom in dr.

224. **Pržole** (Rostbraten).

S čebulo. Potolci pržole, vsako posebej, odreži mast in kožo ter jih nasoli; nareži drobno čebule in peteršilja in posipaj s tem vsako pržolo. Potem jih hitro speci na masti, a ne polagaj druge na drugo. Prilivaj polagoma malo juhe, da se ti ne prižgo. K pržolam daj limonove kolačke ali kako solato.

S česnjem. Potresi dobro stolčene in nasoljene pržole s stolčenim česnjem in poprom ter jih speci tako kakor prejšnje.

V smetani. Duši tolčene in nasoljene pržole na masti s čebulo in juho; ko so že mehke, prideni par žlic kisle smetane, v kateri razmotaj prej žlico moke. Ako treba, prilij še malo juhe. K tem pržolam se dobro podá dušen riž, krompir, makarone i. t. d.

S papriko. Posipaj tolčene in nasoljene pržole nekoliko s papriko; sicer pa jih duši tako, kot prejšnje ter prideni naposled tudi smetane.

S sardelami. Zreži drobno za vsako pržolo eno sardelo ter posipaj ž njo nasoljeno pržolo. Te pržole duši tako kot prejšnje ter prideni naposled samo 1 žlico kisle smetane.

Lovske pržole. Poštupaj tolčene in nasoljene pržole nekoliko z moko ter jih peci v plitvi ponvi. Ko so na pol pečene, jih predeni v drugo kozo, soku pa, ki je ostal v ponvi, prideni sesekljane čebule, kapar, limonovih olupkov in kislice ter pusti to nekaj časa dušiti. Potem primešaj žlico moke in zalij rumeno prežganje s kozarcem dobrega vina in z juho. Ko je omaka kuhana, jo pretlači skozi cedilce na pržole, katere duši še tako dolgo, da bodo dovolj mehke.

Pržola v ponvi. (Maschinen-Rostbraten.) Ocvri v kozi drobno zrezane čebule in slanine, a pazi, da se ti preveč ne zarumeni ter speci na tem pržolo napol. Potem pa nareži v pločnato ponev, ki se dobro zapira, dva olupljena, surova krompirja, prideni 2 žlici juhe in pržolo. Ostalemu soku pa primešaj 2 žlici kisle smetane in par žlic juhe, prevri omako in jo vlij na pržolo. Potresi jo še s sesekljanim zelenim peteršiljem, potem zapri ponev in jo postavi na štedilnik za kake pol ure, da se krompir skuha. Pržolo daj na mizo v zaprti ponvi. Poleti prideneš tudi lahko par šparglјev ali na listke zrezanih gob.

225. **Goveji zrezki.**

I. Sesekljaj s sekljačem ali zmelji v sekalnem stroju kilogram govejega mesa od križa ali od pljučne pečenke; že prej pa odstrani vse kožice in kite, prideni soli, kolikor treba, malo popra in drobno sesekljanega peteršilja. Iz tega mesa napravi potem 3—4 bolj tanke hlebčke, poštupaj jih na obeh straneh z moko ter jih peci na masti in zarumeneli čebuli. Prilivaj tudi malo juhe, da se ti zrezki ne prižgo. Ko so pečeni, jih deni na krožnik ter naloži okrog njih venec stlačenega krompirja in daj posebej na drugem krožniku še solate.

II. Zreži obležano meso od križa na tri prste debele rezine, potolci vsako posebej s kladivom, nasoli jih ter potresi nekoliko s poprom. Potem nareži v kozo slanine in speci na njej zrezke. Na mizo jih daj s solato ali pa jih obloži z limonovimi krhlji.

III. **V smetani.** Mesto s poprom posipaj zrezke s papriko in sesekljano čebulo; duši jih na masti in juhi ter prideni naposled par žlic smetane, v katero vmešaj prej žlico moke.

IV. **Marinirani.** Nareži na tanke rezine korenja, peteršilja, zélene, čebule; prideni tudi 10 zrn celega popra, 10

zrn dišave (Neugewürz), malo materine dušice, 2 žlici olja in 3 žlice kisa. S temi dišavami obloži za prst debele, tolčene zrezke ter jih pusti ležati 1—2 dni. Nato odstrani marinado, osoli zrezke in jih duši pokrite približno 3 četrt ure. Pridevaj tudi počasi sok od marinade.

Zrezki v drobtinah. Povaljaj dobro tolčene in nasoljene zrezke v jajcu in drobtinah, speci jih na masti ali surovem maslu ter jih obloži z limonovimi krhlji.

Ali: Sesekljaj zelenega peteršilja in čebule ter namaži s tem tolčene in nasoljene zrezke. Potem jih pomoči v gorko sardelno maslo, povaljaj jih v drobtinah in jih urno speci.

226. **Beefsteaki** (bifteki).

Za beefsteake treba mesa od pljučne pečenke. Najprej odstrani vse žile in loj ter zreži pljučno pečenko na 2 prsta debele rezine, katere potolci s kladivom ter jih pusti ležati drugo na drugi 3 ure. Potem jih peci na surovem maslu ali na masti samo 10 minut, na prvi strani 6 in na drugi 4 minute. Šele potem jih potresi z drobno soljo in belim poprom. Na to treba posebno ozirati se, kajti ako nasoliš beefsteake, predno jih pečeš, potegne sol sok iz njih, in so zato pusti in suhi, dočim ostanejo sicer sočnati. Ko deneš beefsteake na krožnik, polij vsacega z žlico dobre juhe.

II. Pripravi beefsteake kakor prej, potresi jih z drobno zrezano čebulo in zelenim peteršiljem na obeh straneh ter jih peci zopet kakih 10 minut. Ako pa hočeš imeti popolnoma prepečene, jih potresi z moko, preden jih deneš na razbeljeno mast ter jih peci dalje časa.

III. **Beefsteaki z jajci.** Ubij v zajemalko surovo jajce ter drži zajemalko tako dolgo v vreli vodi ali juhi, da se beljak strdi, rumenjak pa naj ostane še redek. Deni vrhu vsakega še rudečega ali pa prepečenega beefsteaka tako jajce. Mesto zakrknjenih jajec deneš lahko na beefsteake tudi ocvrta jajca.

IV. **Obloženi beefsteaki.** Napravi beefsteake z jajci ali brez njih ter jih obloži s kislimi kumaricami, različno solato, kislim fižolom, s kupčki nastrganega hrena, gorčico, vloženimi gobicami, lečo i. dr.

V. **Beefsteaki s sardelami in drobnjakom.** Peci kakih 10 minut na hudem ognju beefsteake; potem jih namaži s sardelnim maslom in deni na vsakega jajce (gl. št. III.), katero potresi s sesekljanim drobnjakom.

VI. **Surovi beefsteaki.** Nastrgaj z nožem (kakor jetra) prav mehkega lepega mesa, primešaj mu soli, popra, olja in kisa ter napravi iz tega majhne, okrogle hlebčke, katere potresi z drobno zrezanim lukom in jih obloži s kislimi kumaricami, v olju vloženimi gobicami, z gorčico, kaprami, sesekljanimi jajci i. dr. ter daj surove na mizo.

VII. **Zaviti beefsteaki.** Zreži govejo ribico na 2 prsta debele rezine; nasoli jo ter namaži vsako rezino z vročim surovim maslom. Potem jih obloži z majhnimi paradižnicami, z nadzemljico (kolerabo), zrezano na listke, in zeljnatimi listki. Zvij jih ter poveži z nitjo ali pa jih zavij v čist papir; peci jih pol ure na surovem maslu ali na masti ter prilij včasih malo juhe.

227. **Rumpsteaki.**

Zreži meso od šimbasa (ono, kar se imenuje pri teletu ledvična pečenka) na 2 *cm* debele rezine, odreži mast, potolci dobro vsako rezino, posipaj jo s soljo in poprom in speci rumpsteake urno med rezinami slanine.

S sardelnim maslom. Pomoči, kakor prej pripravljene, s soljo in poprom posipane rezine v stopljeno sardelno maslo ter jih pusti tako ležati par ur. Potem jih opeci na sardelnem maslu ter jih daj na mizo z limonovimi krhlji in s kislimi kumaricami.

Na olju pečeni. Posipaj potolčene rezine s soljo in poprom; črez par ur pa jih deni na zelo vroče olje ter jih

na obeh straneh lepo rumeno opeci. Ko so rumpsteaki pečeni, vlij olje nanje in jih daj na mizo z gorčico, kislimi kumaricami ali vloženimi gobicami.

Dušeni. Opeci potolčene in nasoljene rezine na surovem maslu toliko, da se zarumené. Deni jih v kozo, zalij jih s krepko juho in postavi kozo na hud ogenj, da juha enkrat zavre, nakar potegni kozo h kraju ognjišča. Potem opeci rumeno 12 majhnih čebulic, prav toliko šampinjonov in na kroglice zrezane rumene repe ali korenja; prideni te prikuhe rumpsteakom in duši vse skupaj kake pol ure. Nato vzemi meso iz koze, primešaj soku malo bledorjavega prežganja, prideni limonovega soka, kolikor ugaja tvojemu ukusu, precedi omako skozi robec ali gosto sito, poberi mast ž nje, primešaj ji žlico kapar, prevri omako še enkrat, zloži rumpsteake na krožnik — okrog deni šampinjone in rumeno repo — ter jih oblij z omako.

228. **Roastbeefi** (Rostbif).

Za roastbeefe vzemi prav tako meso kot za rumpsteake, (torej od »šimbasa«), samo da naj ostane sedaj več zarebrnic skupaj; najbolje so pa zarebrnice (krmenateljci) s pljučno pečenko vred; meso mora biti dobro obležano. Odrgni ga s soljo in poprom in ga pusti tako par ur. Potem peci pečenko obloženo z rezinami slanine; pozneje prilij juhe in jo duši. Roastbeefi morajo biti mehki, a vendar še malo rudeči in sočnati. Zreži pečenko na rezine, odstrani rebra, ali jih pusti zraven ter daj roastbeefe z gorčico ali s solato na mizo.

229. **Ponarejen zajčji hrbet.**

Nastrgaj kilogram govejega mesa tako kakor se strgajo jetra, primešaj mu malo sesekljane slanine, pol v juhi namočene žemlje, čebule, soli, popra in 1 jajce. Tej nadevki

daj obliko zajčjega hrbta, pretkaj ga s slanino, zavij v papir, ki je dobro namazan s surovim maslom ter ga speci kakor pravega zajca.

230. **Boeuf à la Mode.**

I. Nasoli lep kos govedine od vnanjega stegna, preslanini ga ter ga pusti tako 2 uri. Potem nareži v kozo, ki se dobro zapira, slanine, čebule, peteršilja, zélene, korenja, rumene repe ter prideni še malo popra in dišave. Na to položi meso, pokrij ga z rezinami slanine in korenin, prilij kozarec belega vina in zapri dobro posodo ter duši pečenko kake 3 ure. Potem pretlači sok in korenine skozi cedilce. Na masti, ki jo moraš že prej odliti, pa napravi rjavo preženje, katero zalij s precejenim sokom. To omako dobro prevri; ako treba, prilij še vina ali juhe ter jo daj k pečenki posebej v skodeljici.

II. Pripravi meso kakor prej ter ga duši na slanini in koreninah z vinom in juho. Ko je pečenka mehka, jo vzemi iz koze; speni beljak in ga primešaj soku, ki je ostal v kozi, da se očisti. Potem precedi ta sok skozi prtič v drugo kozo, kamor deni tudi meso. Ko še malo prevre, ga deni na krožnik ter ga oblij z omako.

231. **Gulaš.**

Deni v kozo precej masti, 1 sesekljano čebulo, na debele kocke zrezanega mehkega govejega mesa in malo paprike ter duši to pokrito tako dolgo, da se ves sok zduši in ostane sama mast. Pusti še, da se meso prav malo zarumeni, potem ga poštupaj z žlico moke; ko se moka zarumeni, ga zalij z juho in par žlicami vina ter pusti gulaš počasi vreti, da postane meso mehko. Ako hočeš, zreži vanj pol ure prej olupljenega krompirja, da se v gulažu skuha. Ali pa skuhaj krompir posebej ter ga deni potem v gulaš. (Pusta-gulaš). Ako hočeš, da bo gulaš boljši, mu primešaj malo prej, preden ga neseš na mizo, 2 žlici kisle smetane.

Marijančnikov gulaš. Nareži v kozo prekajene slanine in čebule, katero potresi s papriko; vrhu tega deni na rezance zrezanega korenja, toliko da pokrije čebulo, in potem na kosce zrezanega mesa; najboljši je od pljučne pečenke (Lungenbraten), kateri izreži vse žilice in mast. Kozo prav dobro zapri, da ne bo vhajala sopara iz nje in duši meso kake pol ure. Premešaj ga parkrat, a vedno kozo zopet dobro zapri. Pozneje ga zalij z juho, ki jo pripravi iz odpadkov, katere si odrezala od mesa, iz kosti in vsega druzega, kar spada k juhi. Kuhati pa moraš to juho v Papinskem, ali vsaj zelo dobro zaprtem loncu. Ko se gulaš še nekaj časa kuha, ga osoli, prideni za vsako osebo približno žlico črnega vina; prevri ga še malo in ga potem pokusi, ali je meso dovolj mehko in jeli ne manjka soli ali vina.

Na ogrski način. Nareži v kozo precej prekajene slanine, čebule in prideni tudi malo paprike. Ko je čebula napol rumena, deni v kozo 3 četrt kilograma na kocke narezane govedine ter malo stolčenega česnja, majarona in lovorjev listič. Ko se meso zarumeni, ga zalij z juho in ga duši še 1—2 uri. Predno priliješ juhe, lahko poštupaš meso z žlico moke. K gulašu daj krompir, močnate cmočece ali kruhove cmoke. Mesto same juhe vzameš lahko tudi pol juhe, pol cvička.

S kislim zeljem. Primešaj navadnemu gulažu dušenega kislega zelja ter ga daj s krompirjem na mizo.

232. **Rezine od pljučne pečenke.**

Preslanini tolčene in nasoljene, za prst debele rezine od pljučne pečenke ter jih duši s slanino, čebulo, limonovimi olupki, celim poprom, dišavo in juho. Ko so rezine mehke, precedi sok, primešaj mu par žlic kisle smetane ter prevri meso v njem še enkrat.

S sardelnim maslom. Pomoči tolčene rezine v stopljeno sardelno maslo ter jih pusti par ur v njem. Potem jih hitro

speci; vzemi jih iz koze ter nareži na mast čebule in peteršilja, prilij tudi malo juhe in prevri v tej omaki iznova rezine. Pokapaj jih z limonovim sokom ter obloži z dušenim rižem.

V skorji. Primešaj finemu olju drobno sesekljanega zelenega peteršilja in čebule, soli, popra ter muškatovega oreha. V to olje pomoči poldrug centimeter debele rezine pljučne pečenke, povaljaj jih v kruhovih drobtinah, katerim primešaj tudi malo švicarskega sira ter speci rezine na surovem maslu.

Zvite rezine. Zreži pljučno pečenko na 8 *cm* dolge in 4 *cm* široke prame, potolci jih s kladivom, da bodo imeli obliko dolgega čveterokotnika, pomaži jih povrhu s sekanico od teletine, katero sesekljaj in stolci v možnarju ter ji primešaj 2 jajci, sesekljanega peteršilja, luka, soli, popra, na kosce zrezane, ocvrte šampinjone in malo surovega masla. Potem zvij vsako rezino, zveži jo z nitjo, namaži kozo dobro s surovim maslom, deni zvite rezine vanjo, peci jih 5 minut, nato jih zalij z juho in jih duši še 20 minut. Daj jih v njih soku na mizo ter jih obloži z dušenim rižem ali majhnimi opraženimi krompirčki.

S čebulo. Pripravi rezine kakor prej; za nadev pa sesekljaj 3 čebule, ocvri jih na surovem maslu in prideni 4 žlice močne juhe; to naj vre nekaj časa; potem posipaj čebulo s pestjo kruhovih drobtin in sesekljanega, zelenega peteršilja, premešaj vse dobro in ko se ohladi, namaži zmes na pripravljene rezine, katere zvij, zveži jih in duši. Jed obloži zopet z opraženimi krompirčki ter majhnimi ocvrtimi čebulicami.

233. **Kako je porabiti ostanke mesa.**

Zreži mrzlo kuhano ali pečeno meso na tanke rezine ter ga zabeli z oljem, kisom, poprom in čebulo. Ako hočeš, prideni tudi na listke zrezano kislo kumarico.

Deni na rezance zrezano meso na razbeljeno surovo maslo ter primešaj temu 2 zrezani sardeli in par žlic kisle smetane.

Polpete. Zreži mrzlo goveje meso prav drobno s sekljačem, primešaj mu približno 6 žlic kruhovih drobtin, 6 žlic kisle smetane, 2 jajci, popra, soli in sesekljanega zelenega peteršilja. Iz tega nadeva napravi hlebčke, katere speci na masti ali maslu. Daj jih na mizo z zeleno ali krompirjevo solato.

Še boljše so polpete iz surovega govejega mesa, katere je narediti ravno tako, samo da se morajo dalje časa peči.

Ragú. Deni na razbeljeno surovo maslo na rezine zrezanega kuhanega ali pečenega mesa, zalij ga nekoliko z juho ter mu primešaj par žlic kisle smetane. Potem pa prideni še nekaj malih vloženih gobic in poprovih kumaric.

234. **Goveja glava.**

I. Kuhaj posamezne kose goveje glave v slani vodi, kateri prideni korenin in zelenjave kakor za juho. Ko je meso mehko, ga zreži na rezance, katere duši na surovem maslu ter jih pokapaj z limonovim sokom.

II. Napravi svitlo prežganje, deni vanje na rezance zrezane dele goveje glave, žlico sardelnega masla, limonovega soka in belega popra.

V pikantni omaki. Očedi dobro goveji gobec, in ga pusti v sveži vodi 3—4 ure; nato ga kuhaj nekaj časa v vodi, deni ga v cednik, da se odteče, postrgaj z nožem z njega vse nečedno, zlasti znotraj, umij ga iznova in ga kuhaj 3 ure v vodi, kateri prideni soli in šopek materine dušice (timjana). Potem zreži meso na kocke, oblij jih s pikantno omako (gl. št. 215.); postavi kozo na bolj slab ogenj in duši meso četrt ure, potem ga daj na mizo.

V solati. Skuhaj gobec kakor prej, zreži meso na podolgaste rezance, katere zabeli z oljem, kisom, soljo in

poprom. Primešaj solati tudi 1 drobno sesekljano čebulo in žlico kapar.

Poleg tega porabiš lahko govejo glavo tudi za hladétino.

235. **Goveja glava v hladétini (žolci).**

Skuhaj v slani vodi kos goveje glave, govejo nogo ter 2 svinjski nogi. Prideni vodi tudi malo kisa, 1 čebulo, lovorjev listič, materine dušice in celega popra. Ko je meso mehko; ga vzemi iz lonca ter ga zreži na podolgaste kosce. Juho pa precedi, pusti jo, da se ohladi ter poberi mast ž nje. Potem jo vlij za 2 prsta v kak model, počakaj, da se strdi, na hladétino naloži zrezanega mesa in na rezance zrezanih sardel, po vrhu vlij zopet malo juhe in postavi model na mrzlo, da se vse strdi. To hladétino daj z oljem, kisom in poprom na mizo.

236. **Svež goveji jezik.**

Kuhan s hrenom. Kuhaj svež goveji jezik z mesom vred v juhi ali vodi tako dolgo, da moreš potegniti kožo ž njega. Potem ga nareži postrani na listke ter potresi z nastrganim ali kislim hrenom.

Na prikuhi. Odstrani s kuhanega jezika kožo, zreži ga na poševne listke, katere zloži na kislo zelje, dušeno repo, ali pa daj okrog krompirjevega piréa ali češpljeve nadevke.

V omaki. Skuhaj svež jezik v vodi, kateri prideni običajnih korenin, lovorjev listič, limonovih olupkov, popra in soli. Ko je jezik kuhan, mu snemi kožo; napravi rjavo prežganje in ga zalij z juho, v kateri se je kuhal jezik. Prideni tudi malo kapar in limonovega soka. S to omako oblij na listke zrezan jezik.

V sardelni omaki. Sesekljaj 3 očejene sardele, deni jih v ponev, prilij malo goveje juhe, par žlic vina in pri-

deni še malo svitlega prežganja. To omako dobro prekuhaj in oblij ž njo kuhan, na listke zrezan jezik.

V poljski omaki. Zarumeni na masti ali maslu žličico sladkorja, napravi rjavo prežganje, katero zalij s kozarcem dobre juhe in s kozarcem vina. Prideni tudi malo limonovih olupkov, pest izbranih rozin, 2 pesti olupljenih, na rezance zrezanih mandeljev in stolčen, dišeč klinček. Omako dobro prekuhaj in oblij ž njo kuhan, na listke zrezan jezik.

Preslaninjen. Pretakni kuhan in olupljen jezik s slanino ali s sardelami ter ga peci tako dolgo, da se slanina zarumeni; potem pa prideni par žlic kisle smetane in malo juhe, v kateri se je kuhal jezik. Zreži jezik in ga oblij s to omako.

Ako ne maraš smetane, pa pokapaj jezik samo z razbeljenim surovim maslom, limonovim sokom in z juho.

Nadevan. Gl. asijete št. 172.

237. **Razsoljen (peklan) jezik.**

Gl. asijete št. 174.

238. **Prekajen jezik.**

Razsoli jezik ter ga pusti kakih 8 dni v tem razsolu; potem ga obesi v dim. Ko je dovolj suh, ga dobro potolci, namakaj ga črez noč v vodi, nato ga kuhaj 2—3 ure. Olupi ga, zreži na poševne listke ter daj mrzlega ali gorkega s hrenom na mizo.

239. **Goveji možgani.**

Gl. asijete št. 165, 166, 167, 168.

240. **Goveji rep.**

Nasekaj volovski rep po sklepih ter ga deni za 2—3 dni v kvašo (paco). Potem ga nasoli ter duši približno 3 ure

na rezinah slanine, zalij ga z juho in prideni naposled par žlic kisle smetane, v katero si vmešala žličico moke. Ko prevre, ga daj na mizo politega s to omako. Tako pripravi debelejši del repa, tanki konec pa skuhaj na juhi.

241. **Goveja ledvica.**

Pražena. Zreži ledvico na prav tanke listke ter jo deni na razbeljeno mast in malo zarumenelo čebulo. Praži jo prav malo časa, ker postane sicer trda; prideni naposled soli in popra.

Okisana. Praži ledvico kakor prej, poštupaj jo z moko, zalij z juho ter prideni kot začimbo soli, popra, majarona in kisa. Vrhu ledvic deneš tudi lahko za vsako osebo po 1 zakrknjeno jajce.

V smetani s papriko. Nareži na razbeljeno mast čebule, prideni malo paprike in potem zrezano ledvico. Ko je dovolj dušena, primešaj soli in par žlic kisle smetane, v katero umešaj prej žličico moke. K ledvicam daj stlačenega krompirja ali cmoke.

242. **Goveje tripe (vampi).**

Dušene. Kuhaj očejene tripe več ur, da postanejo mehke, potem jih zreži na precej široke rezance ter jih deni na mastno prežganje od ene žlice moke in ene žlice drobtin, ki jih prideni pa šele potem, ko je že moka nekoliko rumena. Osoli jih, zalivaj počasi malo z juho, a ostati morajo gosti, ter prideni tudi sesekljanega zelenega peteršilja, strok stolčenega česnja in malo popra. Preden jih neseš na mizo, jih potresi s parmazanskim sirom.

Okisane s krompirjem. Duši tripe tako kot prej, samo zalij jih z več juhe, da bodo kakor v obari ter skuhaj v tej obari tudi na kocke zrezanega krompirja. Ko je krompir že kuhan, okisaj tripe z vinskim kisom ali limonovim sokom.

Z grahom in gobami. Napravi prežganje kakor prej ter deni na to prežganje zrezane tripe, na pol kuhanega zelenega graha in na listke narezanih gob. Prideni zopet soli, popra, česnja in zelenega peteršilja ter zalivaj po malem z juho. — K tripam daj krompirja ali kake cmoke.

S slanino. Napravi malo prežganja iz masti in moke; ko je še prav svitlorumeno, prideni žlico kruhovih drobtin in kmalu zatem na kocke zrezane slanine in na rezance zrezane tripe. Potem primešaj še sesekljanega zelenega peteršilja, malo česnja in juhe.

Ali: Nareži v kozo na kocke slanine; ko se ta prav malo razpusti, primešaj še na majhne kocke zrezane ter ocvrte žemlje, zrezane tripe, soli, popra, peteršilja, česnja in juhe. Daj k tripam tudi parmazanskega sira.

Ocvrte tripe. Zreži kuhane in slane tripe na poševne, srednje velike štiriogelnike, povaljaj jih v jajcu in drobtinah ter ocvri na maslu ali masti. Deni jih na kako prikuho, ali pa jih daj s solato na mizo.

Nadevane pečene tripe. Sesekljaj pustega govejega mesa in malo masti od ledvic; primešaj temu soli, popra, materine dušice (timjana) in majarona. Zreži očejene, a surove tripe na podolgaste kosce, namaži pripravljeni nadev na debelo nanje, zvij jih ter jih poveži z nitjo. Zloži jih v kozo, nalij z vodo, da bodo pokrite, prideni soli in majarona in kuhaj tripe kake 3 ure. Potem jih zloži na desko, pokrij jih z drugo desko, na katero naloži kamenja ali kaj druzega težkega. Ko se tripe popolnoma ohlade, jih zreži na 1 *cm* široke kosce, pomoči jih v rumenjaku, posipaj z drobtinami in jih na surovem maslu na obeh straneh lepo rumeno opeci.

243. **Kravje vime**

dobro operi, potem ga kuhaj jako dolgo časa v slani vodi, kateri prideni čebule, peteršilja, zélene, rumene repe in lovorjev listič. Ko moreš kožo z vimena potegniti, je kuhano.

Pečeno vime. Zreži kuhano vime na kosce, ter ga speci na masti, v katero nareži mnogo čebule.

Ocvrto. Kuhano, na kosce zrezano vime povaljaj v moki, jajcu in drobtinah, ocvri ga na maslu ter deni na kako prikuho.

Prekajeno. Pusti očejeno vime 3 dni v soli, potem ga obesi za 3—4 dni v dim, da postane rumenkasto. Nato ga skuhaj, zreži na kosce in ga deni v kuhano kislo repo.

Teletina.

244. Telečja pečenka (stegno).

Najboljše telečje meso je od stegna ali ledvična pečenka (Nierenbraten).

Telečje stegno ne sme biti povsem sveže, temveč mora ležati 1—2 dni. Par ur prej, preden ga misliš peči, ga dobro nasoli, in ko ga deneš peči, ga polij z razbeljeno mastjo. To stori tudi večkrat mej pečenjem ter obračaj pečenko. Včasih prilij tudi par žlic mrzle juhe ali vode, da se ti pečenka ne prižge. Ko je stegno pečeno (približno v 2 urah), ga zreži na prst debele rezine in precedi nanj pečenkin sok, kateremu prilij zopet nekoliko juhe. K pečenki daj različne solate.

Preslaninjeno stegno. Nasoljeno stegno pretakni dobro s slanino, potem ga peci kakor prej.

Preslaninjeno stegno z vinom. Peci kakor prej nasoljeno in preslaninjeno stegno. Ko je že napol pečeno, ga polij s kozarcem vina ter ga še peci, da se lepo zarumeni. Potem vmešaj v skodeljici kisle smetane žličico moke, oblij ž njo stegno in ga duši še nekaj časa.

Marinirano stegno. Seseklјaj drobno peteršilja, drobnjaka, čebule ali luka, materine dušice, lovorjevih listov, prideni popra, soli in muškatovega cveta ter odrgni s temi dišavami dobro pol stegna; pokapaj ga tudi z oljem ali

surovim maslom ter ga pusti tako pol dneva. Potem pa namaži velik papir dobro z mastjo, zavij vanj stegno ter ga deni v podolgasto ponev. Ko je pečeno, ga razvij, odrgni z nožem vso zelenjavo ter zarumeni pečenko v pečici. V soku od pečenke pa skuhaj zelenjavo, ki je bila pri stegnu, prideni malo juhe in limonovega soka ter precedi to omako na zrezano pečenko.

Stegno v kvaši. Deni stegno v mrzlo kvašo (gl. št. 525.) ter ga pusti v njej 3—4 dni. Vsaki dan pa ga dvakrat obrni. Kadar hočeš stegno peči, ga osoli in pretakni s 4—6 vrstami slanine, peci ga kakor sicer ter ga prevri naposled v kisli smetani, kateri primešaj 2 žličici moke.

Stegno s sardelami. Peci preslaninjeno stegno, kakor sicer, a mesto z mastjo ga polivaj z razbeljenim sardelnim maslom. Ko je pečeno, prideni tudi par žlic kisle smetane.

245. **Ledvična pečenka.**

Ledvično pečenko in vse druge kose teleta peci prav tako, kakor stegno, polivaj jih z mastjo in juho in pazi, da se ti ne prižgo. Manjši kosi so seve v pol ali 3 četrt ure pečeni, večje pa peci 1—2 uri.

246. **Nadevana prsa.**

Loči telečjim prsom meso od reber tako, da dobiš podolgast žep, ki je odprt na široki strani. Tako pripravljeno pečenko nasoli. Že prej pa zmešaj precej velik kos surovega masla, 1 jajce, malo drobno sesekljanega peteršilja ali drobnjaka, v mleku namočeno žemljo ter potrebne soli. Ta nadev natlači z žlico v prsa, katera potem zašij. Toliko nadeva zadostuje za pol prs. Prsa peci, kakor drugo pečenko; ko so pečena, potegni nit iz njih ter jih zreži z ostrim nožem na kosce, pri čemer moraš paziti, da ti nadev ne pade iz njih.

Mesto žemeljnega nadeva narediš tudi lahko kak drug nadev, n. pr.:

Mesni nadev. Napravi žemeljni nadev ter mu primešaj še surovega, drobno sesekljanega telečjega mesa.

Rakov nadev. Primešaj žemeljnemu nadevu rakovega masla, 2 rumenjaka, sesekljanega rakovega mesa, sneg dveh beljakov in malo dušenega graha.

Angleški nadev. Primešaj žemeljnemu nadevu žlico iztrebljenih rozin in prav toliko vinskih jagod (vamperljev).

Jeterni nadev. Prevri v juhi želodec, jetra in srce od kuretine, zreži vse prav drobno ter primešaj to žemeljnemu nadevu.

247. **Dušena teletina.**

Navadno dušena teletina. Nasoli kos telečjega mesa ter ga deni na razbeljeno mast, v kateri zarumeni narezano čebulo; pokrij ga in ga duši spočetka v lastnem soku, pozneje prilivaj juhe, dokler ne postane meso mehko in lepo rumeno.

V mleku. Deni v kozo kos nasoljene teletine, mesto masti pa vzemi mleko. Pokrij posodo in prilivaj polagoma še mleka. Naposled, ko je meso mehko, naj se vse mleko povre; mesu pa prilij par žlic juhe, prideni tudi malo limonovega soka ter oblij narezano teletino s tem sokom.

248. **Dušeno telečje stegno** (Fricandeau).

Izreži iz telečjega stegna notranji del, takozvani oreh, odstrani mu vse kožice, nasoli in preslanini ga dobro; potem ga deni v kozo na slanino, kamor nareži že prej tudi čebule, peteršilja, zélene in korenja. Meso duši pokrito in prilivaj včasih malo juhe, da se ti ne prižge. Ko je že mehko, ga odkrij, zarumeni ga v pečici, potem ga nareži na kosce in precedi nanj sok. Ako hočeš, prideni mu malo limonovega soka.

S smetano. Nasoli, preslanini in duši stegno, kakor prej, a mesto juhe mu lahko priliješ četrt litra vina. Ko je stegno že skoraj mehko, pretlači vse korenine skozi penovko in vlij sok zopet k mesu. Polij ga tudi s kislo smetano ter počakaj, da se omaka malo pokuha.

249. **Dušeno stegno s kaprami.**

Pripravi stegno kakor prej, namaži kozo z mastjo, nareži vanjo slanine in čebule, prideni še lovorjev listič, košček zélene, malo peteršilja, popra, materine dušice in ingverja ter deni vrhu tega meso, katero polij pozneje z dvema zajemalkama juhe ter s prav toliko rumenega vina. Ko je meso mehko, precedi sok. Potem zarumeni posebej na masti žlico moke; ko je že polrumena, primešaj še 2 žlici kruhovih drobtin, malo limonovih olupkov in 2 žlici kapar ter prideni to stegnu, ki naj se še nekaj časa duši, potem zreži meso in ga daj z omako polito na mizo.

250. **Stegno v poljski omaki.**

Pretakni nasoljeno stegno s slanino in prekajeno svinjino ter ga poštupaj s poprom. Potem deni v kozo narezane slanine, čebule, česnja, dišave (Neugewürz), celega popra, lovorjev listič in limonovih olupkov, in vrhu tega stegno, ki naj se duši. Ko je mehko, ga vzemi iz koze, odcedi tudi sok, v ostali masti pa napravi z dvema žlicama moke rumeno prežganje; pretlači ga skozi penovko k stegnu ter prideni še juhe, vina, limonovega soka in malo kisle smetane. To naj se duši še nekaj časa.

251. **Telečje stegno z vinsko omako.**

Pretakni stegno dobro s slanino ter ga deni za 24 ur v sledečo marinado: Zreži v steklenice belega vina par

čebul, malo peteršilja in rumene repe ter prideni še celega popra, lovorjev listič in malo dišave (Neugewürz). Stegno v marinadi parkrat obrni, po preteku 24 ur ga nasoli in ga speci na surovem maslu. Pečenega obloži na eni strani z majhnimi praženimi krompirčki, potresenimi s sesekljanim peteršiljem, na drugi strani pa z ragújem (gl. št. 184. in 203.), katerega deni v prav majhne testene posodice (gl. št. 1054., III.). Iz koze, v kateri se je peklo stegno, pa poberi mast, zarumeni v njej malo moke, zalij prežganje s pečenkinim sokom, marinade in kozarcem madeire, prideni še noževo konico Liebigovega mesnega ekstrakta, kuhaj omako nekaj časa ter jo daj posebej v skodeljici na mizo.

252. **Mrzlo telečje stegno.**

Potolci stegno dobro z lesenim kladivom, odrgni ga z dišečimi klinčki, majaronom in limonovimi olupki, zavij ga v robec in ga kuhaj približno 2 uri. Potem postavi težak kamen nanj in ga pusti tako črez noč. Na mizo ga daj z majonezo ali kako mrzlo omako, ali pa ga obloži z različno solato.

253. **Dušena prsa.**

Snemi iz telečjih prs rebra, nasoli jih ter duši kakor stegno. Ko so prsa mehka, jih vzemi iz koze, stresi v mast žličico moke; ko je prežganje rumeno, prilij še nekoliko juhe, počakaj, da omaka nekaj časa vre, potem pa precedi omako na prsa.

254. **Dušena preslaninjena prsa.**

Preslanini prsa, sicer jih pa duši kakor prej. Preden vliješ omako na krožnik, ji lahko primešaš žlico sardelnega masla.

255. **Dušena nadevana prsa.**

Loči telečjim prsom meso od reber ter jih nasoli. Potem sesekljaj s sekljačem četrt kilograma pustega mesa, primešaj mu nekaj govejega mozga, 2 jajci, soli in pol ostrgane, v vodi namočene ter ožete žemlje; zmešaj dobro vse in natlači polovico nadeva v prsa, ki jih potem zašij. Deni jih na mast in jih duši do mehkega. Včasih prilij malo juhe. Ko so prsa mehka, jih vzemi iz koze, prilij soku juhe, napravi iz ostalega nadeva cmočece in jih zakuhaj v tej juhi. Poberi jih iz nje, v juho pa deni malo belega prežganja, prevri prsa in cmočece še enkrat v tej omaki, potem deni prsa na podolgast krožnik, polij jih z omako, okrog pa zloži cmočece.

256. **Nadevana prsa s paradižnicami.**

Duši, a ne prav do mehkega, malo riža, zelenega graha ali gob, kurjih želodcev in jeter. To natlači v nasoljena prsa ter jih deni v kozo na mast, narezano čebulo, razpolovljene paradižnice in zéleno. Ko se sok do polovice zduši, vzemi prsa iz koze, pretlači sok skozi sito in duši potem prsa še v tem soku, kateremu prideni nekoliko juhe.

257. **Rjavo dušena teletina.**

Naloži v kozo zrezane slanine, čebule, peteršilja, zélene, korenja, celega popra, dišave, materine dušice in muškatovega cveta ter vrhu tega nasoljeno teletino, ki naj se potem duši v pokriti posodi. Ko je meso mehko in lepo rjavo, ga vzemi iz koze, korenine pa poštupaj z moko, ki naj se zarumeni, prilij juhe, vina in limonovega soka; pretlači vse skozi sito na meso, h kateremu daj dušenega riža, ali makaron, ali pa nareži v omako oliv, ostrig ali gob.

258. Telečje zarebrnice (koteleti).

Navadne zarebrnice. Zreži zarebrje na tanke kose tako, da se bo držalo vsacega kosa 1 rebro. Potem pa snemi meso vsake posamezne zarebrnice od zgoraj do srede rebra, potolci meso z lesenim kladivom ter ga potresi na obeh straneh s soljo. Zarebrnice speci na surovem maslu ali masti ter jih pokapaj z limonovim sokom ali pa jih obloži z limonovimi krhlji. Ako hočeš, ovij okrog vsacega rebra papirnato manšeto.

Zarebrnice v drobtinah. Pripravi zarebrnice, kakor prej, povaljaj jih v raztepenem jajcu in v drobtinah ter jih ocvri na masti. K njim daj kakoršne koli solate.

Preslaninjene zarebrnice. Preslanini nasoljene in potolčene zarebrnice, duši jih na slanini in koreninah ter jih polivaj z juho. Te zarebrnice deni na kako prikuho.

Zarebrnice v smetani s sardelami. Gl. asijete št. 175.

Zarebrnice v zeliščih. Gl. asijete št. 176.

Zarebrnice v aspiku. Gl. asijete št. 187.

Zarebrnice v majonezi. Gl. asijete št. 188.

259. Telečji zrezki.

Naravni zrezki. Nareži od stegna prst debele in kakor zarebrnice velike zrezke. Kožice poberi vse proč, zrezke potolci, posekljaj jih nekoliko na eni strani in potem še na drugi, a pazi, da jih ne presekaš; nasoli jih ter speci na surovem maslu ali masti. Deni jih na prikuho ali daj k njim solate ali limonovih krhljev.

Zrezki s čebulo. Deni na razbeljeno mast drobno zrezanega peteršilja in čebule ali luka ter duši na tem nasoljene, potolčene ter v moki povaljane zrezke. Ko se sok zduši, prilivaj nekoliko juhe.

Dunajski zrezki. Potolci in nasoli zrezke telečjega stegna, povaljaj jih v moki, jajcu in kruhovih drobtinah ter jih speci na masti ali surovem maslu. K vsacemu zrezku daj četrt limone.

Zrezki v papriki. Potolci, nasoli in posipaj s papriko zrezke telečjega stegna, deni na razbeljeno mast narezane čebule ter speci na tej masti v moki povaljane zrezke. Naposled prideni tudi par žlic kisle smetane ter obloži zrezke z makaronami ali s cmočeci.

Preslaninjeni zrezki. Preslanini potolčene in nasoljene zrezke, duši jih na masti na čebuli ter prilivaj večkrat juhe. Ko so mehki in rumeni, precedi nanje sok ter jih obloži z rižem ali kako zelenjavo.

Zrezki v smetani s sardelami. Pripravi zrezke kakor prej, pomoči jih v sardelno maslo ter jih speci. Prideni tudi kisle smetane in ko zložiš zrezke na krožnik, jih potresi s sesekljanimi limonovimi olupki.

Ali: Potolci in nasoli malo zrezke, namaži jih s sardelnim maslom ter posipaj nekoliko s poprom, sesekljanimi limonovimi olupki in s sesekljanimi kaprami. Vrhu tega namaži zopet sardelnega masla in posipaj zrezke še z drobtinami. Potem jih duši ter prideni pozneje tudi par žlic kisle smetane.

Sekani zrezki. Odstrani od teletine vse žile in kože, stolci in sesekljaj dobro meso, osoli ga ter napravi iz njega okrogle zrezke, poštupaj jih z moko ter speci na masti.

Ali pa poštupaj zrezke z moko, pomaži z raztepenim jajcem, povaljaj jih v drobtinah ter jih ocvri na surovem maslu ali masti.

Nadevani zrezki. Potolci in nasoli zrezke mesa ter preslanini vsacega druzega. Potem namaži nepreslaninjene zrezke z nadevom iz sesekljanega mesa, mozga, v mleku namočene in ožete žemlje, dveh rumenjakov, peteršilja, popra in limonovih olupkov, pokrij nadevane zrezke s

preslaninjenimi ter jih duši na masti, čebuli in koreninah, pri čemer jih večkrat zalivaj z juho. Ko deneš zrezke na krožnik, nakapaj v sok limonovega soka ter precedi omako na zrezke.

Oblečeni zrezki. Sesekljaj drobno telečjega mesa z malo slanine, primešaj mu pol ostrgane, v mleku namočene žemlje, soli in limonovih olupkov ter napravi iz tega za majhno dlan velike, okrogle zrezke. Potem pa naredi masleno testo (gl. št. 1054.), razvaljaj ga srednje tanko ter položi nanj 3 *cm* od roba zrezke tako, da bo drug od druzega oddaljen za 2 prsta. Nato pomaži testo okrog zrezkov z jajcem, zapogni ga, da bodo zrezki pokriti in ga razreži s kolescem po dolgem in po širjavi, tako da bo imel vsak zrezek svoj zavitek, katerega ob kraju stisni s prstom, da se bo testo sprijelo. Oblečene zrezke deni na namazano pločo (pleh) ter jih speci v pečici. Deneš jih lahko na kako prikuho ali pa jih daj s karfijolo na mizo.

260. **Ocvrta teletina.**

Prevri lep kosec teletine v slani juhi, nasoli jo še malo, zreži na prst debele, lepe rezine, katere povaljaj v moki, raztepenem jajcu in kruhovih drobtinah ter jih ocvri na surovem maslu ali na masti. Daj jih na mizo z limonovimi krhlji in solato.

Pariške rezine. Povaljaj prekuhane in nasoljene rezine samo v moki in raztepenem jajcu ter jih ocvri.

261. **Telečji gulaš.**

Zreži meso od prs ali stegna na majhne kosce ter ga deni na razbeljeno mast, na kateri ocvri precej narezane čebule, a ne zarumeni je preveč; poštupaj meso nekoliko s papriko in soljo ter ga duši tako dolgo, da se kosci prav malo zarumené. Potem jih poštupaj z žlico moke in ko je

ta rumena, zalij meso z juho. Ako hočeš imeti dober gulaš, mu prideni tudi kako žlico kisle smetane.

262. **Meso v rižu** (Reisfleisch).

Na srbski način. Zreži telečje meso na kocke ter ga duši nekaj časa na zarumeneli čebuli; primešaj tudi malo paprike. Potem odlij sok, ki se je natekel v kozi, prideni izbranega in opranega riža, katerega zalij z juho. Preden neseš jed na mizo, jo polij s sokom, ki si ga prej odlila ter posipaj dobro s parmazanskim sirom.

Ako izpustiš papriko, dobiš navadni telečji risotto.

263. **Telečje meso s kimljem.**

Razreži telečje meso na kosce ter ga deni v kozo; prideni mu kos masti ali masla, soli, kimlja in malo vode ter ga duši tako dolgo, da se sok povsem povre. Potem prideni še nekoliko masla, žlico moke in ko je ta rumena, goveje juhe ter prevri meso še parkrat.

264. **Teletina v svalkih.**

Gl. asijete št. 183.

265. **Telečji ptički.**

Gl. asijete št. 186.

266. **Ragú-svalki.**

Gl. asijete št. 184.

267. **Telečje klobasice.**

Gl. asijete št. 179.

268. **Telečja glava.**

Kako je kuhati telečjo glavo, gl. asijete št. 169.

Glava v omaki. Gl. asijete št. 170.

Ocvrta glava. Presekaj očejeno telečjo glavo črez pol, vzemi iz nje možgane ter skuhaj razpolovljeno glavo kot navadno. Ko je gotova, jo umij v mrzli vodi, odberi kosti ter zreži meso na rezine, katere povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter jih ocvri na maslu ali masti. Ocvrto glavo daj z limonovimi krhlji ali s katerokoli solato na mizo.

269. **Nadevana telečja ušesa.**

Gl. asijete št. 171.

270. **Telečji jezik v omaki.**

Gl. asijete št. 173.

271. **Telečji možgani.**

Kako je očistiti in pripraviti možgane, gl. asijete št. 164—168.

272. **Puding iz možgan.**

Skuhaj možgane dveh telečjih glav v slani vodi ter jih pretlači skozi sito. Primešaj jim 6 rumenjakov, malo belega popra, soli, žlico surovega masla in sneg 6 beljakov. To naloži v model, namazan z maslom in obsipan z drobtinami ter ga postavi za 20 minut v pečico ali skuhaj puding v sopari.

273. **Telečje noge.**

V obari. Skuhaj osnažene telečje noge s kožo vred v slani vodi; ko so mehke, poberi velike kosti iz njih, zreži jih na kosce ter jih deni v bledo prežganje. Zalij jih z juho

in prideni peresce s soljo stlačenega majarona ter malo limonovih olupkov.

Ocvrte. Skuhaj nogo s kožo, kakor prej, zreži jo na štiri kosce, katere povaljaj v moki, jajcu in kruhovih drobtinah ter jih na maslu lepo rumeno ocvri. — Tudi svinjske nožice lahko tako skuhaš in ocvreš.

V solati. Skuhaj telečje noge s kožo v slani vodi, kateri prideni nekoliko kisa, zrezane čebule, malo česnja, celega popra, dišeč klinček in materine dušice. Potem odstrani kosti, obteži meso, t. j. postavi nanj desko in na desko kamenja; ko se ohladi, ga zreži na rezance, posipaj ga s soljo in poprom, prideni še žlico kisa, premešaj meso in ga pusti tako četrt ure. Med tem časom pretlači 4 trde rumenjake skozi sito, primešaj jim 3 surove rumenjake, žlico gorčice, olja in kisa, žličico sesekljanega drobnjaka, peteršilja in pehtrana, oblij s tem meso telečjih nog ter dobro premešaj solato.

Tudi telečjo ali svinjsko glavo napraviš lahko na ta način.

274. **Jetra.**

Ako hočeš imeti jetra mehka in dobra, jih namakaj eno uro v mleku.

Pražena jetra. Potegni z jeter kožico, zreži jih na prst debele rezine ter jih deni na mast, na kateri zarumeni narezane čebule. V par minutah so dobra. Šele potem jih osoli ter deni na kako prikuho.

»Frigana« jetra. Deni na tanke rezine zrezana jetra na mast na zarumenelo čebulo in ako hočeš, prideni tudi malo sesekljanega zelenega peteršilja; ko so jetra gotova, jih poštupaj nekoliko z moko; pusti, da se zarumeni ter prilij malo juhe, ki naj potem parkrat zavre.

Cesarska jetra. Potegni s telečjih jeter kožico, zreži jih na rezine in jih na surovem maslu urno opraži; potem jih poštupaj z moko, zalij z juho in smetano in prideni še

kapar, 2 drobno sesekljani sardeli, sesekljanih limonovih olupkov in žlico pehtranovega kisa.

Preslaninjena jetra. Potegni z jeter kožico, pretakni jih z drobno narezano slanino ter jih praži na surovem maslu na zarumeneli čebuli; poštupaj jih z moko ter zalij z juho. Prideni tudi par žlic kisle smetane in soli. K jetrom daj polente ali makaron. — Mesto s slanino, pretakneš tudi lahko jetra z rezanci sardel.

Ocvrta jetra. Zreži jetra na mezinec debele rezine, osoli jih ter povaljaj črez nekaj časa v moki, jajcu ali vodi in kruhovih drobtinah. Potem jih ocvri ter jih daj s solato ali na prikuhi na mizo.

Razun tega narediš lahko iz telečjih jeter jetrni riž, jetrne cmoke, jetrni ponvičnik, jetrno pasteto i. dr.

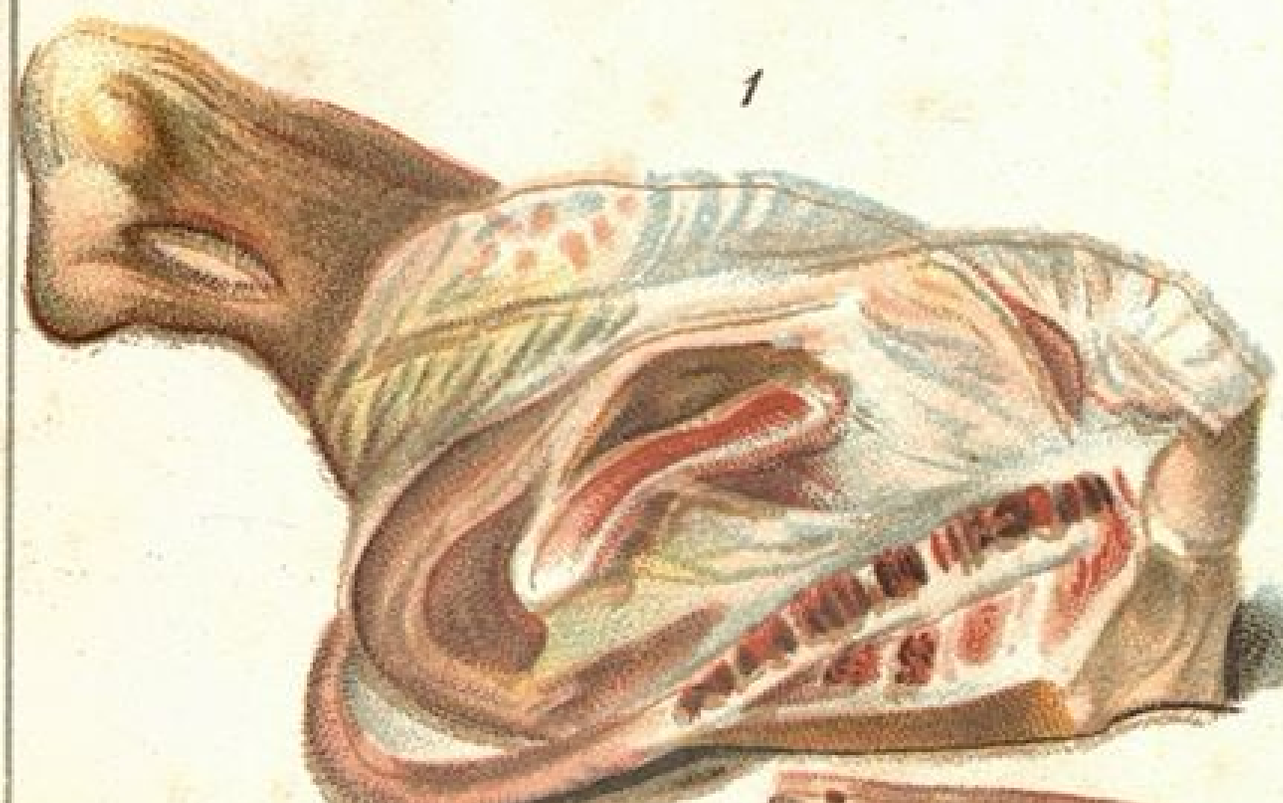
275. **Telečje srce.**

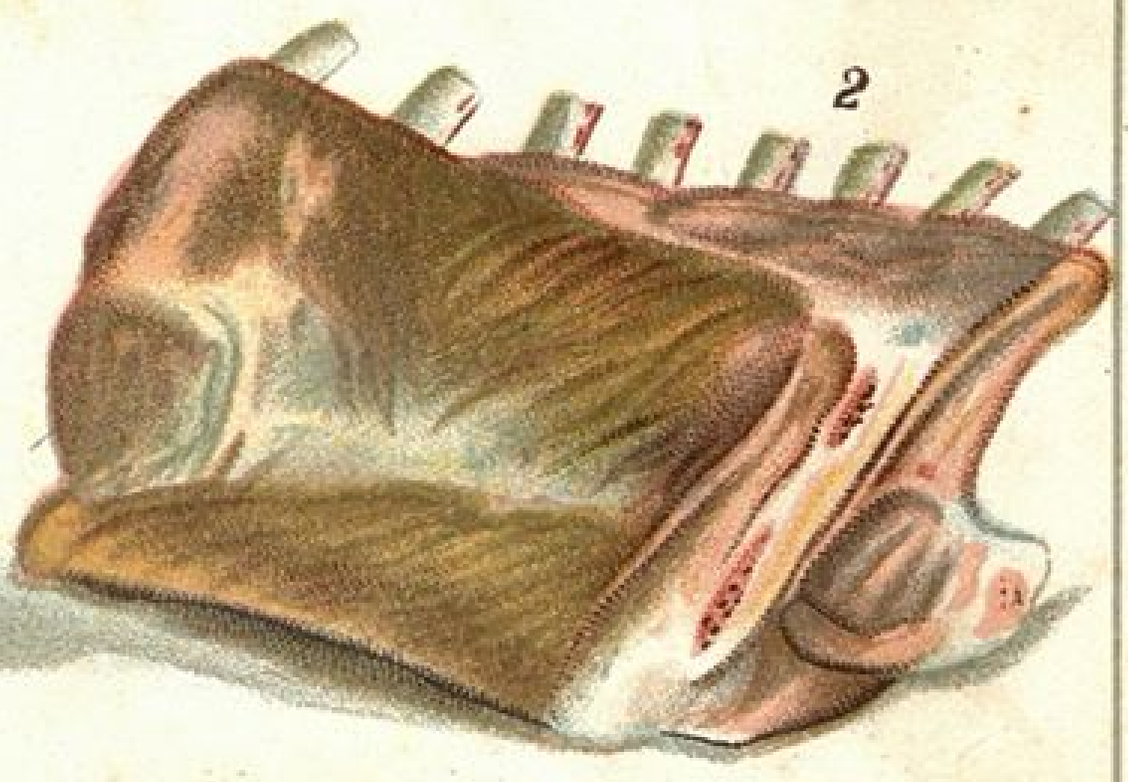
Praženo. Umij srce v mrzli vodi, iztlači kri iz njega; potem ga zreži na rezine ter ga praži kakor jetra.

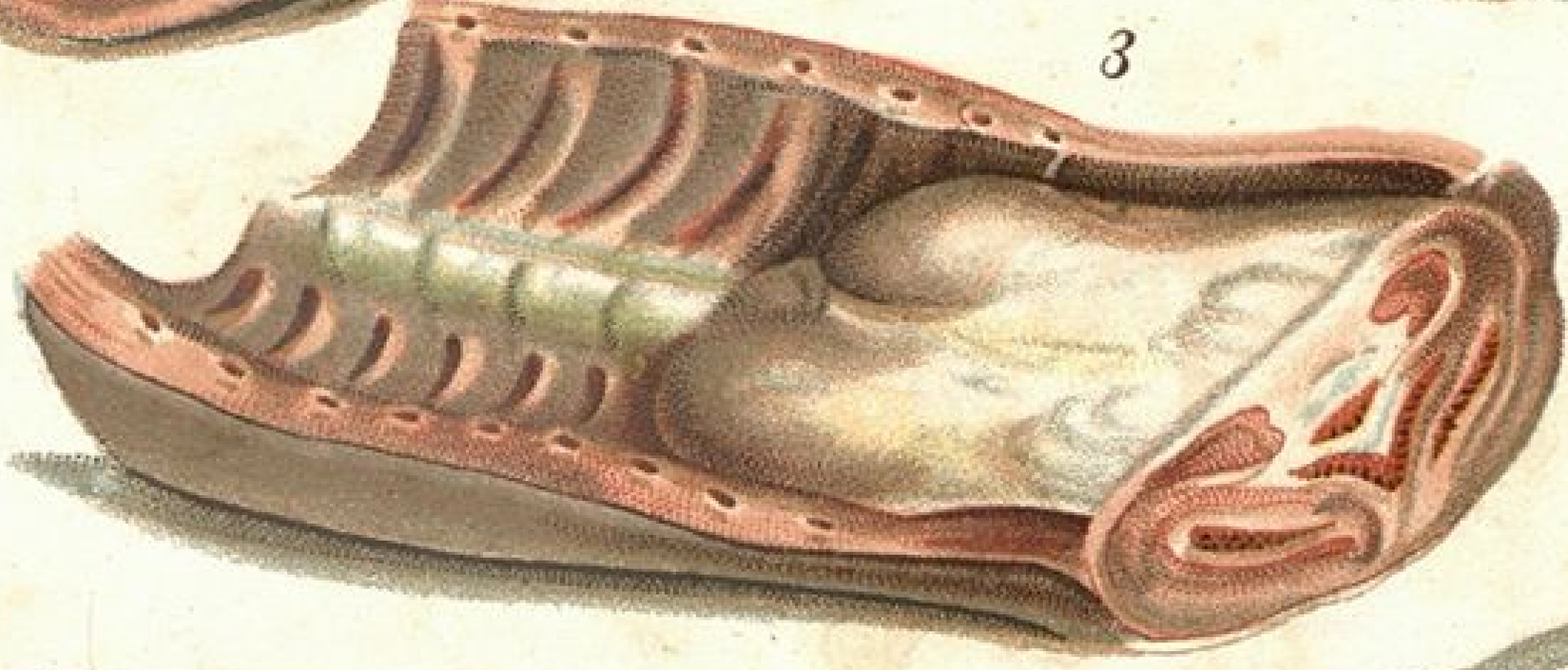
Dušeno in preslaninjeno. Prereži srce črez pol, prešlanini ga in nasoli ter ga duši v kozi na čebuli in drugih koreninah. Prilivaj včasih malo juhe, in ko je srce dovolj dušeno, pusti, da se ob kraju nekoliko zarumeni, potem ga vzemi iz koze, poštupaj korenine z moko, napravi rumeno prežganje, katero zalij z juho. Precedi omako, deni vanjo zopet srce in 2 žlici kisle smetane ter, ako hočeš, tudi malo paprike. Jed naj potem še nekaj časa vre.

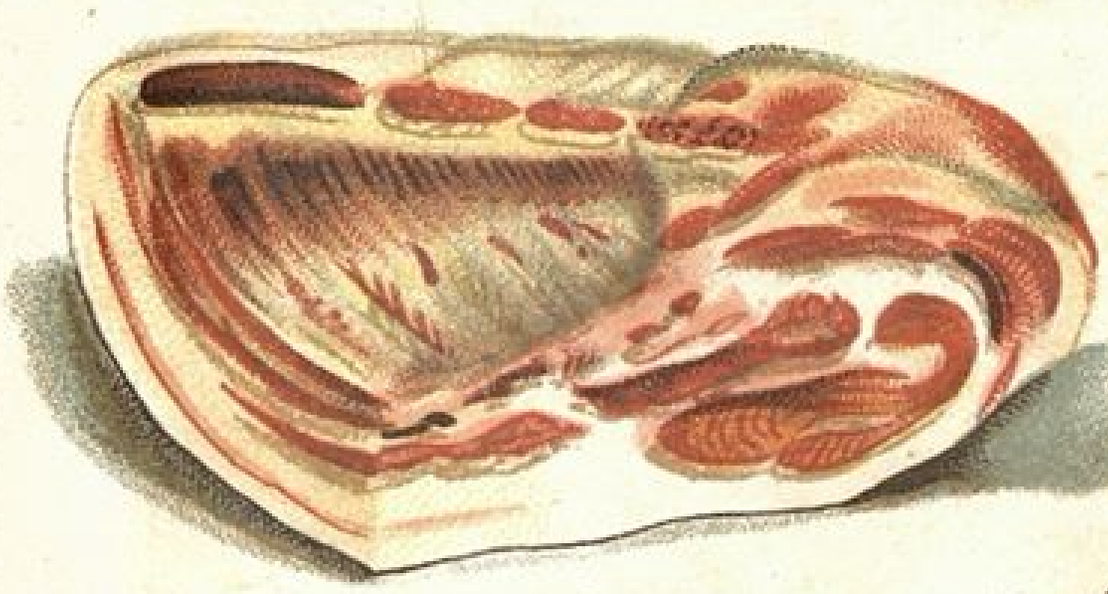
Pečeno. Posipaj preslaninjeno, razpolovljeno srce s stolčenimi brinovimi jagodami in soljo ter ga speci naglo, lepo rumeno kakor pečenko. Potem ga poštupaj malo z moko, ko se zarumeni, prideni žlico kisle smetane in malo juhe; ko prevre, ga daj s to omako na mizo.

V kaparni omaki. Pretakni srce z rezanci slanine ter ga peci tako dolgo na surovem maslu s čebulo, mate-

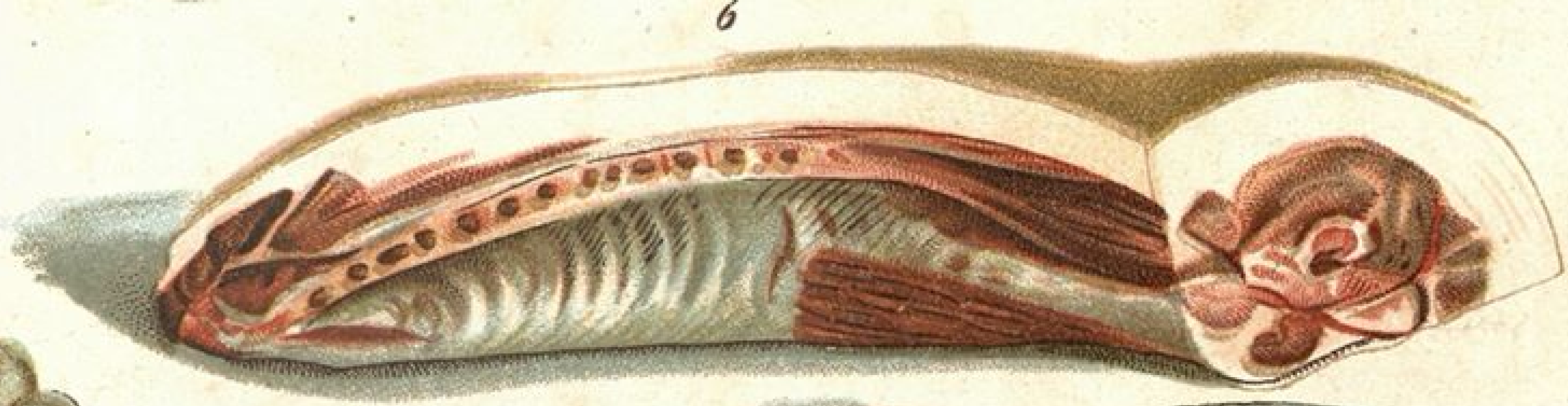

1


2


3

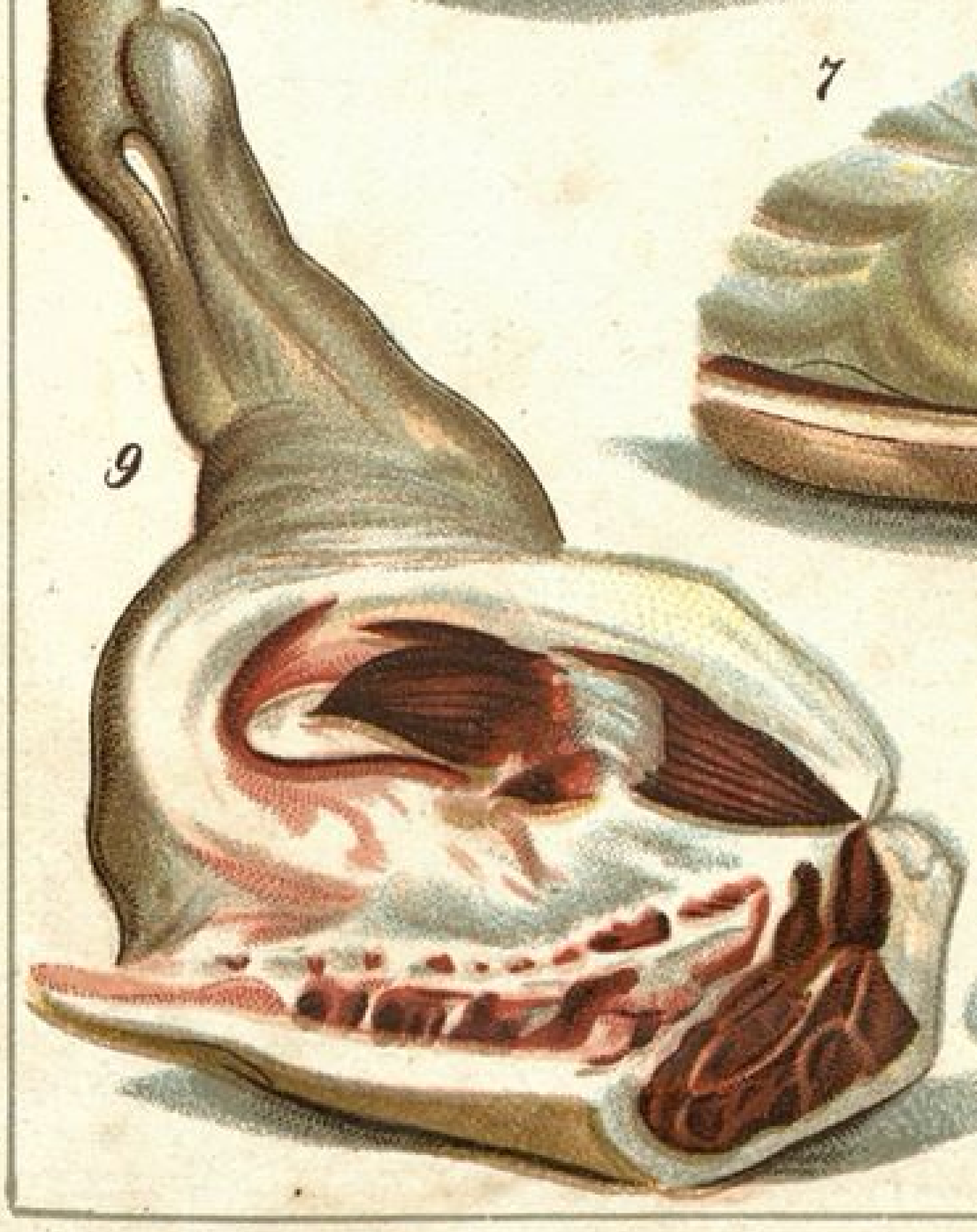

4


5


6


7


8


9

1. Telečje stegno (Keule oder Schlegel). 2. Telečje zarebrje (Cotelettsstück). 3. Telečji hrbet z ledvicami. 4. Svinjska prsa. 5. Svinjsko zarebrje (Carbonadenstück oder Carré). 6. Svinjska hrbtovina in pleče (Rückenkamm und Schulter). 7. Koštrunov hrbet z ledvicami. 8. Koštrunovo zarebrje. 9. Koštrunovo stegno.

rino dušico in soljo, da se srce na obeh straneh lepo zarumeni. Potem ga zalij z juho ter ga duši nad 1 uro. Vzemi ga iz koze, precedi sok, poberi mast z njega, prideni, ako treba, malo bledorjavega prežganja in 2 žlici kapar, prevri dobro omako in oblij ž njo srce.

276. **Telečja pljuča.**

V obari. Skuhaj pljuča v slanem kropu ter jih zreži na drobne rezance. Potem nareži na razbeljeno mast čebule, napravi rjavo prežganje, zalij ga z juho in deni v to omako zrezana pljuča. Primešaj tudi limonovega soka in sesekljanih olupkov.

Kisla pljuča. Deni na razbeljeno mast sesekljanega zelenega peteršilja, zrezane čebule in malo moke. Ko je prežganje rumeno, ga zalij z juho ter deni vanje kuhana, na rezance zrezana pljuča. Kot začimbo prideni soli, kisa, materine dušice in limonovih olupkov. K pljučam daj kruhove ali slaninske cmoke, ali praženega krompirja.

277. **Telečje ledvice**

pripravi prav tako, kakor goveje. Pomni samo, da so telečje ledvice v par minutah gotove, dočim je treba goveje dalje časa pražiti ali dušiti.

278. **Telečji prižljec** (Bries).

V obari. Prižljec prekuhaj malo v slanem kropu, zreži ga na kosce ter deni v bledorjavo prežganje; to zalij z juho ter prideni za duh malo majarona.

V omaki. Zreži prižljec na kosce ter ga duši na surovem maslu in čebuli; potem ga vzemi iz koze, poštupaj v mast malo moke, zalij zarumenelo prežganje z juho, prideni omaki limonovega soka ter jo vlij vrelo na 2 razmo-

tana rumenjaka. Med tem, ko vlivaš omako, jo neprestano mešaj; deni potem vanjo dušeni prižljec.

Pečen. Peci na rezine zrezan prižljec na listkih slanine, ter ga deni na kako prikuho.

Ocvrt. Deni prižljec v mrzlo vodo, da potegne kri iz njega, potem ga nekoliko prekuhaj. Zreži ga na srednje debele rezine, katere osoli, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ga ocvri na maslu ali masti. Prižljec daj s solato ali na prikuhi na mizo.

279. **Drobovina (rajželc)**

se imenujejo mala, kodrasta čreva teleta. Oprati jo moraš v večkratnih čistih vodah, odrgniti s soljo in moko ter zopet oprati. Potem jo prekuhaj v slanem kropu, preden jo nadalje uporabljaš.

Drobovina v obari. Prekuhano drobovino zreži na kosce ter jo deni v bledorjavo prežganje, katero zalij z juho. Prideni tudi soli, limonovega soka, muškatovega cveta in popra.

S smetano. Zreži kuhano drobovino na kosce ter jo duši nekoliko časa. Posebej v lončku pa zmešaj 2 rumenjaka, košček surovega masla, žličico moke, 3 žlice kisle smetane, sesekljanih limonovih olupkov in zajemalko juhe. To vlij na drobovino ter pusti, da se iznova dobro prekuha.

Dušena, kisla. Deni v kozo surovega masla, juhe, na listke zrezane limone, rumene repe, materine dušice, majarona, soli, popra in na kosce zrezane drobovine. To kuhaj nekaj časa, da se sok nekoliko zduši, potem je drobovina gotova.

Ocvrta. Povaljaj prekuhano in nasoljeno drobovino v moki, jajcu in drobtinah ter jo ocvri na maslu ali masti.

Prikuhe.

280. Kako je kuhati zelišča.

Vsa zelišča izberi in operi ter jih skuhaj v slani vodi. Za zelišča, ki naj ostanejo zelena, vzemi mnogo vode in soli in jih kuhaj le tako dolgo zakrita, da dobro zavro. Ko so zelišča dovolj mehka, jih stresi v cédnik in jih oblij še z mrzlo vodo. Grenka zelišča, kakor repo, endivijo i. t. d., ter zelje in ohrovt popari najprej s kropom, pusti jih nekaj časa pokrite in jih pristavi nato nalita z mrzlo vodo.

281. Ohrovt.

Beli ohrovt. Deni v bledorjavo prežganje zrezan, poparjen in v slani vodi kuhan ohrovt, prideni malo soli, popra in juhe ter ga pusti, da se še malo pokuha.

Višnjevi ohrovt s kostanjem. Višnjevi ohrovt pripravi kakor belega, deni ga v prežganje iz surovega masla in moke, prideni soli, popra in pečenega, na polovice zrezanega kostanja ter zalij prikuho z malo juhe.

Ali: Speci pol *kg* lepega kostanja, olupi ga in ga deni v 14 dek sladkorja, katerega kuhaj prej tako dolgo z malo vode, da se potegne, ako kane od žlice. V tem sladkorju pusti kostanj toliko časa, da se bo lepo svetil. Potem ga nakopiči na sredo sklede, deni okrog višnjevega, dušenega ohrovta in na ohrovt pečene klobase.

Rjavi ohrovt kuhaj in duši prav tako ter ga zalij z juho in vinom.

Ali: Skuhaj majhne trde glavice v juhi, zreži jih na 4 dele ter jih duši na slaninskih rezinah in čebuli, prilij tudi malo juhe. S tem ohrovtom obloži kako meso.

Ohrovtovo brstje (Sprossen-Kohl) prevri v slanem kropu. Potem razbeli surovega masla, nareži vanje čebule in ko se ta ob kraju zarumeni, prideni moke, ki jo zarumeni; v to prežganje deni kuhano brstje in ga zalij z malo juhe.

Ali pa deni kuhano brstje na razbeljeno surovo maslo, prideni soli in popra ter duši brstje tako dolgo, da se sok zduši.

Ocvrti ohrovt. Skuhaj trdo ohrovtovo glavo v slani vodi in ko je mehka, jo odcedi. Zreži vsako ohlajeno glavo na štiri enake dele, katere pomoči v 2 razmotani jajci; povaljaj zelje še v moki, zmešani z drobtinami, in ga ocvri na surovem maslu. Nato deni v skledo majhne kosce surovega masla, položi nanje ocvrti ohrovt, katerega polij s kislo smetano, in deni povrhu zopet kosce surovega masla. Potem pokrij skledo, postavi jo na gorko in naloži na pokrovec žrjavice. Ohrovt naj vre tako pol ure, potem je gotov.

Nadevani ohrovt. Očedi mlado ohrovtovo glavo in skuhaj vso v slani vodi. Pri tem pa pazi, da ostanejo listi celi. Deni jo na cédnik in pripravi med tem časom nadev: Sesekljaj kosec pečene teletine, pol v moki povaljanih in ocvrtih gosjih jeter, v mleku namočeno ter ožeto žemljo, malo zelenega peteršilja, čebule in nekoliko kuhanega ohrovta. Prideni še soli, popra in zajemalko juhe in prevri to. Ubij v nadev še 2 jajci in ga mešaj, da se zgosti, nakar ga postavi na hlad. Nato napravi iz pripravljenega nadeva debelo kratko klobaso, odreži vršiček kuhane ohrovtove glave, potegni večje liste vsaksebi in deni na sredo pripravljeno klobaso. Poravnaj liste nazaj, da dobiš zopet celo glavo, katero poveži z nitjo in jo prevri v sledeči omaki: Napravi prežganje iz surovega masla in moke, zalij ga z juho, pri-

deni par zrn celega popra, soli, muškatovega cveta in žlico kisle smetane. Pusti, da omaka nekaj časa vre, potem jo precedi. Preden neseš ohrovt na mizo, razreži glavo samó na sredi ter deni okrog ocvrtih telečjih nog ali ocvrtih možganov.

Ohrovt na angleški način. Zreži ohrovtove glave, vsako na štiri enake dele, očedi jih in skuhaj v slani vodi. Ko so mehke, jih deni na cédnik, a pazi, da ostanejo kosci celi. Namaži plitko skledo s surovim maslom, zloži ohrovt vanjo, polij ga s kislo smetano, posipaj z žemeljnimi drobtinami in stolčenim sladkorjem, deni povrhu še majhne kosce surovega masla in duši ohrovt nekaj časa v pečici.

Ohrovtove klobasice. Skuhaj ohrovtove glave v slani vodi, prereži jih potem črez pol, izreži stebelca, zvij liste, da bodo imeli obliko polklobasic, potresi jih s soljo in poprom ter jih duši na surovem maslu ali na rezinah slanine in na čebuli. S temi klobasicami obloži pečene mesene klobase.

282. **Zelje.**

Sladko zelje. Osnaži zelnato glavo, zreži jo na več koscev in jo skuhaj v slani vodi, v katero vrzi tudi malo kimlja. Potem napravi svetlo prežganje, deni vanje zelje, malo soli in popra ter ga zalij z vodo, v kateri se je kuhalo zelje.

Dober je v zelji tudi kak kuhan, na kosce zrezan krompir. Skuhaš ga lahko takoj spočetka z zeljem vred.

Zelje s slanino. Popari glavo drobno zrezanega zelja; potem razbeli v kozi žlico masti in nekaj na kocke zrezane slanine. V to deni odcejeno zelje ter ga duši tako dolgo, da se lepo zarumeni. Nato ga poštupaj z dvema žlicama moke, prideni malo soli in paprike ter juhe.

Zelnate klobasice. Operi v vodi lepe, velike zelnate liste, popari jih s slanim kropom in stebelca nekoliko poreži. Potem sesekljaj kos kuhane prekajene svinjine, malo

kuhane govedine ali teletine, temu primešaj soli, 1 jajce, 2 žlici kisle smetane in malo juhe. Namaži ta nadev na vsak posamezen list, zvij ga in deni te klobasice v namazano kozo tesno drugo poleg druge ter jih speci.

Saksonsko zelje. Zreži lepo zelnato glavo na rezance, prideni 14 dek slanine, pol *kg* svinjine, soli in kimlja ter skuhaj to v vodi. Potem umešaj v 3 osminke litra kisle smetane kaki 2 žlici moke, primešaj to zelju, ki naj še nekaj časa vre. Nato ga deni v skledo ter zreži slanino in meso na kosce, s katerimi obloži zelje.

Paradižnično zelje. Zreži, osoli in duši zelje v kozi na masti; med tem časom pa skuhaj tudi 6—7 paradižnic s peteršiljem in čebulo, pretlači jih ter primešaj zelju, katero poštupaj prej z moko. Prideni še malo kisle smetane, kuhaj zelje še nekaj časa in ga daj na mizo s svinjskimi zarebrnicami.

Zelnati cmoki. Odstrani lepi zelnati glavi storž in stebelca, kuhaj liste par minut v slanem kropu; potem jih preplakni v mrzli vodi, sesekljaj jih ter duši na surovem maslu. Ko se zelje ohladi, mu primešaj kozarec kisle smetane, 2 jajci, soli, muškatovega cveta in moke ali drobtin, toliko, da lahko narediš cmoke, ki jih skuhaj v slani vodi ter zabeli s surovim maslom, v katerem zarumeni žemeljne drobtine. Jako dobro se podajo ti cmoki k prekajenemu mestu.

Nadevana zelnata glava. Izreži trdi zelnati glavi storž in nekoliko listov, da bo votla. Skuhaj jo v slani vodi napolmehko, potem jo odcedi. One liste, katere si vzela iz glave, sesekljaj in prideni temu sesekljanega suhega mesa in kisle smetane ter napolni s tem nadevom zelnato glavo. Potem odberi par večjih zelnatih listov, zaveži z nitjo vanjo glavo ter jo duši v kozi na slaninskih rezinah in zrezani čebuli. Posebej naredi prežganje, zalij ga z juho in kislo smetano; prevri dobro to omako ter jo vlij na zelnato glavo, kateri odstrani nit ter jo zreži na štiri dele. — V postnih

dneh pa vzemi mesto prekajene svinjine ribje, žabje ali rakovo meso. — Prav tako napolniš tudi lahko ohrovtove glavice.

Zelnata gibanica. Položi v slani vodi prekuhane zelnate liste tako drug poleg druzega, da bo vsak pokrival polovico prejšnjega. Potem jih namaži z nadevom, kakoršnega rabiš tudi za nadevano glavo; zvij liste v gibánico, zaveži jo v prtič ter jo skuhaj v slani vodi. Potem jo zreži na kosce, a zabeli jo ter naloži okrog pečenke.

Posiljeno zelje. Zreži zelnato glavo na tanke rezance; potem razbeli surovega masla ali masti, deni vanjo ne prepolno žlico sladkorja ter ga zarumeni, nakar prideni še narezano zelje, poškropi ga s kisom, prideni še soli in kimlja ter duši zelje pokrito. Ko se zduši ves sok, ga poštupaj z žlico moke in ga zalij malo z juho ali s kropom.

Ali: Popari na rezance narezano zelje in ga deni v bledorjavo prežganje; zalij ga z juho ali kropom ter prideni soli, kimlja in 2 žlici kisa.

Kislo zelje. Skuhaj kislo zelje, odcedi potem nekaj zelnice in deni zelje v bledorjavo prežganje.

Ali: Deni v kuhano, slano zelje žlico v vodi razmotane moke ter še parkrat prevri.

Ali: Zarumeni na vroči masti nekoliko sladkorja, nareži vanjo tudi čebule ter duši v tem kislo zelje. Ko je nekoliko rumeno, ga poštupaj z žlico moke, osoli in premešaj ga ter ga zalij z zelnico ali juho.

Pečeno kislo zelje. Skuhaj do mehkega kislo zelje. Posebej pa nareži v kozo na mast pol čebule, ko se ta prav malo zarumeni, prideni še poldrugo žlico moke ter na kocke zrezane slanine. Kadar je prežganje rumeno, deni vanje odcejeno kislo zelje ter primešaj 4 žlice zelnice in 4 žlice kisle smetane. Potem pa namaži model s surovim maslom ter deni vanj vrsto na majhne kosce zrezane kuhane svinjine, nato vrsto zelja, potem zopet svinjino in zopet

zelje, tako dolgo, da bo model poln. Zadnjo lego pomaži z razmotanim jajcem ter jo potresi s kruhovimi drobtinami in speci zelje v pečici. Potem ga zvrni previdno, da se ti ne razdrobi, zreži kolač na kosce in ga nesi na mizo.

Kislo zelje z brinovkami. Zreži kos slanine na 5 *mm* debele in prst dolge rezine in pokrij ž njimi dno prstene koze. Na to deni za 2 prsta visoko ožetega in neopranega kislega zelja, potem zopet vrsto slanine in vrsto kislega zelja, tako dolgo, da je koza polna. Na vrhu mora biti slanina. To zelje duši pokrito 3 ure na slabem ognju, nato ga deni v okroglo skledo in zloži okrog pečene brinovke.

283. Špinača.

Zberi in operi špinačo ter jo skuhaj v slanem kropu. Potem jo stresi na rešeto in vlij nanjo mrzle vode. Ko se ohladi, jo ožmi in zreži s sekljačem; razbeli surovega masla, zreži vanje malo čebule, prideni žlico moke, zarumeni jo ter primešaj špinači malo soli in popra. Zalij špinačo z juho ali mlekom ter prideni naposled še par žlic kisle smetane.

Ali: Skuhaj špinačo v slanem kropu, preplakni jo v mrzli vodi, seseklјaj jo, prideni pol do 3 četrt v mleku namočene žemlje, pretlači vse skozi sito in duši špinačo kakor prej.

S sladkorjem. Skuhaj, preplakni in seseklјaj špinačo, deni jo v svitlo prežganje, zalij z mlekom in prideni še žlico sladkorja, ali tudi več, kakor ugaja tvojemu okusu.

Špinača kot nadev. Napravi kakih 8 praženih vliváncev (gl. juhe št. 37.), namaži vsacega z gotovo špinačo, vrhu nje pa deni drobno sesekljane prekajene svinjine, zmešane s kislo smetano. Vlivánce zvij potem, deni jih v namazano kozo in jih oblij z jajcem, razmotanim (šprudljanim) s kislo smetano in soljo ter kuhaj nadevane vlivance 20 minut v sopari. Ko so kuhani, jih deni v skledo, okrog pa naloži ocvrtih ali pečenih gob.

Špinačni cmoki, namešani s krompirjem. Zmešaj kakih pet kuhanih, stlačenih krompirjev, 4 žlice sesekljane, dušene špinače, 2 jajci, na majhne kocke zrezane prekajene in ocvrte slanine ter kake 3—4 žlice moke in napravi iz tega testa cmoke, katere kuhaj pol ure v slani vodi. Potem jih zabeli s surovim maslom, v katerem zarumeni drobtine.

Špinačin kruh. Deni kuhano, preplaknjeno in sesekljano špinačo na precej razbeljenega surovega masla, osoli jo in prepraži; potem prideni majhno skodeljico kisle smetane in 3 deke kruhovih drobtin, duši špinačo malo časa, nato jo odstavi. Ko se ohladi, primešaj 2 celi jajci in 3 rumenjake, namaži model dobro s surovim maslom, deni špinačo vanj in jo kuhaj 3 četrt ure v sopari. Potem zvrni špinačin kruh, namaži ga z razbeljenim surovim maslom ter ga obloži s telečjimi ali svinjskimi zarebrnicami ali z beefsteaki.

284. **Kuhana solata.**

Poletna solata. Osnaži solato, skuhaj jo v slanem kropu in ko je kuhana, vlij mrzle vode nanjo. Potem jo odcedi in jo deni v svetlo prežganje, katero osoli in zalij z juho. Solate potem ne kuhaj več dolgo, da ostane cela.

Endivijo ali zimsko solato skuhaj tudi v slani vodi, a mej kuhanjem jo enkrat odcedi ter nalij na solato zopet mrzle vode, da izgubi grenki okus. Kuhano endivijo operi zopet v mrzli vodi, zreži jo drobno ter jo duši na surovem maslu; pozneje jo poštupaj z moko, zalij z juho ter prideni soli, malo sladke smetane in kosec sladkorja.

285. **Repa.**

Belo repo olupi, zreži jo na listke ter kuhaj s kimljem v slani vodi. Potem jo odcedi, deni v svetlo prežganje ter jo zalij z juho.

Rjavo dušena repa. Zreži repo na majhne kocke; potem razbeli masti, zarumeni na nji malo sladkorja in žlico moke, deni v to prežganje repo, zalij jo z juho ter jo duši pokrito tako dolgo, da postane mehka. Nato jo osoli in ako treba, zalij še nekoliko z juho.

Vodnice (Wasserrüben). Zreži vodnice na kocke, deni jih na razbeljeno maslo ter jih duši tako dolgo z juho, da postanejo mehke. Potem jih poštupaj z žlico moke, prideni malo sladkorja in soli, in ko se moka zarumeni, jih zalij zopet z juho. Ako hočeš, primešaj tudi malo vroče sveže smetane (Obers).

Repa s koštrunom. Zreži repo na listke ter jo kuhaj s kosi koštrunovega mesa. Ko je oboje mehko, napravi belo prežganje ter ga deni v repo.

Kisla repa. Skuhaj kislo repo do mehkega; potem napravi svetlorjavo prežganje in ga deni v repo, ki naj potem še parkrat zavre. Prej pa odlij malo repnice in osoli repo.

Ali: Deni v kuhano kislo repo žlico v vodi razmotane moke ter pusti, da repa iznova dobro zavre.

Prisiljena repa. Zreži olupljeno repo na strgalniku kakor za kislo repo, primešaj ji soli, kimlja in kisa ter jo pusti v loncu pokrito 1 uro na gorkem štedilniku. Potem jo skuhaj v vodi ter deni v svetlo prežganje, v katero nareži malo čebule, ko je moka še prav malo rumena.

286. **Rumena podzemljica (koleraba).**

Zreži rumeno podzemeljico na kocke in jo skuhaj v slani vodi s kimljem; potem razbeli surovega masla ali masti, zarumeni v njej malo sladkorja in moke ter deni v to prežganje napolodcejeno podzemljico. Ali pa jo odcedi popolnoma ter jo zalij potem z juho.

287. **Korenje.**

Olupi rumeno ali rudeče korenje, zreži ga na rezance, katere skuhaj v juhi ali vodi. Potem razbeli masti, deni vanjo sesekljanega peteršilja in malo moke; ko se moka zarumeni, prideni še korenje, katero zalij z juho ali z vodo.

Ali: Razbeli mast, zarumeni na njej sladkorja in moke ter deni v to prežganje odcejeno kuhano korenje. Osoli ga, zalij z vodo, v kateri se je kuhal, ter ga še malo časa duši.

Korenje v obliki oliv. Odreži korenju konce, izreži iz njih 3 *cm* dolge, 1 $^1/_2$ *cm* debele, olivam podobne oblike, katere skuhaj v kokošji juhi s soljo, poprom in sladkorjem in jih porabi za okrasek.

Korenje v obliki hrušk. Daj mlademu, rudečemu korenju obliko majhnih hrušk, skuhaj ga v juhi s sladkorjem in soljo, napravi iz surovega masla in moke bledorjavo prežganje, deni korenje vanje, zalij ga z juho, v kateri se je kuhal, kuhaj ga še nekaj časa, potem ga daj na mizo.

Korenje s smetano. Zreži bolj mlado korenje na listke, kuhaj ga nekaj časa v slani vodi, potem ga odcedi in deni na razbeljeno surovo maslo; osoli ga in posipaj s sladkorjem ter ga prepraži; pri tem pa pazi, da se ti ne prižge. Nato ga poštupaj z moko, zalij z juho in ga kuhaj tako dolgo, da bo dovolj mehak, nakar ga vzemi iz koze, zgosti juho, v kateri se je kuhal, z dvema rumenjakoma, prideni še 8 žlic kisle smetane in malo surovega masla ter deni korenje v to omako; prevri ga dobro in ga daj na mizo.

Piré iz korenja. Deni lepo rudeče, na listke zrezano ter v slani vodi kuhano korenje na razbeljeno surovo maslo, duši ga s sladkorjem, soljo in juho, katero vedno počasi prilivaj. Ko je korenje prav mehko, ga pretlači skozi sito ali penovko in ga deni na vroče surovo maslo.

288. **Nadzemljica (nadzemeljska koleraba).**

Osmuči lepo mlado perje nadzemljic, operi ga, zreži na drobne rezance ter ga skuhaj v slani vodi. Ko je perje kuhano, ga odcedi ter oplakni v mrzli vodi. Nadzemljice pa olupi in jih skuhaj posebej. Ko so mehke, jih zreži na rezine ter jih deni s kuhanim zelenjem vred v bledorjavo prežganje; zalij jih z juho ali mlekom, osoli jih ter prideni popra in par žlic kisle smetane.

Ali: Olupi nadzemljico in jo zreži na listke, katere kuhaj nekaj časa v slani vodi. Potem napravi svetlorjavo prežganje iz surovega masla in moke, zalij ga z juho, prideni še kisle smetane, v katero ubij 2 rumenjaka, deni v to omako kuhano nadzemljico, primešaj še soli in popra, prevri nadzemljico parkrat, potem jo daj na mizo.

Nadevana nadzemljica. Oberi mladim nadzemljicam liste, samo srčeca, t. j. najmlajša peresca pusti ter jih odreži za pokrivalce. Nadzemljice olupi, izdolbi jih z majhnim nožkom ter jih skuhaj skoro do mehkega v slani vodi ali v juhi. Potem napolni izdolbene nadzemljice z nadevom iz sesekljane prekajene svinjine in kisle smetane, prilepi jim z beljakom odrezana pokrivalca ter jih duši na surovem maslu in juhi. Nato jih zloži na krožnik, stresi v kozo žlico moke, prideni prežganju še par žlic kisle smetane in — ako treba — malo juhe ter oblij s to omako nadzemljice. Ali pa jih naloži okrog govedine; tedaj pa pokapaj vsako le malo s sokom, ki je ostal v kozi, omake pa ne delaj.

289. **Grah.**

Zberi in operi grah ter ga skuhaj v slani vodi. Potem pa razbeli surovega masla ali masti, zarumeni v njem sladkorja in moke ter deni v to prežganje graha, katerega zalij z grahovo vodo.

Izluščeni, v slani vodi kuhani grah tudi lahko kar potreseš s kruhovimi drobtinami ter ga zabeliš s surovim maslom. Ali pa ga zabeli mrzlega z oljem in kisom ter ga daj kakor solato na mizo.

Grah v smetani. Duši izluščeni grah s surovim maslom, sladkorjem, soljo in juho. Posebej pa raztepi 2 jajci, kozarec kisle smetane in žlico moke. Prideni to grahu, ki naj potem še enkrat zavre.

Grahov piré. Skuhaj grah do mehkega, pretlači ga skozi cédnik (Durchschlag) ter ga deni na surovo maslo, v katerem zarumeni prej malo drobtin.

Sladkorni grah. Razbeli surovega masla, deni vanje sladkorja, drobno sesekljanega peteršilja in izluščeni ter izbrani sladkorni grah; prilij tudi nekoliko grahovke, osoli grah ter ga duši tako dolgo, da bo mehak. Ko se juha zduši, ga poštupaj malo z moko ter prilij še juhe.

Suh sladkorni grah namoči prejšnji večer, kuhaj ga v slani vodi; potem pa ga deni v prežganje iz surovega masla, sladkorja in moke in ga zalij nekoliko z juho.

Sladkorni grah v stročji. Obreži strokom sladkornega graha konce, potegni nitke z njih, potem pa kuhaj grah v slani vodi. Ko je kuhan, ga odcedi ter ga zabeli s surovim maslom, v katerem zarumeni drobtine.

Ali pa deni grah v prežganje iz surovega masla, sladkorja in moke ter ga zalij z grahovo vodo.

290. **Fižol.**

Zabeljen. Skuhaj svež, izluščeni fižol v slani vodi, odcedi ga, potresi s kruhovimi drobtinami ter zabeli s surovim maslom.

Ako kuhaš star fižol, ga namoči prejšnji večer, da bo prej kuhan.

V prežganju. Nareži na razbeljeno surovo maslo ali na mast čebule in peteršilja, prideni, še preden je čebula rumena, 2 žlici moke, katero zarumeni ter deni v to prežganje fižol z vodo vred, v kateri se je kuhal. Ako je je preveč, jo prej nekoliko odlij. Če hočeš, okisaj fižol s kisom ter deni vanj tudi lovorjev listič.

Fižolov piré. Skuhaj fižol do mehkega, pretlači ga skozi cédnik ter ga deni na razbeljeno surovo maslo, v katerem zarumeni prej malo kruhovih drobtin.

Zelen fižol v stročji. Obreži na koncih mlade stroke in odtrgaj pri strani niti. Potem skuhaj stroke v slani vodi, odcedi jih, potresi z drobtinami ter zabeli s surovim maslom.

S smetano. Razbeli surovega masla ali masti, deni vanjo drobno zrezane čebule in malo moke; ko se zarumeni, deni v to prežganje kuhan fižol, zalij ga z juho, potresi z drobno sesekljanim peteršiljem in — ako hočeš — tudi malo s poprom ter prideni naposled par žlic kisle smetane.

291. **Leča.**

V prežganju. Izberi in operi lečo ter jo skuhaj v slani vodi. Potem jo le malo odcedi ter jo deni v bledorjavo prežganje. Preden deneš moko na mast, nareži vanjo malo čebule. Ako hočeš, okisaj lečo s kisom ter ji prideni kot začimbo lovorjev listič ali materine dušice (timjana).

Zabeljena. Odcedi kuhano lečo, potresi jo s kruhovimi drobtinami in jo zabeli s surovim maslom.

Lečnati piré. Pretlači lečo skozi sito ter deni pretlačeno na razbeljeno surovo maslo, prideni potrebne soli in — ako hočeš — tudi par žlic kisle smetane.

292. **Bob.**

V prežganju. Skuhaj izluščeni bob v slani vodi ter ga deni v prežganje, kakor fižol ali lečo.

Zabeljen. Potresi kuhani bob z drobtinami in ga zabeli s surovim maslom.

Bobov piré. Pretlači kuhani bob skozi cédnik in deni piré v bledorjavo prežganje.

293. **Namešana prikuha.**

Duši v kozi na surovem maslu in čebuli na rezance zrezano zelje, nadzemljico (kolerabo), korenje in zelen grah, katerega moraš že prej malo prekuhati; ko je že vse mehko, prideni še skodeljico dušenega, še nekoliko trdega riža, malo dušenih gob in kuhane karfijole. Vse to naj se še nekaj časa duši; po malem pa prilivaj juhe, da se ti na dnu ne prime. Osoli seveda prikuho ter jo naloži v obliki venca okrog govedine ali okrog kake pečenke.

294. **Zélena.**

Skuhaj zéleno v slani vodi polmehko, olupi jo ter zreži na listke in jo duši na surovem maslu z juho. Prideni tudi popra, soli in kisle smetane.

Ali: Olupi zéleno, operi jo in zreži na rezance. Popari jo in naj stoji nekaj časa pokrita. Potem jo odcedi in jo duši z rezinami slanine, juho, belim vinom, limonovim sokom in soljo. Razmotaj v skodeljici kisle smetane žlico moke, prideni jo zéleni, ako treba, prilij še malo juhe ali vina, nato naj zélena še parkrat zavre, nakar je gotova.

S parmazanskim sirom. Napravi zéleno kakor prej, a primešaj ji še 2 polni žlici nastrganega parmazanskega sira.

295. **Pesa.**

Operi rudečo peso in jo skuhaj. Potem jo olupi, zreži na listke ali kocke, zarumeni prav malo 2 sesekljani čebuli

na surovem maslu, prideni 2 žlici moke, zarumeni tudi to, zalij prežganje s skodeljico juhe ali vode ter z žlico malinovega kisa, prideni še soli, žlico sladkorja in zrezano peso, prevri jo v tej omaki in jo daj na mizo.

296. **Krompir.**

V žrjavici pečen krompir. Obriši krompir, deni ga v žrjavico ter ga tudi pokrij z njo. Preobračaj ga pridno, da se povsod enakomerno opeče. Potem ga vzemi iz žrjavice, obriši ga zopet ter daj pokritega s surovim maslom in s soljo na mizo.

V oblicah krompir s surovim maslom. Skuhaj v slani vodi rožnega krompirja z olupki vred ter ga nesi s prtičem pokritega na mizo, da se ne ohladi. H krompirju daj surovega, sardelnega ali zeliščnega masla.

Zabeljen. Olupi krompir, zreži vsacega na kake 4 kosce ter ga skuhaj v slani vodi. Potem ga odcedi, samo par žlic vode pusti pri krompirju, deni ga v skledo ter ga zabeli z ocvirki ali s surovim maslom, v katerem zarumeni malo drobno zrezane čebule.

Pražen. Skuhaj v oblicah krompir, olupi ga, zreži na rezine ter ga deni še gorkega na razbeljeno mast, v kateri zarumeni drobno zrezane čebule. Praži krompir tako dolgo, da se zarumeni, potem ga daj z mesom na mizo.

Mesto, da bi krompir zrezala na rezine, ga lahko tudi stlačiš ter napraviš nekako krompirjevo praženje (Erdäpfelschmarn).

Ali: Nalupi drobnega krompirja, deni ga na surovo maslo, potresi s soljo ter prideni včasih malo juhe ali soka od pečenke. Praži ga pokritega tako dolgo, da postane mehak. Pri tem ga pridno obračaj, da se povsod enako opeče.

Ali pa skuhaj ostrgani ali olupljeni krompir v slani vodi, odcedi ga ter ga deni na razbeljeno surovo maslo ali

na mast, na kateri zarumeni prej nekoliko čebule. Potresi ga tudi z drobno sesekljanim peteršiljem. — Tako je pripraviti zlasti svež ali nov krompir.

S kimljem. Pripravi krompir kakor prej, a mesto z zelenim peteršiljem, ga posipaj z žlico poparjenega kimlja.

Krompir v masleni omaki s peteršiljem. Operi in popari precej zelenega peteršilja, zaveži ga v platneno rutico in ga iznova operi, da izgubi tudi duh, potem deni v kozo 10 dek surovega masla, soli, popra, pol žlice limonovega soka in pripravljeni peteršilj ter postavi posodo na štedilnik; ko se surovo maslo nekoliko zmehča, prilij skodeljico juhe, pusti omako nekaj časa vreti, odstrani peteršilj, deni nato v omako kuhanega, oölupljenega in na listke zrezanega krompirja. Ko se krompir dobro segreje, ga daš lahko na mizo.

V zeliščni omaki. Napravi gorko zeliščno omako (gl. št. 109.) in deni vanjo kuhanega, na listke zrezanega krompirja.

Krompir z mlekom. Skuhaj krompir, olupi ga, zreži na listke in ga deni v kozo; nalij nanj toliko mleka, da bo skoraj pokrit, in ga duši tako dolgo, da se zarumeni. Nato prideni za jajce surovega masla in soli, premešaj ga dobro, da se surovo maslo stopi, in ga daj potem takoj na mizo.

Krompirjev piré. Skuhaj v slani vodi olupljenega krompirja; ko je kuhan, ga odcedi, a ne prav do suhega, zabeli ga s surovim maslom, ali pa prilij mesto surovega masla mleka ali kisle smetane ter ga stlači s kuhalnico. Ako hočeš imeti finejši piré, pa pretlači krompir skozi cédnik. Po vrhu ga zabeli s surovim maslom, v katerem zarumeni malo čebule, ali pa z ocvirki.

Krompir v prežganju. Olupi krompir, zreži ga na kocke ter ga skuhaj v slani vodi. Potem odcedi pol vode, v krompir pa deni bledorjavega prežganja, lovorjev listič,

katerega vzemi zopet vun, preden neseš krompir na mizo, in malo kisa. Ako treba, ga tudi še malo osoli.

Krompir s slanikom ali s sardelami. Nareži kuhanega, olupljenega krompirja na rezine, prej pa sesekljaj slanika ali 3 sardele in jih deni na razbeljeno surovo maslo, na katerem si zarumenila precej drobno zrezane čebule. Potem pa namaži kozo z maslom, posipaj jo prav malo s kruhovimi drobtinami in deni vanjo vrsto še gorkega, slanega krompirja, po vrhu vrsto pripravljenega slanika ali sardel, naloži na to zopet krompir i. t. d. Ko je koza polna, pa oblij krompir z majhnim kozarcem smetane, razmotane z rumenjakom, ter postavi kozo v pečico, da se krompir lepo rumeno opeče.

S prekajeno svinjino. Pripravi krompir kakor prej, deni ga eno vrsto v kozo, namazano s surovim maslom, nato vrsto sesekljane prekajene svinjine, zmešane s kislo smetano, in zopet vrsto krompirja i. t. d. do vrha, kjer nakapaj surovega masla in potresi nekoliko kruhovih drobtin. Kozo postavi v pečico, da se krompir rumeno opeče.

297. Druge krompirjeve jedi.

Krompirjeve klobasice. Gl. asijete št. 178. Prav iz istega testa narediš lahko tudi majhne cmočece ali pa kotlete, katere povaljaj v jajcu in drobtinah ter jih ocvri na maslu.

Tudi skuhaš lahko te klobasice ali cmočece v slani vodi ter jih zabeliš s surovim maslom, v katerem zarumeni nekoliko drobtin.

Krompirjevi krofi. Zmešaj v testo 5 srednje velikih kuhanih krompirjev, 1 rumenjak, žlico surovega masla, soli in par žlic moke, razvaljaj ga, izreži z majhnimi modelčki krofe, povaljaj jih v jajcu in drobtinah ter jih ocvri na maslu.

Nadevan krompir. Olupi lepo okroglega krompirja, operi ga, odreži vsakemu rezino, da bo mogel stati, potem

ga izdolbi ter prevri v slani vodi. Krompir odcedi in ga deni v cednik, da se osuši. Med tem pa seseklaj ostanke pečenke ali kuhane govedine; razgrej surovega masla ali masti, nareži vanjo malo peteršilja in čebule, prideni še zrezano pečenko, nekoliko drobtin in soli. Duši ta nadev malo časa, potem ga odstavi; ko se ohladi, mu primešaj 1 jajce ali par žlic kisle smetane. Ž njim napolni izdolbene krompirje, pokrij jih z odrezanimi rezinami in jih razloži v kozo na mast ali surovo maslo; pokapaj jih tudi s surovim maslom, in ko so že nekoliko opečeni, jih polij s kislo smetano ter jih peci še nekaj časa. Potem jih vzemi z lopatko iz koze ter jih polij s sokom, ki se je natekel v kozi.

Mesto s tem nadevom, napolniš tudi lahko krompir s sesekljano prekajeno svinjino, kateri primešaj precej kisle smetane. Ali pa duši sesekljane gobe na surovem maslu, primešaj jim sesekljanega peteršilja, malo popra, kruhovih drobtin in 1 rumenjak ali pa kisle smetane, ter napolni s tem nadevom krompir.

Krompirjevi cmoki. Pretlači skozi cédnik 4 olupljene, kuhane krompirje; primešaj jim kos surovega masla, 1 jajce, par žlic kisle smetane, soli in malo moke. Iz tega testa napravi cmoke, katere skuhaj v slani vodi, potresi jih s parmazanskim sirom in s kruhovimi drobtinami ter zabeli s surovim maslom. Najbolje se podajo cmoki h kaki omaki.

Mesto da bi cmoke kuhala, jih tudi lahko ocvreš na surovem maslu.

Krompirjev puding s svinjino. Umešaj za jajce surovega masla, 2 jajci, 2 rumenjaka, 4 skozi cédnik pretlačene krompirje, precej sesekljane prekajene svinjine, malo soli in prideni naposled sneg 2 beljakov. Vse to premešaj, naloži v namazano kozo ali v módel, katerega postavi v pečico, da se puding speče.

Ali: Umešaj 1 jajce, kozarec kisle smetane, žlico surovega masla in precej sesekljane prekajene svinjine. Potem deni v namazano kozo vrsto kuhanega, na rezine nareza-

nega krompirja, nato vrsto tega nadeva, potem vrsto na rezine narezanih, trdo kuhanih jajec, in iznova zopet krompirja, nadeva in jajec i. t. d. Na vrhu deni nadev ter speci puding v pečici.

Ali pa deni samo krompirja, potem svinjine, zmešane s kislo smetano in zopet krompirja.

Krompirjevi žličniki. Zmešaj par skozi cédnik pretlačenih krompirjev z mlekom in kislo smetano ter prideni 2 žlici zdroba; to naj počiva pol ure, da se zdrob napoji. Potem pa zakuhaj testo z žlico v slani vodi. Ako je premehko, primešaj še malo krompirja ali pa moke. Žličnike zabeli s surovim maslom, v katerem zarumeni kruhovih drobtin.

Krompirjevi žganjci. Skuhaj olupljenega krompirja; ko je mehak, primešaj 3 krat več ajdove moke kot je krompirja in kuhaj to še približno 20 minut. Potem odlij nekaj vode, zabeli ta cmok z ocvirki ali s surovim maslom ter zmešaj krompir in ajdovo moko kakor žganjce, zdrobi jih in jih zabeli še po vrhu.

Ali pa prideni kuhanemu krompirju kake 4 žlice zdroba, postavi oboje pokrito za pol ure v soparico; potem zmešaj krompir in zdrob ter zdrobi in zabeli žganjce.

298. **Čebula.**

Olupi več čebul, zreži vsako na 4 dele ter jo popari. Pusti jo stati pokrito četrt ure, potem jo stresi na cédnik, da se odteče. Nato razbeli surovega masla, deni vanje čebulo in jo praži četrt ure, osoli jo, prilij skodeljico kisle smetane in jo praži še 10 minut, potem je gotova.

Čebula kot okrasek. Bela. Olupi kakih 20 mladih, majhnih čebul, popari jih kakor prej, odcedi ter kuhaj v juhi s soljo in sladkorjem tako dolgo, da bo mehka; nato jo odcedi in jo uporabljaj.

Rjava. Olupi, popari in odcedi čebulo kakor prej; potem jo pa duši na surovem maslu, da se lepo zarumeni, prideni pol litra juhe, soli in sladkorja in jo kuhaj, da bo mehka.

Nadevana čebula. Olupi več velikih čebul, kuhaj jih četrt ure v slani vodi, odcedi jih ter deni za 5 minut v mrzlo vodo. Nato jih izdolbi in nadevaj s telečjo sekanico, kateri primešaj 2 rumenjaka, malo kisle smetane, potrebne soli in sesekljanega, zelenega peteršilja; povrhu pa nakapaj surovega masla. Zloži čebule v kozo na surovo maslo, prideni juhe, soli in sladkorja ter duši čebule tako dolgo, da bodo mehke, a pazi, da ti ne razpadejo. Potem jih polij s sokom, v katerem so se dušile, a poberi prej mast z njega.

299. **Nadevane paradižnice.**

Izdolbi iz 12 lepih, velikih paradižnic z majhno žličico vso mehčino, a pazi, da ostane oblika paradižnice cela. Duši 14 dek riža s čebulo in peteršiljem, prideni mu 28 dek sesekljane, pečene teletine in napolni s tem nadevom paradižnice. Mehčino paradižnic pa skuhaj z malo narezane čebule in jo pretlači skozi sitce. Primešaj potem 4 decilitre kisle smetane, v kateri razmotaj žlico moke. Zloži nadevane paradižnice v skledo, oblij jih s pripravljeno omako, pokapaj jih še s surovim maslom in duši paradižnice 20 minut v pečici. Ako hočeš, primešaš lahko omaki tudi sladkorja, kolikor ugaja tvojemu okusu. Paradižnice daj v isti skledi na mizo, v kateri so se dušile.

300. **Kumare.**

S slanino. Nareži olupljene kumare na prav drobne listke (s strgalnikom, za to izdelanim), osoli jih ter jih pusti tako pol ure. Potem jih ožmi; razbeli na rezance zrezane slanine, ki pa ne sme zarumeneti, prideni žlico moke, za-

rumeni prežganje in deni vanje kumare, polij jih malo s kisom ter jih duši pokrite. Prilij tudi nekoliko juhe, in malo prej, preden neseš kumare na mizo, prideni še na rezine narezanega, kuhanega krompirja in popra.

V smetani. Gl. kumarčno omako št. 108. Ako daš kumare v smetani kakor prikuho, napravi bolj goste kot je omaka.

Nadevane kumare. Olupi precej velike zelene kumare, odreži povsod 1 konec, izdolbi jih, t. j. poberi iz njih peške ter napolni potem kumare z nadevom, kakoršnega potrebuješ tudi za nadevan krompir (gl. št. 297.). Potem namaži oni konec vsake kumare, katerega si prej odrezala, z jajcem ter ga pritisni zopet nazaj, da bo kumara cela. Kumare osoli in jih duši na slaninskih rezinah z juho. Naposled prideni tudi par žlic kisle smetane. Preden hočeš nesti kumare na mizo, jih zreži na rezine ter obloži ž njimi meso ali kako pečenko.

301. **Buče.**

Dušene. Belozelene, takozvane špargljeve buče (Spargelkürbisse) ali italijanske cuke (Zuchetti) zreži na prst debele in prst dolge kosce, prevri jih v slani vodi ter duši potem na surovem maslu in juhi. Naposled pa prideni par žlic kisle smetane. Daj jih k pečenki na mizo.

Ali pa zreži buče na tanke listke, kakor kumare in jih osoli. Črez pol ure jih ožmi ter deni v bledorjavo prežganje, kjer jih duši z juho; okisaj jih malo in ako hočeš, prideni jim par žlic kisle smetane.

Nadevane buče. Odreži laškim bučam (cukam) bunčice, kjer so se držale stebelca, ostrgaj rahlo z nožem slabo kožo ter jim odreži na spodnjem koncu eno rezino. Izdolbi jih ter jih napolni z istim nadevom kakor nadevan krompir, ali pa vzemi manj sesekljane teletine ali govedine ter prideni mesto te sesekljane prekajene svinjine in 2 žlici riža. Ko so buče napolnjene, prilepi vsaki zopet z jajcem po-

krovček, ali pa vtakni skozi rezine in skozi eno stran buče špiljo. Cuke osoli in jih položi na rezine slanine v kozo drugo poleg druge ter jih duši z juho. Naposled prideni tudi par žlic kisle smetane, v kateri razmotaj žličico moke. Ko so gotove, poberi špilje iz buč ter prereži vsako črez pol.

Melonzane prereži podolgem, ne da bi jih olupila, zloži jih v kozo, pokapaj jih z olivnim ali kakim drugim finim oljem, potresi s soljo, poprom in drobtinami ter jih duši v pečici.

302. **Karfijola ali cvetno zelje.**

Zabeljena. Odreži karfijoli storžek tako, da ga ostane še za 2 prsta. Potem jo razcepi na par delov, kakor so šopki veliki in olupi storžke s špičastim nožem. Karfijolo skuhaj v slani vodi, da bo mehka, odcedi jo, samo par žlic vode pusti zraven; deni jo v gorko skledo tako, kakor da bi bila cela ter jo zabeli prav dobro s surovim maslom, v katerem zarumeni kruhovih drobtin. — Ali pa potresi karfijolo s parmazanskim sirom ter jo zabeli s surovim maslom. Daj jo k mesu ali pečenki.

V omaki. Skuhaj karfijolo kakor prej ter jo odcedi. Potem vlij v lonec kozarec dobre juhe, prideni temu 3 rumenjake, soka pol limone, par žlic vina in malo soli. To omako motaj (šprudljaj) na ognjišču z motičem; ko se zagosti, deni karfijolo v plitko skledo in jo oblij z omako.

Ali: Napravi bledorumeno prežganje iz surovega masla in moke, zalij ga s kozarcem soka od telečje pečenke ali pečene kuretine in razmotaj v omaki 2 rumenjaka. Potem deni ne prav do mehkega kuhano karfijolo v plitko skledo, potresi jo s parmazanskim sirom, oblij z omako ter postavi skledo za četrt ure v vročo pečico, da se na vrhnji strani malo opeče.

Karfijola s svinjino. Skuhaj karfijolo v slani vodi, zloži vrsto majhnih cvetov v namazano kozo ali v model,

na to deni vrsto sesekljane, prekajene svinjine, kateri primešaj precej kisle smetane, naloži vrhu tega zopet karfijole i. t. d. toliko časa, da bo model poln. Potem nakapaj po vrhu surovega masla in postavi model v pečico, da se karfijola lepo opeče.

Mesto svinjine vzameš tudi lahko sesekljane pečene teletine, zmešane s kislo smetano.

Ocvrta karfijola. Skuhaj karfijolo, a ne prav do mehkega, povaljaj jo v jajcu in drobtinah ter jo ocvri na surovem maslu. Okrasi jo z zelenim ocvrtim peteršiljem.

303. **Brokoli.**

Brokoli je karfijoli prav slična rastlina, ki se pripravlja tako kakor karfijola. Tudi jo lahko skuhaš tako kakor nadzemljico, namreč odberi lepo zelene liste od brokoli, zreži jih na rezance ter jih skuhaj, cvet pa kuhaj posebej. Potem splakni zelenje, sesekljaj ga, deni ga v svetlorjavo prežganje ter primešaj še na kosce zrezano cvetje in nekoliko juhe, ali mleka, soli in popra. Naposled prideneš tudi lahko par žlic kisle smetane.

Tudi bolj slabo karfijolo pripravi na ta način.

304. **Šparglji.**

Zabeljeni. Osnaži šparglje, t. j. ostrgaj jim od glavice proti debelemu koncu kožico; zveži jih rahlo v snopiče, odreži jih nekoliko na spodnjem debelem koncu, da bodo enako dolgi, ter jih skuhaj v slani vodi. Ko so mehki, jih vzemi z lopatko iz lonca, razveži jih ter jih zabeli s surovim maslom, v katerem zarumeni drobtine.

Ocvrti. Operi in očisti šparglje, zreži jih na 8 *cm* dolge kosce, skuhaj jih v slani vodi ter jih odcedi. Potem napravi tako redko testo, kakor za kapanko iz enega jajca, malo belega vina, moke, soli in popra; pomakaj šparglje v

to testo ter jih ocvri na surovem maslu. Nagromadi jih visoko na krožnik in jih posipaj s parmazanskim sirom; ob robu krožnika pa deni trdo kuhana, razpolovljena jajca in na rezine narezano limono, na katero deneš lahko kupčke kavijara.

V omaki. Skuhaj šparglje kakor prej; potem pa vzemi 2 rumenjaka, pol žlice bele moke, 2 žlici kisle smetane, majhen kozarec vode, v kateri so se kuhali šparglji, košček surovega masla, soli in sladkorja; razmotaj to z motičem, potem pristavi lonček k ognju in mešaj omako tako dolgo, da se ti zgosti, a zavreti ne sme. Prideni še limonovega soka in oblij potem s to omako šparglje.

Ali pa oblij šparglje s sledečo omako: 3 rumenjake, sok pol limone, zajemalko juhe, pol kozarca vina in malo soli motaj toliko časa na žerjavici, da se omaka zgosti, potem jo vlij na šparglje.

V prežganju. Zreži na kosce grahove velikosti tanke, bolj slabe šparglje, katerih ne moreš celih dati na mizo; skuhaj jih v slani vodi; potem pa razbeli surovega masla, zarumeni v njem malo sladkorja in žlico moke ter deni v to prežganje šparglje. Zalij jih z vodo, v kateri so se šparglji kuhali ali pa z juho. — Ako imaš rake, naloži ob robu krožnika, na katerega si dela šparglje v prežganju, nekaj rakovih repkov.

305. **Hmeljeve mladike.**

Poreži hmelju mladike, potegni — kakor špargljem — kožo z njih, skuhaj jih v slani vodi, odcedi ter zabeli s surovim maslom in drobtinami.

Hmeljeve mladike pripraviš sploh lahko na vse one načine kakor šparglje.

306. **Artičoke.**

Zabeljene. Osnaži artičoke t. j. odreži na spodnjem koncu vrsto debelih listkov s storžkom vred, poplakni jih

v vodi ter jih kuhaj v slanem kropu tako dolgo, da se listki radi ločijo od storžka. Potem jih naloži pokonci na krožnik, potresi jih z drobtinami ter zabeli s surovim maslom.

Dušene. Osnaži artičoke kakor prej, kuhaj jih, a ne do mehkega, v slani vodi. Potem jih duši na surovem maslu; prideni tudi limonovega soka in olupkov, popra ter goveje juhe. Polivaj jih večkrat s tem sokom, da se ti pri vrhu preveč ne posuše. Ko so dovolj mehke, jih zloži na krožnik ter jih tudi polij z njih sokom.

V omaki. Napravi prežganje iz surovega masla in poldruge žlice moke, zalij ga s kozarcem vina in dvema zajemalkama juhe; prideni malo soli, kos sladkorja in dva rumenjaka, razmotana s tremi žlicami juhe. Omako motaj na žerjavici, da se zgosti, potem oblij z njo artičoke.

Nadevane. Osnaži artičoke kakor prej, kuhaj jih pol ure v slani vodi; potem jim izkroži srčke ter napolni votlino s sekljano pečeno teletino, kateri primešaj kisle smetane in nekoliko soli. Nadevane artičoke duši na surovem maslu približno še pol ure; prilivaj včasih tudi malo juhe.

Ali pa sesekljaj rakovega mesa in zelenega peteršilja; primešaj mu surovega masla, 1 jajce in nekoliko kruhovih drobtin ter napolni s tem nadevom artičoke. Tudi ga deni mej vnanje velike liste. Potem duši artičoke na surovem maslu in juhi.

Nadevane artičoke tudi lahko povaljaš v jajcu in drobtinah ter jih ocvreš na maslu ali olju.

Tolipelne pa olupi, zreži jih na rezine; potem jih osoli, povaljaj v jajcu in drobtinah ter jih ocvri. Daj jih na mizo okrog kake pečenke.

307. **Gobe.**

Dušene. Osnaži jurčke, šampinjone, gomoljike i. dr., t. j. obreži vse gnjilo, razjedeno, pri starejših gobah tudi zelenkasto meso na spodnji strani klobuka in kožo, zreži jih na listke, katere operi in osuši na cédniku. Potem jih

duši na surovem maslu s sesekljano čebulo, peteršiljem, soljo in poprom. Poštupaj jih z moko ter zalij malo z juho. Ako hočeš, prideni še par žlic kisle smetane. Tudi vzameš lahko mesto surovega masla prav fino olje.

Okisani jurčki. Osnažene, na listke zrezane jurčke deni v bledorjavo prežganje, zalij jih z juho — ako hočeš —, primešaj jim z mrzlo juho razmotan rumenjak, okisaj jih z vinskim kisom ter prideni kot začimbo soli, popra in sesekljanega peteršilja. Prav poda se jim tudi kuhan, na kocke zrezan krompir, katerega pa ne sme biti preveč.

Prav tako pripraviš lahko tudi lisičke (Eierpilze), ki pa so gobe slabše vrste. Preden jih deneš v prežganje, jih popari.

Medvedje parkeljce osnaži, popari jih, potem ji sesekljaj ter duši v bledorumenem prežganju, katero zalij z nekoliko juhe. Potem ubiješ tudi lahko vmes kako jajce, pri tem gobe vedno mešaj, dokler se ti jajce ne zgosti. Potem osoli gobe in prideni tudi malo popra.

Smrčke ali preslice (mavrahe) tudi zreži na listke, duši jih na surovem maslu in čebuli, poštupaj jih z moko, zalij z vinom in juho ter prideni še soli, popra, sesekljanega peteršilja in kisle smetane.

Ali pa jih napravi v obari kakor okisane jurčke.

Smrčki služijo tudi kot pridevek k drugim jedem, ker dajo jako dober okus. Podajo se n. pr. k vsakemu ragú itd.

Gomoljike (Trüffeln) zreži istotako na listke, duši jih na finem olju s čebulo, peteršiljem, soljo, poprom ter s sokom ene limone. Poštupaj jih malo z moko ter zalij z juho.

Jako dobre so gomoljike v omaki (gl. št. 120.).

Šampinjoni. I. Olupi šampinjone, operi jih v vodi ter jih praži na surovem maslu, pokapaj jih tudi z limonovim sokom.

II. Ako hočeš napolniti s šampinjoni školjke ali kaj druzega, tedaj jih drobno zreži, primešaj surovemu maslu

malo moke ter praži šampinjone v tem prežganju. Ako hočeš, prideni nekoliko limonovega soka in juhe.

III. Napravi šampinjone kakor prej, a primešaj jim tudi telečjih možgan ali pa rakovih repkov.

Pečene gobe. Osnaži lepe, precej velike šampinjone ali jurčke, zreži jih na prst debele rezine ter jih namakaj nekaj časa v jajcu, razmotanim z mlekom, kateremu primešaj tudi malo soli. Potem povaljaj rezine v kruhovih drobtinah ter jih na surovem maslu lepo rumeno opeci.

Ocvrte. Pomoči prst debele in osoljene rezine gob v redkem slanem testu, kakoršnega potrebuješ za vlivánce ali omelete, ter jih ocvri na surovem maslu ali olju.

Gobni piré. Očedi in olupi gobe, sesekljaj jih prav drobno, duši jih na surovem maslu ali olju z juho, pretlači jih skozi sito ter jih deni v bledo prežganje; prideni še malo soli, popra in juhe ter — ako hočeš — tudi par žlic kisle smetane.

308. **Kostanj.**

Pečen. Nareži vsak kostanj (maroni) nekoliko, da ti ne bo pokal, ter ga peci v železni ponvi; mešaj ga vedno, da se povsod enako speče. Potem ga olupi ter ga zloži v vencu okrog ohrovta ali pa ga deni črez pol prerezanega v ohrovt.

Kostanjev piré. Olupi kostanjem debelo kožo ter jih pristavi z mrzlo vodo. Ko voda zavre, jo odlij ter prilij druge, osoli kostanj in ga kuhaj 20 minut do pol ure. Odstrani še tanko rjavo kožico, stolci potem kostanj, deni ga na surovo maslo ter ga zalij s par žlicami vina. Daj ga k pečeni divjačini ali k zarebrnicam.

309. **Riž kakor prikuha.**

Kako je dušiti riž, glej juhe št. 18.—25. Ako hočeš imeti dober riž, mu primešaj dušenih gob, dušenega

graha, kuhane karfijole ali šparglјev, droba od perutnine, rakovih repkov, par dušenih in pretlačenih paradižnic ali kaj druzega. Potresi ga tudi s parmazanskim sirom.

Ako hočeš, deni dušen riž v model, namazan s surovim ali rakovim maslom ter ga v pečici prav malo zarumeni.

Tudi deneš lahko v model vrsto riža, nato vrsto karfijole, graha, špargljevih glavic ali rakovih repkov, potem zopet vrsto riža i. t. d., do vrha.

Ali pa menjavaj vrsto riža, namešanega z grahom, z vrsto sesekljane prekajene svinjine. — Riž se dobro poda k pečenkam v omaki ali k divjačini.

310. **Kaša.**

Izberi kašo in jo operi v nekaterih vodah; skuhaj jo v vodi, da bo popolnoma mehka in srednjegosta ter jo dobro zabeli z ocvirki ali s surovim maslom. Daj jo k dušenemu svinjskemu mesu ali k ledvicam.

Češpljeva kaša. Kuhaj kašo kakor prej, samo prideni ji tudi nekaj opranih suhih češpelj, da se v njej skuhajo. Potem jo dobro zabeli.

Jabolčna kaša. Olupi več jabolk ter nalij nanje toliko vode, da bodo ž njo pokriti. Skuhaj jih tako mehko, da se bodo dali lahko stlačiti; potem prideni zdroba ali riževe moke, in sicer toliko, da dobiš gosto kašo, katero skuhaj, osoli in potresi s sladkorjem. Premešaj jo ter daj z mlekom na mizo. To je zlasti za otroke tečna in redilna jed.

Solata.

Kisla solata.

311. Sveža zelena solata.

Berivka. Otrebi lepo, svežo, še mlado solato, ki ima nežno zelenje, operi jo v par vodah, deni jo v cédnik ali rešeto, da se odteče in malo osuši; potem jo stresi v veliko skledo, osoli jo; črez nekaj časa jo zabeli z oljem, premešaj solato dobro z dvema vilicama, vlij nanjo še kisa in jo zopet dobro premešaj. Olja mora biti toliko, da je vsak listek solate lepo masten, kisa pa toliko, da je solata dovolj kisla. Toda niti olja, niti kisa ne vlivaj toliko, da bi bilo v skledi veliko tekočine.

Glavno solato razreži ter izreži stebelca iz velikih listov. Liste pa prereži črez pol ali na štiri dele. Potem solato operi in jo zabeli, kakor prejšnjo. — Ako hočeš, razreži na 4 dele par trdo kuhanih jajec ter jih lepo razloži vrhu solate.

Na francoski način. Očedi par lepih trdih glav solate, vrhnje liste odberi, glavice pa zreži na 4 dele. Operi jih dobro v vodi. Potem pa sesekljaj drobno zelenega peteršilja, pehtrana in luka; temu dobro primešaj šest žlic finega olja, 3 surove rumenjake, 3 žlice gorčice, žličico soli in toliko kisa, da bo omaka dovolj kisla. Potem pomoči v omako vsaki del solatne glave, ostalo omako pa še vlij na solato.

Endivijo ali zimsko solato strebi prav tako, nareži vanjo kak vroč krompir v oblicah, ker je potem bolj mehka, in jo dobro zabeli in premešaj.

Motovilec mora biti mlad in ne kosmat. Iztrebi ga, operi ter zabeli s soljo, oljem in kisom.

Regrat je dober samo tisti, ki raste po krtinah; na iztrebljenega in opranega nareži gorkega krompirja, potem ga zabeli kakor kako drugo solato.

312. **Krompirjeva solata.**

Skuhaj v oblicah krompirja (ribničana), olupi ga, zreži na listke ter zabeli še malo gorkega z oljem in kisom. Prideni tudi malo stolčenega popra in drobno zrezane čebule.

313. **Pesa.**

Skuhaj lepo rudečo peso (kuhati se mora dolgo, da je dovolj mehka), olupi jo, osoli, potresi s kimljem ter zabeli z oljem in kisom.

314. **Zélena.**

Prav tako skuhaj tudi debele korenine zélene, olupi jih, zreži na listke in jih zabeli s soljo, oljem in kisom. Potem deni na krožnik pol krompirjeve solate, pol zélene, okrog pa naloži kake zelene solate.

315. **Redkev.**

Operi črno redkev, zreži jo na listke ter jo zabeli samo s soljo in oljem.

Ali pa jo nastrgaj na strgalniku, zabeli jo s soljo, oljem in kisom ter jo naloži v kupčkih okrog fižolove solate.

316. **Korenje**

tudi lahko skuhaš, zrežeš na listke ter ga potreseš s sesekljanim peteršiljem, poprom in soljo in ga zabeliš z oljem in kisom.

317. **Repna címa.**

Izrastke, katere požene repa pozimi v kleti, skuhaj v slani vodi, preplakni jih potem še v mrzli vodi; zabeli odcejeno címo z oljem in kisom ter jo daj kot solato na mizo.

318. **Fižol v stročju.**

Obreži na koncih fižolove stroke, odstrani jim kolikor možno nitke, skuhaj fižol v slani vodi, potem ga odcedi; ko se malo ohladi, ga posipaj s sesekljanim peteršiljem in česnjem ter ga zabeli z oljem in kisom.

319. **Šparglji.**

Skuhaj šparglje v slani vodi; na odcejene in ohlajene pa vlij olja in kisa, zmešaj jih ter jih daj kakor solato k mesu ali pečenki.

Ali: Stlači dobro 3 trdokuhane rumenjake, pridevaj počasi olja, kisa, soli, popra, par žlic gorčice, sesekljanega peteršilja, pehtrana in čebule; zmešaj dobro to omako in oblij ž njo kuhane šparglje.

Ali: Zreži šparglje na 3 *cm* dolge kosce, skuhaj jih v slani vodi, primešaj ohlajenim na kosce zrezanih rakovih repkov ter oblij solato s prejšnjo omako.

320. **Hmeljeva solata.**

Skuhaj mlade vršičke hmelja ter ravnaj ž njimi prav tako kakor s šparglji.

321. **Karfijolna solata.**

Skuhaj karfijolo v slani vodi, pusti jo, da se v njej ohladi, potem jo zabeli z oljem in kisom.

Ali pa stlači 4 rumenjake, zmešaj jih dobro z oljem in kisom, prideni še popra, soli, sesekljanega zelenega peteršilja, pehtrana in luka ter oblij s to omako karfijolo.

Tudi jo lahko obliješ z zeliščno omako (gl. št. 161.) ali pa s kako majonezo.

322. **Ohrovtova solata.**

Skuhaj ohrovtove glavice v slani vodi; ko so dovolj mehke, jih razreži ter odstrani debelejša stebelca, liste pa zloži in zvij skupaj; zreži jih na rezance, potresi s poprom in zabeli z oljem in kisom.

323. **Fižolova solata.**

Skuhaj dobrega fižola ter zabeli ohlajenega z oljem, in kisom; prideni tudi malo drobno zrezane čebule.

324. **Grah.**

Skuhaj ga in zabeli mrzlega z oljem in kisom. Naloži ga okrog kake zelene solate.

325. **Leča.**

Izberi lečo, skuhaj jo mehko, potresi z drobno narezanim lukom ter zabeli z oljem in kisom. Okrog naloži na četrtinke narezanih trdo kuhanih jajec in zelnate solate.

326. **Bobovo solato**

pripravi tako, kakor fižolovo.

327. **Kumare v solati.**

Olupi kumare, zreži jih na listke na stružcu za repo, osoli jih ter jih pusti tako pol ure. Potem jih ožmi, potresi s poprom in čebulo ter zabeli z oljem in kisom. Ako hočeš, nareži med nje tudi par gorkih krompirjev.

Vložene kumarice zreži na listke ter jih zabeli z oljem.

Solata od kumar po novi šegi. Zreži olupljene, precej velike kumare na približno 10 *cm* dolge kosce in lupi te kosce z ostrim nožem tako dolgo na okrog, da prideš do zrnja, katero ni porabno, ker je škodljivo. Dolge olupke kumar, ki jih dobiš na ta način, zvij zopet tesno skupaj ter jih zreži počrez na drobne rezance. Te rezance osoli; pusti jih nekaj časa, potem jih ožmi in zabeli s kisom, enim surovim rumenjakom, z noževo konico sladkorja in s poprom.

Slaninske (špehove) kumare. Zarumeni v ponvi na kocke zrezane slanine, prilij ji kisa in ga zavri. S tem polij na listke zrezane, osoljene in ožete kumare; prideni še narezane čebule in solato dobro premešaj.

328. **Zelnata solata.**

Izreži zelnatim listom vsa stebelca, zloži in zvij jih več skupaj ter jih zreži na prav tanke rezance. Zelnato solato potresi s soljo in kimljem ter jo zabeli z oljem in kisom.

329. **Mešana solata.**

Zabeli fižola, leče, karfijole, šparglјev, glavne ter zelnate solate i. t. d. vsako posebej ter zloži tudi vsako posebej v skledo, da narediš nekako zvezdo. Na vrhu deni na četrtinke zrezanih, trdo kuhanih jajec. — Ob kraju deneš tudi lahko krompirjeve solate, zélene in pese.

330. **Krompirjeva solata s slanikom.**

Skuhaj, olupi ter zreži na listke še gorkega krompirja; sesekljaj drobno 1 čebulo in 2 trdo kuhani jajci. Potem deni v plitko skledo vrsto krompirja, posipaj ga s čebulo in jajci, deni zopet krompirja, nato zopet vrsto čebule z jajci; delaj to tako dolgo, da bo skleda polna. Na solato vlij olja, razmešanega s soljo in kisom. Osnaži še slanika, zreži ga na majhne kosce, katere naloži vrhu solate.

331. **Artičoke v solati.**

Skuhaj artičoke v slani vodi, iztrgaj iz njih listke ter polij te listke z oljem, zmešanim s kisom in soljo. Okrog pa naloži zelene solate, kapar in oliv.

332. **Kislo zelje v solati.**

Popari kislo zelje in ga pokrij. Črez 5 minut ga odcedi in ožmi ter zabeli s soljo, poprom, kisom, katerega ne devaj preveč, in oljem.

333. **Slaninska (špehova) solata.**

Nareži kos slanine na majhne kocke, katere zarumeni. Potem vzemi ocvirke iz ponve in jih deni kam na gorko; masti pa prilij kisa, ki ga zavri. Nato vlij to mast in kis na malo osoljeno glavno solato, premešaj jo dobro ter deni na zadnje nanjo še gorke ocvirke.

Prav tako narediš lahko tudi zelnato, na tanke rezance zrezano solato.

334. **Ribja solata.**

Gl. asijete št. 200. in 201.

Ali: Razreži večje marinirane ribe, manjše pusti cele, ter jih zloži na podolgovat krožnik. Okrog pa deni oliv, po dolgem zrezanih sardel in kislih kumaric.

335. **Francoska solata.**

Zmešaj lepo glavnato solato, na kocke zrezane sardine in pretlačene, trdo kuhane rumenjake, zabeli to z oljem in kisom ter potresi solato s sesekljanimi beljaki.

336. **Švedska solata.**

Zreži mariniranega slanika na kocke, prideni prav toliko pečene govedine, kuhanega krompirja, pese, 4 sardine, vse zrezano na kocke, par žlic suhih kapar, 2 sesekljani poprovi kumarci, 4 trde rumenjake, 2 žlici sesekljane krebuljice in prav toliko sesekljanega pehtrana; zabeli to z oljem, kisom, soljo in poprom, zmešaj solato, nakopiči jo v skledo, okrog pa deni 24 ostrig, katere vzemi prej iz lupinj.

Ali pa zabeli vsako stvar posebej, zloži posamezne solate v obliki zvezde v skledo ter deni okrog ostrige.

Sladka solata.

337. **Jabolka.**

Dušena. Olupi kisla jabolka ter jih zreži na krhlje, peške in kar je trdega na sredi, izkroži z nožem in polagaj krhlje sproti v mrzlo vodo, da ti ne zarjave. Potem jih deni v kozo, prilij malo vode in vina ter prideni precej sladkorja in kosec celega cimeta. Ko so jabolka mehka, a vendar še cela, jih postavi na mrzlo; potem jih daj k pečenki na mizo.

Ali: Olupi jabolka, izkroži jim iz srede vse peške, potem jih položi v kozo, druzega poleg druzega, prilij jim toliko vode, da bo stala prst visoko; prideni še malo limonovega soka in precej sladkorja ter duši jabolka pokrita. Ko so na eni strani opražena, jih obrni, da se zarumene še

drugje. Jabolka zloži v skledo, v sredo, kjer si jih izkrožila, pa deni kuhanih jagod, malin, ribizlja ali kaj druzega.

Ali: Razbeli v kozi surovega masla, zarumeni v njem sladkorja ter prideni cela, olupljena in izkrožena jabolka. Ko so mehka, jih napolni zopet s kakim drugim sadjem, polij jih s sokom, ki je ostal v kozi ter daj gorka ali mrzla na mizo.

Jabolčna čežana. Nareži olupljena jabolka na listke, duši jih v sladki vodi, prideni tudi malo stolčenega cimeta. Ko so tako mehka, da se dajo popolnoma stlačiti, jih deni na krožnik, potresi jih s sladkorjem ter jih opeci povrhu z razbeljeno železno lopatico.

338. **Hruške.**

Dušene. Olupi dobre hruške, prereži vsako črez pol tako, da se jih drži še malo repka; izkroži jim peške ter jih duši v vodi, vinu in sladkorju.

Ako hočeš, prideni tudi košček vanilije ali pa limonovega olupka.

Ali: Razbeli surovega masla, zarumeni v njem nekoliko sladkorja in duši v tem krhlje hrušk, zalij jih z vodo in vinom ter prideni veliko sladkorja.

Pražene. Opraži dobre mehke, črez pol prerezane hruške na surovem maslu, pokapaj jih z limonovim sokom ter potresi dobro s sladkorjem.

339. **Kutine.**

Olupi kutine, zreži jih na krhlje, iztrebi peške ter jih prekuhaj v vodi. Potem odlij to vodo, prideni z vodo zmešanega vina, ali pa same vode, in sladkorja in — ako hočeš — tudi limonovih olupkov, cimeta ali dišeč klinček. Dušiti jih moraš 1 uro ali še bolj dolgo, da bodo dovolj mehke.

Kuhaš jih tudi lahko tako dolgo, da se ti popolnoma razkuhajo, kakor jabolčna čežana.

340. **Breskve in marelice.**

Olupi breskve ali marelice, zreži jih na štiri dele ter jih duši v sladkorju, vodi in vinu ali v vodi, kateri prideni kako žlico ruma.

341. **Črešnje in višnje.**

Potrgaj črešnjam ali višnjam peclje ter jih duši v vodi in sladkorju; ako hočeš, prilij tudi malo vina.

Ali: Razbeli surovega masla, deni vanje črešnje, dosti sladkorja, vode in malo limonovega soka. Ko so črešnje že ohlajene, prideni na kocke zrezane, na surovem maslu ocvrte žemlje.

Višnjam prideni več sladkorja, ker so bolj kisle.

342. **Češplje.**

Deni češplje v vročo vodo, da jih lahko olupiš; potem jih duši v vodi, sladkorju in vinu.

Suhe češplje operi ter jih skuhaj z malo vode in sladkorjem.

Češpljevka. (Zwetschken-Mus oder -Pfeffer). Skuhaj suhe češplje, odstrani kosti, mehčino pa zreži drobno s sekljačem ter jo deni v prežganje iz masla in kruhovih drobtin. Zalij jo z vodo, v kateri so se kuhale češplje in prideni sladkorja, cimeta, stolčen dišeč klinček, nastrganih limonovih olupkov in — ako hočeš — tudi malo vina ali ruma. Češpljevko narediš lahko tudi iz svežih češpelj. Izvrstno se poda k prekajenemu mesu ali k slaninskim cmokom.

343. **Brusnice** (Preiselbeeren).

Izberi in operi brusnice ter jih duši s sladkorjem; biti morajo zelo sladke. Vode pa ne prilivaj; ako hočeš, prideni

par žlic vina. Ko se razpočijo, so dovolj dušene. Brusnice daj gorke ali mrzle na mizo. Za zimo si jih pripravi v kozarce (gl. št. 1301.).

344. **Fige.**

Prebodi še trde, nezrele fige večkrat z iglo, deni jih za par minut v vrelo vodo, odcedi jih, pokrij s kuhanim sladkorjem ter jih pusti tako črez noč. Nato odlij sladkor, skuhaj ga iznova, prideni tudi malo stolčene vanilije, zloži fige v stekleno skledico in jih oblij s sladkorjem.

345. **Rudeče jagode**

in maline duši tudi s sladkorjem in vodo ali vinom ter jih daj mrzle na mizo. — Prav tako skuhaš tudi lahko borovnice ali črne jagode.

346. **Ribizelj.**

Oskubi ga z grozdičev ter ga duši s sladkorjem in vinom. Vode pa ne prilivaj dosti.

347. **Mešano sadje.**

Duši ali skuhaj nekaj jabolk, hrušek, kutin i. t. d., vsako vrsto posebej ter zloži vse lepo v skledo za kompot in polij sadje s sokom, ki se je napravil, ko si ga dušila.

348. **Pomarančna solata.**

Nareži neolupljene pomaranče na kolobarčke, zloži jih v skledo, potresi vsak kolobarček s sladkorjem ter položi nanj dušeno črešnjo ali češpljo.

Ali: Posipaj narezane pomaranče s sladkorjem, potem jih pa še poškropi z rumom, konjakom, s črešnjevo vodo ali s kakim sladkim likerjem.

Ali: Olupi 4 pomaranče, odstrani belo kožico in zrna, razdeli jih na kosce, — pol pomaranče pa pusti cele, ter jih polij z mlačnim, kuhanim sladkorjem; tako jih pusti 2 uri. Potem odlij sladkor, prekuhaj ga iznova, zloži pomaranče v obliki zvezde v skledo, na sredo deni celo polovico, oblij solato s prekuhanim sladkorjem, in jo postavi na mrzlo, da se ohladi.

349. **Kostanj.**

Olupi kakim 40 maroni vrhnjo kožo ter jih kuhaj samo tako dolgo, da se da odstraniti druga rjava koža; olupljene deni v kozo, pokrij jih s kuhanim sladkorjem, prideni tudi šibico vanilije ter jih kuhaj, da bodo dovolj mehki. Potem odlij sladkor, deni maroni v skledo, prekuhaj sladkor še enkrat in oblij ž njim maroni.

Mesto vanilije kuhaš v sladkorju tudi lahko košček limonovega ali pomarančnega olupka.

350. **Ukuhano sadje.**

Kako je sadje v kozarce vložiti in v sopari kuhati, glej zadej. — Ukuhano sadje vzemi iz kozarcev ter ga daj na mizo v lepi stekleni ali porcelanasti skledici.

351. **Strjeno sadje** (Gesulztes Obst).

Olupi četrt kilograma dobrih, malo kislih jabolk in jih zreži na listke. Potem kuhaj v kotličku pol kilograma sladkorja s tremi osminkami litra vode. Ko dobro zavre, vlij vanj, tam kjer najbolj vre — par žlic mrzle vode, potégni kotliček od ognja ter poberi pene s sladkorja. To stori parkrat, da sladkor popolnoma ščistiš. Kuhaj ga toliko časa, da se potegne kakor nit, ko kane od žlice. V tem kuhanem sladkorju, kateremu prideni tudi malo ruma, duši narezana jabolka tako dolgo, da so dovolj mehka, a ostanejo

še cela. Potem postavi na krožnik obroč, v kakoršnem pečeš torte, zloži vanj jabolka, zlij nanje tudi sok ter postavi krožnik na mrzlo. Naslednjega dne pa odstrani obroč z nožkom in okrasi površino strjenega sadja z vkuhanimi črešnjami, češpljami in drugim sadjem. Vmes deneš lahko tudi z majhnimi modelčki izrezanega kutinovega sira.

Tako strdiš lahko tudi vsako drugo sadje, a prideni mu nekoliko — poldrugo do 2 deki — želatine, katero dobiš v prodajalni. Zreži jo s škarjami na majhne kosce, oplakni v vodi in stopi v par žlicah zelo gorkega vina. Potem jo primešaj dušenemu sadju, katero deni v steklene sklede ali v obroče za torte.

352. **Mešano sadje s šampanjcem.**

Zloži v lepo stekleno skledo par na četrtinke zrezanih, v izčiščenem sladkorju kuhanih, odcejenih hrušk, jabolk, kutin, fig, češpelj i. dr.; pazi pri tem, da boš z barvami lepo menjala. Postavi potem skledo na led. V zdrobljen led pa postavi tudi pol steklenice šampanjca; ko je že prav mrzel, mu prilij 8 žlic izčiščenega sladkorja, vlij tekočino v pušico za sladoled, katero postavi že prej v zdrobljen led ter jo vrti tako dolgo, da se izpremeni šampanjec v majhne kristale. S temi posipaj pripravljeni kompot ter ga daj takoj na mizo.

353. **Pomarančne čašice.**

Olupi 12 pomaranč, in sicer tako, da dobiš od vsake pomaranče 2 lupini v obliki skledice. V te skledice deni vrsto lepih jagod, posipanih s sladkorjem, povrhu potresi drobtine nastrganih trdih piškotov, kakoršne dobiš v prodajalni; na to deni zopet vrsto sladkih jagod, katere pokrij s trdo spenjeno smetano, ki mora biti seveda dovolj sladka. Tako napolnjene lupine postavi za par ur na led, potem deni vsako v lepo nazobčkano papirnato skledico ter jih tako serviraj.

354. **Mrzle čašice** (Kaltschalen).

Jagodove. Izberi prav lepe, velike jagode ter jih nakopiči v obliki piramid v široke šampanjske čaše. Nekaj jagod pa pretlači skozi sito, postavi čaše z jagodami in tudi piré, kateremu primešaj dovolj sladkorja, na led. Ko je oboje dovolj mrzlo, nalij v čaše na jagode piré ter jih takoj serviraj.

Tako pripraviš tudi lahko maline in ribizelj.

Marelične. Olupi 12 lepih marelic. 6 jih zreži na majhne kosce, prideni še stolčene, olupljene in zrezane peške in četrt *kg* sladkorja ter kuhaj to eno uro. Precedi še vroč sok na druge, na četrtinke zrezane marelice in ko se ohladi, prilij pol litra dobrega vina, deni to v čaše, katere postavi na led. Ko so dovolj mrzle, jih daj na mizo.

Jabolčne. Deni v čašice 2 žlici dušenih, skozi sito pretlačenih jabolk, posipaj jih na debelo s trdimi, nastrganimi piškoti, zmešanimi s stolčenimi mandlji in sladkorjem, in vrhu tega deni sladke spenjene smetane.

355. **Trijet.**

Zreži žemlje ali dobrega maslenega kruha na pol prsta debele rezine, opeci jih lepo rumeno na mrežici, zloži jih na krožnik ali v skledo ter jih polij z vinom, v katerem stopi dosti sladkorja. Rezine morajo biti mehke in sočne. Ko so se že dovolj napojile, prilij še malo sladkega vina in jih potresi s stolčenim cimetom.

Mesto žemelj ali kruha vzameš za trijet tudi lahko suhár (Zwieback), katerega pa ni treba opeči, ker je itak že trd.

Tudi poliješ lahko rezine, mesto z vinom, z vodo nam e š a n i m o d c e d k o m (A b g u s s), n. pr. z malinovcem, z odcedkom od jagod, ali od ribizlja in z dr. Ako hočeš, prideni odcedku malo vina ali limonovega soka.

Svinjina.

356. Svinjska pečenka.

Navadno pečena. Odrgni kos svinjskega, ne premastnega mesa (pleče, zarebrje, hrbtni kos ali kaj druzega) s soljo in poprom, ako hočeš, tudi s česnjem ter ga peci v kozi v pečici. Polivaj ga s sokom in mastjo, ki se odteče od pečenke ter prilij včasih tudi malo vode. K pečenki daj praženega krompirja, kislega zelja ali kako solato.

V čebuli. Obloži nasoljen in s poprom odrgnjen kos svinjskega mesa z listki čebule ter ga peci v tej čebuli na masti. Pri pečenju ga polivaj z njegovim sokom in z juho.

Ali: Obloži nasoljeno pečenko že dan prej s čebulo, zavij jo v čist papir ter jo deni na mrzel kraj. Druzega dne jo speci kar v papirju, polivaj jo pogostokrat s sokom in juho. Ko je pečenka dovolj mehka, jo razvij, odstrani čebulo in oblij zrezano meso s sokom, v katerem se je pekla.

S kožo. Deni kos svinjskega mesa s kožo v kozo, v kateri je za dva prsta kropa, da se koža skuha. Potem nareži kožo križem v poševnih črtah, da dobiš sčrtano mrežo in speci meso na masti v drugi kozi. Pečenko polivaj z njenim sokom; včasih prilij tudi malo juhe. K mesu daj kislega zelja, praženega krompirja ali solate.

357. **Svinjska ribica v mrežici** (Jungfernbraten).

Odrgni svinjsko ribico (to, kar je pri govedini pljučna pečenka) s soljo in jo obloži z zrezanim peteršiljem, kakim perescem majarona, lovorjevim lističem in limonovimi olupki; posipaj jo tudi nekoliko z belim poprom ter jo zavij v pé-čico. Naslednjega dne jo speci. Zreži jo na prst debele rezine ter daj gorko ali mrzlo k čaju na mizo.

358. **Svinjina s hrenom.**

Skuhaj meso s kožo vred od prs, plečeta ali glave v slani vodi, kateri prideni čebule, lovorjev listič, peteršilja in celega popra. Ko je kuhano, ga daj na mizo s kislim hrenom.

Ali: Prideni mesu in prejšnjim začimbam le toliko vode in vinskega kisa, da pokrije meso. Potem ga duši, da ostane prav malo soka. Ta sok precedi na meso, katero potresi z drobtinami in s hrenom.

359. **Svinjina v sladki repi.**

Duši svinjino kakor prej, samo brez kisa ter jo deni na kose zrezano v sladko repo, ali v ješpren, kate-remu lahko prideneš tudi malo belega fižola (samozrnčka) in sesekljanega česnja; ali pa deni svinjino v kislo zelje.

360. **Dušena svinjina v omaki.**

Duši kos lepega svinjskega mesa v pol kozarcu vina, pol kozarcu vinskega kisa in poldrugem kozarcu vode. Pri-deni tudi lovorjev listič in celega popra ter obračaj večkrat pečenko, da se ti ne prižge. Skuhaj tudi četrt *kg* suhih češpelj, poberi iz njih kosti, sesekljaj jih potem s sekljačem; ocvri na maslu 2 žlici kruhovih drobtin, prideni češplje,

sladkorja, cimeta in soka, v katerem se je dušilo svinjsko meso ter oblij s to omako zrezano pečenko, ali pa jo daj posebej v skodeljici na mizo.

361. **Marinirana svinjina.**

Oblij kos svinjskega mesa brez kože s kozarcem vinskega kisa in s pol kozarca vina; posipaj ga s poprom, drobno zrezano čebulo, lovorjevimi lističi in pehtranom. V tej marinadi pusti meso 2 dni ter ga med tem časom parkrat obrni. Potem odstrani vse začimbe (čebulo, pehtran i. dr.), nasoli meso in speci ga na ražnju ali v kozi. Polivaj ga s kisom, v katerem je bil 2 dni in z juho. Posebej v ponvi pa napravi malo prežganja, zalij ga s sokom, v katerem se je pekla svinjina in z vinom ali juho. S to omako oblij pečenko.

362. **Svinjina v kvaši.**

Skuhaj v četrt litru vinskega kisa in pol litru vode par lovorjevih lističev, čebule, 2 dišeča klinčka, celega popra, materine dušice, limonovih olupkov in par brinjevih jagod. V to kvašo deni meso za par dni. Potem ga nasoli, pretakni ga z rezanci čebule in ga peci v kozi. Spočetka ga polivaj z vodo, potem pa s sokom, ki se nateče iz mesa. 20 minut prej, preden neseš pečenko na mizo, jo potresi z drobtinami črnega kruha in drobno sesekljanimi limonovimi olupki. Potem pa mesa več ne polivaj, temveč ga pusti, da se opeče.

Ali pa naredi na meso cesarsko skorjo (gl. št. 544.). K pečenki daj kako sladko omako ali solato.

363. **Burgundska svinjska gnjat.**

Deni svinjsko gnjat za 14 dni v razsol (gl. št. 389.), obesi jo nato za 2 dni v dim, operi jo dobro, potegni kožo

z nje, izloči kosti ter jo položi v globoko skledo. Prideni 2 luka, 2 drobno zrezani čebuli, strok česnja, nekoliko materine dušice, bazilike, majarona, poldrug liter burgundca in kozarec madejre ter pusti gnjat 24 ur v tej kvaši. Napolni votlino, kjer si vzela kost iz gnjati, z mesnim aspikom ter tremi do štirimi gomoljikami. Ovij gnjat večkrat z nitjo, da bo ohranila svojo obliko, vtakni jo v velik svinjski mehur, katerega moraš prej namakati v vodi, a potem z robcem osušiti, prideni gnjati malo precejene kvaše ter zaveži dobro mehur. Zaveži gnjat še v prtič in jo kuhaj kake 4 ure; pazi pa, da ne bo voda preveč vrela. Ko je gnjat dovolj mehka, odstavi lonec in pusti gnjat še 1 uro v juhi. Potem jo odcedi, razveži prtič in mehur, zlij sok v kozo, primešaj mu 8 žlic močne rjave omake (gl. št. 128.), prevri jo parkrat, odstrani od gnjati niti, nareži jo ter oblij z omako.

364. **Nadevana svinjska prsa.**

Na ruski način. Nasoli in pripravi svinjska prsa kakor telečja, t. j. potegni kožo od mesa in jih napolni s sledečim nadevom: Med kislo zelje zmešaj drobno zrezane prekajene svinjine, 5 na listke zrezanih kislih jabolk in žlico masla. Natlačena prsa zašij ter jih speci ali duši kakor telečja.

Lahko pa napraviš tudi nadev, kakoršnega potrebuješ za telečja prsa ter napolniš ž njim svinjska prsa.

365. **Svinjska prsa s češpljevo ali črešnjevo omako.**

Zreži svinjska prsa na par delov ter jih skuhaj v slani vodi. Potem jih potresi z drobtinami in jih opeci na maslu. Za omako razmešaj 2 žlici češpljeve ali črešnjeve mezge (zolzna) z dvema kozarcema juhe; prideni še sladkorja, cimeta in stolčen dišeč klinček, limonovih olupkov in par žlic vina, prevri omako in oblij ž njo prsa.

366. **Svinjske zarebrnice (karmenateljci).**

Potolci svinjske zarebrnice nekoliko z lesenim kladivom, potresi jih s poprom in soljo ter jih črez par ur urno speci. Kot prikuho daj solato, pražen krompir, gorčico i. dr.

Ako hočeš, odrgni zarebrnice tudi s stolčenim česnjem, ali jih pa pomoči v stopljeno česnjevo maslo in jih potem speci.

S čebulo. Nareži na razbeljeno mast precej čebule in peteršilja; deni vrhu tega nasoljene, s poprom potresene zarebrnice in jih zopet pokrij s čebulo. Peci jih tako dolgo, da se zarumene; potem prilij malo juhe in jih duši še nekaj časa. Naposled jih pokapaj z limonovim sokom, ali pa jih obloži z limonovimi krhlji.

V omaki. Odrgni zarebrnice s soljo, poprom, stolčenim kimljem in česnjem in jih duši pokrite na masti na sesekljani čebuli. Včasih prilij malo juhe; nazadnje pa prideni par žlic kisle smetane, v kateri razmotaj žličico moke. Potem zreži zarebrnice in jih oblij s to omako.

Češke zarebrnice. Povaljaj svinjske zarebrnice v moki ter jih speci na masti. Potem jih vzemi iz koze, vanjo pa deni drobno sesekljane čebule, peteršilja in limonovih olupkov; ko je čebula samo nekoliko rumena, prideni žlico moke, katero tudi zarumeni in zalij prežganje s par zajemalkami juhe. Potem deni zarebrnice v to omako in primešaj naposled še malo kisle smetane. K zarebrnicam daj kislega zelja in slaninskih cmokov.

V drobtinah. Namaži nasoljene in s poprom posipane zarebrnice z razmotanim jajcem, povaljaj jih v kruhovih drobtinah ter jih speci na razbeljenem maslu. Zraven daj kumar v solati, ali kake druge solate.

367. **Svinjski zrezki.**

Sesekljaj svinjsko meso z limonovimi olupki, česnjem, soljo in poprom ter daj tej sekanici obliko zrezkov, poštupaj

jih z moko in jih speci na masti. Včasih prilij malo juhe, da se ti ne prižgo.

V drobtinah. Namaži svinjske zrezke z razmotanim jajcem ter jih potresi s kruhovimi drobtinami; potem jih speci.

Svinjski zrezki v svalkih. Zreži svinjsko meso na pol prsta debele, srednjevelike, okrogle zrezke; potolci in nasoli jih ter deni na vsakega narezane, ocvrte čebule in žlico surovega riža. Zvij jih tesno v klobasice, zveži jih z nitjo, opeci jih v masti; potem jih zalij z juho in jih duši še nekaj časa.

Ali: Pripravi zrezke kakor prej; nekaj druzega mesa in slanine pa sesekljaj drobno; prideni še malo soli, stolčenega česnja, limonovih olupkov in popra. S to sekanico namaži zrezke, zvij in zveži jih, potresi jih z zelenim peteršiljem, natakni jih na špiljo, deni vmes slanine in kadulje (žajblja) ter jih speci kakor cipe. Ali pa jih duši na masti in čebuli, poštupaj jih z moko, zalij z juho in prideni naposled malo kisle smetane, katero tudi dobro prevri.

368. **Svinjski ragú.**

Zreži kos lepega svinjskega mesa na srednjevelike kocke in jih deni v kozo na razbeljeno mast. Prideni tudi 20 dek na kocke zrezane, surove, prekajene svinjine, soli, popra in 20 majhnih čebul. Peci to nekaj časa, pazi pa, da se ti ne prižge; potem prilij juhe in sicer toliko, da bo meso pokrito, duši ragú še, da bo dovolj mehak, nakar ga deni v skledo. Zreži par pečenih klobas na kosce, istotako tudi par na trdo kuhanih jajec, zloži klobase in jajce v lepi obliki na ragú, ocvri 5 dek drobno zrezanih mandljev na finem olju, stolci jih v možnarju, posipaj ž njimi ragú, postavi skledo v pečico, in ko je ragú zopet dovolj vroč, ga daj na mizo.

369. **Svinjsko meso z zeljem.**

Zreži meso na kocke ter ga duši na masti s čebulo; ko je že skoraj mehko, mu prideni soli, popra in dušenega kislega zelja.

Szekely-gulaš. Duši meso kakor prej, prideni mu tudi paprike, soli in 1—2 paradižnici. Ko se zduši sok, poštupaj meso z moko, zalij ga z juho in mu prideni dušenega kislega zelja. — Prav tako pripraviš lahko tudi gulaš iz govejega mesa.

370. **Pečeno prase.**

Zakolji mladega prešička (v starosti 2—4 tednov), potresi ga s kolofonijo, polij s kropom ter mu odrgni ščetine. Potem odstrani drob in izkroži oči; speri ga dobro in ga odrgni znotraj in zunaj s soljo in poprom. Priveži mu noge k životu in ga peci v podolgasti ponvi ali na ražnju na hudem ognju. Polivaj ga pogostokrat z mastjo ali s surovim maslom. Kožo prebodi tu in tam s pretikalnico (Spicknadel), da se ne bodo delali na njej mehurji.

Ako pečeš prešička v ponvi, naloži križem brezove vejice, položi nanje prešička ter ga peci v pečici ali peči. Polivaj ga prav pogosto z mastjo. Peči ga moraš nad eno uro; ako je nad 4 tedne star, tudi 2 uri. Pečenega prešička zreži ter ga daj s kislim zeljem, z gorčično ali s hrenovo omako na mizo.

371. **Nadevano prase.**

Napolni očejenemu in nasoljenemu prasetu trebuh s sledečim nadevom: Sesekljaj prav drobno kuhana jetra, pljuča, srce in želodec praseta in opraži to sekanico na masti ali maslu. Ko se nekoliko ohladi, prideni 3 jajca, malo kisle smetane, soli, popra in v mleku namočeno, ožeto žemljo. Trebuh praseta zašij ali zašpili in peci prase kakor prej.

372. **Kuhano prase s hrenom.**

Skuhaj celo prase ali njega posamezne dele v slani vodi in vinskem kisu s čebulo, lovorjevimi listi, celim poprom in peteršiljem ter ga potresi z drobtinami in hrenom. Ali ga oblij s par zajemalkami juhe, v kateri se je kuhal; posebej v skodeljici pa daj kislega hrena ali gorčične omake.

373. **Kuhano prase v omaki.**

Skuhaj prase kakor prej. Potem pa napravi iz poldruge žlice masla in treh žlic moke bledorjavo prežganje; zalij ga s tremi kozarci juhe, v kateri se je kuhalo prase, prideni še kozarec kisle smetane in limonovega soka, — ako hočeš, tudi — 2 žlici kapar ali par krompirjev. V tej omaki prevri še enkrat prase, potem ga zreži ter ga daj na mizo.

374. **Prešičeva glava.**

S hrenom. Kuhaj očejeno prešičevo glavo kakor telečjo (gl. št. 169.) v slani okisani vodi, kateri prideni čebule, peteršilja, zélene, korenja, celega popra, materine dušice in dišave. Kuhati jo moraš 3 ure; potem jo deni na krožnik, okrasi jo z zelenim peteršiljem ter jo daj s kislim hrenom na mizo.

V kislem zelju. Skuhaj svinjska ušesa in rilec skoro do mehkega, potem jih deni v kislo zelje, kjer naj se še nekaj časa kuhajo. Zarumeni na masti čebule in moke ter deni to prežganje v zelje, v katerem so kosi svinjske glave.

375. **Svinjska jetra.**

Pripravi jih tako kakor telečja, zlasti pa jih namakaj par ur v mleku, da ne bodo trda.

376. **Ledvice.**

Pražene. Zreži ledvice na tanke listke ter jih praži le par minut na masti, v kateri zarumeni narezano čebulo. Potem jih osoli in posipaj nekoliko s poprom.

Okisane. Pripravi ledvice kakor prej, poštupaj jih z žlico moke ter jih zalij z juho. Kot začimbo prideni soli, popra, majarona in vinskega kisa.

V papriki. Nareži na razbeljeno mast čebule, potresi jo s papriko in prideni potem zrezane ledvice. Osoli jih ter primešaj tudi malo kisle smetane. K ledvicam daj polente, dušenega riža, praženega krompirja ali kaj druzega takega.

377. **Svinjska pljuča.**

Pripravi jih tako, kakor telečja, samo dalje časa jih moraš kuhati, ker so bolj trda.

378. **Svinjske noge.**

Skuhaj jih v slani vodi, potem jih povaljaj v razmotanem jajcu in kruhovih drobtinah ter jih ocvri kakor telečje.

Ali pa jih daj v kislem zelju, v ješprenu ali s kislim hrenom na mizo. Navadno pa se uporabljajo svinjske noge za hladétino. (Gl. naslednjo številko!)

379. **Svinjska hladétina (žolca).**

Kuhaj 2 svinjski nogi in kosec mesa od glave počasi v slani vodi, kateri prideni čebule, lovorjev listič, peteršilja in celega popra. Ne nalivaj pa preveč vode, sicer se ti hladétina ne bo strdila. Meso mora biti jako mehko, skoraj razkuhano. Potem postavi lonec na stran in pusti noge v njem. Ko se nabere vrhu juhe mast, jo posnemi; odberi

meso od nog, zreži ga na kosce in ga deni v stekleno skledico. Potem precedi vanjo še juho in postavi skledo na hlad, da se juha strdi. Kadar je hladétina lepo trda, jo daš lahko na mizo. Okrasi jo s četrtinkami na trdo kuhanih jajec in s kuhano karfijolo ter jo daj poleg tega z oljem, kisom in stolčenim poprom na mizo. — Tudi iz telečjih nog napraviš lahko hladétino.

Ako hočeš imeti hladétino lepšo, zloži na dno modla, v katerega jo hočeš vliti, v obliki cvetlic limonovih rezin, na rezance zrezanih limonovih olupkov, kapar in na rezine zrezanih kislih kumaric. Na to vlij prav malo hladétine, in šele ko se ta strdi, nalij model do vrha. Naslednjega dne, preden potrebuješ hladétino, pomoči model v gorko vodo in zvrni hladétino na krožnik, ter jo okrasi.

380. **Ogrska jerebica.**

Očedi 6 svinjskih in 1 telečjo nogo, deni jih v kozo in nalij nanje toliko vode, da bodo pokrite. Prideni še 8 žlic kisa, 8 žlic vina, 1 čebulo, 1 koren, 2 lovorjeva lističa, 2 dišeča klinčka, celega popra in soli ter kuhaj to 2 uri. Nato zreži meso od nog na kolikor možno enake dele, — skuhaj v vodi in kisu 10 dek luka, zreži ga na majhne kocke, prav tako zreži tudi enako množino poprovih kumaric, prideni to in žlico kapar mesu, premešaj ga dobro, prilij še precejeno, gorko juho, v kateri so se noge kuhale, deni to v model, katerega postavi na mrzlo, da se hladétina strdi. Potem jo zvrni, zreži na lepe kosce ter jo daj z oljem, kisom in gorčico na mizo.

381. **Mrzla svinjina.**

Mrzlo svinjsko meso se jako podaja k čaju. Skuhaj n. pr. ribico, to, kar je pri govedini pljučna pečenka, v slani in okisani vodi s čebulo, peteršiljem, zéleno, korenjem,

celim poprom in materino dušico. Ko se ohladi, jo oblij z mrzlo sardelno ali majonezno omako.

Tudi pečena ribica v mrežici (gl. št. 357.) je mrzla jako dobra.

382. **Mesene klobase.**

Zreži svinjsko meso, ki ne sme biti premastno, na prav majhne kocke, prideni potrebne soli, malo popra, drobno sesekljanih limonovih olupkov in malo vode ali juhe, da ne bo meso prav suho; napolni s tem nadevom čreva (najboljša so janjčeva) ter naredi klobase. Sveže klobase speci, prekajene pa skuhaj ter jih daj s kislim zeljem na mizo. Zelo prekajene mesene klobase se uživajo tudi surove.

383. **Jeterne ali riževe klobase.**

Prevri prešičeva jetra, pljuča, kaj mastnega od glave in malo druzega mesa ter prideni tudi malo čebule in zelenega peteršilja. Potem sesekaj drobno jetra, pljuča in meso, prideni temu napol kuhanega riža, malo stlačenega majarona, soli, popra in sesekljanih limonovih olupkov; ako hočeš, zabeli to tudi z razbeljeno mastjo. Da ne bo nadev (fila) pregost, precedi nanj še juho, v kateri so se kuhala jetra, pljuča in meso. S tem potem napolni čreva, naredi klobase, katere najprej prekuhaj, nato jih šele speci. Daj jih z gorčico ali kislim zeljem na mizo.

Mesto riža primešaš tudi lahko jeternemu nadevu kuhane kaše. Te klobase sicer niso tako dobre, a so cenejše.

384. **Krvave klobase.**

Zreži na kocke kake 4 žemlje ter jih polij z mlekom, da se bodo napojile. Mej tem skuhaj mesa in špeha od glave ter še kaj druzega; kar je hrustanca in mesa, zreži prav drobno, špeh pa bolj na velike kosce; prideni temu

soli, popra, stlačenega majarona, sesekljanih limonovih olupkov in malo zdrobljene bazilike, napojene in z razbeljeno mastjo zabeljene žemeljne kocke, skozi sito precejene krvi in malo juhe, v kateri se je kuhal špeh in meso. Nadev dobro premešaj in napolni ž njim čreva. Tudi krvave klobase najprej prekuhaj, potem jih postavi na hlad. Preden jih hočeš uporabljati, jih še speci.

Ali: Prideni nadevu za klobase tudi polkuhanega riža ali kaše, potem pa vzemi manj žemelj.

385. **Stisnjena klobasa** (Presswurst).

Prekuhaj 1 tretjino špeha od glave, 1 tretjino bolj pustega mesa in tretjino kož in ušes; to zreži na majhne kosce, prideni soli, popra, prav malo stolčenega česnja, zdrobljenega majarona, sesekljanih limonovih olupkov in osminko litra krvi ter napolni s tem nadevom srednjegosto svinjski želodec ali široka čreva. Napolnjeni želodec kuhaj približno 1 uro. Kuhan je dovolj, kadar ne priteče več kri iz njega, ako ga prebodeš z iglo. Potem ga deni mej dva lesena krožnika, naloži nanj kamnja in ga pusti tako par dni. Nato daš lahko stisnjeno klobaso, na rezine zrezano, z nastrganim hrenom in aspikom na mizo. Ali pa jo obesi še za par dni v dim, kar pa ni ravno potrebno.

386. **Salami.**

Odrgni 2 *kg* govedine in 1 *kg* svinjine s solitarjem in soljo ter pusti meso tako 2 dni. Potem ga dobro sesekljaj, prideni pol *kg* drobno zrezane slanine, stolčenega popra, ingverja in muškatovega oreha in zmešaj to prav dobro. Vzemi najširša volovska čreva, zreži jih na 40 *cm* dolge kose, zveži vsacega na enem koncu z vrvico, natlači meso tesno v čreva, zveži jih še na drugi strani, napravi na vsaki zanjko ter jih obesi v dim. Salami moraš prav dobro posušiti, ker se potem surove jedo.

387. **Mortadella.**

Sesekljaj 3 *kg* puste prekajene svinjine in pol *kg* mastnega, svežega svinjskega mesa, stolci to v možnarju, da bo gladko kakor testo, primešaj soli, 11 dek zdrobljenega solitra, 40 dek na kocke zrezanega špeha brez kože in popra; natlači meso prav tesno v dobro očejen svinjski mehur, deni ga za 8 dni v razsol in potem za 6 dni v dim, nato spravi to klobaso na hladen suh prostor. Kadar jo hočeš porabiti, jo kuhaj približno 3 ure v slani vodi z dišavami in koreninami. Prej jo pa dobro poveži z nitjo, da ti mehur ne poči ter jo zaveži v prtič. Mortadella naj se ohladi v vodi, v kateri se je kuhala, potem jo zreži na listke in jo daj s hrenom na mizo.

388. **Svinjska mast.**

Zreži špeh od prešiča na majhne kocke, vlij v kozo vode, da stoji za pol prsta visoko in prideni potem zrezani špeh. Ako hočeš, nareži med špeh tudi malo čebule; mast ima potem prav dober okus, a za sladke močnate jedi je ne moreš rabiti. Osoli špeh in ga cvri najprej na hudem, potem na slabšem ognju; premešaj ga večkrat, da se ti ne prižge. Ko so kocke lepo rumenkaste, postavi kozo na hlad, mast precedi v lonec, ocvirke pa spravi drugam.

Še boljša je mast in dalje časa jo lahko ohraniš, ako vliješ v kozo mesto vode malo mleka.

389. **Kako je razsoljevati svinjino** (Einpökeln).

Skuhaj v šestih litrih vode 3 *kg* soli, 10 dek solitarja, 7 dek sladkorja, 17 gramov popra, pest stolčenega koriandra in ravno toliko brinja, malo majarona, pest stolčenega česnja in sok ene limone. Potem zloži svinjske gnjati in druge kose mesa v kad ali čeber tesno drugega poleg drugega, vlij nanje kuhano, ohlajeno tekočino ter jih obloži šele naslednjega dne s težkimi kamni. Vsak drugi dan odcedi spodaj

vodo ter ž njo zopet oblij meso. Tudi ga moraš parkrat preložiti. Črez 14 dni vzemi meso iz čebra, obriši vsak kos, priveži mu zanjko in ga obesi v dim, ki ne sme biti prevroč.

390. **Razsoljena in prekajena svinjina.**

Razsoljeno svinjsko meso kuhaj v vodi s peteršiljem, zéleno, korenjem in čebulo. Ako je zelo slano, odlij enkrat vodo ter prilij druge; če je premalo slano, prideni pa malo razsola (Pökelsaft).

K razsoljenemu, kuhanemu mesu daj kislega zelja, cmokov, praženega krompirja ali kaj druzega.

Prekajene svinjske gnjati ali druge kose mesa v gorki vodi dobro umij in tudi odrgni dim; potem jih namakaj par ur v vodi, nakar jih skuhaj v veliki posodi. Veliko gnjat kuhaj poldrugo do 2 uri, manjše kose pa seveda ne tako dolgo.

H gorki prekajeni svinjini daj kislo zelje, špinačo, grahov ali lečnat piré, pražen krompir i. dr. K mrzli pa nastrganega hrena, trdo kuhanih jajec, surovega masla, katero pretlači skozi brizgljo za pršene livance (Straubenspritze), bele in rudeče redkvice i. t. d. Ali pa zvij tanke kose svinjine v zavitke; t. j. napravi iz listov svinjine zavitke (škarniceljne), zloži jih v obliki zvezde na okrogel krožnik, vanje pa deni aspika, surovega ali sardelnega masla in zopet aspika. V sredo in okrog deni rože, katere napravi tako-le: Zreži črno redkev na listke, pobarvaj jih s košenilijo ter porabi te listke za liste rož. Zvij 2 v obliko popka, vnanje pa pusti bolj odprte in zašpili vse skupaj s klinčkom, da se ti roža ne razdre. Poleg tega deneš lahko ob robu krožnika tudi sardele, sardine, kisle kumarice i. dr.

391. **Pečena svinjska gnjat.**

Namakaj prekajeno svinjsko gnjat eno noč v vodi, obriši jo potem dobro ter jo zavij v prst debelo, shajano

Svinjska gnjat, obložena s pastetami.

Pečen goveji rep, obložen s korenjem, ohrotovim brstjem, karfijolo in peteršiljem.

Pečen koštrunček, obložen s šparglji in karfijolo.

Telečja ledvičnа pečenka, obložena s pastetami, korenjem in karfijolo.

črno testo. Prebodi ga večkrat, da se ti pri pečenju ne razpoči, položi gnjat v veliko ponev in jo peci kake 4 ure v peči. Gnjat naj se ohladi v testu, potem ga odstrani, nareži gnjat na tanke listke, okrasi jo z različnimi mrzlimi jedmi ter jo daj na mizo.

V testu pečena gnjat se jako dolgo ohrani, ako jo pustiš v skorji.

392. **Ham and eggs** (Svinjina z jajci).

Zreži surovo prekajeno svinjino na tanke rezine, katere speci na masti. Potem razmotaj 2 jajci z zajemalko mleka; prideni še soli, popra in drobno zrezanega drobnjaka in vlij to omako na svinjino.

Ali: Deni zakrknjena jajca (Spiegeleier) na pečene rezine svinjine ter jih potresi s soljo, poprom in drobnjakom.

Ali: Napravi navadno omeleto, deni nanjo pečene rezine prekajene svinjine ter jih pokrij z drugo omeleto.

Koštrunovo meso.

393. Pečeno koštrunovo stegno ali hrbet.

Odrgni koštrunovo stegno, hrbet ali tudi kak drug del mesa s soljo in poprom ter ga pusti ležati par ur. Potem ga polij z razbeljeno mastjo in ga speci. Pri pečenju ga še večkrat polivaj z mastjo in njegovim sokom. K mesu daj kislega zelja, grahovega piré ali solate.

394. Preslaninjena koštrunovina.

Pretakni tolčeno, s soljo in poprom odrgnjeno stegno s slanino ter ga oblivaj pri pečenju s surovim maslom ali mastjo, z juho in naposled s kislo smetano, v kateri raztepi žlico moke.

395. Marinirana koštrunovina.

Obloži koštrunovo stegno z narezano čebulo, peteršiljem, korenjem, šatrajem in poprom ter ga zavij v prtič, namočen v kis ali vino. Prtič moraš vsaki dan s kisom ali vinom poškropiti. Črez kake tri dni osoli stegno, pretakni ga s slanino in ga speci, kakor prejšnjega.

396. Koštrunovina v kvaši.

Pripravi kvašo kakor za zajca ter deni vanjo koštrunovo meso. Črez tri do štiri dni ga osoli in preslanini ter

ga pri pečenju polivaj z mastjo, kvašo, juho in naposled s kislo smetano, v kateri razmotaj žlico moke. K mesu daj krompirjevih ali slaninskih cmokov ali makarone.

397. **Navadno pečene koštrunove zarebrnice.**

Zreži koštrunovo rebrje v posamezne zarebrnice, potolci jih in nasoli ter jih speci na maslu ali masti. Prilij tudi malo juhe. K zarebrnicam daj limonovih krhljev in francoske gorčice.

398. **Zarebrnice v drobtinah.**

Pripravi jih tako, kakor telečje. (Gl. št. 258.).

399. **Zarebrnice v omaki.**

Potolci zarebrnice, nasoli jih in posipaj nekoliko s poprom in moko ter jih duši črez nekaj časa na narezani čebuli in rezinah slanine z juho in vinom.

S papriko. Posipaj potolčene in nasoljene zarebrnice še s papriko in jih peci na masti in narezani čebuli. Pozneje prideni malo kisle smetane, v kateri razmotaj žlico moke.

V paradižnični omaki. Duši tolčene in nasoljene zarebrnice; ko so dovolj mehke, zalij redko paradižnično omako, — kateri prideni tudi popra, — s sokom, v katerem so se dušile zarebrnice, in ako treba, primešaj juhe ter deni v to omako zarebrnice.

400. **Zarebrnice v zeliščih.**

Pripravi zarebrnice tako, kakor telečje. (Gl. št. 258.).

Prav tako in na vse druge načine pripraviš tudi lahko jagnjetove ali kozličkove zarebrnice.

401. **Zarebrnice s sirom.**

Seseklјaj nekoliko čebule, peteršilja in dve očejeni sardeli ter namaži s tem tolčene in malo nasoljene zarebrnice po eni strani. Duši jih z juho, in ko se zarumene, jih posipaj z nastrganim parmazanskim sirom, prideni tudi malo kisle smetane in jih postavi še za nekaj časa v pečico.

402. **Koštrunovi zrezki z zelišči.**

Odreži s koštrunovega stegna prst debele rezine, potolci jih, podrgni s soljo in poprom, pomoči v stopljenem surovem maslu ter jih posipaj s peteršiljem, krebuljico, materino dušico (timijanom), pehtranom in lukom. Vsa ta zelišča, katerih vzemi vsacega jednak del, sesekljaj prej s sekljačem. Zrezke peci 4 minute, potem prideni strok sesekljanega česnja in nekoliko čebule, obrni zrezke in jih opeci še na drugi strani, prilij majhen kozarec juhe, duši jih še nekaj časa, nato jih daj z omako oblite na mizo.

403. **Dušeno koštrunovo meso.**

Nareži v kozo slanine, čebule, peteršilja, korenja in malo česnja; prideni še lovorjev listič in šatrajke in duši v tem s soljo in poprom odrgnjeno ter preslaninjeno koštrunovo stegno. Prilij večkrat malo juhe, da se ti korenine ne prižgo. Ko je stegno mehko (približno v dveh urah), ga razreži ter ga oblij z njegovim sokom.

404. **Koštrunovina v vinski omaki.**

Duši koštrunovino kakor prej; potem pa jo vzemi iz koze, odlij mast v kako ponev in napravi v nji malo prežganja. Korenine v kozi pa zalij z juho, da se odkuhajo; nato pa prilij to juho prežganju ter prideni še limonovega soka, kozarec vina, par koscev sladkorja in 2 rumenjaka,

katera razmotaj prej s par žlicami mrzle juhe. Omako dobro prevri ter oblij ž njo zrezano koštrunovo meso.

405. **Koštrunovo meso s sardelami.**

Pretakni bolj malo nasoljeno ter s poprom in šatrajem odrgnjeno, tolčeno stegno s sardelami, narezanimi na rezance in slanino ter ga duši 2 do 3 ure z juho in vinom.

406. **Koštrunovina v papriki.**

Pripravi koštrunovo meso kakor goveji gulaš (glej št. 231.).

407. **Kuhana koštrunovina.**

Skuhaj koštrunova prsa v slani vodi s koreninami in dišavami (šatrajem in celim poprom). Kuhano meso deni v bledorjavo prežganje, zalij ga s koštrunovo juho in prideni še kozarec kisle smetane ter 2 z mrzlo juho razmotana rumenjaka. Vse še enkrat prevri, potem je gotovo.

Ali: Deni v prežganje razrezano, kuhano meso, zalij ga s koštrunovo juho in prideni še žličico kimlja in dve žličici kisa.

408. **Koštrunovina v sladki repi.**

Kuhaj nekoliko časa v slani vodi kosce koštrunovega mesa. Potem prideni na listke zrezane surove repe in kimlja ter kuhaj to skupaj. Ko je repa že mehka, deni vanjo malo prežganja in jo zalij, ako treba, še s koštrunovo juho.

409. **Koštrunovo meso s sladkim zeljem.**

Na ogrski način. Zreži kos koštrunovega mesa na manjše kosce in ga kuhaj s stroki paprike v slani vodi. Obenem nareži glavo zelja na široke rezance, popari ga

in ga potem kuhaj s kimljem. Ko je meso in zelje mehko, razbeli masti, napravi redko, bledorjavo prežganje, zalij ga z juho, prideni paprike, meso, zelje in malo kisle smetane, in pusti, naj se vse še nekaj časa kuha. Nato deni v skledo zelje in na zelje zloži meso.

410. **Koštrunovina z zelenjavo.**

Zreži 3 četrt ali 1 *kg* koštrunovega, bolj pustega mesa na kocke, ki jih duši tako dolgo na surovem maslu, — s katerim ne smeš hraniti — da se nekoliko zarumene. Nato vzemi meso iz koze ter deni vanjo mladega korenja, majhnih čebul, zelenega graha, zelenega fižola in na kocke zrezane buče, vsakega jednak del, duši tudi to toliko časa, da se zarumeni, prideni meso, soli, popra in juhe, premešaj dobro vse in postavi kozo v vroč pepel ali na slabo žerjavico; tako naj se duši meso in prikuhe poldrugo uro, potem poberi mast z vrha in daj jed na mizo.

411. **Koštrunovo meso s krompirjem in čebulo.**

Zreži pol *kg* koštrunovega mesa na kocke, prideni 3 četrt *kg* olupljenega krompirja in 30 dek čebule, oboje zrezano na večje kosce; deni v kozo, ki se dobro zapira, vrsto krompirja, čebule in mesa i. t. d., na vrhu mora biti krompir, posipaj vsako vrsto s soljo in poprom, vlij na vse kozarec vode, zapri kozo, postavi jo na žerjavico in duši meso s krompirjem in čebulo 2—3 ure, ne da bi dvignila pokrovec. Nato zvrni jed na krožnik in jo nesi na mizo. — Ako gosti ne marajo čebule, je vzameš lahko tudi samo 10 dek.

412. **Koštrunovi jeziki z repo.**

Operi 6—8 koštrunovih jezikov v mrzli vodi, popari jih in očedi; sesekljaj četrt *kg* slanine ter jo v kozi prav malo zarumeni, prideni jezike, soli in popra ter jezike opraži.

Ko so rumenkasti, jih zalij z močno rjavo omako (gl. št. 128.), juho in belim vinom, vsakega jednak del, in duši jezike 15—20 minut. Mej tem časom, ali pa že prej, izreži iz repe 30 krogljic v velikosti češpelj, popari jih, odcedi in oblij z mrzlo vodo, opraži jih na surovem maslu, posipaj s soljo, poprom in sladkorjem ter jih deni v kozo k jezikom. Ko je oboje — jeziki in repa — dovolj mehko, zloži jezike v sredo krožnika, okrog pa deni repice, poberi z omake mast, precedi omako skozi sito in oblij ž njo jezike.

S čebulo. Operi in popari jezike kakor prej, potegni kožo z njih ter jih skuhaj v slani vodi. Sesekljaj 5 čebul, zarumeni jih na surovem maslu, prideni 2 cela stroka česnja, malo sladkorja in 10 *g* moke. Zalij prežganje s kozarcem mleka, pusti ga vreti 8—10 minut, primešaj 2 stepena rumenjaka, — katerima prideni prej malo mrzlega mleka, — pa urno mešaj, da se ti rumenjaka ne zakrkneta, odstrani česenj, zloži jezike v obliki venca na krožnik ter jih oblij z omako, katero prej precedi ali pa pusti čebulo v njej.

413. **Pečene koštrunove ledvice.**

Potegni z ledvic kožico, raztopi v plitki ponvi 10 dek surovega masla, deni ledvice v ponev, posipaj jih s soljo in poprom, peci jih kakih 6 minut ter jih mej tem časom parkrat obrni, potem jih deni na cédnik. V drugo kozo pa vlij malo več kot četrt litra vina, prideni soli in popra ter pusti to nekaj časa vreti. Deni ledvice zopet nazaj v ponev, posipaj jih z moko, peci jih 5 minut, prilij vinu 8 žlic vode in 8 žlic juhe, pusti omako zavreti, zalij ž njo ledvice, prideni žlico sesekljanega zelenega peteršilja, pusti vse še 5—8 minut vreti, nato zloži ledvice na krožnik in jih oblij z omako.

414. **Svalki iz koštrunovega mesa** (Croquettes).

Sesekljaj približno 3 četrt *kg* bolj pustega, kuhanega koštrunovega mesa, deni ga v četrt litra močne svetle omake

(gl. št. 127.), primešaj 3 rumenjake, žlico sesekljanega zelenega peteršilja, soli in popra; premešaj to sekanico in jo postavi na mrzlo. Potem jo razdeli na 16 delov, posipaj desko s kruhovimi drobtinami, zvaljaj vsak del sekanice na deski v podolgast svalek, pomoči ga v raztepenih beljakih, (ki se pa ne smejo peniti), katerim primešaj soli, popra, žlico olja in žlico vode, povaljaj svalek še v kruhovih drobtinah in ga ocvri na surovem maslu. Ko so vsi svalki lepo rumeno ocvrti, jih zloži v obliki piramide na krožnik, okrasi jih z zelenim ocvrtim peteršiljem ter jih daj z grahovim piré na mizo.

415. **Ostanki koštrunovega mesa v omaki.**

Zreži ostanke koštrunove pečenke na kocke, katere deni v sledečo omako: Deni v kozo 2 žlici sesekljane čebule, polno žlico surovega masla in 3 žlice kisa. Pusti to tako dolgo vreti, da se ves kis povre, — pazi pa, da se ti ne prižge, — potem prideni 2 žlici moke, zarumeni jo, zalij prežganje s pol litra juhe; ko je omaka četrt ure vrela, primešaj še popra, par kapljic sladkorne barve, 1 žlico sesekljanih poprovih kumaric in žlico sesekljanega zelenega peteršilja; prevri omako še enkrat, potem jo odstavi. Ko se malo ohladi, deni šele meso vanjo, ne da bi ga še kaj kuhala, ker bi postalo meso sicer trdo in bi izgubilo svoj okus.

V zeliščni omaki. Sesekljaj koštrunovo pečenko s sekljačem in jo deni v gorko zeliščno omako. Okrog daj ocvrtih kruhovih rezin.

Janjček in kozliček.

Razreži ga tako kakor zajca. Prednje dele porabi za obaro, gulaš, ali jih ocvri, hrbet pa naj ostane cel. — Janjčka in kozlička pripraviš lahko na vse sledeče načine:

416. **Pečena jagnjetina.**

Speci jagnjetov hrbet kakor koštrunovega; polivaj ga z mastjo in juho. Pečen je seveda prej nega koštrunov hrbet.

417. **Janjček na ražnju pečen.**

Priveži janjčka na ražen, zavij ga v dvojnat, dobro s surovim maslom namazan papir, postavi raženj na žerjavico, peci janjca dobre 3 četrt ure ter ga pri tem pridno obračaj. Nato odstrani papir, peci janjca še 5 minut, da se na vseh straneh lepo zarumeni, vzemi ga z ražnja, odstrani vrvice, deni ga na podolgast krožnik, ovij kosti stegen s papirnatimi manšetami ter daj janjca s kako omako na mizo.

418. **Dušena jagnjetina.**

Nareži v kozo slanine, čebule, korenja in malo krompirja; prideni še lovorjev listič, celega popra in materine dušice. V tem duši jagnjetino z juho. Ko je mehka, precedi nanjo sok, v kateri se je dušila.

S smetano. Pretakni jagnjetov hrbet s slanino ter ga potem peci kakor zajca. Polivaj ga z mastjo, juho in kislo smetano.

419. Jagnjetina s sardelami.

Pretakni hrbet ali stegno janjčka z rezanci sardel ter ga polivaj pri pečenju s surovim maslom, juho, limonovim sokom in kislo smetano. Daj ga na mizo s cmoki, dušenim rižem ali praženim krompirjem.

Ali: Peci s slanino pretaknjeni hrbet ali stegno na sardelnem maslu, pokapaj ga z limonovim sokom ter prideni pozneje še malo sesekljanih limonovih olupkov in par žlic kisle smetane.

420. Nadevana janjčeva prsa.

Nadevaj janjčeva prsa kakor telečja (gl. št. 246.) s katerimkoli nadevom ter jih polivaj pri pečenju s surovim maslom in juho. Lahko pa tudi zarumeniš na masti malo moke, zaliješ prežganje z juho in prideneš še par žlic kisle smetane. S to omako oblij potem prsa.

V kaparni omaki. Potolci in nasoli jagnjetovo stegno, pretakni ga s tankimi rezanci česnja, duši ga, napravi bledorjavo prežganje, katero zalij s sokom, v katerem se je dušilo stegno, in z juho, prideni še kisle smetane, kapar in limonovih olupkov ter prevri v tej omaki meso.

421. Jagnjetina v papriki.

Zreži meso na srednjevelike kocke ter ga napravi kakor telečji gulaš (gl. št. 261.).

422. Jagnjetina v obari.

Duši na surovem maslu ali masti narezano čebulo, malo peteršilja, korenja in krompirja ali rumene repe; poštupaj

to z žlico moke in žlico kruhovih drobtin. Ko se zarumeni, zalij prežganje z juho in deni vanje na kosce zrezane jagnjetine, ki jo potem skuhaj.

Mesto rumene repe deneš tudi lahko zelenega izlušče-nega graha, kar je še boljše.

423. **Janjčevo stegno z mlado repo.**

Nasoli tolčeno janjčevo stegno, pusti na njem vso mast ter naredi vanj s špičastim nožem luknjice, v katere vtakni menjaje se po listič kadulje (žajblja) in kosec luka. Nalij nanje 2 dela vode in 1 del kisa, tako da bo stegno skoraj pokrito. Potem ga pokritega kuhaj, a ko se voda povre, ga še peci, da se lepo zarumeni. Nato odlij mast, ako je je preveč, prideni še malo kisle smetane in juhe, zavri omako dobro in jo daj posebej v skledici na mizo. Okrog stegna pa zloži v vencu mlade, cele repice, katere pripravi na sle-deči način: Olupi kakor oreh velike repice (majnika meseca) ter jih skuhaj v dobri juhi. Potem zarumeni na surovem maslu 2 žlici moke, zalij prežganje z malo juhe, v kateri se je kuhala repa, prideni še soli, žlico zelenega seseklja-nega peteršilja in odcejeno repo, katero duši četrt ure.

424. **Ocvrt kozliček.**

Splakni v vodi prednji del kozlička, zreži ga na kosce; te nasoli ter jih povaljaj črez nekaj časa v moki, razmo-tanem jajcu in kruhovih drobtinah in jih ocvri na razbe-ljenem maslu ali na masti.

425. **Jagnjetina v rižu.**

Zreži kos jagnjetine na kocke, praži ga z drobno zre-zano slanino tako dolgo, da se malo zarumeni, nato prideni 1 sesekljano čebulo, 3 žlice na majhne kocke zrezane pre-

kajene svinjine, strok česnja, soli in popra ter praži to par minut; prilij toliko juhe, da bo pokrila meso, počakaj, da zavre, potem meso dobro premešaj, pokrij kozo, postavi jo na slab ogenj, na pokrovec pa deni žerjavice. Tako naj se duši meso pol ure, nakar prideni 30 dek izbranega in opranega riža, — ako treba, prilij še juhe, — duši meso in riž, da bo vse mehko, potem daj jed s parmazanskim sirom na mizo.

426. **Domači zajec ali kunec.**

Kuncu porini nož mej prednjima nogama v srce in ga oderi ter zreži kakor gozdnega zajca.

427. **Pečen kunec.**

Speci kunčev hrbet na razbeljeni masti ter ga polivaj z juho in pozneje z njegovim sokom.

428. **Preslaninjen kunec.**

Nasoli kunca, pretakni ga s slanino in ga speci kakor zajca.

429. **Dušeno kunčevo meso.**

Nasoli posamezne kose kunca ter jih duši kakor jagnjetino ali teletino.

430. **Kunčevo meso v omaki.**

Duši zrezan kunčev hrbet na surovem maslu s čebulo in juho in prideni tudi limonovega soka in kisle smetane.

431. **Kunčevo meso v papriki.**

Zreži kunčevo meso na srednjevelike kocke ter ga pripravi kakor telečji gulaš.

432. **Kunec v obari.**

Pripravi ga tako kakor teletino v obari.

433. **Ocvrto kunčevo meso.**

Zreži prednji del kunca na kosce, katere posipaj s soljo in poprom, povaljaj jih v moki, jajcu ali mleku in kruhovih drobtinah ter jih ocvri na razbeljeni masti ali na surovem maslu.

Domača perutnina.

434. Splošne opombe.

Zaklane piščance, kokoši i. dr. perutnino pusti nekaj časa, da se ohladi; ako jo pa hitro potrebuješ, jo pomoči parkrat v skledo mrzle vode. Potem pa jo potakni v zelo gorko vodo (mlade piščance) ali v krop (kokoši in peteline ter sploh tudi drugo perutnino), oskubi ji perje, operi jo večkrat v sveži vodi, poberi drob iz nje; čreva in žolč previdno odstrani, da se ti ne razlije, želodec pa prereži po sredi ter potegni z njega notranjo kožico. Odstrani tudi golžun (krof) in požiralnik, izkroži oči, odreži spodnji kljun in noge do podkolena. Operi perutnino še dobro v sveži vodi; potem jo nadalje uporabljaj.

Pitane kokoši in peteline (poularde) napraviš lahko na vse te načine kakor navadne piščance in kopune.

435. Pečeni piščanci.

Piščance ali mlado kokoš nasoli vsaj 4 ure prej, da se dobro razsoli; nato jo deni v kozo ter jo polij z razbeljeno mastjo. Tudi potem jo še parkrat polivaj s sokom od piščancev in z mastjo, da ne bo preveč suha. Bolj velik piščanec je pečen v pol do tričetrt ure, kokoš pa v eni uri. Ako je stara, jo prej v juhi malo prekuhaj, sicer bo trda.

Ali jo pa pokrito dolgo duši ter jo šele pozneje v pečici zarumeni.

436. **Pečeni nadevani piščanci.**

Namoči odrgnjeno žemljo v mleku; ko je dovolj napojena, ji prideni 2 jajci, malo kisle smetane, košček surovega masla, še malo kruhovih drobtin in soli. Potem loči pri vratu, kjer je bil golžun (krof), kožo od mesa, tu notri natlači pripravljeni nadev, kožo pri vratu sešij, da ne bo nadev ven uhajal ter piščance lepo speci ali duši. Ko so pečeni, potegni nit iz vratu, razreži piščance ter jih daj s solato na mizo.

437. **Preslaninjeni piščanci.**

Pretakni velike piščance ali jarice s slanino, kakor zajca, speci jih ter jih daj s solato na mizo.

438. **Piščanci z gobami.**

Skuhaj kokoš ali piščance v juhi ali pa jih duši na surovem maslu. Posebej pa duši tudi na surovem maslu na listke narezanih gob in drobno sesekljanega zelenega peteršilja. Ko so dovolj dušene, jih poštupaj z moko, ki jo zarumeni, potem prilij 2 tretjini juhe in 1 tretjino kisle smetane, prideni še malo popra in prav malo soli. To omako vlij na piščance ter jih prekuhaj v njej še nekoliko.

S šampinjoni. Nareži dobro osnažene šampinjone na listke ter jih duši na surovem maslu s sesekljanim peteršiljem. Črez nekaj časa zloži nanje na kosce zrezane piščance — osoli jih že preje — ter jih pokrite duši. Pomni, da jih moraš večkrat obrniti, ker se ti sicer pripalijo. Ko so piščanci dovolj mehki in se je sok že skoraj zdušil, jih poštupaj s polno žlico moke, zalij jih malo z juho in jih še nekoliko prekuhaj.

Tudi telečje meso pripraviš lahko tako.

439. **Piščanci z zéleno.**

Duši piščance na surovem maslu ali na masti; posebej pa skuhaj v juhi zélene, razreži jo na listke ter jo deni k piščancem. Eno zéleno pa razreži v četrt litra juhe, prideni temu kosec dobrega surovega masla in 2 v mrzli juhi raztepena rumenjaka. To vlij v rumeno prežganje; prevri omako dobro in jo vlij na piščance.

440. **Piščanci na način divje perutnine.**

Nareži v kozo slanine, čebule, peteršilja, korenja, zélene; prideni še celega popra in dišave ter duši v tem osoljene piščance. Polij jih tudi s kisom ter prideni malo juhe. Ko so dovolj mehki, jih vzemi iz koze in poštupaj korenine z žlico moke, katero zarumeni. Prežganje zalij z juho in — ako treba — še s kisom, precedi omako na piščance in prideni potem še malo kisle smetane.

Ako imaš kvašo (paco), pa duši piščance na masti, kvaši in juhi brez korenin in zalij tudi omako s kvašo in juho.

Piščanci na način kljunačev. Preslanini nasoljene piščance; tudi na prsa jim položi rezino slanine. Znotraj jih pa podrgni s perescem majarona in s peteršiljem in jih speci. Mej tem pa sesekljaj drobno jetrca od piščet, srce, malo slanine in pristrgaj temu še malo telečje vranice. Potem pa razbeli surovega masla, deni notri drobno zrezanega peteršilja, čebule, pol žlice moke in pol žlice drobtin. Ko se to zarumeni, prideni pripravljeno sekanico, namreč jetrca, srce, slanino in vranico ter zalij to s par žlicami juhe. Ta nadev osoli, prideni mu nazadnje še malo kisle smetane ter ga namaži debelo na okrogle žemeljne ali kruhove rezine, katere prej na surovem maslu lepo rumeno ocvri. Te rezine zloži v namazano kozo, katero postavi za četrt ure v pečico. Piščance pa namaži s kislo smetano,

prepraži jih še nekoliko, potem jih zreži, zloži na krožnik, polij jih z omako; žemeljne rezine z nadevom pa zloži okrog piščancev ob robu krožnika.

Piščanci na način jerebic. Stolci prav drobno brinjevih jagod in jelkovih igel, primešaj temu soli in odrgni ž njim mlade piščance zunaj in znotraj. Dan pozneje jih pretakni s slanino in ko jih pečeš, jih polivaj s surovim maslom in s smetano.

Piščanci na način leščark (gozdnih jerebic, Haselhühner). Pretakni prsa in bedra piščancev s slanino ter jih polivaj pri pečenju z mastjo in s sokom. Ko kolješ piščance, jim prestrezi odtekajočo kri v par kapelj kisa. Kri razmotaj z motičem s kislo smetano in sesekljanimi limonovimi olupki ter polivaj s to omako med pečenjem tako dolgo piščance, da postanejo popolnoma črni.

Petelin na način divjega petelina. Odrgni lepega, velikega petelina zunaj in znotraj z dobro stolčenimi brinjevimi jagodami, jelkovimi iglami in s soljo. Potem ga pokrij in ga pusti tako nekaj dni. Nato ga polij z vrelo kvašo (paco), kateri prideni razun običajnih korenin in dišav tudi par stolčenih brinjevih jagod in kak listek kadulje (žajblja). Po leti moraš kvašo vsaki dan prevreti, jo ohladiti ter potem zopet ž njo obliti petelina, enkrat pa povsem novo skuhati, da se ti petelin ne usmradi. Pusti ga par dni v kvaši; ko ga vzameš iz nje, mu potegni kožo s prs in nog ter ga pretakni s slanino. Pri pečenju ga polivaj z juho in kvašo. Posebej pa deni v ponev korenine, ki so bile v kvaši in masti; ko je mast razbeljena, poštupaj korenine z moko, zarumeni jo ter zalij prežganje z juho, s pol kozarca vina, kvašo in kislo smetano. Omako precedi na petelina ter ji prideni še malo limonovega soka.

441. **Piščanci v papriki.**

Zreži piščance, osoli jih ter jih deni na razbeljeno mast ali na surovo maslo in na zarumenelo čebulo, katero potresi s

papriko, kolikor se ti zdi; duši piščance, naposled jih sem in tja tudi prav malo zarumeni, zalij jih nekoliko z juho ter prideni srednjeveliko skodeljico kisle smetane, v kateri raztepi prav malo moke.

K piščancem v papriki daj makaronov, kruhovih cmokov, dušenega riža ali kaj druzega.

Ali: Deni v kozo surovega masla in 2 drobno zrezani čebuli, posipaj ju s papriko ter deni na to na kosce zrezane piščance. Včasih prilij malo juhe; ko so piščanci dovolj mehki, jih posipaj s sesekljanimi limonovimi olupki ter pokapaj z limonovim sokom.

442. **Piščanci v rumeni omaki.**

Skuhaj v lončku kozarec vina, kozarec juhe, pol zrezane čebule in par zrn celega popra; v drugi lonček pa deni 3 sesekljane sardele, kosec surovega masla, žličico moke, 3 rumenjake, limonovih olupkov in malo vina. Potem pa precedi tekočino iz prvega lončka v drugi lonec, razmotaj dobro to omako in jo vlij na dušene piščance.

443. **Piščanci s sardelami in smetano.**

Zavri pol kozarca vina s kozarcem juhe, prideni temu nekaj smetane, v kateri razmotaj žlico moke, primešaj še 2 žlici sardelnega masla, prevri dobro to omako ter jo vlij na pečene piščance.

444. **Piščanci v črni omaki.**

Ko kolješ piščance, prestrezi kri v kako skledico ter primešaj takoj malo kisa ali mrzle vode, da se ti kri ne strdi. Piščance duši na surovem maslu, na peteršilju, čebuli, korenju in limonovih olupkih. Ko so piščanci že precej mehki, jih vzemi iz koze, poštupaj korenine z žličico tol-

čenega sladkorja, zarumeni ga; potem primešaj še žlico moke, zalij to prežganje z dobro juho in črnim vinom ter kuhaj v tej omaki piščance. Omako pretlači skozi cedilce, primešaj ji še kri, soli in limonovega soka, prevri jo iznova ter oblij ž njo piščance.

445. **Piščanci v omaki s karfijolo.**

Skuhaj lepo karfijolo v precejeni juhi, v katero deni pol žlice surovega masla. Ko je mehka, jo zloži na krožnik k zrezanim kuhanim piščancem ali kokošim. Že prej pa pripravi sledečo omako: Naredi prežganje iz surovega masla in približno ene žlice moke in ga zalij s par zajemalkami kurje juhe. Omako mešaj tako dolgo, da se ti zgosti; potem ji prideni še 2 rumenjaka, razmotana z mrzlo juho, limonovega soka in kakih 20—30 rakovih repkov. S to omako oblij piščance ali kokoš.

446. **Piščanci v paradižnični omaki.**

Duši par rajskih jabolk ali paradižnic na surovem maslu s čebulo in juho ter jih pretlači na dušene piščance, katere obloži z dušenim rižem ali s praženim krompirjem.

447. **Ocvrti piščanci.**

Zreži očejene piščance na 4 ali več delov, nasoli jih, povaljaj v moki, razmotanem jajcu in v drobtinah ter jih ocvri na surovem maslu ali na masti. Ocvri tudi zelenega peteršilja ter okrasi ž njim ocvrte piščance. K piščancem daj solate.

448. **Piščanci v rižu** (Risotto).

Razbeli mnogo surovega masla, zarumeni na njem precej drobno zrezane čebule in duši na tem nekaj časa zrezane in osoljene piščance. Potem prideni izbranega ter

opranega riža, kolikor ga potrebuješ, zalij ga z juho ter duši piščance in riž tako dolgo, da bo riž dovolj mehak, a ne razkuhan. Biti mora gost, a ne suh. Ako hočeš, prideni rižu tudi malo dušenega ali kuhanega zelenega graha ali dušenih gob. Tudi lahko deneš na čebulo, preden si dejala piščance v mast, malo paprike. K rižu daj parmazanskega sira.

449. **Pitana kokoš (poulard) na francoski način.**

Stolci v možnarju in zmešaj dobro za jajce mesnega aspika ter še enkrat toliko surovega masla; prideni žlico sesekljanega in stolčenega pehtrana, zmešaj vse iznova prav dobro in natlači ta nadev v trebuh zelo mastne, lepo bele, očejene in nasoljene kokoši. Nato operi in očisti kar najbolj skrbno svež svinjski mehur, deni kokoš vanj, zveži ga in zavij v prtič, katerega tudi dobro zaveži ter deni tako zavito kokoš v vrelo vodo. Kuhaj jo 2 uri, potem odcedi vodo, odstrani prtič, odveži mehur, deni kokoš na krožnik in jo oblij s sokom, ki je v mehurju. Posebej daš lahko še gorke zeliščne ali brusnične omake.

450. **Piščanci v obari.**

Zreži piščance na več koscev, katere osoli ter duši na surovem maslu in juhi. Pozneje jih deni v svetlorjavo prežganje ter jih zalij z juho. Prideni tudi peresce s soljo stlačenega majarona in zelenega kuhanega ali dušenega graha, ako ga imaš.

Ali: Povaljaj osoljene kosce piščancev v moki ter jih duši na surovem maslu. Ko se zarumene, jih zalij z juho. K obari daj žganjcev, močnatih žličnikov ali kaj druzega.

451. **Genovski piščanci.**

Razgrej srednjeveliko skodeljico najfinejšega olja; primešaj mu 4 sesekljane sardele, žlico sesekljanih kapar in

skodeljico vinskega kisa. To omako prevri ter jo vlivaj po žlicah še vročo na kuhane ali dušene, zrezane piščance. Obloži jih s trdokuhanimi jajci in s solato ter daj mrzle mizo.

452. **Piščanci v frikasé.**

Duši piščance na surovem maslu in na koreninah ter napravi iz soka frikasé-omako (gl. št. 134.), s katero oblij zrezane piščance.

453. **Piščanci v frikandó.**

Skuhaj na trdo 5 jajec, olupi jih, prereži črez sredo, vzemi rumenjake iz njih ter jih stlači z oljem skozi sito. Potem prideni malo dobre juhe ali soka, v katerem so se dušili piščanci, limonovega soka, vina, malo kisa, surov rumenjak in soli ter mešaj to tako dolgo, da bo lepo gladko. S to omako oblij dušene ali kuhane ter zrezane piščance in jih okrasi s četrtinkami ostalih beljakov, — v katere deni malo omake, — s šparglji ali s karfijolo, zabeljeno z oljem in kisom. To se uživa mrzlo.

454. **Piščanci v majonezi.**

Oblij dušene, zrezane piščance z majonezno omako št. 160., I. ali II. ter daj mrzle na mizo.

455. **Pečeni in ocvrti piščanci.**

Zreži ostanke pečenih piščancev na jednako velike, približno 5 *cm* dolge in 4 *cm* široke kosce, katere poškropi z dvema žlicama kisa ter posipaj nekoliko s soljo in poprom. Tako jih pusti 2 uri. Nato vzemi vsak kosec posebej iz sklede, pomoči jih v redko osoljeno testo iz enega jajca in malo moke in jih ocvri na surovem maslu ali na masti.

456. **Piščanci v oljnati omaki.**

Za to jed tudi lahko porabiš ostanke pečenih piščancev. Zreži jih zopet na majhne kosce, poškropi s kisom in posipaj s soljo in poprom ter jih pusti tako 2 uri. Mej tem časom pa pripravi sledečo omako: Deni v skledo surov rumenjak, zmešaj ga dobro in pridevaj polagoma najfinejšega olja, in sicer na vsak rumenjak 10 dek olja. Pomni pa, da zmešaj vsako prejšnjo žlico olja dobro z rumenjakom, potem šele prideni drugo. Po vsaki osmi žličici olja primešaj žličico kisa, soli in popra, pomoči vsak košček mesa v to omako, zloži jih na krožnik, okrog pa deni na četrtinke zrezanih, trdo kuhanih jajec in kupčke lepe rumene solate. V sredo na vrh deni tudi srček solate.

457. **Laški ravioli.**

Sesekljaj drobno mrzlo meso od perutnine, prideni mu popra in soli ter ga praži nekaj časa na surovem maslu. Potem mu primešaj še sesekljanega peteršilja, drobnjaka, 2 rumenjaka in nekaj kisle smetane in pusti, da se meso ohladi. Mej tem pa naredi testo iz dveh jajec, izvaljaj ga, izreži s kolescem (radeljčkom) majhne podolgaste in okrogle krpe (bleke) in namaži na vsako nekoliko pripravljene sekanice; robe krp pa pomoči z jajcem ter jih stisni skupaj. Raviole kuhaj 20 minut v slani juhi ali vodi, potem jih odcedi, potresi jih s parmazanskim sirom ter zabeli s surovim maslom.

458. **Petelinji grebeni.**

Petelinji grebeni služijo navadno kot okrasek na kakoršnikoli pečenki. Treba je ž njimi jako previdno ravnati, ker se sicer pokvarijo. Deni jih v kozo ter nalij nanje toliko vode, da bodo pokriti. Kuhaj jih tako dolgo — in jih včasih premešaj — dokler se ne začne dvigati mala vrhnja kožica. Potegni kozo na stran, prilij v istem trenotku mrzle vode,

potegni kožico z grebenov in jih dobro očedi tam, kjer so bili priraščeni h petelinovi glavi. Potem deni grebene v slano vodo. Po preteku šestih ur jih operi ter jih deni še v mrzlo vodo, katero večkrat menjaj. In sicer delaj to tako dolgo, dokler ne postanejo grebeni popolnoma beli, kakor porcelan. Skuhaj jih še v slani vodi, kateri prideni nekaj surovega masla in žlico limonovega soka. Nabodi grebene na okrasna bodalca (Zierspieß), katere zabodi v pečenko, — ali pa jih porabi za ragú.

459. **Pečen kopun.**

Oskubi in osnaži kopuna kakor piščance, nasoli ga več ur prej znotraj in zunaj in ga peci na ražnju ali v kozi. Polivaj ga z mastjo, z njegovim sokom in z juho. Da bo mehak, ga moraš peči vsaj 1 uro.

460. **Preslaninjen kopun.**

Pretakni nasoljenega kopuna na prsih in na nogah z rezanci prekajene slanine ter ga peci kakor prej. Daj ga s kislo in sladko solato na mizo.

461. **Nadevan kopun.**

Običajni nadev. Pripravi nadev, kakor za pečene piščance (gl. št. 436.), loči pri vratu, kjer je bil golžun (krof), kožo od mesa ter natlači tu notri pripravljeni nadev. Kopuna moraš sevé že prej nasoliti. Ko je nadevan, zašij kožo in speci ali duši kopuna.

Nadev od rakov. Skuhaj kakih 10 rakov, izloči iz njih meso ter ga sesekljaj. Prideni mu malo ostrgane, v mleku namočene žemlje, 2 jajci in malo rakovega masla (gl. št. 1315.). Ta nadev dobro premešaj in ga natlači kopunu pri vratu za kožo. Kopuna peci na rakovem maslu.

Nadev od ostrig. Sesekljaj malo telečjih jeter ali jetra od kopuna, zelenega peteršilja, slanine, kakih 20 ostrig,

katere moraš seveda iz lupin vzeti, (odpreš jih z nožem); temu prideni malo kruhovih drobtin, soli in popra, premešaj dobro vse in napolni s tem kopuna, katerega speci. V drugo kozo pa deni surovega masla in zarumeni v njem 2 žlici moke. To prežganje zalij z juho in z belim vinom; ko omaka zavre, razmotaj v njej 3 rumenjake, katere raztepi prej z zajemalko mrzle juhe. Prideni še malo soli in kakih 40 ostrig. V tej omaki prevri kopuna, potem ga zreži ter polij z omako.

462. **Kopun z gomoljikami.**

Obloži dno in strani koze z rezinami od slanine in s koreninami; na to položi kopuna in deni na vrhu zopet narezane slanine, lovorjev listič in celega popra. Ko se korenine zarumene, prilij kozarec juhe; črez nekaj časa prideni zopet juhe, tako dolgo, da bo kopun mehak. Potem ga zreži na kosce in ga oblij s sledečo omako: zreži na podolgaste kosce kake 4 gomoljike (trifelne) ter jih nalij s kozarcem vina, kateremu prideni par žlic ruma. V sok, v katerem se je dušil kopun, pa vlij kozarec juhe, zavri to in precedi potem v drugo posodo. Poberi mast z omake ter ji prideni še gomoljike z vinom, prevri jo iznova in oblij ž njo kopuna.

463. **Kopun na način divje perutnine.**

Zmešaj pol litra vode s pol litrom rudečega vina (cvička), prideni še malo kisa in kuhaj v tem pol ure koreninico peteršilja, malo korenja, rumene repe, bolj majhno zrezano čebulo, kakih 12 zrn celega popra, prav toliko dišave, mal šopek materine dušice, par brinjevih zrn in malo smrečjih igel. V to kvašo (paco) deni za par dni očejenega kopuna. Potem ga nasoli, pretakni ga s slanino in ga speci. Polivaj ga večkrat z mastjo, kvašo in naposled s kislo smetano, v kateri razmotaj žličico moke. Ako hočeš, deni v omako tudi malo kapar.

464. **Pečeni golobje.**

Golobe utopi v vodi ali pa jih zakolji. Potem jih oskubi in očedi kakor piščance. Peci jih na slaninskih rezinah, prideni tudi lovorjev listič ter jih polivaj z juho.

465. **Preslaninjeni golobje.**

Pretakni golobe na prsih in po bedrih z rezanci od slanine ter jih duši na zarumeneli čebuli, v vinu in juhi. Pozneje pa prideni par žlic kisle smetane.

466. **Nadevani golobje.**

Natlači oskubljenim in nasoljenim golobom pri vratu za kožo ali v trebuh navadnega nadeva, kakoršnega potrebuješ za nadevane piščance (gl. št. 436.); mesto tega pa tudi lahko narediš sledeči nadev:

Sesekljaj drobno golobja jetra, srca in želodce; temu pridêni žlico surovega masla, 2 rumenjaka, v mleku namočene žemlje in soli.

Golobe speci, ali jih duši na surovem maslu in juhi.

467. **Zabeljeni golobje.**

Deni v kozo narezane čebule, peteršilja, zélene, korenja, peresce s soljo stlačenega majarona in osoljene, črez pol prerezane golobe. Zalij jih z juho in okisaj jih malo. Ko so golobje mehki, jih zloži na krožnik, potresi jih z drobtinami ter zabeli s surovim maslom. Ali pa zarumeni na surovem maslu drobtine in zabeli s tem golobe.

468. **Golobje v obari.**

Napravi jih tako kakor piščance v obari (gl. št. 450.).

469. **Ocvrti golobje.**

Prereži vsacega goloba na dva dela, povaljaj vse osoljene kosce v moki, jajcu in drobtinah ter jih ocvri kakor piščance.

470. **Golobje v črni omaki.**

Zakolji golobe, prestrezi kri v malo kisa; oskubljene in očejene deni v kozo na malo masti, slaninske rezine in na zelenjavo, t. j. na peteršilj, zéleno, čebulo, korenje, peresce majarona in limonove olupke. Golobe duši z juho in vinom; ko se zduši vsa mokrota in so golobje mehki, odlij mast v drugo kozo; na tej masti zarumeni žlico moke in pol žlice kruhovih drobtin in zalij to prežganje z juho. Tudi zelenjavo v kozi zalij z juho, prevri to dobro, potem precedi tekočino k omaki, katero si napravila v drugi kozi. Deni tudi kri vmes in prekuhaj v tej omaki golobe. Potem jih zreži ter oblij z omako. K golobom daj močnatih žličnikov ali rahlih kolačkov (Luftkrapfen).

471. **Golobje s karfijolo.**

Duši karfijolo na surovem maslu in juhi, zabeli jo kar v kozi še s surovim maslom, na katerem zarumeni kruhovih drobtin ter deni vmes na kosce zrezane, v juhi kuhane golobe.

472. **Golobje z rakovim ragú.**

Oskubi in očedi kake 4 golobe, zreži vsacega na štiri dele, nasoli jih in potresi tudi prav malo s poprom ter jih speci na surovem maslu. Mej tem pa skuhaj tudi 10—12 lepih rakov, izlušči repe in škarje; noge in glave stolci v možnarju ter napravi iz tega rakovo maslo (gl. št. 1315.), lepe velike luščine od hrbta pa napolni s sledečim nadevom: pol v mleku namočene ter ožete žemlje, 2 žlici parmazanskega sira, 1 rumenjak, malo surovega masla, soli in popra;

vse to dobro premešaj in natlači v luščine. Golobje glave, jetra, želodce, srca in korenine, kakoršne so za juho, pa skuhaj v malo vode ter sesekljaj in pretlači to skozi sito, v bledorjavo prežganje od rakovega masla in žlice moke. V to omako pomoči vse kosce golobov, povaljaj jih v moki, jajcu in kruhovih drobtinah ter jih ocvri. Omaki pa primešaj rakove repke in meso iz škarij ter malo dušenih šampinjonov ali jurčkov. To je ragú. Potem naloži v skledo visoko golobe, vrhu njih deni še nadevane rakove luščine, ragú deni okrog golobov in okrog ragú pa zloži še vrsto rahlih kolačkov.

473. **Golobje v salmi-omaki.**

Prestrezi golobom kri, duši jih kakor prejšnje na slanini ter prideni še golobje želodčke in jetrca. Posebej pa ocvri na masti ali na surovem maslu par žemeljnih rezin. Ko so golobje že mehki, odreži jim vratove in peruti in poberi s tega meso. Sesekljaj ga z želodčki, jetrcami, slaninskimi rezinami, ki so se cvrle pri golobih, in z ocvrtimi rezinami žemlje; to duši na masti od pečenke, poštupaj z žličico moke, zalij z dobro juho, da bo gosto, kot kaka omaka. Prideni potrebne soli, popra in malo črnega vina. Potem zreži golobe in jih oblij s pripravljeno omako.

474. **Golobje na način divjih golobov.**

Pripravi kvašo, kakor za kopuna, kadar ga hočeš narediti na način divje perutnine. V to kvašo deni za 2 dni oskubljene in očejene golobe; potem pa jih speci na slaninskih rezinah ter jih polivaj s kvašo, juho in naposled tudi s kislo smetano.

475. **Pečena raca.**

Raci odsekaj glavo ali pa jo zakolji kakor piščanca. Potem jo potresi s kolofonijo ali smolo, popari jo ter jo

oskubi, odstrani drob in vse drugo kakor kokošim. Operi jo dobro ter peci nasoljeno v pečici. Polivaj jo z mastjo in juho in obloži pečeno s praženim krompirjem ali pa daj k nji kisle in sladke solate.

476. **Pečena, nadevana raca.**

Umešaj v skledici žlico surovega masla, 2 jajci, v mleku namočeno in ožeto žemljo, 3 žlice drobtin, par žlic kisle smetane in malo soli ter natlači ta nadev v trebuh ne premastne race. Potem jo speci ali duši.

Ali: Sesekljaj malo pečene teletine, prideni ji žlico surovega masla, v mleku namočeno ter ožeto žemljo, 2 na maslu ocvrti, sesekljani jajci, malo soli in stolčenega popra ter 1 surovo jajce. Ta nadev dobro premešaj in ga natlači raci tja, kjer si ji odvzela drob ter kožo zašpili ali zašij. Potem nareži v kozo slanine, čebule, korenja, malo peteršilja in še manj zélene; prideni tudi žlico masti ali surovega masla. Na to položi raco, in ko se vse zarumeni, prilivaj po malem juhe. Ko je raca dovolj mehka, jo vzemi iz koze, posipaj slanino in korenine z žlico moke, zarumeni jo, zalij prežganje z dvema zajemalkama juhe, prideni še zajemalko vina in — ako hočeš — par dušenih, na listke zrezanih gomoljik. Omako dobro prevri ter oblij ž njo zrezano raco.

477. **Raca s svežim zeljem.**

Skuhaj v slani vodi lepo zelnato glavo; potem jo odcedi in razreži na par delov. Raco pa tudi skuhaj v slani vodi z zelenjavo, kakor jo pripraviš za juho; ko je mehka, jo zreži, deni jo na krožnik, ob kraju naloži zelje, potresi po vrhu kruhovih drobtin in oblij raco in zelje s sledečo omako: napravi bledorjavo prežganje, katero zalij s par zajemalkami juhe; prideni še 8 žlic kisle smetane, malo dušenih gob, drobno sesekljanega zelenega peteršilja in soli.

Ko to parkrat zavre, je omaka gotova. Oblito raco postavi za malo časa v pečico, da se lepo zarumeni.

478. **Raca v črni omaki.**

Ko kolješ raco, ji prestrezi kri v malo kisa, da se ti ne strdi. Oskubljeno, očejeno in nasoljeno raco deni v kozo na slaninske rezine, narezano čebulo, peteršilj, korenje, zéleno, peresce majarona, limonove olupke in prav malo materine dušice (timijana); polij jo z dvema žlicama juhe in s prav toliko vina in jo duši počasi. Ako treba, prilij včasih še malo juhe. Ko je dovolj mehko in se zduši vsa tekočina, deni raco iz koze, zarumeni korenine, odlij mast, korenine pa zalij s kozarcem vina. Na odliti masti pa napravi temnorumeno prežganje iz moke in kruhovih drobtin. V to prežganje precedi juho od korenin in tudi kri. Ko omaka dobro zavre, deni raco vanjo, prekuhaj jo še nekoliko, potem jo zreži in oblij z omako. K raci daj rahlih kolačkov (Luftkrapfeln), krompirjevih klobasic ali makaron.

Ali: Duši raco na koreninah kakor prej; ko je mehka, jo vzemi iz koze, v ostalo mast pa deni žlico moke in pol žlice kruhovih drobtin. To prežganje zalij z dvema kozarcema dobre juhe, prideni tudi kri. Ko omaka zavre, jo precedi ter zreži vanjo kapar ali oliv, prideni še kosec sladkorja, prevri jo iznova ter oblij ž njo zrezano raco.

479. **Raca v vinski omaki.**

Duši raco kakor prej na koreninah na masti ali na slaninskih rezinah; potem jo vzemi iz koze in napravi prežganje, katero zalij s kozarcem juhe. Ko omaka zavre, jo precedi ter deni vanjo 3 drobno sesekljane sardele, pol kozarca vina in malo soka od limone. To iznova prevri ter oblij z omako zrezano raco.

480. **Raca na način divje race.**

Odrgni raco s stolčenimi brinjevimi jagodami, s soljo in sesekljano sardelo. Tako pusti ležati 2 dni. Potem jo duši na surovem maslu ali masti z juho in z vinsko kvašo, kakoršno potrebuješ, ako hočeš narediti kopuna na način divje perutnine (gl. št. 463.). Tudi omako napravi kakor za kopuna. K raci daj krompirjevih klobasic ali makaron.

481. **Pečena gos.**

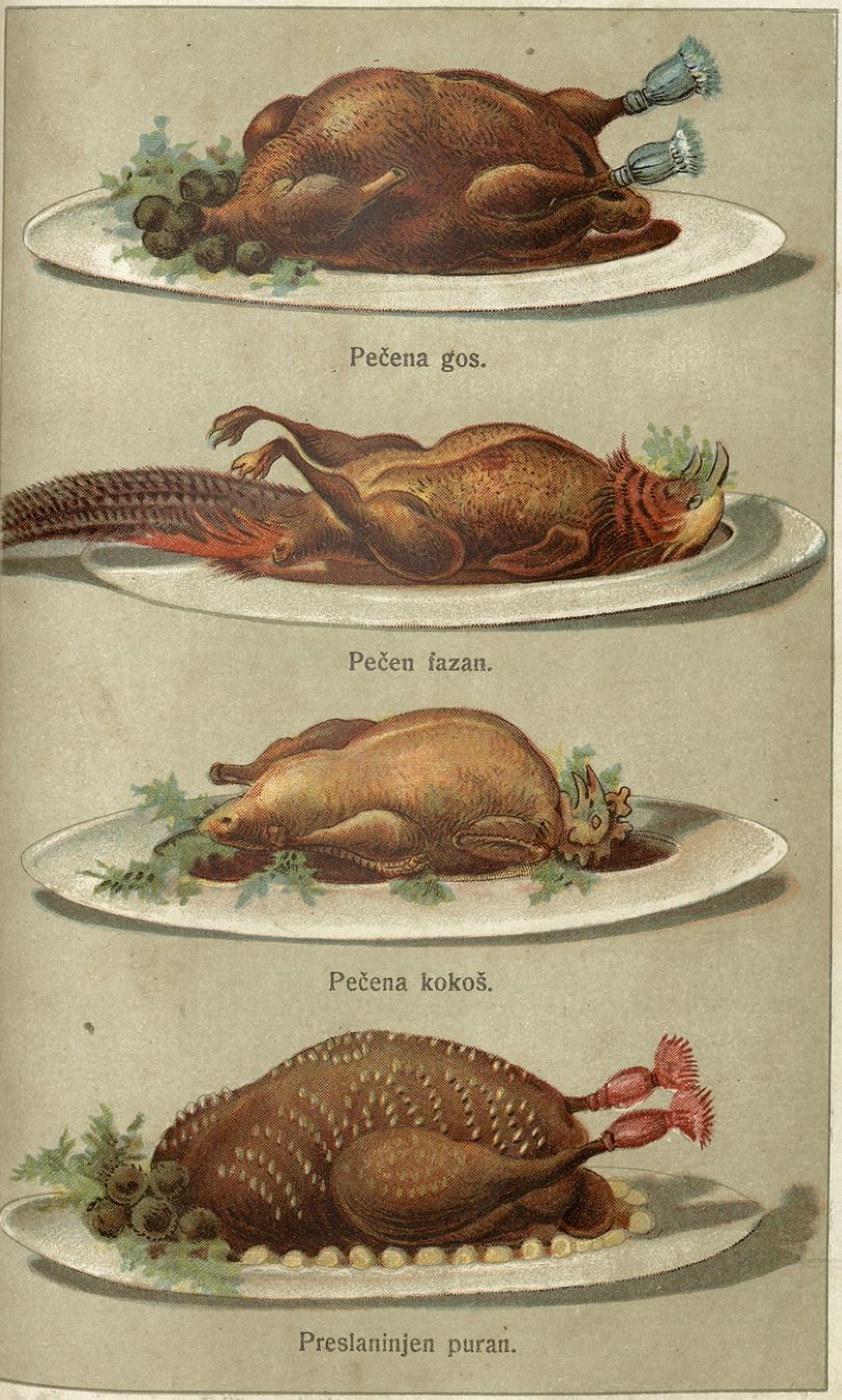
Gos zakolji in oskubi kakor raco, nasoli jo dan preje; ako hočeš, jo lahko odrgneš tudi z majaronom ali kimljem. Potem jo peci kakor raco, samo da jo pustiš dalje časa v pečici. Mlade gosi so pečene v tri četrt ure; starejše, pitane, katere prej nekaj časa duši ali kuhaj, pa v dveh urah.

482. **Nadevana gos.**

Pripravi nadev kakor za raco ter ga natlači na mesto droba, pri golžunu (krofu) in spodaj, pa zašij ali zašpili kožo.

Nadev od makaron. Skuhaj v slani vodi laške makarone, mej kuhanjem jih enkrat odcedi ter jih zopet nalij z drugo mrzlo vodo, da izgube makarone zopern okus po milu. Ko so kuhane, jih odcedi, primešaj jim žlico stopljenega surovega masla, 2 rumenjaka in par žlic kisle smetane. Ta nadev natlači gosi v trebuh, potem jo duši na masti ali surovem maslu na koreninah in zelenjavi. Spočetka jo zalivaj z juho, pozneje pa z njenim sokom. Ko je gos mehka, jo vzemi iz koze, zarumeni na masti žlico moke, prežganje zalij z juho, prevri in precedi ga, prideni malo kapar ali narezanih oliv ter prevri iznova omako; potem oblij ž njo zrezano gos.

Tudi lahko napolniš trebuh gosi s pečenimi olupljenimi kostanji ali s kuhanim, na kocke zrezanim krompirjem.



Pečena gos.

Pečen fazan.

Pečena kokoš.

Preslaninjen puran.

483. **Gos v svetli omaki.**

Duši nasoljeno, starejšo gos na slaninskih rezinah, narezani čebuli, peteršilju, zéleni, korenju in na zrezanih suhih gobah; prideni tudi par zrn popra in precej vode ter duši gos v pokriti posodi 1—2 uri. Potem jo vzemi iz koze, posipaj korenine z moko, zalij prežganje z juho ter precedi to omako na zrezano gos. K nji daj zabeljenih karfijol, ali dušenega riža.

484. **Gos v črni omaki.**

pripravi prav tako, kakor raco v črni omaki (gl. št. 478.).

485. **Gosji drob**

skuhaj v slani vodi s koreninami kakor juho. Posebej pa zmešaj gosjo kri s tremi kozarci juhe, v kateri se je kuhal drob, in s par žlicami vina; prideni 2 kosca sladkorja, malo popra in stolčen dišeč klinček. V tej omaki prekuhaj še enkrat drob, potem ga daj na mizo z makaronami ali s cmoki.

486. **Gosja jetra.**

Dušena. Očedi velika gosja jetra, razbeli surovega masla in praži jetra tako dolgo, da se zarumené; nato prilij juhe, prideni čebulo, v katero vtakni 1—2 dišeča klinčka, majhen šopek materine dušice in soli. Ko to zavre, odstrani kozo nekoliko od ognja, in jetra naj se približno poldrugo uro počasi dušé. Potem napravi iz surovega masla in moke belo prežganje, zalij ga s precejenim sokom od jeter, primešaj še 2 rumenjaka in malo surovega masla, deni jetra na krožnik in jih oblij z omako.

S krvjo. Ko kolješ gos, prestrezi kri, a ne zmešaj je s kisom, da se ti strdi. Strjeno kri sesekljaj z gosjimi jetri, katera praži prav malo časa na gosji masti, v kateri

zarumeni prej malo čebule. Prideni potrebne soli in obloži jetra s karfijolo ali z rižem.

Z gobami. Duši gosja jetra na surovem maslu z vinom. Ko so pol mehka, prideni par na listke zrezanih gomoljik, šampinjonov ali jurčkov, žličico kruhovih drobtin in kozarec kisle smetane. Osoli jih ter jih daj s krompirjevimi klobasicami, z rižem ali z makaronami na mizo.

Pečena gosja jetra. Pretakni velika gosja jetra z rezanci od gomoljik, osoli jih, pokrij z dvema rezinama slanine, zavij v papir, namazan s surovim maslom, polij jih še s stopljenim surovim maslom ter jih peci pol do 3 četrt ure. Mej tem časom jih še parkrat polij s surovim maslom. Potem odstrani papir, deni jetra na krožnik, obloži jih s celimi šampinjoni, ki jih najprej operi in obriši; nato jih pomoči z limonovim sokom, zmešanim z vodo, v kateri stopi tudi žlico soli, ter jih olupi. Potem jih deni v kozo, katero postavi za 2—3 minute na slab ogenj, da se osuše, nakar prideni surovega masla, v katerem jih duši kakih 5 minut. Take šampinjone uporabljaj za garniranje. — K jetrom daj poleg tega tudi v juhi in vinu kuhanih, na rezance zrezanih gomoljik in posebej v skodeljici močne rjave, z vinom zalite omake.

Gosja jetra v školjkah. Zreži kuhana gosja jetra na 1 *cm* velike kocke, primešaj pol toliko tudi kuhanih, na kocke zrezanih gomoljik, osoli to; napravi nekoliko bledorjavega prežganja iz surovega masla in moke, zalij ga z juho, v kateri so se kuhale gomoljike in s kislo smetano, primešaj pripravljena jetra in gomoljike, napolni s tem 10—12 školjk (Muschelschalen), posipaj nadev z drobtinami in postavi školjke za par minut v vročo pečico, ali pa opeci povrhu nadev z žarečo železno lopatico.

Gosja jetra kot nadev. Duši gosja jetra s stolčenim dišečim klinčkom ter jih pretlači skozi sito. Posebej v lončku pa zmešaj za oreh surovega masla, 1 jajce in malo soli ter

prideni še pretlačena jetra. Potem izvotli tanko štruco, da bo ostala skoraj samo skorja, in napolni to štruco s pripravljenim nadevom. Deni jo za par ur na kak mrzel kraj, da se nadev strdi, potem zreži štruco na rezine.

487. **Pečen puran.**

Puranu odsekaj glavo, popari ga ter oskubi. Nasoliti ga moraš dan preje in sicer zunaj in znotraj. Kadar ga hočeš peči, ga polij najprej z razbeljeno mastjo, potem ga postavi v pečico. To stori še parkrat, pozneje ga lahko polivaš z njegovim sokom.

Ali pa peci purana na slaninskih rezinah. Mladega purana ali puro peci pet četrt ure, starejšega, pitanega pa nad 2 uri. Na mizo ga daj s kislo in sladko solato.

488. **Nadevan puran.**

Nadev od teletine. Sesekljaj na drobno malo pečene teletine, tej prideni v mleku namočeno ter ožeto žemljo, 2 jajci, žlico surovega masla, pol kozarca kisle smetane in malo soli. S tem nadevom napolni puranu golžun ter ga peci ali duši.

Nadev od kostanjev. Natlači nasoljenemu puranu v golžun in — ako hočeš — tudi v trebuh pečenega oluplјenega kostanja; ko je puran pečen, ga zreži, kostanj pa naloži ob robu krožnika ter daj k puranu še kako solato.

Jeterni nadev. Pretlači surova puranova jetra skozi sito; prideni jim 2 jajci in surovega masla, kuhan, drobno sesekljan želodec, soli in z mlekom napojenih kruhovih drobtin.

Ragú-nadev. Sesekljaj puranova jetra in želodec (kuhan) ter jim primešaj malo dušenega graha in dušenih gob, na surovem maslu zarumenelih drobtin, 2 jajci, kisle smetane in malo soli.

489. **Dušen puran.**

Obloži purana z rezinami od slanine ter ga poveži z nitjo; potem ga deni v kozo na narezano čebulo, peteršilj, zéleno, rumeno repo in korenje. Polij ga s par zajemalkami juhe ter ga duši pokritega. Črez poldrugo ali 2 uri ga vzemi iz koze, odlij tudi mast, na kateri zarumeni žlico moke. H koreninam pa vlij malo juhe, da se odkuhajo, in s to juho zalij potem prežganje. Prideni omaki tudi pol kozarca dobrega vina in nekoliko kapar. Prevri omako dobro in oblij ž njo zrezanega purana.

490. **Zarebrnice od purana.**

Odreži puranu od kosti lepe kosce mesa, sesekljaj ga, prideni mu par žlic kisle smetane, 2 rumenjaka, v mleku namočeno in ožeto žemljo in soli. Iz te sekanice napravi majhne zarebrnice, mesto rebra vtakni vanje na eni strani koreninico peteršilja, povaljaj jih v jajcu in drobtinah, ali jih pa še prej zavij v oblate ter jih ocvri na surovem maslu ali na masti. K zarebrnicam daj zelenega dušenega graha ali kako sladko ali kislo solato.

491. **Puran na način divje perutnine.**

Deni purana za par dni v vinsko kvašo (paco) kakor kopuna (gl. št. 463.); potem ga odrgni znotraj in zunaj s stolčenimi brinjevimi jagodami, ako ni debel, ga tudi preslanini ter ga polivaj pri pečenju z juho, kvašo in kislo smetano.

492. **Pegatka ali laška kokoš.**

Pegatko čisto oskubi, samo glave ne, odstrani drob in vse drugo, kakor pri kokoših, nasoli jo in pretakni s slanino; tudi prsi ji obloži s slaninskimi rezinami ter jo potem po-

veži z nitjo. Glavo ji pa zavij v čist, z mastjo namazan papir. Pri pečenju jo polivaj z maslom. Zrezano polij z njenim sokom ter jo daj s solato na mizo.

Nadevana pegatka. Očedi pegatko kakor prej, skuhaj njena jetra, sesekljaj jih s še enkrat toliko slanine, stolci oboje še v možnarju, primešaj potrebne soli in natlači ta nadev v trebuh pegatke. Pretakni pegatko z rezanci slanine, obloži dno koze z rezinami slanine in svinjine ter s koreninami (peteršilj, korenje, čebula i. t. d.), položi nanje pegatko in jo peci tako dolgo, da se na vseh straneh lepo zarumeni. Potem jo zalij s kozarcem juhe in kozarcem belega vina, prideni šopek materine dušice in pusti, da se tekočina do polovice povre, nakar pokrij pegatko s papirjem, namazanim s surovim maslom, in povrhu še s pokrovcem; tako naj se duši približno 1 uro. Nato vzemi pegatko iz koze, precedi omako, poberi mast ž nje, prevri jo iznova ter oblij ž njo zrezano pegatko. K pečenki daj kostanjevega piré.

Ribe, raki, žabe, pajki, polži, ostrige in želve.

Sladkovodne ribe.

493. Splošne opombe.

Najboljše sladkovodne ribe so: lososi (Lachs), postrvi (Forelle), ščuke, krapi, jegulje, menki (Aalrutte), sulci (Huchen), glavatice (Lachsforelle) in somi (Wels). Manj dobri so klini in belice ali pečenke, ker imajo jako veliko koščic.

Kadar kupuješ ribe, glej, da dobiš — ako le možno — žive. Da jih ubiješ, jih udari parkrat z robom velikega noža po hrbtu pri vratu. — Ako hočeš ribi prestreči kri, zatakni vanjo pod glavo oster nož ter pusti odteči kri v par kapelj kisa. — Mrtve ribe so še sveže, ako imajo lepo rudeče škrge (Kiemen) ter jim oči še niso vpadle. — Ubito ribo položi na desko, drži jo z robcem za glavo ter ji ostrgaj luskine.

Da odstraniš drob, prereži ribi trebuh, vzemi previdno drob iz njega ter pazi pri tem, da se ti žolč ne razlije. Obreži ribi tudi malo plavuti in rep ter jo v nekaterih vodah operi; potem pa je ne puščaj dolgo v vodi, ker izgubi sicer nekaj svojega dobrega okusa.

Ako hočeš potegniti z ribe kožo, kar stori le pri velikih ribah, jo vtakni za nekaj časa v vrelo, a potem v mrzlo vodo. Ali pa zreži z ribe kožo s prav ostrim nožičem.

Če hočeš ohraniti mrtve ribe par dni sveže, jih deni v kvašo. V ta namen skuhaj poldrug liter vode, pol litra vina, pol litra vinskega kisa, malo soli, čebule, korenja, peteršilja, materine dušice in celega popra ter deni v to ribe. Lahko jih tudi mariniraš, t. j. obloži jih s prej imenovanimi začimbami, namreč s čebulo, korenjem, peteršiljem, materino dušico, poprom in soljo, pokapaj jih še z oljem ter jih zavij v prtič, namočen v kis. Ko se prtič posuši, ga iznova namoči. Ribam ostrgaj luskine ter jim iztrebi drob šele, ko jih vzameš iz kvaše ali marinade.

494. **Ribe v zavarku** (Heissabgesottene Fische).

Ostrgaj postrvim, lososom, ščukam, krapom ali kakoršnimkoli drugim ribam luskine, vzemi drob iz njih ter jih položi v podolgasto posodo s hrbtom navzgor; vmes deneš lahko kosce bukovega lesa. Nato nalij na ribe slanega kropa; prideni korenino peteršilja, malo korenja, lovorjev listič, 10 zrn popra, čebule in — ako hočeš — tudi malo vinskega kisa. Ribe pusti tako dolgo počasi vreti, da stopijo oči iz glave kakor 2 bela bisera, kar traja pri manjših ribah 10 minut do četrt ure, pri velikih ribah pa pol ure. Potem pusti ribe še četrt ure v vodi na gorkem; ako daš mrzle na mizo, pa naj se v tej vodi ohlade.

Dobre ribe skuhaš lahko tudi samo v slani vodi, ne da bi pridevala druge začimbe.

Ali pa pripravi ribjo kvašo (paco, gl. št. 493), precedi jo ter skuhaj v njej ribe.

Ako nimaš dovolj dolge posode, pa zvij ribo ter stakni s pomočjo igle in niti rep z glavo. Debelim ribam, ki se ne dajo skriviti, odsekaj kos pri repu in ga prideni pozneje; skuha se namreč prej, ker je bolj tenak.

Kuhano ribo deni na dolg krožnik, zreži jo na kosce, a pusti jo skupaj in jo okrasi z zelenim peteršiljem in na listke zrezano limono. Lahko deneš ob robu krožnika tudi trdo kuhanih, na kosce zrezanih jajec, kapar, z oljem in kisom zabeljenih špargljev, karfijole i. t. d. — Poleg tega pa daj na mizo še olja in kisa.

Dobre so tudi gorke, kuhane ribe, oblite s kako gorko omako, n. pr. z omako od ostrig ali iz zelišč, ali pa mrzle ribe v mrzlih omakah, n. pr. v zelenjavini omaki ali v omaki št. 157.

Zabeljene ribe. Zreži kuhano ribo na kosce, katere potresi z drobtinami in sesekljanim peteršiljem ter jih zabeli s surovim maslom.

495. **Višnjevo kuhane ribe** (Blaugesottene Fische).

Višnjevo skuhati moreš le ribe, ki imajo majhne luskine, tako lososе, postrvi, ščuke, jegulje i. dr. V ta namen jih ubij, iztrebi jim drob, luskin jim pa ne odstrgaj. Deni jih potem takoj v slan in okisan krop ter jih kuhaj tako dolgo, da dobe višnjevo barvo. Daj jih z oljem in kisom na mizo.

Mrzle ribe z omakami iz surovega masla. Operi in zreži peteršilja, krebuljice, pehtrana, luka, kislice in drobnjaka; stolci to v možnarju z žlico kapar, tremi trdokuhanimi rumenjaki in petimi sardelami ter pridevaj polagoma surovega masla, toliko, da ga porabiš 14 dek, in 7 dek olja. Naposled primešaj še malo pehtranovega kisa in postavi omako na led ali v mrzlo vodo. Ko je prav mrzla, namaži ž njo kuhano, na koščke zrezano ribo.

S sardelami. Motaj na žerjavici 6 surovih rumenjakov, 3 žlice vinskega kisa in 7 dek sardelnega masla tako dolgo, da se zgosti. Potem odstavi posodo in motaj omako, dokler se ne ohladi, nakar pridevlji po kapljicah olja. To omako, ki mora biti gosta, namaži na mrzlo ribo.

Razun teh omak pa uporabljaj za kuhane, mrzle sladkovodne in morske ribe tudi vse majoneze, (gl. št. 160.), omako k ribam (št. 157.), zeliščno omako (št. 161.) i. t. d.

496. **Pečene ribe.**

Ostrgaj ribam luskine, iztrebi jim drob, operi jih dobro ter jih peci nasoljene v pečici na surovem maslu ali na dobrem olju. Peči pa jih moraš hitro, t. j. na hudem ognju, ker sicer meso rado razpade.

Z limonovim sokom. Peci ribe, n. pr. postrvi, krape ali ščuke kakor prej na surovem maslu ali olju ter jih pokapaj mej pečenjem z limonovim sokom.

V smetani. Speci nasoljeno ribo na surovem maslu, na katero nareži malo čebule in zelenega peteršilja; naposled pa prideni par žlic kisle smetane in limonovega soka.

S papriko. Prideni čebuli in peteršilju še malo paprike; speci nasoljeno ribo na tem, polivaj jo mej pečenjem s kislo smetano ter pokapaj z limonovim sokom.

S sardelnim maslom. Deni v kozo sardelnega masla, čebule in peteršilja, peci na tem ribo, ki pa ne sme biti preveč nasoljena, ker je že sardelno maslo slano, ter jo polivaj mej pečenjem s smetano.

S sardelami pretaknjene. Potegni ali zreži s karpa ali kake druge velike ribe kožo, pretakni jo potem z rezanci od sardel in jo peci na surovem maslu in čebuli; polivaj jo spočetka s surovim maslom, pozneje s kislo smetano. Ako hočeš, prideni tudi limonovega soka.

Preslaninjene. Pretakni kos velike ribe z rezanci slanine, katero posipaj prej s papriko; potem peci ribo na surovem maslu in na čebuli ter jo polivaj s kislo smetano.

V različnih zeliščih. Obloži ostrgano, očejeno in nasoljeno ribo z narezano čebulo, peteršiljem in korenjem,

pokapaj jo z oljem in limonovim sokom ter jo pusti tako par ur. Potem jo peci na olju ali surovem maslu in jo polivaj s sokom, ki se je natekel od marinade ali pa z zeliščnim maslom.

Nadevane. Ostrgaj lepi, veliki ribi luskine, iztrebi jej drob, nasoli jo ter jej napolni trebuh s sledečim nadevom: Stolci dobro ribje meso brez koščic ter mu prideni polno žlico surovega masla, malo v mleku namočene ter ožete žemlje, 2 rumenjaka, sesekljanega peteršija in luka ter soli. Potem zašij ribi trebuh, pokapaj jo z limonovim sokom, oljem in vinom, polij s surovim maslom, posipaj s sesekljanim peteršiljem in lukom ter jo peci približno 1 uro. Mej pečenjem jo polivaj s sokom, ki se je natekel od nje. Potem potegni nit iz nje, deni jo na dolg krožnik; okrog pa naloži celih kuhanih rakov, majhnih ocvrtih ali pečenih ribic, limonovih rezin, postnega aspika, trdo kuhanih jajec ali česa druzega.

Pečena jegulja. Potegni z jegulje kožo, posipaj jo s sesekljanim peteršiljem in čebulo, polij s par žlicami vina ter jo speci, ne da bi pridevala kaj masti, ker je jegulja sama na sebi jako mastna. Daj jo z limonovimi rezinami na mizo.

497. **Kraljevska jegulja.**

Kuhaj 1 uro pol litra mozelskega vina, žličico soli, 2 litra vode, čebule, celega popra in lovorjev listič. Potem kuhaj v tej kvaši slečene kose jegulje 20 minut, nakar jih položi na krožnik na sveže perje vinske trte. Polij jih z razbeljenim surovim maslom, na katero deni par žlic kuhanih ter sesekljanih smrčkov (mavrahov); povrhu posipaj še zelenega sesekljanega peteršilja in pokapaj limonovega soka. Rob sklede pa okrasi z lepimi ocvrtimi smrčki in s šopki zelenega peteršilja ter daj jeguljo kolikor možno vročo na mizo. Posamezne kosce zloži seveda tako, kakor da je riba cela.

498. **Dušene ribe.**

Zreži očejenega karpa, ščuko, postrv ali kako drugo ribo na kosce, osoli jo ter jo duši na surovem maslu ali dobrem olju z narezano čebulo, peteršiljem, limonovimi olupki in poprom; prilivaj tudi po malem nekoliko juhe. Ali pa stolci glave in koščice v možnarju, prideni malo vode ter precedi to k ribam. Malo prej, preden so ribe gotove, jim prideneš lahko tudi na kosce zrezanih sardel, kapar in limonovega soka.

V rjavi omaki. Zreži očejeno ribo na kosce, katere osoli ter jih deni v kozo na surovo maslo ali olje; prideni še zrezane čebule, malo zélene, lovorjev listič, celega popra in limonovih olupkov. To duši z grahovo juho. Ko je riba dovolj mehka, jo vzemi iz koze; na masti pa, ki je ostala v kozi, zarumeni malo moke, zalij prežganje z grahovo juho, pusti, da se malo pokuha, precedi jo v drugo posodo na ribo in prideni ji malo sesekljanih sardel, kapar in limonovega soka — in ako hočeš — tudi malo vina.

V črni omaki. Zakolji karpa ter mu prestrezi kri v par kapelj kisa; potem mu ostrgaj luskine, poberi iz njega drob, izperi ga ter zreži na kosce. Deni v kozo masla ali olja, malo peteršilja, zélene, korenja, čebule, česnja, lovorjev listič, limonovih olupkov, dišeč klinček in listič kadulje (žajbelna). Na to zloži ribo, polij jo s par žlicami vina in jo duši četrt ure, nakar jo obrni ter jo opraži še na drugi strani. Potem vzemi ribo iz koze, zelenjavo še malo zarumeni, odlij mast v kako ponev, zelenjavo pa zalij z grahovko, da se odkuha. Maslu, ki si ga odlila, prideni še malo surovega masla, naredi z žlico moke prežganje, precedi nanje juho od zelenjave in kri; prideni še žličico drobtin črnega kruha, limonovega soka ali vina in ko omaka zavre, deni vanjo kosce ribe; prevro naj še enkrat, potem daj ribo na mizo.

Na češki način. Prideni prejšnjim začimbam in maslu nekoliko olupljenih laških orehov in nalij v kozo toliko

piva, da bo krap pokrit. Ko se to malo pokuha, posipaj ribo s par pestmi nąstrganega popernjaka (Lebkuchen). Potem zarumeni na maslu kosec sladkorja, zalij ga s krvjo in kisom ter precedi to omako h krapu. Ko se zgosti, prideni še košček sladkorja in kozarec rudečega vina. — K ribi daj makaron ali kakih cmokov.

Ribe v brodetu. Zreži dobre sladkovodne ali morske ribe na kosce, deni jih v kozo, zraven pa malo prav drobno sesekljane čebule, česnja, zelenega peteršilja, 2 lističa rožmarina, pol lovorjevega lističa, limonovih olupkov, stolčene dišave, soli in limonovega soka. Prilij tudi malo vode in vinskega kisa. Potem zarumeni na olju žlico drobtin in jih prideni ribi, ko je že dovolj mehka. K ribi daj s parmazanskim sirom potrešene polente ali makaronov.

499. **Ribji gulaš.**

Zarumeni na olju ali maslu veliko zrezane čebule ter deni vanjo na majhne kosce zrezane, s soljo in papriko posipane ribe. Zalij jih potem z vodo ter jih duši, da bodo mehke. Dober je gulaš, ako vzameš različne ribe n. pr. ščuke, jegulje, krape i. dr.

500. **Ribe v obari.**

Duši na surovem maslu zelenjavo, namreč korenja, čebule, peteršilja, prav malo majarona, zélene i. t. d., poštupaj to s precej moke, zarumeni jo ter zalij prežganje z grahovo ali krompirjevo juho. Ko se malo pokuha, jo precedi, osoli ter deni vanjo na majhne kosce zrezano ribo, malo polkuhanega ali dušenega graha, karfijole, šparglјev ali gob. — Ako imaš kaj rakovih repkov, deni tudi te vmes.

501. **Ocvrte ribe.**

Ostrgaj ribam luskine, obreži jim repe in plavuti in jim iztrebi drob; ako so majhne, pusti cele, sicer pa jih

zreži na 3 prste široke kosce, katere nasoli, povaljaj v moki, vodi ali jajcu in kruhovih drobtinah ter jih ocvri na maslu. Okrasi jih z ocvrtim peteršiljem ter jih daj z limono ali solato na mizo.

502. **Ribji zrezki.**

Gl. asijete št. 197.

503. **Ribje zarebrnice.**

Gl. asijete št. 195.

504. **Ribja solata.**

Gl. asijete št. 200. in 201.

505. **Ribji aspik.**

Deni v kozo več ribjih glav in kos krapa ali ščuke, zélene, peteršilja, korenja, čebule, 2 stroka česnja, malo materine dušice, 2 lovorjeva lističa, nekoliko ingverja, 15 zrn popra, par dišečih klinčkov in kosec masla ter duši to nekaj časa. Potem prilij vode in belega vina in kuhaj vse tako dolgo, da bode meso popolnoma razpadlo, nakar prideni malo stopljene želatine in vode, v kateri se je kuhala kaka riba, malo žefrana, da bo aspik lepo rumen, in potrebne soli. Ko se to na hladu malo ustavi, poberi z vrha mast in precedi tekočino v skledo. — Naslednjega dne poberi še z žlico mast z aspika ali hladétine, postavi skledo na štedilnik v kozo vroče vode in ko se aspik stopi, prideni sneg dveh beljakov ter malo limonovega soka in tolci to tako dolgo s šibico, da zavre. Ko se aspik malo ohladi, ga precedi kakor vsako drugo hladétino (gl. št. 768.), nalij ga v skledice, ter ga zvrni kadar je strjen. — Ako bi bil še moten, ga stopi in precedi še enkrat. — Aspik lahko pobarvaš s sokom od rudeče pese ali s košenilijo.

506. **Ribe v aspiku ali hladétini.**

Nalij v model ribje hladétine, a ne prav do vrha ter jo postavi na led, da se strdi. Potem zloži nanjo v obliki venca na kolačke zrezane limone, v sredo pa deni kuhano ter v vodi ohlajeno ščuko, postrv ali karpa, nalij na to zopet hladétine ter pusti, da se strdi. Potem namoči model v gorko vodo in zvrni hladétino v skledo. Daj jo z oljem in kisom na mizo.

Ali: Skuhaj višnjevo majhne postrvi, ščuke i. dr. ter pusti, da se ohlade v vodi, v kateri so se kuhale. Potem nalij v podolgast model za 2 prsta visoko ribje ali mesne hladétine, in položi nanjo, ko se strdi, vrsto pripravljenih rib, in sicer tako, da bodo ležale s hrbtom navzdol. Na ribe nalij malo hladétine, in ko se strdi, deni nanjo zopet ribe in na te zopet hladétino. Tako delaj, da bo model poln; potem ga postavi na hlad. Ko je hladétina popolnoma strjena, jo lahko zvrneš. Okrasi jo z lepo izrezanim, raznobarvenim aspikom, s trdo kuhanimi ter zrezanimi jajci, s karfijolo, šparglji i. dr.

Morske ribe.

507. **Morske ribe v zavarku.** (Heissabgesottene Meerfische).

Ostrgaj brancinom, šfojam, dentalom ali drugim morskim ribam luskine, iztrebi jim drob ter jih pristavi z mrzlo, slano vodo, kateri prideni celega popra, peteršilja, korenja in kak lovorjev listič; kuhaj jih tako dolgo, da jim stopijo oči iz votlin, kar traja pri morskih ribah dalje časa nego pri sladkovodnih. Vode, v kateri so se kuhale, ne porabljaj za omako. Daj jih z oljem in kisom na mizo.

Z oljem. Razbeli olja, primešaj mu limonovega soka in sesekljanega zelenega peteršilja ter zabeli s tem kuhano, gorko ribo.

508. **Pečene morske ribe.**

Najboljše morske ribe so tuni ali tonine (Thunfisch), brancini, skombri, ploče ali šfolije (Plattfisch), barboni i. dr. — Morskim ribam ostrgaj prav tako luskine kakor sladkovodnim, iztrebi jim drob ter jih nasoli. Ko se dobro razsole, jih polij z dobrim oljem, pokapaj z limonovim sokom ter jih speci. Daj jih na mizo z limonovimi rezinami ali s solato.

Ali pa posipaj nasoljeno, z oljem in limonovim sokom pokapano morsko ribo s sesekljanim peteršiljem in kruhovimi drobtinami; prilij še malo olja ter speci ribo.

S sardelami. Deni ribam v trebuh stolčenih sardel, pokapaj jih potem z limonovim sokom, posipaj s poprom ter jih speci na finem olju.

Sveže sardele. Odtrgaj ribicam glave in potegni z glavo tudi drob iz njih, obriši jih s papirjem ter jih nasoli in pokapaj z oljem in limonovim sokom; tako jih pusti par ur, potem jih speci v olju. Ako hočeš, prideni tudi malo stolčenega česnja. — Tako peci vse majhne morske ribice.

Sveži slaniki. Ostrgaj jim luskine, iztrebi drob ter speci nasoljene na surovem maslu, kateremu prideni sesekljane čebule.

509. **Ocvrte ribe.**

Sardelam in drugim manjšim ribam odtrgaj glave in ž njimi tudi drob, obriši jih, nasoli, povaljaj v moki ter ocvri na olju ali maslu. — Večjim ribam pa ostrgaj luskine, zreži jih na kosce ter jih ocvri kakor sladkovodne ribe. Daj jih z limonovimi rezinami ali solato na mizo.

510. **Tonina v kvaši.**

Zreži tonino ali tuna na jednako velike kose, odstrani kožo in koščice, popari jih s slanim kropom ter jih odcedi.

Pomoči jih potem v mrzlo vodo, deni vse kosce v rešeto, ko se odtečejo, jih dobro obriši. Zloži vse kosce v majhen sodček, potresi jih s celim poprom in lovorjevimi lističi, nalij nanje vročega olja in počakaj, da se ohladi; nato sodček dobro zapri in ga spravi na hladen prostor.

Kadar hočeš dati tonino na mizo, odpri sodček, zreži tonino na majhne koščke, katere zloži na krožnik in jih polij z oljem, ki je v sodčku. K tonini daj na kolobarčke zrezane limone.

511. **Marinirane ribe.**

Gl. asijete št. 199.

512. **Prekajene ribe.**

Deni prekajene ribe za toliko časa v gorko vodo, da boš mogla potegniti kožo ž njih; potem jih zreži na kosce ter jih uporabljaj kakor prekajeno svinjino.

Ali pa jih duši s kislo smetano na surovem maslu, potresi jih s sesekljanim zelenim peteršiljem in kruhovimi drobtinami ter jih daj s kislim zeljem na mizo.

513. **Polenovka.**

Kuhana. Nasoli namočeno polenovko in jo pristavi z mrzlo vodo; kuhaj jo tako dolgo, da bo dovolj mehka, potem potegni kožo z nje, odstrani koščice, posipaj jo z drobtinami ter zabeli s surovim maslom.

Ako nimaš že namočene polenovke, sežagaj suho na kose in deni jo, kolikor je potrebuješ, za 6 ur v mlačno vodo; pri tem vodo dvakrat menjaj. Nato jo deni za 6 ur v mrzlo vodo, katero tudi dvakrat menjaj. Ako tedaj polenovka še ni dovolj namočena, jo deneš lahko še za četrt ure v zelo vročo vodo. Potem pa nalij drug lonec z mrzlo vodo,

deni vanj namočeno polenovko, pusti jo, da zavre, kuhaj jo še prav malo časa, nakar je gotova. Polij jo s stopljenim surovim maslom, kateremu primešaj sok ene limone, ter jo obloži s krompirjem in kislim zeljem.

Dušena. Gl. asijete št. 198.

S sardelami in kislo smetano. Pokrij dno koze s kuhanimi kosci polenovke, vrhu pa deni ocvrtih kruhovih drobtin, surovega masla, kisle smetane, na majhne kosce zrezanih sardel, sesekljanega zelenega peteršilja in popra. To pokrij zopet z narezano polenovko, in tako menjaj parkrat. Potem postavi kozo v pečico in pusti, da polenovka zavre, nakar jo daj s polento na mizo.

V jajčni omaki. Skuhaj lep kos polenovke; skuhaj tudi 2 jajci, loči beljaka od rumenjakov ter sesekljaj vsako zase. Deni v ponev 3 deke surovega masla in 3 deke moke, mešaj to tako dolgo, da se napravi testo, prideni soli, popra in malo vode, postavi ponev na štedilnik in ko omaka zavre, zreži vanjo še kosec surovega masla, odstavi ponev in mešaj omako, dokler se maslo ne stopi. Potem stresi še jajca v omako, zreži polenovko na lepe kosce, katere oblij s pripravljeno omako.

Ocvrta. Povaljaj kuhane kosce polenovke v raztepenem jajcu, moki in drobtinah ter jih ocvri na surovem maslu ali olju.

Pečena. Prekuhaj polenovko; ko dobro zavre, jo razdeli na večje kosce, katere speci s čebulo, peteršiljem, česnjem, poprom, soljo in oljem ali maslom.

514. **Raki.**

Gl. asijete št. 205.

Raki za garniranje. Skuhaj rake v vodi, v kateri si kuhala kako ribo, ne da bi pridevala surovega masla in

peteršilja, ali pa v slani vodi, kateri primešaj malo manj kot četrt litra vinskega kisa in na listke zrezano čebulo.

Raki v belem vinu. Očedi rake v vodi s ščetko, zreži nekaj korenja in čebule na majhne kocke, praži to tako dolgo na surovem maslu, da se lepo zarumeni, prilij potem belega vina, in ko zavre, vrzi vanje rake, katere kuhaj 7—8 minut. Nato jih vzemi iz juhe ter pazi, da ohraniš gorke. Juho pretlači skozi cedilce, primešaj ji močne rjave omake, (gl. št. 128.), prideni — ako treba — še soli ter zelenega, sesekljanega peteršilja in paprike, prevri omako, zloži rake v obliki piramide v skledo ter daj omako posebej v skodeljici na mizo.

Rakovi repki v školjkah. Skuhaj rake kakor navadno, vzemi repke previdno iz lupin, razdeli vsakega na 3 jednake dele; zreži tudi prav toliko šampinjonov na ravno tako velike kosce. Napravi potem bledorjavo prežganje, zalij ga z ribjo juho, pusti to nekaj časa vreti, prideni limonovega soka, malo vina, rakovega in surovega masla, zrezane repke in šampinjone ter žlico sesekljanega, zelenega peteršilja. S tem ragú napolni školjke, potresi povrhu prav drobnih kruhovih drobtin ali parmazanskega sira ter postavi školjke za par minut v vročo pečico, potem jih nesi na mizo.

Nadevani raki. Skuhaj rake s soljo, zelenim peteršiljem in kimljem; potegni od vsakega vrhnjo veliko lupino ter odstrani z žličico vse meso. Škarje in repke pa pusti cele. Sesekljaj na debelo 30 drugih rakovih repkov, prideni temu mesu nekoliko na surovem maslu s sesekljanim peteršiljem dušenega riža in soli; ko se to ohladi, primešaj še 1 rumenjak in 3 žlice kisle smetane. S tem nadevom napolni velike rakove lupine, pritisni jih zopet k nogam, da bodo raki zopet celi, zloži jih v skledo, pokapaj jih dobro s surovim maslom, posipaj jih z zelenim, sesekljanim peteršiljem in kimljem, poškropi jih še s šesterimi žlicami vina, pokrij skledo, deni na pokrovec žerjavice in počakaj, da raki zavro, potem so gotovi.

515. **Morski raki.**

Gl. asijete št. 206. in 207. — Morske rake pripraviš lahko na vse one načine kakor sladkovodne rake.

516. **Žabe.**

Kuhane. Umij žabje krake ter jih skuhaj v slani vodi, kateri prideni soli, kisa, čebule in materine dušice; potem jih posipaj z drobtinami in sesekljanim peteršiljem ter jih zabeli s surovim maslom.

V obari. Napravi jo tako kakor žabjo juho, samo bolj gosta mora biti.

Ocvrte žabe. Povaljaj slane žabje krake v jajcu in drobtinah ter jih ocvri.

Zarebrnice iz žab. Gl. asijete št. 204.

517. **Morski pajki.**

Gl. asijete št. 208.

518. **Polži.**

Operi dobro zaprte polže ter jih kuhaj 1 uro v slani vodi. Potem jih odcedi in jih daj v hišicah s kislim hrenom na mizo.

Nadevani. Gl. asijete št. 211.

Sekanica iz polžev. Skuhaj polže kakor prej; nato odstrani pokrovce in jih potegni z iglo iz hišic. Odreži jim glave in repe ter jih sesekljaj. Potem deni na razbeljeno maslo sesekljanega peteršilja, čebule, drobtin in to sekanico ter namaži s tem nadevom žemeljne rezine.

Ali: Prideni prejšnjemu nadevu še par žlic kisle smetane in 1—2 rumenjaka ter ga namaži na ocvrte žemeljne rezine.

519. **Ostrige** (Austern).

Gl. asijete št. 209. in 210.

520. **Želve** (Schildkröten).

V obari. Usmrti želvo (gl. št. 90.), kuhaj jo tako dolgo, da ji lahko odluščiš lupino, in ko je lupina in koža odstranjena, zreži želvo na več koscev, katere deni v rumeno prežganje. Zalij jih z grahovo ali peteršiljevo juho ter jih kuhaj še nekaj časa.

Ako hočeš imeti želvin ragú, prideni obari žabjih krakov, karfijole in zelenega graha.

Sekanica od želv. Sesekljaj kuhano meso želv ter ga duši na surovem maslu ali jako finem olju z drobno zrezanim peteršiljem, sesekljanimi sardelami, poprom in kislo smetano.

Divjačina.

521. Zajec.

Da spoznaš starost zajca, mu poglej kremplje, zlasti zadnjih nog. Ako so črni, koničasti in ostri, je zajec enoleten; ako pa so kremplji sivi in topi, je zajec star. Tudi poglej ustreljenemu zajcu oči; ako ima zelo upale, je že več dni mrtev.

Da odereš zajca, t. j. da mu odstraniš kožuh, ga obesi na kak klin na zadnje noge. Prereži kožo od repa preko trebuha do vratu. Tudi na notranji strani nog napravi do členka zarezo. Potem snemi rep, potegni kožo z zadnjih nog in vleci počasi naprej; pomagaj si vedno z ostrim, pripravnim nožkom. Glavo odreži, istotako tudi noge do prvega pregiba. Ako ima zajec še drob v sebi, ga prereži po dolžini trebuha ter poberi previdno iz njega čreva in vse drugo drobovje. Potem zajca dobro operi, poberi ž njega z ostrim nožkom še drugo tanko kožo; odreži mu noge, vrat in rebrca, hrbet pa pusti cel. Operi iznova kose, ako so še kaj krvavi, potem jih nadalje uporabljaj.

522. Pečen zajec.

Zajca delé kuharice navadno v 2 dela. Prednji nogi, rebrca, oplečje, srce in pljuča, takozvano »mlado od zajca«,

porabijo za obaro ali kako drugače; hrbet z zadnjima nogama ali brez njih pa speko ali pa ga denejo prej v kvašo.

Hrbet zajca nasoli, pretakni ga dobro z rezanci od prekajene slanine ter ga peci na ražnju ali v podolgasti ponvi (Bratpfanne) v pečici. Polivaj ga z mastjo, katera je v ponvi; včasih lahko prideneš tudi malo juhe. Mladega zajca peci dobre pol ure, starejšega pa nad 1 uro. Hrbet zreži po sklepih na 5—6 koscev in jih zloži skupaj, kakor da je hrbet še cel; ako si pekla tudi noge, odreži od njih lepe rezine mesa ter jih zloži okrog hrbta. Ob robu krožnika pa deni kisle kumarice, vložene jurčke in limonove krhlje. Posebej pa daj k zajcu še kako solato.

523. **Zajec v smetani.**

Peci zajca kakor prej, a polivaj ga z razbeljeno mastjo in z vročim kisom. Ko je že skoraj pečen, pa ga polij parkrat še s kislo smetano, v kateri razmotaj žlico moke. K zajcu daj močnatih žličnikov, makaron, riža ali kaj druzega.

524. **Mariniran zajec.**

Odrgni zajčji hrbet s stolčenimi brinjevimi jagodami in smrečjimi iglami, obloži ga z narezano čebulo, peteršiljem, zéleno, korenjem, celim poprom, dišavo in materino dušico; potem ga zavij v prtič, namočen v kis ter ga pusti tako 2 dni. Nato odstrani vse dišave in korenine, nasoli zajca, preslanini ga dobro in ga speci. Polivaj ga s surovim maslom ali z mastjo ter pozneje s smetano, v kateri razmotaj žlico moke. Ako ti ugaja, primešaj omaki tudi par žlic do pol kozarca vina ali malo limonovega soka. K zajcu daj kot prikuho krompirjevih kifeljčkov, rahlih kolačkov, makaron i. dr.

525. **Zajec v kvaši (paci).**

I. Kuhaj pol ure vse prejšnje dišave in korenine v litru vode, kateri prideni kisa, kolikor ugaja tvojemu okusu. Zajca s to kvašo samo popari in ga potem tako speci ali duši, ali ga pa deni v mrzlo kvašo ter ga pusti v njej par dni. Pomni pa, da je dobro, ako kvašo vsaki dan prevreš, jo shladiš ter zopet mrzlo vliješ na zajca. Poleti pa moraš skuhati celo enkrat novo kvašo ter staro odliti, da se ti meso ne usmradi. Zajca in sploh nikakega mesa ne smeš nasoliti, preden ga deneš v kvašo in tudi kvaše ne soli, da ti meso ne postane rudeče.

Par ur, preden potrebuješ zajca, ga vzemi iz kvaše, nasoli ga in preslanini ter ga deni pozneje v ponev. Polij ga z razbeljeno mastjo ali s surovim maslom; pozneje ga pa polivaj z juho, kvašo in naposled s smetano. Preden deneš zajca na krožnik, pokusi omako, ali je dovolj kisla; ako ne, prilij še malo kvaše.

II. Ako nimaš smrečjih igel in brinjevih jagod, narediš kvašo lahko tudi brez njih. Bolj potrebno pa je to, kadar delaš kvašo za divjo perutnino.

III. Mesto vode in kisa vzameš tudi lahko pol vode, pol cvička in malo kisa ter vse prejšnje zelenjave in dišave.

526. **Zajec z rumom.**

Peci zajca kakor navadno; a ko je že skoraj mehak, odlij mast, prideni pa nekaj ruma in precej kvaše ter postavi zajca zopet v pečico. Posebej v ponvi pa zarumeni na masti malo manj kot 3 žlice moke, zmešaj to prežganje z vrelo smetano ter polivaj s to omako tako dolgo zajca, da se ti bo precej povrela ter postala dovolj gosta.

527. **Zajčji zrezki.**

Loči zajcu meso od kosti, odstrani vse kožice in žile, prideni mesu malo kapar in 3 očejene sardele ter ga se-

sekaj kakor za zrezek. Iz tega mesa napravi majhne hlebčke in jih deni druzega poleg druzega v plitko ponev na mast ter jih potresi s suhimi ali svežimi gobami, z drobno zrezanim drobnjakom in s kaprami. Prilij še 2 žlici vina in duši zrezke tako dolgo, da bodo na obeh straneh lepo opečeni. Potem jih preloži v drugo ponev, na mast vsuj žlico moke, zarumeni jo in zalij to prežganje z dvema zajemalkama juhe in s kozarcem vina. Ko omaka zavre, deni zrezke zopet vanjo, prevri jih iznova, potem so gotovi. K njim daj kakoršnihkoli cmokov, praženega krompirja ali makaron.

528. **Mladi zajec** (Märzhase).

Oderi mladega zajca, odreži prednji del od zadnjega, odstrani vse kožice, operi ga dobro in nasoli ter ga pretakni gosto s slanino. Potem ga natakni na raženj in ga peci; pri tem ga vedno polivaj z razbeljenim surovim maslom. Pečen je v pol do tri četrt ure. Potem ga daj zrezanega na krožnik ter ga polij s sokom, ki se je nakapal v ponev, katera je stala pod ražnjem. — Ako nimaš ražnja, deni zajca v ponev, na slaninske rezine; polij ga malo z vodo in ga urno peci. Na mizo ga daj zopet v precejeni omaki.

529. **Mlado od zajca.**

Kar je slabših kosov od zajca, jih tudi lahko deneš v kvašo, ali jih dušiš kakor hrbet; vendar se porablja »mlado od zajca« navadno za obaro, katero napravi tako-le:

Duši v kozi na zarumeneli čebuli pljuča, srce, rebrca i. t. d. Deni notri tudi malo v čisto cunjico zavitega majarona ali materine dušice in kake 3 na kocke zrezane krompirje. Črez nekaj časa zalij to z juho; prideni tudi svetlorjavega prežganja od surovega masla, moke in kruhovih drobtin. Kuhaj obaro še nekaj časa in ji prideni naposled tudi pol kozarca kisle smetane. Ako hočeš, okisaj jo z vinom, kisom ali limonovim sokom.

530. **Sekanica od zajca.**

Duši mlado od zajca na surovem maslu ali na masti s čebulo, par kosci slanine in s šopkom materine dušice. Ko je dovolj mehko, poberi meso od kosti, prideni mu malo kapar, 3 sardele in nekoliko gob. Potem vse to drobno sesekljaj. Obrane kosti deni že prej nazaj v kozo, zalij jih z juho in vinom in jih še nekoliko prekuhaj. Sekanico pa deni v svetlorjavo prežganje in jo zalij s pripravljeno omako, tako da bo sekanica srednje gosta. Ako treba, jo še osoli ter naloži okrog stlačenega krompirja, makaron, dušenega riža ali kaj druzega takega. — Ako imaš malo mesa od zajca, pa prideni sekanici drobtin od pol žemlje, katere zarumeni na surovem maslu ali na masti.

Puding iz sekanice. Duši meso kakor prej, poberi meso od kosti, prideni še mesa od srne, narezane čebule in v juho namočeno žemljo. Vse to dobro sesekljaj, primešaj 2 rumenjaka, par žlic kisle smetane, soli in nekoliko popra. Namoči model z gosjo mastjo, posipaj ga s kruhovimi drobtinami, deni vanj polovico sekanice, položi nanjo vrsto tankih rezin pečenega mesa od zajca ali srne, pokrij to z drugo polovico sekanice, ter postavi model za 3 četrt ure v pečico. Mej tem časom napravi rjavo prežganje, zalij ga z juho, prideni malo kisa, limonovih olupkov, kapar in kisle smetane, pusti omako nekaj časa vreti, potem zvrni zajčjo sekanico in jo oblij z omako.

Za puding porabiš lahko seveda tudi pečenega zajca ali srno.

Ali: Sesekljaj ostalo pečeno ali dušeno meso od zajca, primešaj mu goste omake, kakoršno daš k divjačini, malo kisle smetane in 1 rumenjak. Namaži potem model s surovim maslom, obloži dno in strani do polovice s tankimi žemeljnimi rezinami, katerim odrgni prej skorjo ter jih pomoči z eno stranjo v stopljeno surovo maslo. In sicer naj bo pomočena stran rezin obrnjena v dno modla. Žemeljne rezine pokrij z rezinami pečenega zajčjega mesa,

vrhu tega naloži sekanico, pokrij to zopet z žemeljnimi rezinami, katere pokapaj dobro s surovim maslom, speci puding ter ga daj na mizo z omako, kakoršna sodi k divjačini. (Gl. zgoraj, ali omake št. 130.).

531. **Mrzli zajec.**

Speci zajca, ki je bil 2—3 dni v kvaši, brez smetane ter ga postavi na hlad. Zreži ga na lepe kosce, katere zloži na krožnik; okrog daj pa trdo kuhanih jajec, z majhnimi modelčki izrezanega aspika, sardel in kapar.

Ali pa daj zajca s sledečo omako na mizo: Sesekljaj nekaj slabšega mesa od zajca, stolci ga z dvema, drobno zrezanima čebulama, štirimi sardelami, žličico kapar in malo kisa. To pretlači skozi sito ter pridevaj polagoma olja, tako dolgo, da ga porabiš 14 dek. Zloži potem meso od zajca na krožnik ter ga oblij s to omako; okrog daj pa aspika.

Tako omako pripraviš lahko tudi za srno ter sploh za vsako mrzlo divjačino; treba le menjati meso, pridevki pa ostanejo isti.

532. **Pečeno meso od srne.**

Ako mesa od srne, jelena, divje koze i. t. d. nočeš dejati v kvašo, tedaj ga pusti, da leži na mrzlem kraju 1—3 dni, pozimi lahko še dalje časa, ker postane na ta način mehkejše in okusnejše.

Poberi s stegna, hrbta ali pleča od srne vse kožice, nasoli meso, pretakni ga s slanino ter ga speci kakor zajčji hrbet, samo dalje časa ga moraš peči. Preden ga daš na mizo, precedi nanj malo soka, kateri se je pod njim natekel. K hrbtu ali stegnu od srne daj močnatih žličnikov, solate, ali krompirjevih klobasic.

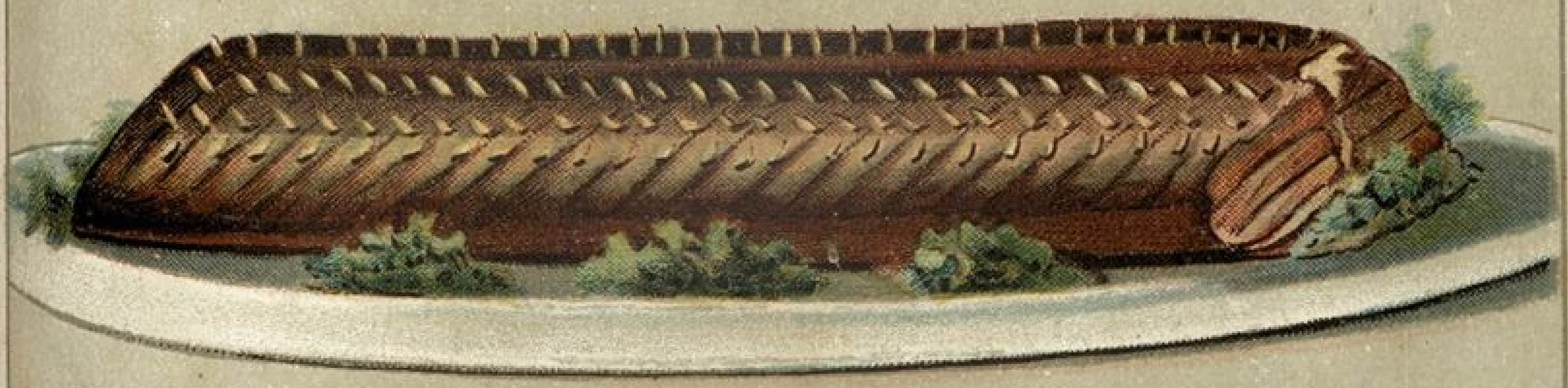
Z limonovim sokom. Pokapaj nasoljen hrbet od srne z limonovim sokom in finim oljem ter ga pusti tako par ur ležati. Potem ga preslanini in ga zavij v čist, s surovim



Preslaninjen zajec.



Nadevana glava divjega prasca na podstavku iz aspika.



Preslaninjen hrbet srne.

Jerebice.

maslom namazan papir ter ga peci na ražnju ali v podolgasti ponvi. Pri tem polivaj zavit hrbet s surovim maslom in z juho. Malo prej, preden ga daš na mizo, ga razvij, in hrbet v pečici lepo zarumeni. Obloži ga s špargli, karfijolo, majhnimi, opraženimi krompirčki, z ohrovtovim brstjem i. t. d. ter daj posebej v skledi še kake solate.

533. **Meso od srne z zeljem.**

Popari s slanino pretkani hrbet ali stegno s kvašo (glej št. 525.), odlij jo zopet ter hrbet nasoli. Potem ga peci na ražnju ali v ponvi. Ko je pol mehak, deni v ponev slaninskih rezin, zrezano čebulo, par rezin limone brez zrn, 2 dišeča klinčka, peteršilja, zélene in korenja in položi na to hrbet. Ko se zarumeni, ga zalij s pol kozarcem vina, žlico kisa in 2 kozarcema juhe; pokrij ga z reno ter ga duši tako do mehkosti. Potem ga oblij s precejeno omako, v katero lahko zrežeš kake 3 gomoljike in ga obloži z zeljem, ki ga pripravi na sledeči način:

Namaži kozo s surovim maslom, nareži vanjo drobno slanine in deni na to lepo, na par delov zrezano zelnato glavo. Prideni še 2 kosca sladkorja, malo juhe in soli. To duši pokrito, a večkrat premešaj, da se ti ne prižge. Ko je zelje že mehko, prilij pol kozarca vina, prevri ga še enkrat ter obloži ž njim hrbet od srne.

534. **Marinirano stegno od srne.**

Izloči stegnu od srne kosti, odrgni in obloži ga prav tako z dišavami in koreninami, kakor zajčji hrbet (gl. št. 524.); potem ga nasoli in pretakni s slanino, a peci ga dalje časa kot zajca.

535. **Hrbet ali stegno od srne v kvaši.**

Pripravi kvašo, kakor za zajca (gl. št. 525.) in deni vanjo ves od kožic očejen hrbet od srne, stegno ali pleča.

Pri pečenju polivaj meso z juho, kvašo in smetano; peči ga moraš 2 uri.

536. **Nadevana prsa od srne.**

Loči prsim od srne meso od kosti, kakor telečjim prsim ter jih napolni s sledečim nadevom:

Sesekljaj prav drobno nekaj mesa od srne, primešaj mu odrgnjeno, v juhi namočeno žemljo, malo drobno sesekljane slanine, stolčene čebule, popra, soli, 2 rumenjaka, malo kisle smetane in par žlic vina. To dobro premešaj, natlači nadev v pripravljena, nasoljena prsa, katera polivaj pri pečenju s kvašo, juho in kislo smetano. Mesto da bi jih polivala s kvašo, jih lahko tudi pokapaš parkrat z limonovim sokom.

537. **Zarebrnice od srne.**

Pripravi posamezne zarebrnice od srne kakor telečje, nasoli jih ter speci na surovem maslu. Daj jih s kako omako na mizo.

Ali: Pomoči nasoljene zarebrnice v stopljeno surovo maslo, povaljaj jih v kruhovih drobtinah ter jih speci. Pripravi tudi omako št. 130. ali 133. ter jo daj k zarebrnicam.

538. **Mlado od srne.**

Slabše dele od srne pripravi tako, kakor mlado od zajca t. j. v obari, kot sekanico, ali tako-le:

Kuhaj meso od srne v treh delih vode in enemu delu vinskega kisa; temu prideni tudi lovorjev listič, materine dušice, korenja, čebule, ingverja, par brinjevih jagod in celega popra. Ko je meso napol kuhano, ga zreži na podolgovate kosce, deni jih v rumeno prežganje, ki ga zalij s par zajemalkami juhe, v kateri se je kuhalo meso od srne. Prideni tudi malo kisle smetane, limonovih olupkov

in nekoliko kapar. — Ako hočeš imeti črno omako, zarumeni na masti malo sladkorja, preden narediš prežganje. Ob robu krožnika naloži limonove krhlje ali kako jed iz maslenega testa.

539. **Jetra od srne.**

Potegni s svežih jeter kožico ter jih zreži na 1 *cm* debele rezine. Razbeli surovega masla, zarumeni na njem nekoliko narezane čebule, prideni potem jetra, katera praži nekaj minut. Potem jih deni na krožnik, posipaj jih s potrebno soljo ter jih postavi na gorko. Na surovem maslu, na katerem si pražila jetra, pa zarumeni še drobno sesekljane čebule, s katero posipaj jetra ter jih nesi na mizo.

Na lovski način. Nareži v ponev prekajene slanine in čebule; ko se čebula zarumeni, prideni na listke zrezana jetra, praži jih nekaj časa, potem jih pa zalij s krvjo od srne, katero prestrezi ter jo zmešaj s kisom. Pusti jih zavreti, potem jih deni na krožnik, posipaj s soljo in poprom ter jih daj s praženim krompirjem na mizo.

Poleg tega jetra od srne, kakor tudi od divje koze in jelena lahko ocvreš, ali jih pripraviš sploh na vse one načine, kakor telečja jetra.

540. **Možgani od srne.**

Operi dobro možgane, potegni kožico z njih ter jih pretlači skozi sito. Razbeli surovega masla, zarumeni na njem sesekljanega peteršilja in kruhovih drobtin, prideni potem možgane, soli in popra, praži jih nekaj časa ter jih daj z zakrknjenimi jajci in ocvrtimi žemeljnimi rezinami na mizo.

541. **Sekanica od srne v zeliščni omaki.**

Zreži ostanke mesa pečene, dušene ali kuhane srne na kocke, katere sesekljaj; pripravi gorke zeliščne omake,

deni vanjo to sekanico, daj okrog ocvrtih žemeljnih rezin in trdo kuhanih jajc.

Opomba: Srna, jelen in divja koza so si sorodne živali, zato jih lahko pripraviš vse na jednak način. Kar velja torej za srno, to velja tudi za jelena, divjo kozo in drugo sorodno divjačino. Pomni samo, da ima jelen, divja koza in kozel trše ter bolj pusto meso kot srna, zato je vedno dobro, ako devlješ te vrste divjačino vsakrat za par dni v kvašo; to velja zlasti za starejše živali. Meso losa (Elentier) je posebno trdo in mora biti zato po 8—10 dni v kvaši, katero treba seveda večkrat premeniti.

542. **Pečeno jelenovo meso.**

Nasoli obležano jelenovo stegno, pleče ali hrbet, pretakni ga dobro s slanino ter ga peci v pokriti posodi kakor zajčji hrbet. Ako jelen ni mlad, duši meso prej na surovem maslu z juho, potem ga šele peci.

543. **Mariniran jelenov hrbet.**

Očisti jelenov hrbet vseh kožic ter ga obloži z dišavami in koreninami kakor mariniran zajčji hrbet. Potem odstrani marinado, nasoli ga in pretakni s slanino ter ga speci ali duši, pri čemer ga polivaj z juho, mastjo in vinom. Peči ga moraš približno 2 uri. Preden ga neseš na mizo, precedi nanj sok, na katerem se je pekel, posebej pa daj v skodeljici še brusnic ali dušenih črešenj.

544. **Jelenov hrbet s cesarsko skorjo.**

Pretakni jelenov hrbet s slanino ter ga nasoli. Potem deni v kozo malo surovega masla ali masti, slaninskih rezin, čebule, peteršilja, malo korenja in limonovih olupkov ter položi na to jelenov hrbet. Polij ga z dvema kozarcema vina in ga počasi pokritega duši. Ko vso mokroto popije

in se zarumeni, odlij mast, a prilij še 2 kozarca vina in malo juhe in hrbet dobro prekuhaj v tej omaki. — Že prej pa zarumeni na surovem maslu 6 žlic kruhovih drobtin, vlij nanje 2 kozarca vina, prideni še drobno zrezanih limonovih olupkov in sladkorja, da bo sladko. To skuhaj, da bo prav gosto in poberi mast doli. Potem pa deni hrbet na desko, zreži ga in zloži na krožnik, naloži nanj na prst debelo ocvrtih drobtin, potresi vrhu še sladkorja in posmodi to z razbeljeno lopatico, da se bode hrbta lepo prijelo. Posebej daj v skodeljici še brusnic ali dušenih črešenj.

545. **Jelenov hrbet v kvaši.**

Deni jelenov hrbet ali kak drug kos mesa od jelena v kvašo, kakor zajca; potem ga nasoli, pretakni s slanino in ga speci. Pri pečenju ga polivaj z mastjo, juho, kvašo in smetano.

546. **Jelenovo meso v brinjevi omaki.**

Skuhaj v slani vodi kilogram dobro opranega jelenovega mesa (tu porabiš lahko takozvano »mlado od jelena«) z zelenjavo in koreninami, katere deneš tudi h goveji juhi. Potem razpusti v kozi kos surovega masla in napravi z žlico moke bledorjavo prežganje, katero zalij z dvema zajemalkama jelenove juhe, z žlico kisa in kozarcem črnega vina. Temu prideni še pest stolčenih brinjevih jagod; prekuhaj omako nekoliko in jo precedi na zrezano jelenovo meso.

547. **Mlado od jelena**

uporabljaj prav tako, kakor mlado od srne ali zajca.

548. **Pečeno meso divje koze.**

Potegni s hrbta ali stegna divje koze vse kožice, pusti ga ležati vsaj en dan na mrzlem kraju; potem ga nasoli in

dobro pretakni s slanino in ga peci na slaninskih rezinah, čebuli, popru in brinjevih jagodah. Polivaj ga z mastjo, vinom in naposled s kislo smetano.

549. **Dušeno meso divje koze.**

Odrgni stegno od divje koze ali od kozla (Gams) s soljo in stolčenimi brinjevimi jagodami ter ga gosto pretakni s slanino. Potem ga duši na koreninah in dišavah z vinom in juho kaki 2 uri ali še dalje. Zrezano stegno oblij s sokom, ki se je natekel v ponvi ter daj posebej v skodeljici še brusnic ali kake druge sladke omake.

550. **Meso divjega kozla (gamsa) v kvaši.**

Napravi kvašo kakor za zajca (gl. št. 525.) in pusti v njej meso divjega kozla par dni; potem ga peci ali duši kot prejšnje.

Ali: Odrgni stegno ali hrbet divjega kozla s soljo in stolčenimi brinjevimi jagodami ter ga dobro preslanini. Potem razbeli polno žlico masti, zarumeni na njej veliko narezano čebulo, rumeno repo, peteršilja, zélene in korenja. To zalij z litrom vode in dvema kozarcema vinskega kisa; prideni še majarona, materine dušice in popra ter kuhaj vse pol ure. Nato šele deni notri stegno in ga duši poldrugo uro. Polivaj ga z juho in vinom. Ko je stegno dovolj mehko, ga vzemi iz koze, poštupaj korenine z žlico moke, zarumeni in zalij to prežganje z juho, kvašo, vinom in smetano. To omako precedi na zrezano stegno.

551. **Divji prešič (mrjasec).**

Dobro očejeni lep kos mesa divjega prešiča skuhaj v treh delih slane vode in v enem delu vinskega kisa. H kuhanemu mesu daj sledečo omako: Na četrt litra črešenj nalij pol litra vina; ko so dovolj kuhane, jim primešaj dve

zajemalki juhe, v kateri se je kuhalo meso divjega prešiča, prevri to še malo, pretlači skozi cédnik in prideni še kos sladkorja, sesekljanih limonovih olupkov in malo cimeta. S tem sokom zalij rumeno prežganje od surovega masla, žlice moke in pol žlice drobtin; prekuhaj omako še malo in jo daj v skodeljici k zrezanemu mesu.

552. **Marinirano meso divjega prešiča.**

Položi očejena prsca ali pleče (črno kožo odrgni z nožem) divjega prešiča v kako posodo na narezano čebulo, peteršilj, zéleno, cel poper, brinjeve jagode in deni vrhu mesa tudi vse te korenine in dišave. Poškropi ga še z vinom, kisom in vodo ter ga pusti na mrzlem kraju 24 ur. Potem duši meso s koreninami vred, na katerih je bilo, na slaninskih rezinah; prilij tudi pol litra vina in par zajemalk juhe. Da bo meso dovolj mehko, ga moraš dušiti 3—4 ure. Potem ga vzemi iz koze, odlij mast in napravi na njej rjavo prežganje, korenine pa zalij z vinom in juho, prevri to še malo in precedi potem juho na prežganje. Omaki prideni še malo limonovega soka in limonovih olupkov ter oblij ž njo na kosce zrezano meso. Okrog pa naloži cmokov ali rahlih kolačkov.

553. **Hrbet divjega prešiča s skorjo**

pripravi tako, kakor jelenov hrbet s cesarsko skorjo (gl. št. 544.).

554. **Meso divjega prešiča v kvaši.**

Pripravi kvašo kakor za zajca ter deni vanjo meso divjega prešiča. Ko ga vzameš iz kvaše, ga nasoli ter ga duši potem na slaninskih rezinah 3—4 ure. Pri tem ga polivaj s kvašo, juho, vinom in naposled s kislo smetano. Omaka naj bo lepo rjava; ako je prebleda, deni v ponev

malo surovega masla, in ko se razbeli, vrzi nanj pol žličice sladkorja. Kadar postane rjav, ga zalij s par žlicami kvaše ali juhe ter prideni to omaki. Meso zreži ter ga oblij z omako. Zraven daj krompirjevih klobasic, cmokov ali makaron.

555. **Glava divjega prešiča.**

Odsekaj od prešičeve glave spodnji del, t. j. čeljusti in jezik; rilec osnaži, odstrani vso rjavo kožo ter glavo dobro izperi. Potem jo deni v lonec ter jo zalij z vinom, kisom in vodo, vsakega vzemi jednaki del; prideni še čebule, malo česnja, korenja, peteršilja, zélene, 2 lovorjeva lističa, limonovih olupkov, brinjevih jagod in soli. Ko je glava dovolj kuhana, jo deni na podolgovat krožnik, obloži jo z zelenim peteršiljem in z limonovimi rezinami ter daj posebej v skodeljici omako od kutin ali brusnice ali omako šipečjih jagod (hečepeč). Tudi lahko napraviš brinjevo omako (gl. št. 546.) in obliješ ž njo kuhano glavo.

556. **Veverica.**

Oderi veverico kakor zajca, odstrani vse koščice, operi jo dobro, zreži jo na več kosov ter jo napravi v obari. Duši jo na drobno zrezani čebuli in na slaninskih rezinah, osoli jo in posipaj malo s poprom. Ko se meso zarumeni, ga vzemi iz koze ter napravi na ostali masti iz žlice moke in žlice kruhovih drobtin rjavo prežganje. To prežganje zalij z juho, deni vanje zopet meso in prideni še kozarec vina, malo v čisto cunjico zavitega majarona in limonovih olupkov. Meso kuhaj še tako dolgo, da bo mehko.

Ako hočeš, deneš lahko tudi veverico v kvašo ter jo potem pripraviš kakor zajca.

557. **Vidra** (Fischotter) **v kvaši.**

Oderi vidro ter deni lepše kose v kvašo. Črez 2 dni jo vzemi zopet iz kvaše, nasoli jo in jo peci na slaninskih

rezinah; polivaj jo s sardelnim maslom, kvašo in naposled s kislo smetano.

558. **Vidra v obari.**

Duši na kosce zrezano in osoljeno vidro na maslu, na čebuli, peteršilju, korenju, zéleni, celem popru in majaronu. Ko se zarumeni, jo vzemi iz koze, odlij mast v kako ponev, naredi v njej prežganje; zelenjavo in korenine pa zalij z grahovo ali ribjo juho, prekuhaj jih nekoliko; potem pa precedi to juho v prežganje. Deni zopet meso vanje in prilij tudi kozarec vina. K obari daj stlačenega krompirja ali kruhovih cmokov.

559. **Bober v kvaši.**

Deni odrtega bobra za par dni v kvašo, potem ga malo nasoli, pretakni ga z rezanci od sardel in ga polivaj pri pečenju s kvašo, smetano in limonovim sokom. Naposled prideni omaki tudi malo kapar.

560. **Dušeno bobrovo meso.**

Zreži bobrovo meso na kosce ter ga duši na surovem maslu, na čebuli, peteršilju, zéleni, korenju, materini dušici, celem popru in limonovih olupkih. Potem vzemi iz koze meso, zalij korenine z juho, na odliti masti pa napravi prežganje, katero zalij z juho od korenin in z vinom. Deni meso zopet v omako ter ga še enkrat prevri; potem ga daj na mizo.

Divja perutnina.

561. Pečene prepelice.

Prepelice je dovoljeno streljati od avgusta meseca do oktobra. — Oskubi jih takoj, torej še sveže; odstrani drob, izkroži oči ter nasoli prepelice. Potem jih peci na slaninskih rezinah v kozi ali pa na ražnju (natakni jih kar na tanke palčke) ter jih polivaj z mastjo. Peči jih moraš nepokrite na hudem ognju. Ko se povsod lepo zarumené, jih zreži in jih polij malo z mastjo, katera je ostala v kozi. — Ali pa vlij na mast 3 žlice juhe, 2 žlici kisle smetane, prevri to omako in oblij ž njo prepelice, katere potresi prej s kruhovimi drobtinami in z žlico drobno sesekljanega peteršilja. K prepelicam daj ocvrtih žemeljnih rezin, dušenega, s parmazanskim sirom potresenega riža ali makaron.

562. Prepelice v omaki.

Oskubi, očisti in nasoli 3—4 prepelice, deni jih v kozo ter nalij nanje poldrug kozarec kisle smetane. Potem jih duši pokrite na lahkem ognju. Tako pripravljene prepelice so jako okusne.

563. Nadevane prepelice.

Natlači prepelicam v trebuh sledeči nadev: Stolci v možnarju 5 sardin, žlico surovega masla, četrtino žemlje,

5 zrn popra in prav malo muškatnega oreha. Ta nadev pretlači še skozi sito in ga potem nadalje uporabljaj.

Ali: Pokapaj kruhove drobtine z limonovim sokom in surovim maslom in napolni s tem trebuh prepelice.

Prepelice obloži s slaninskimi rezinami ter zavij vsako v čist, s surovim maslom namazan papir. Ko so pečene, jih zopet razvij ter daj cele na mizo.

564. **Prepelice po lovski šegi.**

Peci nasoljene prepelice na surovem maslu, kateremu prideni 3 lovorjeve liste in par na listke zrezanih šampinjonov. Črez 10 minut jih potresi z žličico sesekljane čebule in peteršilja; peci jih še par minut, potem jih posipaj z žlico moke. Ko se moka zarumeni, jih polij s pol kozarcem vina; prevri jih enkrat, potem so gotove.

565. **Prepelice v kvaši.**

Skuhaj kvašo iz vina, kisa, vode in običajnih zelenjav in dišav ter deni vanjo stare prepelice. Črez par dni jih speci; polivaj jih s kvašo, surovim maslom in z juho. K njim daj makaron ali polente.

566. **Sekane prepelice.**

Oberi trem surovim prepelicam meso od kosti, prideni temu mesu malo v mleku namočene in ožete žemlje, 2 polni žlici surovega masla in soli. Vse to dobro stolci in pretlači skozi sito; primešaj še 4 jajca, 2 kozarca sladke ali kisle smetane, 4 sesekljane gomoljike in malo muškatnega oreha. Potem namaži model s surovim maslom, deni vanj to sekanico ter jo kuhaj 20 minut v sopari. — Napravi prežganje in ga zalij s kozarcem juhe, prideni še par sesekljanih šampinjonov, soka pol limone, malo popra, soli

in pol kozarca vina. To omako dobro prevri in oblij ž njo v sopari kuhani puding.

567. **Prepelice v rižu.**

Nareži v kozo slanine, potresi jo s sesekljano čebulo in peteršiljem ter deni na to oskubljene, očejene in nasoljene prepelice. Potresi jih zopet s čebulo, peteršiljem in obloži s slaninskimi rezinami, oblij s surovim, razgretim maslom ter jih speci napol. V drugi kozi duši riž, mej katerega deni malo zelenega graha. Ko je riž že napol mehak, deni v sredo prepelice; kozo, v kateri so se prej pekle, pa poplakni z juho ter vlij vse to na riž in prepelice. Duši vse še četrt ure, potem deni prepelice v sredo krožnika, okrog pa naloži riž.

568. **Prepelice v mlečni kaši.**

Skuhaj na mleku kaše; ko je že skoraj mehka, ji prideni 2 žlici surovega masla in kuhaj kašo še, da se ti zgosti, a razkuhana ne sme biti. Potem deni v kozo, namazano s surovim maslom, tanko vrsto kaše, nato vrsto dušenih, na kosce zrezanih prepelic. Te pokrij s kašo, a kašo zopet s prepelicami. To delaj tako dolgo, da bo koza polna. Na vrhu mora biti kaša. Pokapaj jo še s surovim maslom ter postavi kozo v pečico, da se kaša lepo rumeno opeče. Potem jo daj kar v kozi na mizo ali pa jo zvrni na krožnik. Ako nimaš prepelic, zadostujejo tudi golobje.

569. **Pečene jerebice.**

Jerebice suhe oskubi, popali jim mah, poberi iz njih drob in vse drugo, kakor piščancem ter jih nasoli. Potem naveži nanje slaninskih rezin in jih peci v kozi ali pa na majhnem ražnju. Polivaj jih s surovim maslom ali z mastjo

ter jih peci urno na hudem ognju. Daj jih na mizo s kislo in sladko solato.

570. **Jerebice v kvaši.**

Skuhaj vina, vode in vinskega kisa, vsakega jednak del; malo čebule, peteršilja, zélene, korenja, popra, brinjevih jagod in materine dušice ter deni starejše jerebice v to kvašo za par dni. Ko jih pečeš, jih polivaj s kvašo, surovim maslom in naposled s smetano.

571. **Dušene jerebice.**

Naveži jerebicam na prsa slaninskih rezin ter jih deni potem v kozo na surovo maslo, čebulo, peteršilj, zeleno, korenje in krompir, vse narezano na listke; prideni tudi lovorjev listič in malo juhe. Jerebice duši pokrite; naposled jih zarumeni, prilij še par žlic vina, duši jih še nekaj minut, potem jih zreži ter precedi nanje sok, ki je ostal v kozi. K jerebicam daj dušenega riža, močnatih žličnikov, laških makaron ali kaj dr.

Ali: Deni jerebice na zelenjavo in surovo maslo, kakor prej, a prideni še košček telečjega mesa, želodčke in jeterca od jerebic in malo ingverja. Jerebice in to duši tako dolgo, da se vse lepo zarumeni; potem vlij v kozo 3 dele juhe in en del kisa ter to še malo prekuhaj. Telečje meso, jeterca in želodčke pa sesekljaj z limonovimi olupki, zelenim peteršiljem in kaprami. Jerebice deni v drugo kozo, sekanico pa v svetlo-rjavo prežganje in ga zalij z juho in in s kisom, kateri je ostal v kozi. Jerebice zreži in jih oblij s to omako. Okrog pa deni kako močnato jed iz maslenega testa, n. pr. rahle kolačke, ali kaj dr.

572. **Jerebice v laški omaki.**

Peci jerebice na ražnju; posebej v ponev pa deni jako finega olja, na tem olju ocvri želodčke in jetra od jerebic,

zalij jih z vinom in juho, in ko to zavre, prideni še sesekljanega drobnjaka in limonovih olupkov. To omako precedi na zrezane jerebice in prideni še 2 sesekljani sardeli, malo surovega masla in soka ene limone. To prevri še malo in daj potem jerebice z makaronami na mizo.

573. **Jerebice v pomarančni omaki.**

Duši jerebice pokrite na surovem maslu, na čebuli in dveh lovorjevih listih. V drugo kozo pa deni v svetlorjavo prežganje par rezin slanine, košček masla, kosec govejega mesa, želodčke in jeterca od jerebic, 1 čebulo in peteršiljevo korenino, vse drobno zrezano. To zalij z juho in sokom ene limone ter ene pomaranče. Prideni tudi malo sesekljanih pomarančnih olupkov. V to omako deni potem na četrtine zrezane jerebice, prevri jih še enkrat, nato jih daj na mizo.

574. **Jerebice na francoski način.**

Nareži v kozo slanine, čebule, peteršilja, zélene, rumene repe in malo surove prekajene svinjine; prideni še nekoliko materine dušice in 2 lovorjeva lista ter duši v tem nasoljene, preslaninjene jerebice. Ko so napol mehke, jih postavi v pečico, da se zarumené; polivaj jih s sokom, v katerem so se dušile. Ko so pečene, jih vzemi iz koze, poštupaj korenine z žlico moke, zarumeni jo in zalij to prežganje z juho in vinom. Prideni omaki še žlico francoske gorčice, soka ene pomaranče in ene limone ter kosec sladkorja, ob katerem odrgni pomarančo ali limono. Prevri omako in oblij ž njo jerebice.

575. **Snežne jerebice in leščerke** (Haselhühner)

pripraviš lahko na vse iste načine, kakor jerebice. Navadno leščerke in snežne jerebice duše, pekó ali pa jih devljejo v kvašo. — Tudi katorne pripravi tako, kakor jerebice.

576. **Pečeni kljunači.**

Oskubi kljunače, iztrebi jim drobove, izkroži oči, odreži spodnji del kljuna, nasoli jih ter pretakni s slanino ali pa naveži nanje slaninskih rezin. Peci jih kakih 20 minut na ražnju ter jih polivaj z mastjo in juho. Najboljše od kljunačev pa je kljunačev nadev ali takozvano kljunačevo blato. Pripravi ga tako-le: Sesekljaj drobno čreva in jeterca od kljunačev, — želodcev pa ne, — malo limonovih olupkov, čebule in slanine. Potem zarumeni na surovem maslu ali na masti malo sesekljanega zelenega peteršilja in 2 žlici kruhovih drobtin; v to prežganje deni pripravljeno sékanico in prideni še malo vina, par žlic juhe, kisle smetane, soli, popra in — ako hočeš — 1 rumenjak. Ostati pa mora ta nadev gost. Ako imaš premalo drobovine od kljunačev, prideneš lahko tudi malo telečjih jeter ali jeter od kuretine. Nadev namaži precej debelo na žemeljne rezine, opražene na surovem maslu ter zloži te rezine okrog pečenih kljunačev. — Lahko tudi ocvreš rezine, jih pomočiš v vino ter jih šele potem namažeš z nadevom.

577. **Kljunači v omaki.**

Speci ali duši kljunače na surovem maslu ali na masti. Črева, jeterca in malo čebule drobno sesekljaj ter deni to v bledorjavo prežganje; prideni še nekoliko stolčenega popra, soli, soka tretjine limone, 2 žlici kisle smetane in kozarec juhe. Ko omaka dobro zavre, oblij ž njo kljunače.

578. **Kljunači v obari.**

Obloži kljunače z listki slanine ter jih lepo rumeno speci. Potem jih vzemi iz koze, vanjo pa deni 2 žlici sardelnega — ali pa surovega masla in 3 sesekljane sardele, — in 3 žlice žemeljnih drobtin, katere zarumeni. Prežganje

zalij s kozarcem vina in z juho, prideni tudi malo limonovega soka, drobno sesekljanih limonovih olupkov in nekoliko popra. To obaro dobro prevri, ako je treba, jo zalij še z juho, potem jo precedi na zrezane kljunače. Iz drobovine pa napravi kljunačevo blato, namaži ga na žemeljne rezine ter ga daj h kljunačem.

579. **Kljunač v rižu.**

Peci kakih 10 minut nasoljenega in s slanino pretaknjenega kljunača. Iz droba brez želodca pa napravi kljunačevo blato. Prideni tudi malo kurjih ali telečjih jeter ali pa vranice. Potem deni v namazan model vrsto ne prav do mehkega dušenega riža, vrhu tega položi kosce kljunača, potem vrsto kljunačevega blata i. t. d., da bo model poln. Na vrhu mora biti riž, katerega pomaži s kislo smetano; potem postavi model v pečico ter riž lepo rumeno opeci.

580. **Pečeni divji golobje.**

Oskubi in očedi divje golobe, nasoli jih ter obloži s slanino in jih zavij v čist papir, namazan s surovim maslom. Potem jih deni v namazano kozo in jih speci. Črez kakih 20 minut jih razvij ter jih zarumeni v pečici.

581. **Divji golobje v kvaši.**

Skuhaj pol vode pol vinskega kisa ter precej zrezane čebule in kakih 15 zrn celega popra, in deni v to kvašo golobe za par dni. Potem jih nasoli in pretakni s slanino ter jih duši četrt ure s kvašo in juho. Da bo sok, ki se nateče v kozi, bolj gostljat, mu primešaj žlico drobtin od črnega kruha. Tudi kako žlico smetane mu lahko primešaš.

582. **Pečene brinovke** (Krammetsvögel).

Oskubi brinovke, izkroži jim oči, odreži spodnji del kljuna; želodce in jetra pa deni zopet nazaj v trebuh. Nasoli jih ter odrgni tudi nekoliko s poprom, potem jih natakni na špiljo in jih peci četrt ure. Polivaj jih vedno s surovim maslom in preden jih neseš na mizo, tudi z limonovim sokom.

Ali: Poveži brinovke v tanke slaninske rezine ter jih speci v kozi, v katero deni par brinjevih jagod in malo surovega masla. Polivaj jih z juho in z njih sokom.

Ali: Natakni nasoljeno brinovko na špiljo, potem rezino slanine, nato majhno peresce vrtne kadulje (žajblja), potem zopet brinovko i. t. d., dokler ni špilja polna. Speci brinovke na tej špilji ter jih potresi z drobno sesekljanim peteršiljem in polivaj s surovim maslom in juho. Spodaj postavi seveda kozo.

583. **Ocvrte brinovke.**

Prereži oskubljene, očejene in nasoljene brinovke po dolzem črez pol, odrgni jih s poprom, a ne preveč, pomoči jih v raztepenem jajcu ter povaljaj v kruhovih drobtinah. Potem jih ocvri na surovem maslu ali na masti.

584. **Brinovke v obari.**

Nareži v kozo, namazano z mastjo ali maslom, na rezance čebule in deni na to čebulo več oskubljenih in očejenih brinovk. Peci jih tako dolgo, da se bo čebula pod njimi zarumenila. Potem stolci dve teh brinovk v možnarju, prideni še malo čebule in duši to na surovem maslu; črez nekaj časa prilij kozarec vina in 2 kozarca juhe ter prideni še 3 žlice žemeljnih, na maslu zarumenelih drobtin.

Ko zavre ta obara, jo precedi na ostale brinovke, prevri jo iznova, potem jo daj s kako močnato jedjo na mizo.

585. **Brinovke z rižem.**

Speci kakih 8 brinovk; potem jim odreži glave ter jih stolci z drobovino vred (samo želodcev ne) v možnarju. To sekanico duši na surovem maslu s čebulo in par stolčenimi brinjevimi jagodami. Prideni tudi malo drobno zrezanega telečjega in svinjskega mesa. Potem nalij na to 2 zajemalki goveje juhe, prevri jo in precedi sok k dušenemu rižu, na katerega naloži črez pol prerezane, že prej pečene brinovke.

586. **Drozgi.**

Pripravi jih prav tako, kakor brinovke.

587. **Cipe.**

Oskubi jih, poberi iz njih drob, natakni jih s kaduljo (žajbljem) in slanino na špiljo ter jih tudi speci kakor brinovke.

588. **Pečena divja raca.***

Oskubi veliko divjo raco; mah pa osmodi, odstrani vse nečedno ter jo nasoljeno speci. Polivaj jo z mastjo ali maslom.

Ali pa jo nasoli in odrgni s poprom, pretakni jo s slanino in jo pri pečenju polivaj s surovim maslom. K racam daj kakoršnokoli solato.

---

* Divje race so dvojne vrste, mesne in postne. Mesne imajo prste zraščene s plavutno kožico, tako da tvarja njih noga lopatico, s katero se poganjajo v vodi naprej; postne račice pa imajo vsak prst zase.

589. **Dušena divja raca.**

Očejeno in osoljeno divjo raco deni v kozo na maslo, slanino, čebulo, peteršilj, zéleno, korenje, vse zrezano na tanke listke; prideni tudi prav malo ingverja in dišeč klinček. Vse to zarumeni, a pazi, da se ti ne prižge. Potem prilij 3 dele juhe in 1 del vinskega kisa, pomoči kosec masla v moko in ga deni tudi k raci, da se omaka malo zgosti; raco zreži, omako pa precedi in deni vanjo še limonovega soka, košček sladkorja in malo kapar. Prevri to še enkrat in oblij z omako zrezano raco. Okrog pa deni kako jed iz maslenega testa. — Tako pripraviš lahko tudi domačo raco ali pa lisko (postno račico).

590. **Divja raca v sardelni omaki.**

Peci na ražnju divjo, malo nasoljeno raco ter jo polivaj s surovim maslom. Sesekljaj tudi 3 očejene sardele ter jih deni v kozo pod raco. S to omako polivaj raco pogostokrat mej pečenjem. Ko je raca pečena, jo zreži ter jo oblij z omako, ki je ostala v kozi.

591. **Divja raca v omaki s kaprami.**

Osoli raco, pretakni jo s slanino ter jo speci na ražnju ali v kozi. Pečeno zreži na 4 dele in jo oblij s sledečo omako: Zalij prežganje iz dveh žlic masti, na kateri se je pekla raca, in ene žlice moke s par zajemalkami krepke juhe; tej omaki prideni še pol kozarca kapar in 5—6 na listke zrezanih, mariniranih t. j. v kisu vloženih jurčkov; prevri vse še enkrat in oblij zrezano raco z omako.

592. **Divja raca v kvaši.**

Vzemi četrt litra vode, prav toliko vina ter pol manj vinskega kisa in skuhaj v tem 1 zrezano čebulo in druge zelenjave, kakoršno devlješ v juho, par brinjevih jagod,

malo materine dušice, prav malo rožmarina in lovorjev listič. V to kvašo deni raco za 1 dan; potem jo nasoli in odrgni s poprom, — ako hočeš, jo tudi preslanini, — in jo speci v pečici. Polivaj jo s surovim maslom, juho in kvašo.

Ali pa ne devlji race v kvašo, temveč jo samo pri pečenju polivaj ž njo. Korenine, ki so bile v kvaši, zarumeni na masti, na kateri se je pekla raca, in jih zalij z juho in kvašo, da se odkuhajo. Posebej v ponvi pa naredi malo prežganja, na katero precedi to juho. Prideni še kisle smetane, drobno sesekljanih jeter od race in malo kapar. S to omako oblij raco.

593. **Postne račice.**

Bandirke, liske in sploh vse postne race oskubi, poberi drob iz njih, operi jih ter jih speci. Polivaj jih s surovim maslom in juho. Ker imajo jako gosto perje, jih tudi lahko kar odereš.

Ali: Duši postne račice na slaninskih rezinah, zrezani čebuli, peteršilju, zéleni, korenju, lovorjevem lističu, limonovih olupkih in materini dušici. Prilivaj polagoma malo juhe in vina. Potem mast odlij; korenine pa zalij še z juho in vinom. Na odliti masti naredi prežganje in precedi nanje juho in vino iz koze. Zavri to omako, prideni — ako hočeš, še kako žlico kisle smetane in oblij zrezane račice z omako.

Ali pa skuhaj kvašo kakor za velike divje race (glej prejšnjo številko), deni bandirke za 1—2 dni v kvašo, potem jih speci kot velike race.

594. **Morska raca, mazorina.**

Pripravi vinsko kvašo (gl. št. 525., III.) in deni vanjo oskubljeno mazorino. Kadar jo potrebuješ, jo nasoli ter jo speci kakor vsako drugo raco, katero si dejala v kvašo (gl. št. 592.). Ko je gotova, jo zreži ter precedi nanjo sok, ki se je natekel v kozi, ali pa prideni tudi malo kisle smetane, v kateri razmotaj žličico moke.

Ako ne utegneš dejati mazorine v kvašo, jo samo popari s kvašo, ali pa jo duši na koreninah in dišavah, katere bi imela dejati h kvaši ter polivaj raco pomalem z juho in vinom. Ta sok precedi na zrezano raco.

595. **Divja gos.**

Mlade divje gosi lahko pripraviš na vse iste načine kakor divje race. Stare divje gosi pa popari in jih deni za par dni v vinsko kvašo (gl. št. 525., III.). Potem jih pripravi kakor race. Ako jih narediš brez kisle smetane, daj zraven brusnične, črešnjeve, češpljeve ali kake druge sladke omake.

596. **Pečen divji petelin.**

Divjega petelina obesi za par dni (2 — 3) na kak mrzel kraj ali ga deni v glinast lonec ter ga dobro pokrij. Potem oskubi petelina, ali mu iztrgaj samo večje perje ter ga oderi. Glavo pa pusti celo ali jo odreži. Vzemi drob iz petelina izkroži oči, odreži spodnji del kljuna, odrgni ga s soljo in poprom, pretakni ga prav dobro s slanino, obloži še s slaninskimi rezinami, zavij ga v papir, namazan s surovim maslom ter ga deni v namazano kozo na narezano čebulo, peteršilj, zéleno, korenje in par stolčenih brinjevih jagod. Polivaj ga z juho in vinom ter ga peci tako 4 ure. Ko je mehak, naredi posebej v ponvi malo prežganja, zalij ga s precejenim sokom, ki se je natekel v kozi, ako treba, prilij še vina in juhe ter prideni malo kisle smetane in — ako hočeš — tudi nekaj kapar. Potem razvij petelina, zreži ga in ga polij s to omako. Glavo pa razčesaj ter jo tako obrni, da gleda petelin nazaj po sebi.

597. **Divji petelin v kvaši.**

Skuhaj vinsko kvašo, kakor za zajca (gl. št. 525., III.), samo prideni ji še kak listek rožmarina in lovorja. V to

kvašo deni petelina za 4—5 dni. Kvašo moraš poleti vsaki dan prevreti, enkrat ali dvakrat pa celo povsem novo skuhati, da se ti petelin ne usmradi. Potem ga nasoli, preslanini in ga duši v kozi na slaninskih rezinah 3 ure. Polivaj ga s kvašo in juho ter prideni naposled kisle smetane, v kateri razmotaj žlico moke.

598. **Klobasice divjega petelina.**

Zreži in sesekljaj ostanke pečenega divjega petelina; prideni soli, popra, 2 jajci, pol v juhi namočene in ožete žemlje; stolci to dobro v možnarju, napravi potem majhne polklobasice, katere pomoči v raztepeno jajce, povaljaj v kruhovih drobtinah ter jih ocvri na surovem maslu. Obloži klobasice s četrtinkami limon ter jih daj s kako omako na mizo.

599. **Pečen fazan.**

Obesi fazana za par dni na mrzel kraj, potem ga suhega oskubi, — samo glave ne, — nasoli ga noč prej; zjutraj ga dobro pretakni s slanino in ga peci na ražnju. Polivaj ga pogostokrat z razbeljenim surovim maslom. Ali ga pa obloži s slaninskimi rezinami, zavij ga v čist, s surovim maslom namazan papir ter ga peci v kozi. Pri pečenju ga polivaj z juho. K fazanu daj kake kisle in sladke solate.

600. **Dušen fazan.**

Pretakni nasoljenega fazana s slanino; nareži v kozo dosti čebule, peteršilja, zélene, korenja in prideni še žlico masti ali masla. Na tem duši fazana. Prilij tudi par žlic juhe in kozarec črnega vina. Ko je fazan mehak, ga vzemi iz koze in ga zreži na kosce. Lepe kose zloži na krožnik, katerega postavi pokritega v pečico, slabše pa stolci v možnarju s polovico ocvrte žemlje. V kozo, iz katere si

vzela fazana, deni še malo masla in zarumeni na njem žlico moke. To prežganje zalij s par zajemalkami juhe in s kozarcem vina. Prideni tudi one kosce fazana, ki si jih stolkla v možnarju in malo limonovih olupkov; prevri to omako ter jo precedi na zrezanega fazana. Zraven daj rahlih kolačkov in kake sladke solate.

601. **Ruševec ali škarjevec** (Schildhahn).

Mladega ruševca pripravi tako kakor fazana, starejšega pa tako kakor divjega petelina. Ali ga pa samo obloži z zelenjavo in dišavami ter ga zavij v prtič, namočen v vino ali vinski kis, t. j. mariniraj ga. Črez kake 2 ali 3 dni odstrani zelenjavo, nasoli ruševca, pretakni ga s slanino in ga speci ali duši.

602. **Siva čaplja** (Fischreiher).

Siva čaplja je postna jed. Oskubi jo in očedi ter jo prekuhaj v kisu in vodi, da izgubi meso zopern okus. Potem jo peci na zelenjavi in dišavah, kakoršne potrebuješ za vinsko kvašo. Polivaj jo z juho in vinom. Nato vzemi čapljo iz koze, poštupaj korenine z moko, zarumeni jo in zalij prežganje z juho in vinom. Prideni še malo kisle smetane in — ako hočeš — limonovega soka — ter precedi omako na zrezano čapljo.

Pastete.

V novejšem času delajo kuharice pastete navadno v visokih porcelanastih lončkih ali terinah, ki so navlašč zato pripravljene ter se jako dobro zapirajo, da jih je lahko razpošiljati daleč po svetu. — Ako pa nimaš takih lončkov, tedaj moraš napraviti posodice iz maslenega ali krhkega testa.

603. Testene posodice.

I. **Navadna pasteta.** Naredi masleno testo brez jajec (gl. št. 1054., III.) ali krhko testo (gl. št. 1054., IV.), pusti ga nekaj časa počivati in ga potem razvaljaj bolj debelo. Iz tega testa izreži 2 jednaka, okrogla kolača iste velikosti kot je model, v katerem hočeš peči pasteto. Nato obloži dno in strani modla z belim papirjem, položi na dno pripravljeni kolač ter ga pomaži ob robu z razmotanim jajcem. Iz ostalega testa pa izreži dolg, približno 2 prsta širok pram ali pas, katerega pritisni ob strani modla ter tudi ob kolaček na dnu, da se s tem dobro sprime; zlepi z jajcem tudi konca prama, ki morata priti navskriž. To s testom obloženo posodo napolni s kako sekanico, ragú ali s čim drugim, pomaži zgoraj rob testa z jajcem, deni po vrhu drug kolaček, pritisni ga ob rob, katerega nazobčaj potem z nožem, pomaži še gornjo stran kolačka z jajcem in položi nanjo iz ostankov testa izrezane majhne oblike

ali podobice, kar naj služi za okrasek. Pasteto speci v precej vroči pečici.

II. **Male pastete.** Zvaljaj testo kakor prej in izreži iz njega z obodcem za krofe male kolačke. Polovico teh kolačkov pusti celih, iz druzih pa izreži z manjšim obodcem sredo, da dobiš obročke. Potem namaži cele kolačke z jajcem, položi na vsakega po en obroček, speci pastete ter jih potem napolni s kakim nadevom.

III. Obloži dno in strani večjih ali manjših modlov s testom, kakor pri št. I.; v sredo pa deni čistega papirja in v papir fižola, tako da bodo modelčki povsem polni. Postavi jih v pečico ter speci te testene skorje. Črez nekaj časa vzemi iz njih fižol in papir ter jih postavi za par minut nazaj v pečico, da se tudi znotraj zarumené. Potem jih napolni z nadevom.

604. **Pasteta iz sekanice.**

Sesekljaj na drobno ostanke pečenke, primešaj jim par žlic pečenkinega soka, 3 jajca, malo kisle smetane, popra, soli, limonovih olupkov, kapar in sardel, vse drobno sekljano, ter par žlic belega vina; deni ta nadev v model, obložen s testom (gl. št. 603. I.), pokrij pasteto s testenim pokrovcem ter jo speci.

Ali: Primešaj sesekljani teletini toliko malih žličic drobtin, kolikor imaš velikih žlic sekanice, prilij še 2 žlici belega vina in 2 žlici juhe ter duši to malo časa. Potem prilij še nekoliko vina in juhe, prideni sesekljanih limonovih olupkov, žlico kapar in 3 sardele, napolni s tem nadevom majhne pastete (št. 603. II.) ter nesi še gorke na mizo.

605. **Ragú-pasteta.**

Zreži drob od perutnine na kosce, prideni tudi malo druzega kurjega mesa; deni to v svetlo omako, pripravljeno

iz surovega masla, malo moke, pečenkinega soka in juhe; primešaj še karfijole, limonovega soka in — ako hočeš — kak rumenjak. S tem nadevom napolni pastete (št. 603. II.) ter daj gorke na mizo.

Ali pa naredi telečji ragú ali ragú iz divjačine, kateremu lahko prideneš na listke zrezanih šampinjonov ali gomoljik (trifljev).

Ribji ragú. Napravi svetlo omako kakor zgoraj ter deni vanjo na kosce zrezanih pečenih rib, rakovih repkov, malo zrezanega mesa od žab, kuhanih ali dušenih špargljev, ali graha ter prav malo muškatovega oreha. S tem nadevom napolni pastete (št. 603. II.).

606. **Pasteta iz teletine.**

Premelji 2—3 krat v sekalnem stroju pol *kg* teletine in ji primešaj 3 rumenjake, nekoliko najboljše ledvične masti, prav drobno stolčenih dišav za pastete, soli, popra, zrezanih ali nastrganih limonovih olupkov in pol v mleku namočene žemlje. Vse to prav dobro zmešaj in deni vrsto nadeva v model, obložen z maslenim testom (gl. št. 603. I.). Že par ur prej pa pripravi več rezin od telečjega stegna, potolci jih, posipaj s soljo, poprom in sesekljanim lukom ter pokapaj z limonovim sokom. Pokrij nato vrsto nadeva s tako telečjo rezino in deni vrhu rezine zopet telečjega nadeva. Tako menjavaj, dokler ni model poln. Pokrij pasteto še kakor navadno s testenim kolačkom in jo kuhaj v sopari 2—3 ure ali pa jo speci v pečici.

607. **Možganja pasteta.**

Zarumeni na surovem maslu polovico majhne zrezane čebule ter prideni potem očejene možgane ene telečje glave, sesekljanega zelenega peteršilja, malo stolčenega popra, soli, 3 razmotana jajca in malo na maslu ali dobrem olju

dušenih, drobno sesekljanih gob. S tem nadevom napolni pastete (št. 603. II. ali III.).

608. **Pasteta s parmazanskim sirom.**

Napravi prežganje iz surovega masla in dveh žlic moke; zalij ga z dvema zajemalkama mleka, prideni soli, 1 rumenjak, kozarec parmazanskega sira in sneg enega beljaka; napolni s tem pastete (št. 603. III.) ter daj gorke na mizo.

Ali: Stolci v možnarju 14 dek parmazanskega sira; prideni mu 7 dek surovega masla in tolci to skupaj. Potem primešaj še 2 celi jajci in malo soli ter tolci to še četrt ure. Nato izreži z obodcem za krofe iz maslenega testa male kolačke, pomaži jih z razmotanim jajcem, nadevaj polovico s kupčki pripravljenega nadeva, položi nanje drugo polovico kolačkov ter speci pastete v pečici.

609. **Pasteta iz telečjih jeter.**

Izstrgaj četrt *kg* telečjih jeter; potem razbeli 14 dek sesekljane slanine, prideni drobno zrezane čebule in jetra ter duši to pokrito. Črez nekaj časa zalij jetra z juho, primešaj še soli, popra, sesekljanih limonovih olupkov in 2 žlici žemeljnih drobtin. Obloži majhne modelčke z maslenim ali krhkim testom, napolni jih skoraj do vrha s pripravljenimi jetrami, poškropi z rudečim vinom, položi na vsakega rezino slanine in pokrij to s kolačkom od testa; speci pastete ter daj gorke na mizo.

610. **Mrzla jetrna pasteta.**

Izstrgaj 30 dek telečjih jeter, s katerih potegni prej kožico. Potem zmešaj dobro 8 dek surovega masla, 30 dek prekajene svinjine, 8 dek prekajene in 4 deke paprikovane slanine, 1 belo čebulo, dišave za pastete, vse drobno sesek-

ljano, 6 žlic v mleku napojenih žemeljnih drobtin, 2 celi jajci in 1 rumenjak ter prideni naposled še izstrgana jetra. Namaži model za pastete dobro s surovim maslom, deni pripravljeno nadevko vanj in kuhaj pasteto 1 uro v sopari. Potem zvrni še vročo; zrezati jo smeš pa šele naslednji dan. Na mizo daj mrzlo, s peteršiljem okrašeno.

611. **Pasteta iz gosjih jeter.**

Potegni z dveh gosjih jeter kožico, zreži jih na listke ter jih pretakni z gomoljikami, zrezanimi na rezance; posipaj jih z belim poprom in soljo ter jih pokrij. Potem zreži na drobne rezine četrt *kg* telečjih jeter, duši jih s štirinajstimi dekami zrezane slanine, sesekljanim zelenim peteršiljem in čebulo ter prilivaj polagoma malo juhe in rudečega vina. Ta jetra stolci nato v možnarju in jih pretlači skozi cédnik (Durchschlag). Nadevu primešaj še dušenih gomoljik in soli. Potem obloži model z maslenim ali s krhkim testom, pokrij dno z rezinami od slanine, nanje deni vrsto zmesi od telečjih jeter in gomoljik in na to vrsto gosjih jeter; tako menjaj, dokler ne porabiš vseh jeter. Povrhu deni zopet slaninske rezine, pokrij jih še s testenim kolačem, katerega pritisni ob rob, pomaži ga z razmotanim jajcem ter peci pasteto kaki 2 uri. Pasteto daj mrzlo na mizo.

Ako imaš terino, t. j. porcelanast lonec, ki se jako dobro zapira, pa ne potrebuješ nikakega testa, temveč napolni kar lonec s pripravljenim nadevom.

612. **Pasteta iz jeter in svinjskega mesa.**

Opeci 40 dek telečjih jeter in 40 dek svinjskega mesa, potem sesekljaj oboje dobro in pretlači to z dvema okroglima, v mleku namočenima žemljama skozi sito. Primešaj še dve celi jajci, 1 rumenjak, soli, popra in dišave (Neugewürz), na kocke zrezane, kuhane slanine in prekajene svinjine. Deni vse v terino (posodo za pastete) na rezine slanine, zapri

posodo, zamaži jo s slabim testom ter jo deni v kozo vrele vode, ki naj sega terini do srede, kuhaj pasteto 1—2 uri ter jo daj mrzlo na mizo.

613. **Beefsteak-pasteta.**

Speci prazno pasteto (št. 603. III.), a biti mora velika. Obenem praži tudi prav majhne, okrogle krompirčke na surovem maslu, da bodo lepo rumeni; posipaj jih tudi s sesekljanim peteršiljem. Potem speci majhne beefsteake, a pazi, da ostanejo sočnati. Ko so gotovi, jih naloži v gorko skledo drug vrh druzega; okrog pa naloži krompirčke in tudi prazen prostor mej beefsteaki izpolni s krompirjem. Naposled pokrij vse to z gorko testeno pasteto. Na surovem maslu pa, na katerem so se pekli beefsteaki, zarumeni malo moke, zalij prežganje z vinom in juho, prideni par dušenih šampinjonov in čebule ter daj to omako k pasteti.

614. **Ribja pasteta.**

Odberi ribje meso od kosti, posoli ga in posipaj z belim poprom. Potem zarumeni na maslu pol zrezane čebule, ocvri na tem 3 jajca, prideni še pol žemlje, namočene v mleku, žlico surovega masla, pol kozarca juhe, soli, muškatovega oreha, 1 surovo jajce in ribje meso; stolci to v možnarju, napolni z nadevom pasteto (št. 603. I.) ter jo speci v pečici.

Ali: Zalij z ribjo juho svetlorumeno prežganje; prideni omaki kisle smetane, paprike, malo soli in na kocke zrezane pečene ščuke ali kake druge ribe. Deni nadev v pečene testene skorje (št. 603. II. ali III.) ter daj pastete gorke na mizo.

615. **Rakova pasteta.**

Pripravi ribje sekanice kakor za ribjo pasteto in zelenega, na surovem maslu dušenega graha ter deni v pasteto (št. 603. I.) vrsto ribje sekanice, vrsto graha in vrsto rakovih

repkov; s tem menjaj tako dolgo, da napolniš s testom obloženo posodo, katero pokrij s testenim kolačkom ter speci pasteto.

616. **Sardelna pasteta.**

Ostrgaj in namoči v vinu pol žemlje; ocvri na maslu pol sesekljane čebule, prideni še namočeno žemljo in duši to nekaj časa. Potem očedi in sesekljaj 6 sardel, primešaj jim 10 dek surovega masla, nastrganih limonovih olupkov in 2 rumenjaka; vse to prideni dušeni žemlji ter duši vse skupaj še nekaj časa. Nato zvaljaj masleno testo, izreži iz njega z obodcem za krofe kolačke, pomaži jih polovico z jajcem, deni na vsakega kupček nadeva ter jih pokrij s praznimi kolački. Stisni jih še dobro ter jih speci.

617. **Pasteta od divjačine.**

Deni zajca ali srno za par dni v kvašo, duši jo kot navadno; sesekljaj potem meso, primešaj mu kozarec vina in malo juhe ter kuhaj to še nekaj časa, na kar prideni 1 celo jajce in 3 polne žlice sardelnega masla. Vse to pretlači skozi cédnik, primešaj olupkov polovice limone, žlico sesekljanih kapar, polno žlico v juhi kuhanih, drobno zrezanih gomoljik (trifljev) ali jurčkov, nekoliko limonovega soka in prav malo muškatovega cveta. Potem obloži model z maslenim ali krhkim testom (gl. št. 603. I.), pokrij dno z rezinami slanine, napolni model skoraj do vrha s pripravljenim nadevom, katerega pokrij s kaprami, rezanci od sardel in kuhanimi ter na listke zrezanimi gomoljikami, deni po vrhu zopet rezine slanine in vse to pokrij s testenim kolačem, katerega pomaži z jajcem, naredi nanj iz ostankov testa kak okrasek ter speci pasteto. Daš jo lahko gorko ali mrzlo na mizo.

Tako pasteto narediš tudi lahko iz fazanovega, jerebičjega ali prepeličjega mesa.

Ali: Speci prepelice, jerebice, kljunače ali kako drugo divjo perutnino, poberi vse meso s kosti ter ga prav drobno

seseklјaj. Potem ga duši s surovim maslom; prideni tudi v mleku namočene žemlje, dišave za pastete, malo kisle smetane in 1 jajce. S tem napolni kakor prej pasteto in jo speci.

Ali: Zreži najboljše meso od kljunačev, fazanov, jerebic, prepelic in druge divje perutnine na majhne kosce, posipaj ga s soljo, poprom, sesekljanim lukom, peteršiljem, šampinjoni ali limonovimi olupki ter poškropi z dobrim vinom. Naslednjega dne obloži model z maslenim ali krhkim testom (gl. št. 603.), pokrij dno z rezinami slanine in tankimi tolčenimi rezinami goveje pljučne pečenke ali telečjega stegna, deni na to marinirano meso, potresi ga s kockami slanine in s kruhovimi drobtinami, ali ga pokrij s tankimi rezinami surove, prekajene svinjine, deni na to še testen pokrovec, kakor na vse druge pastete te vrste, okrasi ga, pomaži z jajcem ter peci pasteto bolj počasi poldrugo do 2 uri. Po preteku prve pol ure jo pokrij s papirjem, namazanim s surovim maslom, da se ne bo pasteta pri vrhu preveč zarumenila.

Mesto divje perutnine vzameš za to pasteto lahko tudi domače golobe ali piščance.

618. **Ptički v gnezdu.**

Napravi masleno testo, zvaljaj ga prst debelo, z obodcem za krofe izreži iz njega 10—12 kolačkov ter prav toliko obročkov; položi na vsak kolaček kupček sekanice od divjačine (gl. št. 617.) in na to majhnega, s slaninskimi rezinami pečenega ptička (prepelico, cipo ali kaj druzega) ter položi nanj obroček, da bo videti, kakor da sedi ptiček v gnezdu. Položi tudi na glavo vsakega ptička košček testa in postavi gnezdeca v pečico. Ko so pečena, odstrani testo raz glave ter daj ptičke v gnezdih na mizo.

Ali: Napravi testene posodice, podobne gnezdom, napolni jih s papirjem in fižolom, (gl. št. 603. III.), katerega

odstrani, ko so posodice pečene. Deni v vsako tako posodico pečenega ptička, politega s sokom, na katerem se je pekel, ter daj gnezdeca takoj na mizo.

619. **Mrzla pasteta.**

Duši zajca ali srno s kvašo; prideni tudi četrt *kg* telečjih jeter, četrt *kg* slanine, (oboje zrezano na listke), malo celega popra, 1 čebulo, nekoliko pehtrana in četrt litra vinskega kisa. Dušiti moraš to tako dolgo, da bo popolnoma mehko. Potem odberi kosti, zreži vse s sekljačem, pretlači skozi sito, in ako je pretrdo, prilij še malo juhe. Tej nadevki primešaj še soli, 2 celi jajci in na kocke zrezane slanine. Deni zmes v terino za pastete ali v model in jo kuhaj 1 uro v sopari.

620. **Pastete s sočivjem in drugimi prikuhami.**

Skuhaj na majhne kocke zrezane rumene repe, šparglјev, zelenega graha in fižola v stročji in pripravi mej tem tudi sledečo omako: Zreži slabejše kosce teletine ali ostanke perutnine na kocke, prideni malo korenja, peteršilja, čebule, celega popra, dišave, lovorjev listič in prav malo juhe; duši to tako dolgo, da se ves sok zduši, poštupaj potem meso z moko, in ko se zarumeni, zalij prežganje z juho ter pusti to še nekaj časa vreti. Nato precedi omako v drugo posodo, poberi mast ž nje, primešaj ji skodeljico kisle smetane in ko se omaka dovolj pokuha, ji primešaj pripravljene prikuhe; zmešaj vse dobro, napolni s tem že pečene testene posodice (št. 603. III.) ter jih daj takoj na mizo. Podajo se zlasti okrog kake pečenke.

621. **Riževa pasteta.**

Skuhaj v mleku 14 dek riža tako, da bo gost ter ga postavi na hlad. Nato umešaj za jajce rakovega masla, prideni 4 rumenjake in pozneje riž ter sneg štirih beljakov.

Istočasno skuhaj tudi telečja ušesa, šparglje in šampinjone, zreži vse na majhne kosce ter duši to in precej rakovih repkov malo časa na rakovem maslu, nakar primešaj 2 rumenjaka, katera razmotaj z mrzlo juho. Naredi krhko testo, iz katerega napravi testeno posodo za pasteto (št. 603. I.), deni vanjo najprej polovico riža, pokrij to s pripravljenim ragú in vrhu tega naloži drugo polovico riža; pokrij pasteto s testenim pokrovcem, naredi nanj iz testa okraske, pomaži z razmotanim jajcem in peci pasteto približno 3 četrt ure.

622. **Krompirjeva pasteta.**

Zreži 8—10 ne prav mehko kuhanih krompirjev na listke ter jih osoli. Pripravi tudi kuhane sesekljane svinjine. Nato obloži model s krhkim testom (gl. št. 603. I.), pokrij dno s krompirjevimi rezinami, katere posipaj s parmazanskim sirom, deni povrhu malo kisle smetane in surovega masla ter na to vrsto sesekljane, prekajene svinjine, potem zopet krompirja, parmazanskega sira i. t. d., da bo model skoraj poln. Pokrij pasteto s testenim pokrovcem, okrasi ga, pomoči z jajcem ter speci pasteto.

623. **Pasteta z makaronami.**

Primešaj kuhanim, odcejenim makaronam sesekljane, prekajene svinjine, 2 rumenjaka in par žlic kisle smetane ter duši to malo časa na surovem maslu; primešaj naposled še parmazanskega sira ter napolni s to zmesjo testene posodice (št. 603. III.), katere daj takoj na mizo. Posodice morajo biti še vroče.

Mesto makaron vzameš tudi lahko široke rezance, katere tudi skuhaj v slani vodi in jih odcedi.

624. **Male pastete.**

Napravi masleno testo, zvaljaj ga pol *cm* debelo, izreži iz njega z obodcem za krofe majhne kolačke, deni na

polovico teh kolačkov po kepico mesne sekanice, kakoršne potrebuješ za pasteto št. 604. ali tudi ribje sekanice (gl. št. 614.), pokrij kolačke z drugo polovico izrezanega testa, da dobiš oblike krofov, katere stisni skupaj, izreži z manjšim obodcem, namaži z raztepenim jajcem ter speci v kozi, namazani s surovim maslom.

Ali: Speci prav majhne, približno 4 *cm* visoke testene posodice (gl. št. 603. III.), napolni še vroče s kakim ragú, z dušenimi želišči, gosjimi jetri in gomoljikami, z dušenim rižem, zmešanim z ostrigami ali šampinjoni i. t. d. ter jih daj takoj na mizo in sicer h pečenki kakoršnekoli vrste. Ako so posodice napolnjene z mesnim ragú, se pa tudi dobro podajo h kaki prikuhi.

Jajčne jedi.

625. Trdo kuhana jajca.

Deni jajca previdno v mrzlo vodo in jih pusti, naj vró 8—10 minut. Ako pa hočeš, da bo rumenjak še mehak, jih kuhaj samo 3—5 minut.

626. Mehko kuhana jajca.

Ako pristaviš jajca z mrzlo vodo, jih pusti samo tako dolgo na štedilniku, da dobro zavro, potem jih vzemi z žlico iz kropa; ako pa jih deneš v krop (tedaj pa jih moraš prej z gorko vodo umiti, da ne popokajo), jih ne pusti, da vró dalje časa, nego 2 minuti.

627. Zakrknjena jajca (Spiegeleier).

Ubij vsako jajce posebej v zajemalko, katero drži tako dolgo v vreli vodi ali juhi, da se beljak strdi, rumenjak pa mora ostati mehak. Takoj, ko jajce ubiješ, ga tudi osoli.

628. Navadna jajčna jed.

Razmotaj 4—6 jajec s soljo ter jih vlij v ponev na razbeljeno maslo; pusti jih tako dolgo na ognju, da se

zunaj zarumené, znotraj pa morajo ostati mehka. Potreseš jih lahko tudi z drobno zrezanim drobnjakom. To jajčno jed daj s solato na mizo ali pa jo deni na kako prikuho.

S špargljı. Skuhaj šparglje, zreži jih na pol prsta dolge kosce ter jih polij s sledečo omako: Napravi prežganje iz surovega masla in moke, zalij ga z juho, v kateri so se kuhali špargljı in pretlači vanje tudi slabejše dele špargljev. Prideni še soli in sesekljanega zelenega peteršilja. Omaka ne sme biti preveč gosta. Postavi na štedilnik kozo, v kateri so špargljı v omaki, ubij vanjo 6—10 jajec, premešaj, osoli in počakaj, da se strdi. Sesekljaj zelenega peteršilja in posipaj jed ž njim; okrog pa daj na četrtinke zrezanih, trdo kuhanih jajec.

S klobasami. Ubij 6—8 jajec, raztepi jih in osoli, primešaj jim sesekljano ali na listke zrezano, prekajeno klobaso, vlij jajca na razbeljeno mast ali surovo maslo, s katerim ne smeš šteditı, in počakaj, da se strdi. Jed daj s solato na mizo ali jo deni na kako prikuho.

629. **Ocvrta jajca** (Ochsenaugen).

Razbeli masla v ponvi za omelete ali v ponvi, ki ima na dnu napravljene okrogle globine, ter ubij v vsako globino ali kar na gladko ponev po vrsti jajca, drugo poleg druzega; osoli jih in potresi s poprom ter jih pusti tako dolgo pri ognju, da se beljaki strdé in spodaj malo zarumené, rumenjaki pa morajo ostati mehki. Ocvrta jajca deni na kako prikuho ali na beefsteake.

S sardelami. Pripravi jajca kakor prej, a ko so gotova, deni med vsako kupček sesekljanih sardel, zmešanih s surovim maslom.

630. **Jajčni podmet** (Eingerührtes).

Razmotaj kolikor jajec, toliko žlic mleka ali sladke sveže smetane in soli, vlij to na razbeljeno maslo ter mešaj

neprestano, dokler se nekoliko ne zgosti ter postane slično močniku. Primešaj jajčnemu podmetu še drobno zrezanega drobnjaka, — ako hočeš — tudi popra ter ga daj takoj na mizo.

S sardelami. Primešaj jajcem sardelnega masla ter napravi jajčni podmet kakor prej, a na sardelnem maslu.

S svinjino. Primešaj gotovemu jajčnemu podmetu sesekljane prekajene svinjine.

Z gobami. Duši na maslu sesekljane gobe s peteršiljem, soljo in poprom; obenem napravi tudi običajni jajčni podmet. Potem pa naredi na krožniku križ iz gob in jajčnega podmeta, ali pa deni v sredo gobe, a okrog njih deni jajčni podmet ali pa narobe.

Ali: Razmotaj dušene gobe z jajci in mlekom ter napravi iz tega jajčni podmet.

Z raki in šparglji. Skuhaj kakih 20—25 špargljev ter jim odreži glavice, katere deni na gorko. Kar je še mehkega pri špargljih, zreži tudi na majhne kosce; te in nekaj sesekljanih kuhanih rakovih repkov primešaj z mlekom in soljo razmotanim jajcem ter napravi iz tega jajčni podmet na rakovem maslu. Okrog jajčnega podmeta na krožnik pa zloži rakove repke in zabeljene špargljeve glavice.

631. **Nadevana jajca.**

I. Olupi 6—8 trdo kuhanih jajec, prereži jih po dolgem črez pol, vzemi rumenjake iz njih ter jih zmešaj s surovim maslom, soljo in poprom. Deni v vsako jamico beljaka malo tega nadeva in zloži jajca v kozo, v kateri stopi žlico surovega masla; prideni še kozarec kisle smetane, drobno sesekljanega peteršilja in drobnjaka ter peci to kakih 10 minut v pečici. — Mesto surovega masla lahko tudi primešaš rumenjakom sardelno maslo.

II. **Z rakovim mesom.** Skuhaj na trdo 6—8 jajec, olupi jih in zreži po dolgem črez pol. Napravi tudi iz dveh

jajec jajčni podmet (gl. št. 630.), primešaj mu sesekljane rumenjake, katere vzemi iz trdo kuhanih jajec, potem ostrgano, v smetani namočeno žemljo, drobno sesekljane rakove repke, malo rakovega masla (gl. št. 1314.), soli in muškatovega cveta ter nadevaj s tem polovice kuhanih beljakov. Kar ti ostane nadeva, ga zmešaj s sladko smetano ter oblij s to omako jajca, katera deni prej v kozo ter jih v pečici opeci.

Nadev od svinjine. Skuhaj jajca kakor prej ter vzemi iz njih rumenjake, katerim primešaj sesekljane, prekajene svinjine, kisle smetane, 1 surov rumenjak in sesekljanega drobnjaka. S tem nadevaj jajčne polovice, polij jih s smetano ter jih peci kakor prej.

Gobov nadev. Sesekljaj jurčke, gomoljike ali kake druge gobe ter jih duši na surovem maslu ali finem olju s soljo, poprom, sesekljanim peteršiljem in par žlicami kisle smetane; naposled prideni še stlačene rumenjake ter deni nadev v beljakove jamice. Jajca peci nekaj časa na maslu ali olju.

Mrzla nadevana jajca. Skuhaj jajca na trdo; vzemi rumenjake iz njih ter jih zmešaj s sardelnim maslom, finim oljem, soljo, poprom in sesekljanim drobnjakom ter deni ta nadev v beljakove jamice. Nadevana jajca zloži na krožnik, okrog pa deni na listke zrezane kisle kumarice, očejene sardele in z oljem in kisom zabeljenega cvetnega zelja (karfijole) ali šparglјev.

S sesekljano peso, kumaricami in stlačenimi rumenjaki nadevana jajca pa služijo navadno kakor okrasek ali obrobek (Garnierung) k pečenkam.

632. **Nadevana ocvrta jajca.**

Skuhaj trdo par jajec, olupi jih, prereži črez pol in vzemi iz njih rumenjake; potem jih napolni s katerimkoli nadevom, zloži jih zopet skupaj, kakor bi bila cela, namaži

jih s surovim beljakom, zavij v oblate, nato jih povaljaj v razmotanem jajcu in drobtinah ter jih ocvri na maslu.

633. **V kisli smetani zakrknjena jajca.**

Zreži navadno dvakrajcarsko štručico na 2 prsta široke kosce, izdolbi sredico, skornjate obode pa pomoči v jajce, razmotano s par žlicami mleka, ter jih ocvri na maslu. Potem namaži kozo z maslom, vlij notri malo kisle smetane, postavi nanjo ocvrte obode, ubij v vsakega eno jajce, osoli ga, deni nanj košček surovega masla ter postavi kozo v pečico. Ko se jajca strdijo, jih daj z obodi vred na mizo.

634. **Jajčni kolač.**

Razmotaj 5 jajec s kozarcem kisle smetane, soljo in dvema žlicama moke in vlij to v ponev na razbeljeno mast. Ko se kolač zarumeni, ga obrni ter ga speci še na drugi strani. Daj ga s solato na mizo, ali pa ga deni na kako prikuho.

Ali: Namoči v mleku ostrgano žemljo; v ponvi pa razgrej masla, deni notri čebule, sesekljanega zelenega peteršilja in pozneje ožeto žemljo ter par žlic sladke smetane. Ko se to ohladi, primešaj 4 rumenjake, štirih beljakov sneg in malo soli. Potem deni v namazan model vrsto tega, vrsto ragú (gl. št. 171.) i. t. d. tako dolgo, da bo model poln; postavi ga v pečico, da se kolač speče.

635. **Francoska jajčna jed.**

Duši na listke narezane šampinjone ali kake druge gobe z drobno sesekljanim peteršiljem, surovim maslom, čebulo, soljo in poprom. Poštupaj jih nekoliko z moko ter zalij z zajemalko ribje ali zelenjavne juhe. Namaži skledo s surovim maslom, obloži dno s trdo kuhanimi, na listke

zrezanimi jajci, vrhu njih deni vrsto gob, na te zopet jajca, potresi jih s parmazanskim sirom in pokapaj s kislo smetano ter speci to v pečici.

636. **Vlivánci s svinjino ali gomoljikami.**

Razmotaj 5—7 jajec s sesekljano, prekajeno svinjino ali s 4—5 mariniranimi, sesekljanimi gomoljikami; prideni soli in popra ter napravi iz tega vlivánce (omelete). Ko so na obeh straneh lepo rumeni, jih zvij skupaj ter jih deni na kako prikuho, ali pa jih daj k solati.

637. **Vlivánci v omaki iz kisle smetane.**

Napravi vlivánce iz 5—7 jajec, katerim primešaj sesekljanega peteršilja, par žlic sladke smetane in soli. Vlivánce zvij skupaj, deni jih v skledo ter jih oblij s sledečo omako: Zarumeni na žlici masla žlico moke, zalij prežganje z majhnim kozarcem kisle smetane, prideni še 3 rumenjake, žličico sladkorja in malo soli. Ko se omaka zgosti, jo vlij na vlivánce, katere postavi za četrt ure v pečico.

Močnate jedi.

Priproste močnate jedi.

638. Žemeljni cmoki.

Naredi jih kakor slaninske cmoke (gl. št. 52.), samo mesto z ocvrto slanino jih zabeli z razbeljenim maslom ali mastjo. Cmoke napravi malo večje in jih kuhaj 20 minut v slani vodi. Potem jih odcedi, a ne prav do suhega, ter jih zabeli z maslom, v katerem zarumeni kruhovih drobtin.

639. Slaninski cmoki.

Gl. juhe št. 52.

640. Krompirjevi cmoki.

Gl. juhe št. 50. Cmoke naredi večje in jih skuhaj v slani vodi. Potem jih potresi z drobtinami ter jih zabeli. Ali pa jih ocvri na maslu.

Ako hočeš, primešaš tudi lahko testu malo seseklja-nega prekajenega mesa in 2 trdo kuhani, sesekljani jajci.

641. Sírovi cmoki.

Zreži na majhne kocke 2 žemlji in jih polij z mlekom, v katerem razmotaj 2—3 jajca, da se dobro napojé. Potem

primešaj temu precej veliko skodeljico sira (iz kislega mleka), zabeli vse z maslom ter prideni še toliko moke, da se bo testo sprijelo. Naredi iz testa cmoke (zakuhaj najprej jednega v slanem kropu; ako se razkuha, primešaj še moke ali kruhovih drobtin), skuhaj jih in zabeli z maslom in ocvrtimi drobtinami.

Mesto same moke primešaš tudi lahko malo moke in nekoliko zdroba (gresa).

Ali: Pripravi vse za cmoke kakor prej ter prideni še 3 žlice sladkorja, nastrganih limonovih olupkov in 12 olupljenih, sesekljanih mandljev. Napravi iz tega majhne cmočece, katere ocvri na surovem maslu ter jih potresi s sladkorjem in cimetom.

642. **Turški cmoki.**

Izberi in operi 5 pesti riža, nalij nanj vode in ga pusti četrt ure stati. Mej tem sesekljaj četrt *kg* govedine in nekoliko prekajene slanine ali govejega mozga, sesekljaj tudi majhno čebulo ter jo zarumeni na masti. Potem zmešaj v skledi riž, meso in slanino, prideni še pripravljeno čebulo, soli, popra in malo ingverja. Iz tega napravi cmoke ali klobasice, zavij jih v zelnate liste, katere prej v slani vodi prevri, in jih poveži z nitjo. Te cmoke duši 1 uro v pokriti posodi; obračaj jih večkrat in prilivaj juhe, da se ti ne prižgo. Potem razveži zavitke ter jih daj s sokom polite na mizo, ali pa odstrani zelnate liste, posipaj cmoke s kruhovimi drobtinami in jih zabeli s surovim maslom.

643. **Zelnati cmoki.**

Gl. št. 282.

644. **Tirolski cmoki.**

Zreži na majhne kosce 5 žemelj ter jih zabeli z ne preveč ocvrto, na kocke zrezano slanino, v katero vrzi

malo sesekljane čebule in peteršilja. Ko se žemlje ohladé, jih polij z mlekom, v katerem razmotaj 3 jajca, primešaj še malo kuhanega, prekajenega mesa in moke ter napravi iz tega cmoke, katere skuhaj v slani vodi. Potresi jih z drobtinami ter zabeli s surovim maslom.

645. **Zdrobovi cmoki.**

Popari malo manj kot pol litra zdroba z mlekom ter ga pusti stati, da se napoji. Potem mu primešaj za pol jajca surovega masla, 2 celi jajci in 1 rumenjak. Iz tega napravi cmoke, skuhaj jih v slani vodi, potresi z drobtinami ter zabeli s surovim maslom.

646. **Ocvrti cmoki.**

Stolci 3 suhe žemlje prav drobno v možnarju in zabeli te drobtine dobro s surovim maslom. Potem primešaj še 2 jajci, 2 žlici kisle smetane, malo soli in malo mleka. Črez nekaj časa napravi iz tega cmoke, katere ocvri na surovem maslu.

647. **Ajdovi cmoki.**

Zreži na kocke 3 žemlje, zabeli jih dobro z maslom ali slanino, primešaj 2 majhna kozarca ajdove moke, popari vse s slanim kropom in napravi iz tega cmoke, katere zakuhaj v malo slani vodi.

648. **Orjaški cmok.**

Napravi redko testo kakor za praženje iz približno štirih decilitrov (maseljca) kisle smetane, šestih jajec, moke in soli ter razmotaj to dobro. Potem namaži prtič dobro s surovim maslom, deni testo vanj, zveži rahlo prtič in ga obesi na recelj kuhalnice v lonec vrele vode, kjer ga

skuhaj v sopari. Potem ga z dvema vilicama raztrgaj, posipaj s kruhovimi drobtinami ali z zdrobljenim kravjim sirom ter ga zabeli.

649. Češpljevi cmoki.

Napravi bolj mehko testo iz pol litra lepe pšenične moke, dveh jajec, pol kozarca kisle smetane, par žlic mleka in soli. Izvaljaj ga precej debelo, zreži na štirioglate kosce, tako velike, da eden pokrije dlan; zavij v vsacega češpljo tako dobro, da se ti ne odpre. (Ako hočeš, prideni češplji pol žličice stolčenega sladkorja, ali pa vzemi kost iz nje in deni v sredo sladkor.) Kuhaj te cmoke 20 minut v slani vodi; potem jih poberi z lopatico iz nje, potresi jih s sladkorjem in drobtinami ter jih s surovim maslom dobro zabeli. — Mesto češpelj deneš tudi lahko v testo drobne marelice, a te potrebujejo več sladkorja.

Ali: Vzemi mesto kisle smetane žlico surovega masla in prilij potem malo več mleka; prideni tudi za oreh drožja (presgerma). Testo pusti nekaj časa počivati, potem ga razvaljaj in delaj kakor prej. — Cmoke potresi s sladkorjem in kravjim sirom ter jih zabeli.

Na češki način. Napravi testo iz pšenične moke, treh celih jajec in enega rumenjaka, skodeljice kravjega sira, za jajce surovega masla in nekoliko mleka. Kuhane cmoke potresi s sladkorjem in zdrobljenim sirom ter jih polij z razbeljenim surovim maslom.

Mesto da bi cmoke kuhala, jih tudi lahko zložiš na namazano pločo ter jih v pečici spečeš.

Iz krompirjevega testa. Vzemi 1 tretjino moke in 2 tretjini stlačenega krompirja ter napravi testo iz dveh jajec, kisle smetane in malo mleka; potem pa delaj kakor prej.

650. **Močnati žličniki.**

Napravi žličnike kakor za juho (gl. št. 46.), skuhaj jih v slani vodi, potresi z drobtinami ter zabeli s surovim maslom.

Ali: Deni v lonec kozarec mleka, poldrug kozarec moke, za jajce surovega masla in malo soli ter mešaj to na žrjavici tako dolgo, da se samo loči od lonca. Ko se ohladi, prideni še 2 jajci ter zakuhaj testo z žlico v slani vodi. —

Ali: Razmotaj 1 jajce s četrt litrom mleka ter primešaj temu toliko pšenične moke, da dobiš prav mehko testo, kakoršno rabiš za žličnike. Raztepi ga dobro, pusti ga nekaj časa stati, potem ga zakuhaj z žlico v slanem kropu, kjer kuhaj žličnike 20 minut. Nato jih odcedi ter praži na surovem maslu in kruhovih drobtinah. Ali pa zarumeni par žlic zdroba ter jih praži v zdrobu.

Praženim žličnikom primešaš tudi lahko par žlic češpljeve, marelične ali kake druge mezge (zolzna), katero razmotaj prej s par žlicami gorke vode.

651. **Masleni žličniki.**

Umešaj 2 jajci z dvema žlicama surovega masla, prideni še 4—6 polnih žlic moke in prav malo muškatovega cveta ter napravi iz tega mehko testo, katero zakuhaj z žlico v slani vodi. Žličnike kuhaj 10—15 minut, potem jih odcedi ter dobro zabeli s surovim maslom in drobtinami.

652. **Praženi žličniki.**

Umešaj 7 dek surovega masla ter mu prideni polagoma 3 cela jajca, 3 rumenjake, potrebne soli in toliko moke, da dobiš prav mehko testo, kakoršno potrebuješ za žličnike. Zavri pol litra sveže sladke smetane ali mleka,

prideni sladkorja, kolikor ugaja tvojemu okusu, in devaj vanje z žlico žličnike. Ko so kuhani, jih deni v skledo, posebej v lončku pa razmotaj 4 rumenjake, mleko, na katerem so se kuhali žličniki, malo sladkorja in vanilije. Oblij s tem žličnike, postavi skledo v pečico, da se ti žličniki zarumene in mleko zgosti. Na mizo jih daj v skledi, v kateri so se pražili, posipane z vanilijevim sladkorjem ali s sladkorjem in cimetom.

Ali: Razmotaj 4 decilitre kisle smetane s šestimi celimi jajci ter prideni potem malo več kot 28 dek pšenične moke in potrebne soli; stepi to v testo za žličnike. Zavri v kozi poldrug liter mleka ter zakuhaj v njem žličnike. Ko so kuhani, jih poberi z lopatko iz mleka, namaži porcelanasto skledo s surovim maslom, posipaj jo z žemeljnimi drobtinami, deni vanjo kuhane žličnike, posipaj jih po vrhu tudi z drobtinami, polij jih s stopljenim surovim maslom ter postavi skledo v pečico, da se žličniki rumeno opečejo. Daj jih s sladkorjem posipane na mizo.

653. **Solnograški žličniki.**

Umešaj 5 dek surovega masla, 3 rumenjake in 3 žlice sladkorja. Potem prideni sneg treh beljakov in 2 deki moke. Zavri v kozi za prst visoko mleka, deni testo vanje, in pusti to vreti, dokler se testo pri tleh ne strdi; nato ga z žlico obračaj, tako da dobiš žličnike (nokerle), ki naj se še nekoliko duše, a v kozi mora ostati še malo mleka.

654. **Masleni, rjavi žličniki.**

Zreži 2 žemlji na rezine, katere lepo rumeno opeci. Potem jih stolci v možnarju, polij jih v skledi s skodeljico sladke smetane ter jih pusti četrt ure stati. Pozneje primešaj še žlico surovega masla in 2 jajci ter zakuhaj žličnike v slani vodi.

655. **Zdrobovi žličniki.**

Popari pol litra zdroba z mlekom; ko se ohladi, mu primešaj 1 jajce. Iz tega testa zakuhaj žličnike v slani vodi; ko so kuhani, jih pa opraži na surovem maslu.

656. **Zdrobovi žličniki v mleku.**

Kuhaj malo časa 3 četrt litra mleka, 14 dek sladkorja, kosec cimeta in prav malo soli ter prideni potem 35 dek lepega zdroba. Ko stresaš zdrob v mleko, ga vedno mešaj in nato še tako dolgo, da se zdrob zagosti, nakar ga deni v skledo in ga dobro zmešaj z desetimi dekami surovega masla, štirimi celimi jajci in osmimi rumenjaki. Zavri nato 3 četrt litra mleka, kateremu prideni 14 dek sladkorja in 14 dek surovega masla, položi žličnike z žlico v kozo v mleko, pokrij kozo, deni žerjavice na pokrovec in pusti, da se žličniki zarumene. Na mizo jih daj z vinsko ali marelično polivko.

657. **Krompirjevi žličniki.**

Stlači prav dobro 4 velike, olupljene, kuhane krompirje, primešaj jim 4 rumenjake, par žlic sladke smetane in toliko moke, da bo testo mehko, kakoršno potrebuješ za žličnike. Zakuhaj jih v slani vodi, potem jih na surovem maslu opraži.

658. **Vodni cmočki** (Wasserspatzen).

Razmotaj 2 jajci z osminko litra vode ter primešaj temu toliko pšenične moke, da dobiš testo, kakoršno potrebuješ za žličnike. Ko se nekoliko počije, ga zakuhaj kakor žličnike.

Ako hočeš, da bodo vodni cmočki boljši, primešaj testu tudi pol kozarca kisle smetane. Zabeli jih dobro z maslom, v katerem zarumeni drobtine.

659. **Makaroni.**

Razlomi makarone na približno 8 *cm* dolge kosce, popari jih najprej, potem pa jih pristavi k ognju z mrzlo vodo, katero mej kuhanjem še enkrat odlij in prilij drugo. Tako izgube makaroni zoperni okus po milu. V pol ure so kuhane; potem jih odcedi ter dobro zabeli s surovim maslom, na katerem zarumeni drobtine. Daj k makaronam tudi nastrganega parmazanskega sira. Vedi tudi, da se makaroni precej nakuhajo.

S smetano. Skuhaj makarone v slani vodi; potem jih odcedi ter jim primešaj 2 rumenjaka, pol kozarca kisle smetane, 3 žlice nastrganega parmazanskega sira in žlico stopljenega surovega masla. To deni v namazan model ter opeci makarone v pečici.

S svinjino. V slani vodi kuhane in odcejene makarone zmešaj s pol kozarca kisle smetane, v kateri razmotaj rumenjak; potem deni v namazan model vrsto makaron, potresi jih s parmazanskim sirom in sesekljano prekajeno svinjino ter pokapaj s surovim maslom. Nato deni zopet vrsto makaron i. t. d., da bo model poln. Postavi ga za 20 minut v pečico, da se makaroni lepo rumeno opečejo.

660. **Žganjci.**

Ajdovi žganjci. Gl. juhe št. 32.

Koruzni žganjci. Naredi jih tako, kakor ajdove, samo tako dolgo jih ne smeš kuhati.

Zdrobovi žganjci. Mešaj v ponvi tako dolgo pol litra zdroba, da se nekoliko zarumeni, potem prilij vroče slane vode in mešaj neprenehoma, dokler se ne ločijo od ponve majhni kosci ali žganjci, ki jih dobro zabeli.

Iz žgane ajdove moke. Mešaj malo več kot pol litra ajdove moke tako dolgo v ponvi, da se prav zelo segreje

in se začne nekoliko rumeneti. Potem prilij vroče, slane vode in mešaj še, da se napravijo iz tega žganjci.

Krompirjevi žganjci. Primešaj ajdovi moki malo že skoraj kuhanega, olupljenega krompirja ter skuhaj in zmešaj to kakor navadne žganjce. Ako hočeš, potresi žganjce s sladkorjem, preden jih zabeliš.

661. **Polenta.**

Stresi v liter slanega kropa pol litra koruznega zdroba, naredi v sredi do dna luknjo z držajem kuhalnice, da se zdrob dobro prekuha; pusti ga vreti kakih 10 minut, potem ga začni mešati na ognju, dokler se popolnoma ne zgosti. Zvrni vso polento skupaj na krožnik ali pa jo jemlji z žlico, kakor žličnike iz koze; zabeli jo dobro s surovim maslom. Prej jo lahko potreseš s parmazanskim sirom.

Laška polenta. Skuhaj polento kakor prej, daj ji obliko hlebca, katerega zavij v prtič ter ga pusti stati eno uro. Potem ga zreži s tanko vrvico na okrogle, prst debele rezine; namaži kozo dobro s surovim maslom, posipaj jo s parmazanskim sirom ter devaj v kozo po 1 rezino polente in vrsto parmazanskega sira ter vrhu tega majhne kosce surovega masla. Ko je koza polna ter zadnja rezina posipana s parmazanskim sirom, postavi polento v pečico ter jo peci 1 uro. Nato jo odloči naokrog z nožem od koze, zvrni jo na krožnik ter jo daj h kaki pečenki v omaki na mizo. Imeti mora lepo rumeno skorjo.

Polenta s krompirjem. Vzemi polovico koruznega zdroba in polovico kuhanega, stlačenega krompirja; sicer pa skuhaj polento kakor prej.

Žganjci iz polente. Stresi v liter slanega kropa liter koruznega zdroba ter ga mešaj na ognju neprenehoma tako dolgo, da se zdrobi polenta sama v majhne kosce. Te žganjce zabeli s surovim maslom, ali pa jih prej potresi s sladkorjem in cimetom ter jih potem zabeli.

Češka polenta. Umešaj za jajce surovega masla s štirimi rumenjaki, četrt litra sladke smetane in tretjino litra bele moke. Osoli to malo; prideni od pol limone drobno sesekljanih olupkov, prav malo muškatovega cveta in sneg štirih beljakov. Namaži prtič s surovim maslom, vlij to testo nanj, zveži ga rahlo ter ga kuhaj nad pol ure v slani vodi. Potem vzemi polento iz prtiča, razreži jo na prst debele rezine, potresi s stolčenim makom, zmešanim s sladkorjem, ter zabeli s surovim maslom.

662. **Navadni močnati rezanci.**

Napravi testo iz 2—3 jajec in moke (gl. št. 34.), zvaljaj ga in posuši malo ter zreži na pol prsta široke rezance; skuhaj jih v slani vodi, potem jih odcedi in zabeli s surovim maslom, na katerem zarumeni kruhovih drobtin. Ali pa jih potresi s parmazanskim sirom ter jih potem zabeli.

663. **Rezanci s svinjino.**

Deni v slani vodi kuhane in odcejene rezance na razbeljeno surovo maslo ter jim primešaj približno četrt *kg* sesekljane, prekajene svinjine in skodeljico kisle smetane ali pa malo mleka, v katerem razmotaj 2 rumenjaka. Rezanci morajo ostati gosti.

Ali: Odcedi v slani vodi kuhane široke rezance ter jih preplakni v mrzli vodi. Razbeli kos surovega masla, prideni rezance, četrt *kg* sesekljane, prekajene svinjine in skodeljico kisle smetane; duši to malo časa, potem pa obloži kozo z bolj tanko zvaljanim krhkim testom kakor za pasteto (gl. št. 603.), deni vanjo rezance, pokrij jih tudi s testenim pokrovcem in jih speci. — Lahko pa narediš rezance tudi brez krhkega testa. Deni jih v dobro namazano kozo, polij jih z dvema rumenjakoma, razmotanima z malo kisle smetane, ter jih rumeno opeci.

664. **Ogrski rezanci.**

Napravi testo kakor za rezance, zvaljaj ga za nožev rob debelo ter ga zreži na široke rezance ali poševne četerokotnike. Skuhaj jih v slani vodi, katero potem odlij. Zavri v kozi kos surovega masla in par žlic kisle smetane, prideni kuhane rezance in jih duši tako dolgo, da se dobro segrejejo. Nato deni vrsto teh rezancev v skledo, posipaj jih gosto s kravjim sirom, pokrij to z rezanci in na te nasuj zopet sira; tako delaj, dokler ne porabiš vseh rezancev. Zreži tudi nekaj slanine na kocke, ocvri jo, da bo lepo rumena, ter zabeli s temi ocvirki rezance, katere daj takoj na mizo.

665. **Rezanci z zdrobom.**

Skuhaj navadne močnate rezance ter jih odcedi. Potem zarumeni na surovem maslu 5 polnih žlic zdroba, ter mu prideni rezance, katere polij s par žlicami mleka ter jih pusti, da se nekoliko strdijo.

666. **Krompirjevi rezanci.**

Skuhaj par olupljenih krompirjev ter jih zdrobi na strgalniku. Primešaj jim 2 jajci in toliko moke, da se testo ne bo prijemalo deske. Zgneti ga dobro, razvaljaj precej debelo in zreži na prst široke rezance, katere skuhaj v slani vodi ali pa jih opeci na surovem maslu ter jih daj k divjačini ali h kaki drugi pečenki v omaki.

667. **Sírovi rezanci.**

Zmešaj skodeljico sira z dvema rumenjakoma in enim celim jajcem, soljo in toliko moke, da dobiš precej trdo testo. To testo razvaljaj bolj debelo ter ga zreži na prst

široke rezance, katere skuhaj v slani vodi; potresi jih z drobtinami in jih zabeli. Ali pa deni surove rezance v razbeljeno surovo maslo ter jih na obeh straneh lepo rumeno opeci.

Ali: Skuhaj v slani vodi navadne močnate rezance, odcedi jih ter jih deni potem na razbeljeno surovo maslo; primešaj jim pol skodeljice kisle smetane, v kateri razmotaj 2 jajci in skodeljico zdrobljenega sira ter postavi potem kozo za četrt ure v pečico.

668. **Pečeni rezanci.**

Napravi široke rezance iz pšenične moke in dveh jajec ter jih skuhaj v litru mleka. Ko so že precej gosti, jih odstavi, primešaj jim 5 dek surovega masla ter jih deni v skledo, namazano s surovim maslom. Nato razmotaj pol litra sveže sladke smetane s štirimi rumenjaki, vlij to na rezance in jih v pečici lepo rumeno opeci. Ko so pečeni, jih posipaj z vaniljevim sladkorjem.

Tako napraviš lahko tudi sírove rezance ali pa močnate in zdrobove žličnike.

669. **Nadevani rezanci.**

Napravi široke rezance iz treh jajec in potrebne moke ter jih skuhaj v litru mleka. Namaži skledo s kislo smetano, deni na dno majhne kosce rakovega masla in na kocke zrezane rakove repke ter pokrij to s polovico pripravljenih rezancev. Že prej pa umešaj tudi za pol jajca rakovega masla, primešaj mu v mleku namočeno sredico ene žemlje in na kocke zrezanih rakovih repkov. To deni vrhu rezancev, in nato še drugo polovico rezancev, katere pokapaj dobro s stopljenim rakovim maslom ter postavi skledo v pečico. Ko je kolač pečen, ga daj s sladkorjem posipanega na mizo.

670. **Nadevani ajdovi rezanci.**

Popari pol litra ajdove moke s slanim kropom in napravi iz tega precej mehko testo, katero razvaljaj in zreži na podolgaste kosce. Že prej pa sesekljaj zelenega peteršilja ter ga ocvri na surovem maslu s kruhovimi drobtinami vred; temu primešaj zdrobljenega sira, malo kisle smetane, 2 rumenjaka in soli. Potem deni na vsako krpico testa kupček tega nadeva in dobro stisni robove, da se ti zavitki ne razkuhajo. Skuhaj jih v slani vodi, potresi s kruhovimi drobtinami in zabeli s surovim maslom.

671. **Dušena strgana kaša.**

Napravi iz dveh jajec strgano kašo (gl. št. 33.), katero kuhaj v 3 četrt litra mleka tako dolgo, da se popolnoma zgosti. Potem razbeli v kozi 10—12 dek surovega masla ter deni kuhano kašo vanj; razreži jo z lopatko ter jo duši približno 20 minut; pri tem jo pa večkrat obrni. Ko jo daš na mizo, jo posipaj z vaniljevim sladkorjem.

672. **Koroški zavitki.**

Napravi testo iz pol litra pšenične moke, enega jajca, malo vode in soli; zgneti ga dobro ter ga razvaljaj in zreži na podolgaste kosce kakor pri št. 670.; mesto sírovega pa uporabljaj enega sledečih nadevov:

Orehov nadev. Zmešaj drobno sesekljane orehe ali lešnike z medom, kruhovimi drobtinami in svežo sladko smetano.

Češpljev nadev. Sesekljaj sveže češplje, deni jih v bledorjavo prežganje ter jih zalij s sladko svežo smetano. Prideni tudi malo sladkorja in cimeta. Suhe češplje pa moraš prej skuhati.

Jabolčni nadev. Skuhaj olupljena jabolka, zmešaj jih z drobtinami, — katere zarumeni na surovem maslu, — sladkorjem in cimetom.

Tako narediš tudi lahko nadev od hrušek, kutin, češenj, breskev i. t. d. Zavitke skuhaj v slani vodi, potresi jih s kruhovimi drobtinami ali s sirom ter jih dobro zabeli s surovim maslom.

Mlečne jedi.

673. Mlečni riž.

Gl. postne juhe št. 92. — Riž potresi s sladkorjem in cimetom ali z nastrgano šokolado.

Z žgano skorjo. Skuhaj gost mlečen riž, potresi ga dobro s sladkorjem, katerega obžgi z žarečo lopatico.

674. Mlečni zdrob.

Gl. postne juhe št. 92. —

Tudi zdrob lahko napraviš z žgano skorjo.

675. Mlečni močnik.

Gl. juhe št. 92.

676. Mlečna kaša.

Operi četrt litra lepe, izbrane kaše v gorki vodi ter jo skuhaj v litru mleka. Osoli jo ter jo daj kot juho na mizo.

Pečena kaša. Skuhaj kašo v mleku; ko se zgosti, prideni malo surovega masla ter postavi kašo v pečico, da se na gornji strani opeče.

677. **Mlečni rezanci.**

Napravi iz dveh jajec testo za rezance, razvaljaj ga precej debelo in zreži na široke rezance, katere skuhaj približno v poldrugem litru mleka. Kuhane potresi s sladkorjem ali z nastrgano šokolado.

V žganem sladkorju. Razbeli v kozi masti ali surovega masla, zarumeni v njem kake dve žlici sladkorja ter deni v to rezance. Ko so malo rumeni, jih zalij z mlekom ali s sladko svežo smetano ter jih kuhaj v nji 15—20 minut. Ako hočeš, potresi jih še s sladkorjem.

Z medom. Deni kuhane, odcejene rezance na surovo maslo, potresi jih z drobno zrezanimi mandlji ter pokapaj z medom; premešaj jih dobro, potem so gotovi.

678. **V mleku kuhane kačice.**

Naredi bolj mehko testo iz dveh jajec, bele moke, malo surovega masla in soli. Zreži ga na precej majhne kosce, katere sukaj tako dolgo z rokama, da dobiš dolge, kakor mezinec tanke svalke; zreži jih na decimeter dolge kačice ter jih skuhaj v mleku, v katerem raztopi malo surovega masla. Po vrhu jih potresi s sladkorjem in cimetom. — Kuhane kačice tudi lahko na surovem maslu rumeno opečeš.

679. **Mlečni cmočki** (Milchspatzen).

Naredi testo kakor za vodne cmočke, samo malo več moke primešaj in osoli jih. Cmočke zakuhaj kakor žličnike v vrelem mleku, v katero deni še par zrn soli in malo surovega masla. Kuhaj jih četrt ure.

680. **Podmet za otroke** (Kindskoch).

Zmešaj 1—2 žlici moke v pol litru mleka in mešaj to tako dolgo pri ognju, da zavre in tudi potem še kakih

10 minut. Prideni še soli in sladkorja, kolikor hočeš, ter košček surovega masla.

Ali: Umešaj malo več moke; ko je podmet kuhan, ga pusti nekaj časa stati, da se napravi povrhu kožica, potem ga potresi s sladkorjem ter ga opali z žarečo lopatico.

Ali: Razmotaj v mleku 2 rumenjaka, 2 žlici moke, malo soli in sladkorja ter skuhaj podmet kakor prej. Tudi ta podmet lahko opališ z lopatico.

681. **Mlečna jed z beljaki.**

Zmešaj skodeljico mleka s petimi beljaki, ne da bi jih spenila v sneg. Mej tem kuhaj tudi malo manj kot pol litra mleka s sladkorjem in vanilijo ali limonovimi olupki ter vlij črez nekaj časa v vrelo mleko beljake in mešaj to neprestano, dokler se nekoliko ne zgosti. Potem vlij tekočino v kako skledico ter jo postavi na mrzlo. Postala bode slična kremu.

Praženja (Schmarne).

682. **Navadno močnato praženje** (Mehlschmarn).

Razmotaj 4 jajca, pol litra mleka, malo soli in toliko moke, da dobiš redko testo, ki se da vlivati. To testo vlij v kozo na razbeljeno maslo ter ga postavi za toliko časa v pečico, da se zgoraj in spodaj lepo rumeno opeče. Potem raztrgaj praženje z dvema vilicama, opeci ga še nekoliko in ga daj s solato na mizo, ali ga pa potresi s sladkorjem. Tudi daš lahko k praženju kako sladko omako, ali pa primešaj kaki mezgi malo vode ter jo prevri, da postane redkejša.

683. **Cesarsko praženje.**

Umešaj 4 rumenjake, četrt litra mleka, malo več kot osminko litra moke (t. j. kakih 6 žlic), malo soli, 2 pesti rozin in prideni naposled sneg štirih beljakov, vlij to testo na razbeljeno maslo, speci ga kakor prejšnje ter ga potresi s sladkorjem, zmešanim s stolčeno vanilijo.

684. **Žemeljno praženje.**

Odrgni štirim žemljam skorjo, zreži jih na majhne kocke ter jih polij z mlekom, malo več kot četrt litra, v katerem razmotaj 3—4 jajca ter nekoliko soli. Ako hočeš, primešaj testu tudi kako pest rozin. Ko se žemlje prav

dobro napojé in je testo lepo gladko, ga speci na maslu. Obrniti ga moraš večkrat z lopatko, da bodo vsi kosci lepo rumeni. Potem ga potresi s sladkorjem, zmešanim z vanilijo.

Mesto samih žemelj vzameš tudi lahko polovico žemelj, polovico moke.

685. **Žemljevka z rozinami.**

Namaži kozo dobro s surovim maslom ter jo posipaj z drobtinami; obloži dno z vrsto tankih žemeljnih rezin, katere posipaj z rozinami in sesekljanimi pomarančnimi olupki. Nato deni zopet vrsto rozin in zopet rezine i. t. d. Po vrhu pa deni majhne kupčke surovega masla. Razmotaj tudi v precej velikem kozarcu sladke smetane 2 jajci, prideni par žlic sladkorja, soli in sesekljanih limonovih olupkov ter vlij to na žemlje. Ko se žemljevka v pečici rumeno opeče, jo zreži, peci jo še nekaj časa; potem jo posipaj s sladkorjem ter jo daj na mizo s kako sladko omako ali s šadó.

686. **Jabolkovec.**

Razreži 3 žemlje, katerim ostrgaj prej skorjo, na tanke rezine, namaži kozo dobro s surovim maslom, obloži dno z rezinami, vrhu njih deni vrsto dobrih, kislastih, na tanke listke zrezanih jabolk, potresi jih z rozinami, z mandlji, zrezanimi na drobne rezance ter s sladkorjem in cimetom. Nato deni vrsto žemeljnih rezin, in potem zopet vrsto jabolk i. t. d., tako dolgo, da bo koza polna. Že prej pa skuhaj v velikem kozarcu vina skorjico celega cimeta, 3 dišeče klinčke in kos sladkorja. S tem oblij žemlje in jabolka v kozi, potem peci praženje 3 četrt ure v pečici. Pečen jabolkovec razreži ter ga posipaj s sladkorjem.

687. **Ogrsko jabolčno praženje.**

Napravi iz dveh jajec, pol *kg* moke, nekaj mleka in soli redko testo, kateremu prideni pest izbranih rozin ter

štiri precej velika, olupljena, na listke zrezana jabolka. Testo zlij v kozo na razbeljeno surovo maslo ter ga v pečici na obeh straneh lepo rumeno opeci. Potem raztrgaj praženje z dvema vilicama in, ako treba, ga še nekoliko opeci ter potresi s sladkorjem in cimetom.

688. **Praženje iz kruhovih drobtin.**

Olupi in zreži na listke 6—8 lepih jabolk ter deni v namazano kozo za prst debelo kruhovih drobtin, na nje naloži vrsto jabolk, katere potresi s sladkorjem, zmešanim s cimetom in pokapaj to s stopljenim, surovim maslom. Na to deni zopet vrsto drobtin in potem vrsto jabolk. Na vrhu morajo biti drobtine; pokapaj jih dobro s surovim maslom ter speci praženje v pečici.

689. **Črešnjevo praženje.**

Razmotaj majhen kozarec sveže sladke smetane s štirimi rumenjaki, štirimi žlicami sladkorja, malo soli in pol kozarca kisle smetane; prideni temu še toliko moke, da dobiš redko testo, kakoršno potrebuješ za praženje ter nekaj črešenj, katerim seveda iztrgaj peclje. To testo vlij na razbeljeno maslo, speci ga v pečici, raztrgaj ga z vilicami ter ga posipaj z vaniljevim sladkorjem. K praženju daš lahko črešnjevo omako.

690. **Praženje v vaniljevi polivki.**

Razmotaj kozarec sladke, sveže smetane s štirimi jajci, potrebno soljo, dvema žlicama sladkorja ter prideni toliko moke, da dobiš redko testo, katero vlij na razbeljeno maslo ter ga v pečici speci. Mej tem skuhaj v četrt litru sladke smetane kos vanilije in precej sladkorja; s to omako oblij razrezano praženje ter ga še malo pokuhaj.

691. **Sírovo praženje.**

Zmešaj pol *kg* sira s štirimi rumenjaki, velikim kozarcem kisle smetane, soljo in par žlicami moke; prideni naposled še sneg štirih beljakov ter speci testo na maslu.

692. **Riževo praženje.**

Skuhaj na mleku kakih 10 pestij riža; ko se ohladi, mu primešaj 2 rumenjaka, kozarec kisle smetane, soli, sladkorja, 2 pesti riža in sneg dveh beljakov. To praženje speci kakor vsako drugo na surovem maslu, potresi ga s sladkorjem ter ga daj na mizo z dušenim sadjem.

693. **Zdrobovo praženje.**

Skuhaj na mleku 10—12 žlic zdroba; ko se zgosti, ga postavi na mrzlo ter mu primešaj 3 rumenjake, soli, 4 žlice sladkorja in sneg treh beljakov. Ko je praženje na eni strani rumeno, ga obrni, da se opeče še na drugi.

Ali: Vlij velik kozarec sveže vrele smetane na 14 žlic zdroba. Ko se to napne, primešaj še 4 rumenjake, kozarec sladke smetane, žlico kisle smetane, soli, sladkorja in sneg štirih beljakov. Praženje speci kakor prejšnje.

694. **Kašnato praženje.**

Skuhaj na mleku malo manj kot četrt *kg* kaše, da bo gosta. Mrzli primešaj kosec surovega masla, 6 celih jajec, soli in sladkorja. Praženje speci kakor vsa prejšnja ter ga posipaj s sladkorjem.

695. **Krompirjevo praženje.**

Stlači 8—10 olupljenih, kuhanih krompirjev ter jim primešaj 2 jajci, malo moke, kozarec kisle smetane in soli.

Testo deni v kozo na surovo maslo, speci ga, zdrobi z vilicama ter ga daj s solato na mizo.

696. **Ajdovo praženje.**

Razmotaj malo več kot pol litra mleka s tremi jajci, kozarcem kisle smetane, soljo in ajdovo moko (približno 2 velika kozarca); pusti testo nekaj časa stati, potem ga speci in ga daj na mizo s solato ali z gorkim mlekom.

697. **Rakovo praženje.**

Razmotaj v sedmih decilitrih mleka 4 decilitre pšenične moke, potem prideni soli, 10 dek stopljenega rakovega masla, 8 razmotanih jajec in 24 na majhne kocke zrezanih rakovih repkov. Rakovo praženje speci kakor vsako drugo praženje, a mesto surovega masla vzemi rakovo maslo. Praženje daj na mizo brez sladkorja ali pa posipano s sladkorjem, kakor ugaja okusu gostov.

698. **Praženje s svinjino.**

Napravi testo kakor za žemeljno praženje, primešaj mu sesekljane prekajene svinjine ter ga speci in zdrobi.

699. **Praženi vlivánci ali omelete.**

Napravi prav redko testo iz 3—4 jajec, kozarca sveže, sladke smetane, ali mleka in 6—8 žlic moke ter opraži vlivance v ponvi za omelete. (Gl. juhe št. 37.)

S sladkorjem in cimetom. Potresi vsako omeleto s sladkorjem in cimetom ali z vaniljevim sladkorjem, zvij jo kakor gibánico (štrudelj), zloži drugo na drugo v obliki stolpiča na krožnik, ter jih potresi tudi po vrhu s sladkorjem in cimetom.

Z mezgo. Namaži omelete na jedni strani s katerokoli mezgo, zvij jih ter potresi s sladkorjem.

Z jabolki. Namaži omelete z dušenimi jabolki, v katera deni sladkorja in cimeta.

Z brusnicami. Primešaj ukuhanim brusnicam še sladkorja ter namaži ž njimi omelete, katere zvij in posipaj s sladkorjem.

Z jagodami. Duši na surovem maslu rudeče ali črne jagode ali maline, primešaj jim sladkorja, cimeta in limonovega soka ter namaži s tem nadevom omelete.

S sirom. Zmešaj 2 skodeljici zdrobljenega sira s kozarcem kisle smetane, dvema rumenjakoma in s sladkorjem, kolikor ugaja tvojemu okusu; namaži s tem nadevom omelete ter jih potem peci še četrt ure v pečici, ki pa ne sme biti prevroča, da se ti omelete ne prižgo.

700. **Piškotne omelete.**

Umešaj 4 rumenjake, 4 žlice sladkorja, 4 žlice lepe pšenične moke, malo nastrganih limonovih olupkov in prav malo soli. Naposled pa primešaj še sneg štirih beljakov. Potem vlij polovico testa na veliko ponev za omelete, v kateri razbeli prej dosti surovega masla; to testo na obeh straneh lepo rumeno opeci, potem deni omeleto z lopatico previdno na okroglo plitko skledo in jo namaži na gornji strani s kakoršno koli mezgo (zolznom). Prav tako opeci tudi drugo polovico testa; položi ga na namazano omeleto in nasipaj po vrhu sladkorja, zmešanega s stolčeno vanilijo. To omeleto, ki zadostuje za štiri osebe, daj gorko na mizo.

701. **Češki vlivánci.**

Razmotaj 4 jajca z majhnim kozarcem sladke smetane in drobtinami ene žemlje; prideni še malo soli in dve žlici

sladkorja. Potem razbeli surovega masla, vlij polovico tega testa v kozo; počakaj, da se na obeh straneh v pečici opeče; nato vzemi z lopatko to debelo omeleto iz koze in jo deni na gorko. Napravi še drugo tako omeleto; ko je gotova, jo namaži s povidlom (mezga iz češpelj) ali s kako drugo mezgo ter pokrij to s prvo omeleto. Po vrhu posipaj vanilijevega sladkorja in daj to gorko na mizo.

702. **V modlu praženi vlivánci.**

Napravi vlivánce (gl. št. 37.) ter deni jednega v namazan model, ki mora biti ravno tako velik, kakor vlivánec, namaži ga s sirom, zmešanim s kislo smetano, rumenjaki in sladkorjem, pokrij to z drugim vliváncem, katerega po vrhu zopet namaži. To delaj tako dolgo, da bo model poln. Postavi ga za četrt ure v pečico ter zvrni potem nadevane omelete na krožnik.

S šokoladnim rižem. Skuhaj v mleku ali sladki smetani riža ter ga deni kuhanega v 2 posodi. Enemu delu primešaj nastrgane šokolade, drugemu pa 2 rumenjaka, sladkorja in cimeta. Potem polagaj prav tako omelete v model ter jih nadevaj enkrat s prvim, enkrat z drugim rižem.

Omelete namažeš lahko tudi z orehovim, mandljevim, rozinovim ali katerimkoli drugim nadevom, kakoršne potrebuješ za shajane potice. Namažeš jih lahko tudi s sékanico od govedine, teletine, prekajene svinjine ali kuretine. Primešaj mesu vedno malo kisle smetane, kako jajce, soli in — ako hočeš — malo popra.

703. **Kolački iz omeletnega testa.** (Dalken.)

Razmotaj 4 rumenjake, malo soli in 2 žlici sladkorja z velikim kozarcem mleka in majhnim kozarcem

moke; prideni še sneg štirih beljakov in pusti testo nekaj časa stati. Potem namaži model, ki ima v dnu okrogle globine v velikosti pustnih krofov, z maslom, vlij v vsako globino 2 žlici testa ter ga speci na obeh straneh kakor omelete. Na vsak kolaček deni pol žličice mezge ter pritisni nanj drug kolaček. Ali pa jih zloži na krožnik, potresi jih s sladkorjem ter daj na mizo posebej mezge, katero prevri z zajemalko vode, da bo redkejša.

Gibanice (Strudel).

704. Testo za gibanice.

Napravi mehko testo, približno iz dveh bolj velikih kozarcev bele moke, enega beljaka, mlačne, a ne prevroče vode in malo soli. Zgneti ga dobro, da bo gladko, potresi z moko in pokrij z gorko skledo, da se počije. To je takozvano vlečeno testo. Črez pol ure pregrni mizo s prtom, potresi ga z moko, deni testo nanj ter ga le malo razvaljaj; potem ga polij z gorkim maslom in ga zleci okrog in krog z rokama, — najboljše je, ako vlečeta testo 2 osebi, — da bo prav tanko. Ako je rob debel, ga odreži.

705. Sírova gibanica.

Zmešaj malo manj kot četrt *kg* kravjega sira, 4 rumenjake, skodeljico kisle smetane, malo surovega masla, soli in sneg štirih beljakov ter namaži s tem nadevom vlečeno testo (gl. št. 704.); zvij ga rahlo ter ga speci v namazani kozi ali na ploči, (po vrhu ga namaži z razmotanim jajcem ali mlekom) ali ga pa skuhaj v prtič zavitega v slani vodi. Kuhanega odcedi, zreži ga ter zabeli s surovim maslom in drobtinami.

Sladka sirova gibanica. Napravi gibanico kakor prej, samo potresi jo z rozinami in sladkorjem ter jo speci. Pečeno gibanico zreži in jo tudi posipaj s sladkorjem.

706. **Jabolčna gibanica.**

Pokapaj vlečeno testo z maslom, potresi ga z olupljenimi, na tanke listke zrezanimi, malo kislimi jabolki in — ako hočeš, tudi z rozinami — sladkorjem, cimetom in nekoliko s kruhovimi drobtinami, zvij ga skupaj in ga speci v namazani kozi. Po vrhu ga namaži z mlekom ali jajcem.

707. **Rozinova gibanica.**

Zarumeni na surovem maslu kruhovih drobtin, potresi jih po vlečenem testu, polij ga tudi z maslom (gl. št. 704.), posipaj z rozinami, sladkorjem in cimetom ter ga zvij in speci.

708. **Mandljeva gibanica.**

Zmešaj 5 rumenjakov, za jajce surovega masla, malo pomarančnega sladkorja, drobno zrezanih limonovih olupkov, 8 dek stolčenih mandljev in sneg štirih beljakov. S tem nadevom namaži vlečeno testo (gl. št. 704.), potresi ga s sladkorjem, — ako hočeš — z vanilijo, in malo z drobtinami, zvij ga rahlo, namaži po vrhu z razmotanim jajcem ter ga speci v pečici.

709. **Orehova gibanica.**

Primešaj precej veliki skodeljici kisle smetane 1—2 rumenjaka ter sneg dveh beljakov, namaži s tem vlečeno testo (gl. št. 704.), potresi ga z drobno zrezanimi orehi in kruhovimi drobtinami ter ga zvij in skuhaj v prtiču v slani vodi. Potem zreži gibanico in jo zabeli z drobtinami in surovim maslom.

Ako hočeš gibanico peči, pa lahko potreseš testo tudi s sladkorjem.

710. Žemeljna gibanica.

Napravi navadno testo za gibanico; ko se je spočilo, ga zvaljaj in razvleci; pokapaj ga z gorkim surovim maslom ter potresi z žemljami, zrezanimi na majhne kocke, rozinami, hlebčkom nastrganega medenjaka (lecta) in s sladkorjem. Nato zvij testo v gibanico, katero deni v kozo, namazano s surovim maslom ter jo postavi v pečico. Ko se začne gibanica rumeniti, jo polij z mlekom, v katerem skuhaj prej kosec zrezane vanilije in pusti, da se gibanica do dobrega speče. Mej tem časom pa jo polij še večkrat z mlekom, kateremu prideneš lahko tudi malo sladkorja.

711. Gibanica s smetano.

Umešaj za jajce surovega masla, 4 rumenjake, skodeljico kisle smetane in sneg štirih beljakov. Namaži s tem nadevom vlečeno testo (gl. št. 704.), posipaj ga še z rozinami, kruhovimi drobtinami in sladkorjem ter speci gibanico kakor vse druge.

V smetani. Napravi gibanico kakor prej; ko je napol pečena, pa razmotaj 2 kozarca sladke sveže smetane, ali mleka z dvema rumenjakoma in sladkorjem, — ako hočeš, — prideni tudi košček vanilije, ter oblij s tem gibanico. Pusti jo še nekaj časa v pečici, da se bo spodaj kuhala, gori pa pekla ter jo daj s to polivko na mizo.

712. Šokoladna gibanica.

Zmešaj pol skodeljice sladke smetane s tremi rumenjaki in s snegom treh beljakov. Potem razvleci testo, polij ga s surovim maslom, namaži s smetano in jajci ter potresi z nastrgano šokolado, (10—12 dek), kruhovimi drobtinami in sladkorjem. — Ako hočeš, potresi testo šokoladne gibanice tudi z drobno zrezanimi mandlji.

713. **Makova gibanica.**

Stolci v možnarju kozarec suhega maka ter ga skuhaj v dveh kozarcih mleka, da bo gost. Ko se ohladi, mu primešaj 2 rumenjaka, par žlic kisle smetane, in sneg dvéh beljakov. S tem nadevom namaži vlečeno testo (gl. št. 704.), potresi ga z drobtinami in sladkorjem, zvij ga rahlo ter skuhaj gibanico v prtiču zavito ali pa jo speci v pečici. Kuhano zabeli s surovim maslom in drobtinami, pečeno pa lahko obliješ z vrelim sladkim mlekom, v katerem razmotaj 2 rumenjaka, preden ga deneš kuhati, in sladkorja.

714. **Tirolska gibanica.**

Umešaj 10 dek surovega masla, 2 rumenjaka, četrt litra ne prekisle smetane, 5 dek sladkorja in nastrganih limonovih olupkov in namaži s tem nadevom tanko razvlečeno testo. Po vrhu pa potresi hlebček nastrganega rjavega medenjaka (lecta), cimeta, zmletih dišečih klinčkov, 14 dek orehov, 5 dek civeb, 5 dek korint in 5 velikih fig, vse drobno zrezano in zmešano. Zvij testo v gibanico, katero peci 1 uro v modlu, namazanem s surovim maslom; potem jo zreži na kosce in jo posipaj s sladkorjem in cimetom.

716. **Črešnjeva gibanica.**

Razvleci testo (gl. št. 704.), polij ga s surovim maslom, potresi s črešnjami ali višnjami, sladkorjem in cimetom ter ga zvij in speci v pečici.

716. **Češpljeva gibanica.**

Polij vlečeno testo (gl. št. 704.) s surovim maslom ter ga potresi s kruhovimi drobtinami, katere zarumeni na maslu, s češpljami, zrezanimi na rezance, sladkorjem in cimetom, zvij ga ter speci gibanico.

717. **Riževa gibanica.**

Skuhaj v mleku kakih 8 pestij riža; ko se ohladi, mu primešaj 2 rumenjaka, malo surovega masla, sladkorja in cimeta ter namaži s tem nadevom vlečeno testo (gl. št. 704.). Zvij ga ter speci gibanico.

Ali: Primešaj mlečnemu rižu 2 rumenjaka, surovega masla, namaži s tem vlečeno testo ter ga potresi z nastrgano šokolado in sladkorjem.

718. **Zdrobova gibanica.**

Zmešaj četrt litra zdroba z veliko skodeljico kisle smetane; črez nekaj časa mu primešaj 3 rumenjake, za jajce surovega masla, sneg treh beljakov, sladkorja in cimeta ter namaži s tem nadevom vlečeno testo (gl. št. 704.). Gibanico skuhaj ali speci.

719. **Pehtranova gibanica.**

Zmešaj skodeljico kislega sira, skodeljico sladke ali kisle smetane, 4 rumenjake, žlico drobno sesekljanega zelenega pehtrana in sneg štirih beljakov. Namaži s tem nadevom vlečeno testo (gl. št. 704.), zvij ga ter skuhaj gibanico v prtič zavito v slani vodi. Ali pa posipaj gibanico še s sladkorjem ter jo speci.

720. **Drobnjakova gibanica.**

Zmešaj 4 rumenjake z žlico surovega masla, prideni krožnik zdrobljenega kravjega sira, četrt litra kisle smetane, 2 žlici kruhovih drobtin, sesekljanega drobnjaka (Schnittlauch) in sneg štirih beljakov. Namaži s tem nadevom vlečeno testo, poškropi ga s stopljenim surovim maslom ter speci gibanico.

721. **Slaninska gibanica.**

Zreži drobno 15 dek sveže slanine in jo ocvri. Z mastjo in ocvirki polij vlečeno testo, katero namaži prej s tremi rumenjaki, zmešanimi s snegom treh beljakov; potresi ga tudi z drobtinami in — ako hočeš — s sladkorjem in cimetom, zvij ga ter speci gibanico v pečici.

722. **Zelnata gibanica.**

Izreži iz očejene zelnate glave vsa stebelca, liste pa zvij skupaj ter jih zreži na srednjeozke rezance; razbeli surovega masla, zarumeni v njem drobno zrezano čebulo in nekaj sladkorja; prideni potem zelja, osoli in popopraj ga ter ga duši nekaj časa. Nato ga postavi na hlad, razvleci navadno testo za gibanice, pusti ga, da se nekoliko osuši, potem ga posipaj z zeljem, polij še nekoliko z mastjo ali surovim maslom, zvij ga v gibanico, katero speci v pečici.

723. **Krompirjeva gibanica.**

Nastrgaj 17 dek kuhanega, močnatega krompirja; nato umešaj 14 dek surovega masla, prideni mu krompir, 6 rumenjakov, 7 dek stolčenih mandljev, 11 dek sladkorja, drobno sesekljane olupke ene limone in naposled sneg treh beljakov. Ta nadev namaži precej debelo na vlečeno testo (gl. št. 704.), zvij ga rahlo v gibanico, katero namaži s surovim maslom ter jo speci. Krompirjevo gibanico daj takoj, ko je pečena, prav vročo na mizo.

724. **Ajdova gibanica.**

S pehtranom. Popari 2 in pol kozarca ajdove moke s slanim kropom ter naredi iz tega testo; razvaljaj ga takoj ter ga namaži s pehtranovim nadevom, (gl. št. 705.). Potem

ga zvij in skuhaj gibanico v prtiču zavito ali jo pa speci v kozi. S sladkorjem pa ne potresaj testa.

Z orehi. Zmešaj skodeljico kisle smetane z dvema rumenjakoma ter s snegom dveh beljakov in namaži s tem nadevom zvaljano ajdovo testo; potresi ga še z drobno zrezanimi orehi in ga zvij. Gibanico skuhaj v slani vodi ali pa jo speci.

Z ocvirki. Polij vlečeno testo dobro z mastjo, potresi ga z ocvirki ter ga zvij rahlo; speci ga v dobro namazani kozi.

725. **Mesna gibanica.**

Sesekljaj drobno telečje pečenke ali govejega mesa ter ga duši na surovem maslu z drobtinami, drobno zrezano čebulo, peteršiljem, limonovimi olupki in poprom; ko se ohladi, mu primešaj skodeljico kisle smetane in 1 jajce. S tem nadevom namaži razvlečeno testo ter kuhaj gibanico v juhi, ali jo speci.

S svinjino. Napravi testo kakor za vsako drugo gibanico, a zgneti vanje tudi nekoliko surovega masla. Zreži kos puste, prekajene svinjine, razvleci testo, polij ga z razbeljenim surovim maslom ter namaži s skodeljico kisle smetane, kateri primešaj 2 rumenjaka. Posipaj povrhu sesekljano svinjino, zvij testo, pomaži gibanico s surovim maslom in jo speci.

726. **Štajerska narodna gibanica.**

Napravi navadno testo za gibanice iz poldrugega litra moke in potrebne mlačne vode, katero osoli. Posipaj desko z moko in razvleci na njej nekoliko testa. Potem ga deni na lopar, katerega tudi posipaj prej in sicer s koruzno moko, da se testo loparja ne prime. Sedaj razvleci testo še bolj, da bo viselo od loparja navzdol, ter razreži ta okrog

loparja navzdol viseči kos na 6 jednakih delov. Nato vzemi poldrug liter sladke smetane in za kakih 10 h sira, kateremu primešaj 1 jajce. Potresi testo s sirom, povrhu pa namaži smetane in pokrij to z enim izmed onih šestih navzdol visečih kosov; prej ga pa še malo razvleci. Na to natrosi zopet sira ter namaži smetane in pokrij nadev z drugim kosom. Tako delaj do zadnjega navzdol visečega kosa. Tega ne potresaj s sirom, temveč namaži ga samo s smetano. Potem deni gibanico v pometeno, ne prevročo peč in jo peci približno 20 minut. Ko je pečena, jo obriši na spodnji strani, namaži jo malo z maslom ter razreži na kosce.

Mesto na lopar, deneš testo tudi lahko na namazano ploščo, postopaš nadalje ž njim kakor prej ter spečeš gibanico v pečici.

Šadó, kremi, sladke polivke za močnate jedi in pene.

727. Splošne opombe.

Razmotaj (šprudlaj) tekočino: vino, odcedek, smetano i. t. d. s sladkorjem in rumenjaki v medenem (mesingastem) kotličku, — (ako ga nimaš, je dober tudi čist lonec, v katerem ne kuhaš mastnih jedi) — postavi ga na štedilniku v večjo posodo vrele vode, da se ti šadó ali krem ne pripali, ter motaj tekočino tako dolgo z motičem, da se ti zgosti. Potem ga daj na mizo. Ako hočeš imeti mrzlega, postavi kotliček v mrzlo vodo ali na led ter motaj krem še nekaj časa, potem ga vlij v steklene ali lepe porcelanaste skledice, katere postavi na mrzlo.

Da prihraniš kak rumenjak, razmotaš lahko v smetani žličico moke, ki nadomesti 2 rumenjaka.

Šadó in krem kakoršnekoli vrste služi tudi kot polivka za močnate jedi. Lahko napraviš bolj redkega s tem, da vzameš manj rumenjakov in več druge tekočine. S tako polivko oblij močnato jed, ali pa jo daj na mizo posebej v skodeljici za omako.

728. Vinski šadó.

Deni na vsak rumenjak tri in pol žlice vina ter žlico sladkorja in motaj to pri ognju tako dolgo, da se lepo zgosti in speni. Zelo zavreti pa ne sme.

Za 4 osebe potrebuješ približno 6—8 rumenjakov, 16 žlic sladkorja in 28 žlic, t. j. približno tri in pol decilitra vina.

729. **Rumov šadó.**

Naredi navaden vinski šadó; mesto samega vina pa prideneš tudi lahko par žlic vode in par žlic ruma ali pa tudi kakega likerja.

730. **Čajev šadó.**

Razmotaj 8 rumenjakov, četrt litra kuhanega, holandskega čaja, 7 žlic sladkorja in limonovega ter pomarančnega soka in ruma, vsega skupaj 8 žlic.

731. **Limonov šadó.**

Odrgni 14 dek (7 žlic) sladkorja ob 2 limoni, prideni temu sladkorju 7 rumenjakov, sok dveh limon in četrt litra vina ter skuhaj šadó.

732. **Pomarančni šadó.**

Razmotaj 8 rumenjakov, 8 žlic vode, 8 žlic sladkorja, 14 žlic pomarančnega in 6 žlic limonovega soka ter napravi iz tega šadó.

733. **Mlečni šadó.**

Napravi ga tako kakor vinskega, samo mesto vina vzemi mleko ali svežo sladko smetano ter malo manj sladkorja. Za 7 rumenjakov zadostuje 4—5 žlic sladkorja.

734. **Odcedkov šadó.**

Motaj pri ognju 7 rumenjakov in 28 žlic malinovca, ribezljevega ali kateregakoli odcedka tako dolgo, da se

začne dvigati. Sladkorja tu ni potreba, ker je odcedek že sam na sebi zelo sladek.

735. **Vanilijev krem.**

Skuhaj v treh osminkah litra sveže sladke smetane, kos zrezane vanilije (približno za 40 h) in pusti to stati eno uro, da se ohladi ter se smetana navzame vaniljevega duha. Potem razmotaj v kotlički 6 rumenjakov, žličico moke in 4 žlice sladkorja; precedi k temu še ohlajeno sladko smetano ter motaj krem tako dolgo pri ognju, da se zgosti. Nato ga vlij v skledo; ako hočeš imeti mrzlega, ga motaj še na hladu nekaj časa.

736. **Šokoladni krem.**

Skuhaj v osminki litra mleka, 10 dek nastrgane šokolade in 5 žlic sladkorja. Ko je to lepo gladko, prideni približno 3 osminke litra mrzle sveže sladke smetane, v kateri razmotaj 6—8 rumenjakov ter motaj krem tako dolgo pri ognju, da se zgosti.

737. **Krem iz žganega sladkorja (Caramel-Crême).**

Stresi v kotliček 4 žlice sladkorja ter ga pusti, da se temno zarumeni. Prilij nato par žlic vode in počakaj, da zavre. Nato odstavi kotliček; ko se sladkor ohladi, primešaj 6—8 rumenjakov, 3 osminke litra sveže sladke smetane in še sladkorja, kolikor ugaja tvojemu okusu ter skuhaj krem.

738. **Mlečni krem.**

Razmotaj v kotlički ali globokem loncu 6 rumenjakov, žličico moke, 3 osminke litra mleka ali sveže sladke smetane, 4 žlice sladkorja in nastrganih limonovih olupkov.

To motaj tako dolgo pri ognju, da se zgosti v krem, odstavi ga, motaj še nekaj časa; potem ga vlij v skledo.

739. **Kavni krem.**

Skuhaj osminko litra močne kave, a mesto z vodo, jo popari z vrelo smetano. To belo kavo precedi skozi robec v kotliček, kjer razmotaj že prej 6 rumenjakov, žličico moke, 2 osminki litra sveže sladke smetane in 5 žlic sladkorja. To motaj na žerjavici, da se zgosti.

Ali: Primešaj sveži, sladki smetani navadne črne kave in sladkorja, kolikor ugaja tvojemu okusu; razmotaj to z rumenjaki in žličico moke ter pusti, da se zgosti.

740. **Kavni krem v čašah.**

Da napraviš 6 čaš krema, vlij v čisto lončeno ali porcelanasto posodo čašo močne kavne esence (gl. št. 1237.), primešaj 5 rumenjakov, 3 deke sladkorja in 3 čaše mleka ter stepaj tekočino s šibico, dokler se prav dobro ne zmeša. Nato jo precedi skozi žimnato sitce ter napolni ž njo čaše; pri tem pa pazi, da se ti ne napravijo pene; ako jih je kaj, poberi jih z žlico strani. V kozi, ki je dovolj visoka, da postaviš vanjo lahko čaše, segrej vode, postavi čaše vanjo — (voda jim sme segati le do polovice), pokrij kozo z železnim pokrovcem, naloži nanj žarečega oglja in pusti tako stati kozo četrt ure; poglej, ali se je krem strdil, počakaj še, da se čaše v vodi ohlade, potem jih serviraj.

Opomba. Pri tem kremu treba zlasti strogo paziti, da je voda v kozi pač precej vroča, a vreti ne sme. Tudi morata biti vrhnja in spodnja vročina precej jednaki.

Tako napraviš tudi lahko vanilijev krem v čašah. Kuhaj v treh čašah mleka kos zrezane vanilije, precedi to mleko k petim ali šestim rumenjakom in trem dekam sladkorja, samo kavno esenco izpusti, sicer pa postopaj kakor prej.

Za šokoladni krem v čašah vzemi mesto kavne esence čašo prav goste šokolade; za limonov krem uporabljaj mesto vanilije nastrgane olupke ene limone i. t. d.

741. Pomarančni krem.

Odrgni 2 pomaranči ob sladkor, da se navzame njih duha in razmotaj 4 žlice tega sladkorja s šestimi rumenjaki, žličico moke in tremi osminkami sveže, sladke smetane ter napravi iz tega krem. — Tako narediš tudi lahko limonov krem.

742. Rumov krem.

Napravi krem iz šestih rumenjakov, treh osmink litra sveže sladke smetane in petih žlic sladkorja; ko je gotov, mu primešaj 2 žlici ruma ali maraskina.

Tako narediš tudi lahko likerjev krem; mesto ruma primešaj prejšnjemu kremu par žlic kakoršnegakoli likerja.

743. Čajev krem.

Vlij na žličico čaja 3 osminke litra vrele smetane; precedi jo in jo razmotaj s petimi rumenjaki in štirimi žlicami sladkorja; ko je krem gotov, mu primešaj 2 žlici ruma.

744. Malinovčev krem.

Razmotaj 6 rumenjakov s tremi osminkami malinovca, žličico moke in s snegom treh beljakov ter motaj to tako dolgo pri ognju, da se zgosti.

Tako napraviš lahko krem iz kakoršnegakoli odcedka.

745. Mandljev krem.

Zavri v treh osminkah sveže sladke smetane 7 dek olupljenih, stolčenih mandljev; to precedi v kotliček. Ko se

ohladi, pa primešaj 5 rumenjakov in 4 žlice sladkorja ter napravi iz tega krem.

Tako narediš tudi lahko lešnikov krem.

746. **Beljakov krem.**

Razmotaj 6 beljakov s tremi osminkami litra sveže, sladke smetane in štirimi žlicami sladkorja in raztepaj to tako dolgo pri ognju, da se zgosti. Potem zlij krem v skledo in ga potresi z olupljenimi mandlji, zrezanimi na podolgaste rezance.

747. **Krem za nadev peciva.**

Razmotaj 5 rumenjakov, 16 žlic sveže sladke smetane, 5 žlic sladkorja, žličico moke in žlico surovega masla. Iz tega napravi krem. Ako hočeš imeti vaniljevega, skuhaj v smetani vanilijo, za rumov krem prideni ruma, za pomarančin pomarančnega sladkorja i. t. d. Ko se že zgosti, mu primešaj še 3 žlice drobno sesekljanih, s sladkorjem praženih mandljev ali lešnikov.

748. **V sopari kuhan krem.**

Skuhaj 3 osminke litra sveže, sladke smetane (z vanilijo, šokolado, žganim sladkorjem i. t. d., kakoršenkoli krem hočeš imeti). Ko se ohladi, razmotaj v njej 4—5 rumenjakov, 5—7 žlic sladkorja ter vlij to v globoko skledo, katero postavi v drugo posodo z vročo vodo. To posodo pokrij in deni na pokrov žerjavice. Voda v posodi mora biti zelo vroča, vreti pa ne sme, sicer ti utegne krem, ki naj se strdi lepo, kakor kislo mleko, razpokati. Najbolje je, da postaviš posodo s skledo krema, približno za pol ure na štedilnik, bolj pri strani, kjer ni posebno vroč. Po vrhu lahko potreseš že strjeni krem s sladkorjem ter ga obžgeš z žarečo lopatico.

Ali pa polij strjeni krem s par žlicami ruma, katerega zažgi pred vratmi, ko poneseš krem na mizo, s koscem papirjā. To je takozvani goreči konsommé.

749. **Šokoladna polivka.**

Zmešaj dobro 14 dek nastrgane šokolade, 14 dek stolčenega sladkorja in 4 decilitre vode, kuhaj to tako dolgo, da se zgosti in oblij s polivko kak kipnik ali puding.

Ali: Zmešaj 4 rumenjake, 12 dek sladkorja, 12 dek nastrgane šokolade in 3 četrt litra mleka ter motaj polivko tako dolgo na žerjavici, da se zgosti.

750. **Vinska polivka.**

Razmotaj žličico moke s tremi rumenjaki, žlico surovega masla, petimi žlicami sladkorja, par zrni soli in kozarcem dobrega vina. To motaj tako dolgo pri ognju, da se zgosti, potem odstavi kotliček in motaj polivko še nekaj časa.

751. **Punševa polivka.**

Zavri 8 žlic vode s sedmimi žlicami sladkorja ter primešaj potem 3 rumenjake, žličico moke, sok dveh pomaranč in ene limone. Ko se polivka že zgosti, pa prideni par žlic ruma.

752. **Čajeva polivka.**

Razmotaj 3 osminke litra že pripravljenega holandskega čaja s tremi rumenjaki, v katerih raztepi žličico moke, in petimi žlicami sladkorja. Ko se polivka zgosti, primešaj 2—3 žlice ruma ali araka (žganja iz riža).

753. **Pomarančna polivka.**

Motaj pri ognju 12 žlic vode, 2 rumenjaka, žličico moke, 6 žlic sladkorja, sok treh pomaranč in nastrganih

pomarančnih olupkov tako dolgo, da se začne tekočina dvigati in se malo zgosti. Potem polivko odmakni in jo motaj še nekaj časa.

Tako naredi tudi limonovo polivko.

754. **Marelična polivka.**

Primešaj par žlicam marelične mezge (zolzna) toliko vina in pomarančnega ali limonovega soka, da bo polivka dovolj redka. Prevri jo ter ji primešaj še sladkorja, kolikor ugaja tvojemu okusu. — Mesto vina vzameš tudi lahko vodo.

Prav tako napravi iz kutinove mezge kutinovo polivko, iz češpljeve češpljevo i. t. d. Ako nimaš mezge, pa skuhaj sveže sadje, pretlači ga skozi cédnik; potem mu prideni sladkorja in vina ali vode ter ga prevri.

755. **Odcedkova polivka.**

Primešaj malinovcu, jagodovemu ali kakemu drugemu odcedku toliko vina, da bo vsacega polovica; potem raztepi v tem 3 rumenjake, motaj polivko tako dolgo, da zavre in še potem nekaj časa in oblij ž njo močnato jed.

Lahko pa vzameš za polivko tudi samega gorkega ali mrzlega odcedka.

756. **Spenjena smetana.**

Postavi meden kotliček ali globoko skledo na led ali v vodo; črez pol ure ta kotliček dobro izbriši ter vlij vanj 3 osminke do pol litra goste sveže sladke smetane (Obers, Schlagobers), katero stepaj s šibico (Schneerute) kakor beljake tako dolgo, da se ti zgosti v sneg. Ako imaš veliko smetane, odjemaj z žlico že goste pene, in tolci potem naprej, dokler se vsa smetana ne zgosti. Popolnoma gosti peni primešaj sladkorja, (na 3 osminke litra smetane približno 5—6 žlic), potem je pa ne mešaj več veliko; postavi

skledo s peno na led ali v mrzlo vodo, ter jo daj s piškoti ali s kakim drugim pecivom na mizo; ali pa jo deni okrog kakega kipnika, pudinga i. t. d.

757. **Vanilijeva pena.**

Primešaj trem osminkam litra spenjene sladke smetane, 5 žlic sladkorja, zmešanega s stolčeno vanilijo.

758. **Šokoladna pena.**

Skuhaj v osmih žlicah sladke smetane 6 žlic nastrgane šokolade. Ko se ohladi, jo primešaj s petimi žlicami sladkorja spenjeni smetani.

759. **Kavna pena.**

Zmešaj na ledu 7 žlic sladkorja z dvanajstimi žlicami močne črne kave in prideni to počasi spenjeni smetani.

760. **Rumova pena.**

Primešaj trem osminkam spenjene smetane 5 žlic sladkorja in 2 žlici ruma.

761. **Marelična pena.**

Mešaj v skledi na ledu 2 žlici marelične mezge tako dolgo, da se začne peniti, potem pridevaj počasi spenjeno smetano in 5 žlic sladkorja ali pa sneg dveh beljakov in sladkor.

Tako primešaš lahko spenjeni smetani tudi kakoršnokoli drugo mezgo.

762. **Malinovčeva pena.**

Primešaj spenjeni smetani sladkorja in toliko malinovca ali kakega druzega odcedka, da bode dobila pena od

tega prijeten okus in barvo, a ostati mora vendarle gosta. — Mesto spenjene smetane vzameš tudi lahko sneg treh beljakov.

763. **Jagodova pena.**

Pretlači skozi sito 3 kozarce zrelih gozdnih jagod in prideni 2 beljaka. To stepaj tako dolgo s šibico, da se zgosti. Posebej pa stepi še kozarec sveže sladke smetane v peno, katero primešaj narejenemu snegu. Naposled prideni še 5 žlic sladkorja in postavi peno na led.

764. **Mandljeva in lešnikova pena.**

Primešaj spenjeni smetani 5 žlic sladkorja in 5 žlic neolupljenih, drobno zrezanih ter s sladkorjem praženih mandljev ali lešnikov.

765. **Jabolčna pena.**

Speci v pečici 4 srednje velika jabolka. Potem izpraskaj s srebrno žlico vse mehko iz jabolk ter deni to v kako skledo ali kotliček; prideni še 1—2 beljaka in 5 žlic sladkorja ter mešaj to eno uro, vedno na eno stran. Ko se beljaka in jabolka spenijo, primešaj še poldrugo žlico ruma ali pa nastrganih limonovih olupkov.

Ali: Primešaj jabolkam žlico ribizljeve mezge, 2 beljaka in 5 žlic sladkorja kakor prej ter mešaj to 1 uro.

766. **Jajčni sneg z vlečenim sladkorjem.**

Skuhaj 7 žlic sladkorja, da se bode vlekel (gl. št. 769) ter ga vlivaj gorkega počasi k snegu treh jajec. Potem primešaj temu snegu še par žlic vanilijevega ali kakega druzega likerja, namaži ž njim kak kipnik ali puding ter ga postavi še za par minut v pečico.

767. **Sneg za nadev peciva.**

Pecivo lahko nadevaš z jajčnim snegom (št. 766.) ali pa primešaj tej peni še jagodovega soka.

Ali: Pretlači skozi sito 2 kozarca jagod, primešaj jim 2 beljaka in 4 žlice sladkorja ter mešaj to 1 uro. S tem nadevom pa smeš napolniti samo že gotovo pecivo, kakor gobice, zavitke, pečene testene posodice i. dr.

Ali: Primešaj pretlačenim jagodam 8 žlic sladkorja, deni to v kotliček, katerega postavi v vročo vodo ter stepaj sok in sladkor tako dolgo s šibico, da se zgosti. Potem odstavi kotliček in stepaj peno še nekaj časa.

Z mandlji, lešniki ali orehi. Stolci nad vročo vodo s šibico 3 beljake in 5 žlic sladkorja v trd sneg; potem kotliček odstavi in stepaj sneg še tako dolgo, da se ohladi. Naposled pa primešaj 4 žlice drobno sesekljanih, s sladkorjem praženih mandljev, lešnikov ali orehov.

Strjeni šadó, pene in hladétine
(Sulzen).

768. **Splošne opombe.**

Za vse hladétine je treba stopljenega vizjega mehurja (Hausenblase) ali želatine (Gelatine, Gallerte), katero dobiš v vsaki večji prodajalni.

Za čiste hladétine uporabljaj vizji mehur, ki mora biti srebrnobel, prozoren in brez madežev, kadar ga stopiš. Potrebuješ ga za 1 hladétino, ki je preračunjena približno za 4 osebe, 2 deki. To velja za čiste hladétine; za hladétine s kremom, šadó, peno ali mandlji pa ga je treba malo manj. Pomni tudi, da potrebuješ poleti vedno več vizjega mehurja ali želatine, nego pozimi.

Vizji mehur stolci s tolkalcem od možnarja, zreži ga še na prav majhne kosce ter nalij nanj (na 2 deki) četrt litra mlačne vode. Tako naj se namaka črez noč ali vsaj par ur; potem ga kuhaj v istem lončku 2—3 ure. Mej tem časom tekočino večkrat premešaj ter poberi ž nje pene, da se lepo izčisti. Nato jo precedi skozi kako redko blago v kuhan, še vroč sladkor ter jo pusti s sladkorjem vred še enkrat zavreti. Potem pa jo lahko uporabljaš.

Želatina je cenejša nego vizji mehur in se zato tudi bolj pogosto uporablja. Zreži jo na majhne kosce ter jo namoči v gorki, a ne vreli vodi. Postavi jo tudi na gorko,

da se dobro namoči. Ko se vsa stopi, jo precedi skozi prtič. Za strjeno spenjeno smetano namoči želatino v gorkem mleku, za strjen šadó in za sadne hladétine jo pa namakaj v gorkem vinu.

Koliko želatine treba vzeti za hladétino, je odvisno od tega, ako hočeš strditi hladétino v stekleni skledici, v kateri jo daš tudi na mizo, ali pa v modlu, iz katerega zvrneš hladétino, ko se strdi, na krožnik. Da se ti hladétina v skledi lepo strdi, treba za 1 liter tekočine — z ono vred, v kateri se namaka želatina — 10—12 gramov želatine. Za hladétino pa, katero hočeš zvrniti na krožnik, potrebuješ 25—30 gramov želatine. Računati moraš seveda tudi s tem, v katerem letnem času delaš hladétino.

Da bo hladétina zelo čista, ji primešaj 1 beljak, žlico limonovega soka in žlico vode ter jo stepaj tako dolgo s šibico, da zopet zavre. Nato jo postavi pokrito na gorko, da se izčisti. Precediti jo moraš vsaj enkrat, še raje pa dvakrat ali trikrat. V ta namen položi h gorkemu štedilniku stol tako, da bo naslonjalo na tleh ter priveži na noge za vse štiri ogle iz domačega platna cunjo, katero pomoči prej v vročo vodo ter jo dobro ožmi. Na to cunjo vlij tekočino, spodaj pa postavi skledo, da bo hladétina vanjo kapala. Ako še ni popolnoma čista, jo vlij iznova na to cunjo ter jo tako precedi še enkrat. Potem šele jo smeš vliti v posodo, v kateri naj se strdi.

Model, v katerega hočeš vliti tekočino za hladétino, namoči že par ur prej v mrzlo vodo ter ga postavi potem mej led. Ako nimaš ledu, ga pa pusti v mrzli vodi. Ko ga potrebuješ, ga dobro izbriši in vlij vanj tekočino; pusti ga črez noč na ledu ali v mrzli vodi, da se hladétina popolnoma strdi. — Kadar jo potrebuješ, pomoči model s hladétino vred v vročo vodo; potem ga pokrij s krožnikom in ga obrni, tako da bo stal model na krožniku. Ako se hladétina noče ločiti od modla, ga pomoči iznova z gorko cunjo. Potem dvigni model kvišku, hladétino pa okrasi z ukuhanim sadjem ter daj tako na mizo.

769. Kako je kuhati in čistiti sladkor.

Za hladétine, ukuhano sadje in za finejše močnate jedi potrebuješ kuhan sladkor, katerega pripravi na sledeči način. K pol *kg* (25 žlic) sladkorja deni četrt litra (20 žlic) in še 5 žlic vode; ko se raztopi, ga deni v mesingasti posodi na štedilnik. Kadar dobro zavre, vlij par žlic vode tja, kjer najbolj vre in poberi pene, ki so se na vrhu nabrale. To stori parkrat, dokler ni sladkor popolnoma čist. Tudi kar se je ob straneh nečistega nabralo, obriši s čistim mokrim prtičem. To je takozvani izčiščeni sladkor (geläuterter Zucker) ter se uporablja zlasti za hladétine. Treba ga le še precediti skozi prtič, katerega pomoči prej v vročo vodo ter ga ožmi. — Ako pa kuhaš sladkor še naprej, tako dolgo, da se potegne kakor nit, ko kane od žlice, tedaj dobiš vlečeni sladkor (gesponnener Zucker). — Če hočeš imeti posebno čist sladkor, napravi iz enega beljaka sneg ter ga primešaj stopljenemu sladkorju, še predno si ga dejala kuhati. Sladkor in sneg mešaj tako dolgo, da se dobro segreje, potem pa ne več.

770. Soki za barvanje hladétin, pen, kremov i. t. d.

Rudeča barva. Stolci v možnarju vsako posebej 17 gramov košenilije, 17 gramov lugaste soli (Potasche), 17 gramov žganega galuna in 35 gramov vinskega kamnja (Weinstein); zmešaj nato dobro vse in potolci vse skupaj še malo v možnarju, stresi zmes v pol litra kropa, premešaj ga ter potegni lonec od ognja. Precedi tekočino na 21 dek stolčenega sladkorja, katerega kuhaj potem 20 minut. Ko se sok ohladi, ga nalij v majhne stekleničice, katere dobro zamaši ter jih shrani na hladu.

Zelena barva. Stolci pest lepo zelenih špinačnih listov v možnarju, pretlači sok skozi bolj redek robec, postavi posodo s špinačnimi listi na štedilnik ter mešaj vedno špinačo, da se strdi in postane podobna siru. Deni ta sir na sito in

počakaj, da se odteče rumena voda. Kar je gostega in lepo zelenega, pa zaveži v kozarce.

Mesne hladétine pobarvaš lahko s pesnim sokom. Skuhaj zelo rudečo peso, zreži jo in pretlači skozi robec. Za rumeno barvo uporabljaj mesni ekstrakt, katerega dobiš v prodajalni; ali pa zarumeni sladkorja, zalij ga z nekoliko vode ter ga pusti, da se odkuha; potem primešaj nekaj te vode že precejeni hladétini.

771. **Strjeni šadó.**

Napravi šadó iz treh osmink litra vina (ali šampanjca), osmih rumenjakov in osmih žlic sladkorja. Ko se zgosti, ga postavi na led ali v mrzlo vodo ter ga stepaj tako dolgo s šibico, da se že precej shladi; potem mu primešaj 12 gramov želatine, deni ga v model ali skledo ter ga postavi na led.

Tako lahko primešaš kateremu koli šadó, n. pr. rumovemu, čajevemu, pomarančnemu i. t. d. želatine ter ga potem pustiš na ledu, da se strdi. Ako hočeš dati to hladétino v skledi na mizo, zadostuje 8—10 gramov želatine; ako jo hočeš strditi v módlu ter potem zvrniti na krožnik, pa vzemi 15—20 gramov želatine.

Nadevani, strjeni šadó (Charlotte). Napravi iz štirih jajec vinski šadó ter mu primešaj 6 gramov stopljene želatine. Potem pa namaži piškote z marelično mezgo, stisni po dva in dva skupaj, zloži jih eno vrsto na dno sklede, vlij nanje šadó ter pusti, da se strdi.

772. **Strjeni krem.**

Skuhaj krem iz osmih rumenjakov, pol litra sveže sladke smetane in 7 žlic sladkorja; kadar se dovolj zgosti, ga odstavi, postavi kotliček v mrzlo vodo ali na led ter mešaj krem neprenehoma. Ko je le še mlačen, mu primešaj 15—20 gramov v mleku stopljene želatine ter ga pusti, da se strdi.

Temu kremu tudi lahko primešaš nastrganih limonovih ali pomarančnih olupkov ter soka; ali skuhaj prej na majhne kosce zrezane vanilije, prideni par žlic ruma ali kakega likerja, ali pa nastrgane šokolade i. dr. Tako dobiš strjen limonov, pomarančni, vanilijev, rumov, likerjev, šokoladni krem i. t. d.

773. **Strjena, spenjena smetana.**

Stolci v gosto peno pol litra sveže sladke smetane, primešaj ji 7 žlic sladkorja in 8 gramov mlačne želatine ter deni to v skledo, katero postavi na led. Smetana se ti strdi približno v štirih urah.

Hladetini daš lahko različen ukus s tem, da ji primešaš, preden si pridejala želatino, sladkorja, zmešanega z vanilijo, v par žlicah mleka stopljene šokolade, malo ruma ali likerja, kakega odcedka ali česa druzega.

774. **Vanilijeva hladetina s spenjeno smetano.**

Skuhaj vanilijev krem iz petih rumenjakov, treh osmink litra sveže sladke smetane in sedmih žlic sladkorja; primešaj mu 14 gramov v mleku stopljene želatine in naposled, ko je krem že skoraj popolnoma hladen, še tretjino litra spenjene smetane. Jako važno je, da prideneš smetano o pravem času, kajti, ako jo primešaš prezgodaj, ko je krem še gorak, se ti zvodeni, ako jo pa prideneš, ko je krem že malo strjen, se ti ž njim popolnoma ne zmeša.

775. **Kavna hladetina s spenjeno smetano.**

Razmotaj v kotlički 4 rumenjake, dve osminki litra sveže sladke smetane, 8 žlic sladkorja in osminko litra močne črne kave. Iz tega napravi krem, primešaj mu

10 gramov stopljene želatine; postavi ga na hlad ter ga mešaj neprestano; naposled pa prideni še četrt litra spenjene sveže sladke smetane, vlij hladetino v skledo ter jo postavi na led.

776. **Šokoladna hladetina s spenjeno smetano.**

Skuhaj v osminki litra mleka 10 dek šokolade in 8 žlic sladkorja. Temu primešaj 3 osminke litra mrzle sveže smetane, v kateri razmotaj 4—6 rumenjakov in ko se krem zgosti, 15 gramov stopljene želatine. Postavi ga na hlad in ga mešaj, dokler se skoro popolnoma ne shladi. Potem mu primešaj še 2 osminki litra spenjene smetane, vlij hladetino v skledo ter jo postavi na led.

777. **Limonova hladetina s spenjeno smetano.**

Razmotaj 4 rumenjake, 9 žlic sladkorja, nastrgane olupke ene limone in tri osminke litra sveže sladke smetane. Iz tega skuhaj krem; prideni še 15 gramov v mleku stopljene želatine, in ko se krem shladi, četrt litra spenjene sladke smetane ali pa sneg treh beljakov. Hladetino deni v stekleno skledico ali v pločevinast model ter ga postavi na hlad. Črez par ur lahko zvrneš hladetino iz modla na krožnik ter jo okrasiš z ukuhanim sadjem ali daš okrog spenjene smetane.

778. **Jagodova hladetina s spenjeno smetano.**

Pretlači skozi sito 3 četrt litra lepih jagod; prideni 10 žlic sladkorja in 2 deki v mleku namočene želatine ter mešaj to tako dolgo, da se začne gostiti; potem primešaj še 3 osminke litra spenjene smetane, vlij to v módel, katerega postavi na led.

Tako narediš tudi lahko malinovo hladetino.

779. **Strjena jabolčna pena.**

Speci 5 jabolk, pretlači jih skozi sito ter jih mešaj na hladu s šestimi žlicami sladkorja in dvema beljakoma tako dolgo, da se krem zgosti. Potem mu primešaj 10 gramov v vinu stopljene želatine in — ako hočeš — četrt litra spenjene smetane ali pa še sneg dveh beljakov.

780. **Strjena marelična pena.**

Skuhaj v osminki litra vode in osminki litra vina 10 lepih marelic, pretlači jih s sokom vred skozi sito, prideni temu 7 žlic sladkorja in 1 beljak ter mešaj tako dolgo, da se ti začne gostiti; potem primešaj še 12 gramov stopljene želatine in četrt litra spenjene smetane. Hladetino vlij v skledo in jo pusti na hladu.

781. **Riževa hladetina.**

Skuhaj v sveži sladki smetani 7 dek opranega riža ter mu primešaj 10 gramov v mleku namočene želatine, nastrganih limonovih in pomarančnih olupkov, 8 žlic sladkorja in ko se ohladi, še 3 osminke litra spenjene smetane. Hladetino vlij v módel in kadar se strdi, jo zvrni na krožnik ter okrasi z ukuhanim sadjem.

Rižu primešaš lahko tudi pretlačenih jagod, malin, marelic, ananasa ali česa druzega; potem pa vzemi malo manj spenjene smetane. Hladetino okrasi z onim ukuhanim ali posladkorjenim sadjem, katero si dela tudi vanjo.

782. **Vanilijeva hladetina.**

Zavri 7 decilitrov sveže sladke smetane in jo postavi na hlad. Stolci nato 7 dek sladkorja s koscem vanilije, (približno za 40 h), primešaj temu 9 rumenjakov in počasi tudi skuhano ter ohlajeno smetano. Motaj tekočino tako

dolgo na žerjavici, da se začne gostiti, nato jo vlij v drugo posodo in jo motaj še, dokler se ne ohladi. Primešaj naposled 26 gramov stopljene želatine, vlij tekočino v módel, namazan z mandeljevim oljem, in postavi módel na led. Potem zvrni hladetino in jo okrasi s polžki iz španskega snega.

783. **Ruska hladetina.**

Napravi krem iz osminke litra sveže sladke smetane, petih žlic sladkorja in osmih rumenjakov; primešaj mu 20 gramov v mleku stopljene želatine, in ko se ohladi, še 2 žlici sladkorja, 3 žlice ruma, 7 dek izbranih rozin in naposled 3 osminke litra spenjene smetane. Pokrij dno modla s piškoti, vlij nanje to hladetino ter jo postavi na hlad.

784. **Angleška hladetina** (Whips).

Razmotaj v kotlički 6 rumenjakov, 10 žlic sladkorja, četrt litra vina, sok ene limone in ene pomaranče in nastrganih pomarančnih olupkov ter stepaj to tako dolgo na žerjavici, da se zgosti. Potem primešaj 20 gramov želatine; mešaj to na ledu, in ko se ohladi, prideni še sneg šestih beljakov ter 8 žlic ruma. Hladetino vlij v módel, pusti jo, da se strdi, potem jo zvrni na krožnik.

Ali: Odrgni 21 dek sladkorja ob pomarančo in 21 dek ob limono; precedi sok štirih pomaranč in treh limon, vlij ga v kotliček k sladkorju, katerega prej stolci, prideni še 14 rumenjakov in 2 decilitra šampanjca ter motaj to tako dolgo na žerjavici, da se zgosti. Nato odstavi kotliček, a primešaj takoj trd sneg osmih beljakov, žlico ruma in 17 gramov stopljene želatine. Ko se ta zmes popolnoma shladi, napolni ž njo globok módel, katerega namaži prej z mandljevim oljem in postavi model na led ali v mrzlo vodo, da se hladetina strdi. Nato jo zvrni na krožnik ter okrasi rob s polžki iz španskega snega.

785. **Šokoladna hladetina.**

Skuhaj v sedmih decilitrih sveže sladke smetane 10 ½ deke dobre šokolade ter prideni tudi 10 ½ deke sladkorja in naposled 26 gramov stopljenega vizjega mehurja ali želatine, vlij tekočino v módel, katerega postavi na led.

Mesto sveže sladke smetane vzameš tudi lahko vodo ali mleko.

786. **Mandljeve hladetine** (Blancmanger).

Polij z vročo vodo osminko *kg* sladkih in kakih osem grenkih mandljev, olupi jih ter stolci s par žlicami sladke smetane v možnarju. Deni jih v lonec ter jih polij s pol litra vroče sladke smetane, lonec pa pokrij in ga pusti eno uro stati. Nato precedi in pretlači to skozi prtič. To je mandljevo mleko. Segrej ga iznova, primešaj mu 15 gramov v mleku stopljene želatine in 7 žlic sladkorja ter ga mešaj neprestano, dokler se skoraj popolnoma ne shladi. Potem ga vlij v skledo, katero postavi na led, da se hladetina strdi.

Mandljevemu mleku primešaš lahko poleg želatine in sladkorja tudi stolčene vanilije, limonovega ali pomarančnega soka, kakega odcedka, ruma, likerja, stopljene šokolade i. t. d. ter pobarvaš hladetino s košenilijo.

787. **Mandljeva hladetina brez želatine.**

Popari 28 dek sladkih mandljev, katerim prideni tudi 4 grenke mandlje, olupi jih ter deni za nekaj časa v mrzlo vodo. Potem jih obriši s suhim robcem in jih stolci v možnarju v nekako testo. Deni jih v porcelanast lonec ter vlij nanje 6 decilitrov mrzle vode, katero premešaj s srebrno žlico in jo precedi skozi prtič. To vodo vlij še dvakrat na stolčene mandlje ter jo vedno zopet precedi. Na ta način dobljeno mandljevo mleko zmešaj z devetnajstimi dekami

stolčenega sladkorja, precedi tekočino, napravi iz štirih svežih beljakov trd sneg, med katerega vtepi tudi pripravljeno mandljevo tekočino, in stepaj s šibico sneg in hladetino še tako dolgo nad žerjavico, dokler se tekočina s snegom ne sprime; tudi mora postati hladetina svetla in gosta. Potem jo takoj odstavi, nalij jo v čaše, katere moraš pa prej segreti, da ne bodo počile, ali v kako skledico ter jih postavi na led. Ko se hladetina strdi, je ne zvrni na krožnik, temveč daj jo s posodo vred na mizo.

788. **Vijolična hladetina.**

Odtrgaj cvete navadnih pomladanskih vijolic od pecljev ter odstrani sploh vse, kar je zelenega. Stresi majhen krožnik takih vijolic v skledo za juho. Vlij na vijolice 7 decilitrov kropa, pokrij skledo dobro in pusti jo 1 uro mirno stati. Potem precedi vodo, skuhaj v dveh decilitrih vode 42 dek sladkorja, poberi z njega pene, sploh ga popolnoma izčisti (gl. št. 769.) ter ga prideni popolnoma ohlajenega vijolični vodi. Primešaj še sok dveh limon ter 36 gramov v vodi stopljenega vizjega mehurja, precedi tekočino enkrat ali dvakrat, vlij jo, ko se shladi, v módel, katerega postavi na led, da se hladetina strdi.

789. **Rožna hladetina.**

Popari 7 dek listov od rož ali vrtnic ter nekoliko košenilije z 42 dekami izčiščenega sladkorja in pokrij to dobro. Ko se sladkor popolnoma shladi, ga precedi skozi čist robec, katerega namoči prej v mlačno vodo, v porcelanasto skledico; prideni 2 decilitra prav dobre črešnjeve vode, soka treh limon in 40 gramov stopljenega vizjega mehurja, zmešaj tekočino, precedi jo še enkrat in jo postavi potem na led.

Tako narediš tudi lahko hladetino iz drugih cvetlic, n. pr. iz klinčkov (nagljev), katerim prideni tudi par dišečih klinčkov (Gewürznelken).

790. **Rumova hladetina.**

Izčisti 14 žlic sladkorja s pol litra vode; potem mu primešaj 12 gramov stopljenega vizjega mehurja ali želatine in 16 žlic ruma. Te hladetine ni treba precejati; vlij jo takoj v mrzel módel ali v skledo ter jo postavi na led, da se strdi. Potem jo zvrni na krožnik ter jo okrasi z ukuhanim sadjem.

791. **Punševa hladetina.**

Olupi prav tanko 1 limono in poldrugo pomarančo, vlij na olupke 3 osminke litra vode; to naj se namaka par ur. Potem precedi vodo v ponev, zavri jo ter jo vlij na žličico holandskega čaja. Ta precejeni čaj primešaj štirinajstim žlicam izčiščenega, še gorkega sladkorja, potem prideni še 2 žlici limonovega in 3 žlice pomarančnega soka, 2 žlici ruma in 20 gramov stopljenega, čistega vizjega mehurja. Deni hladetino v módel, pusti jo, da se strdi, potem jo zvrni.

792. **Čajeva hladetina.**

Izčisti 10 žlic stolčenega sladkorja ter mu prideni dva kozarca čaja, 16 gramov stopljenega vizjega mehurja ali želatine, par kapljic košenilije za barvo in soka ene limone. Hladetino vlij v módel ter jo pusti, da se strdi.

793. **Pomarančna hladetina.**

Zreži z dveh pomaranč prav tanko kožico ter nalij nanjo četrt litra vroče vode, katero precedi črez pol ure k desetim žlicam stolčenega izčiščenega sladkorja. Potem prideni še četrt litra vina in 20 gramov stopljene želatine; prevri to še enkrat, ko se nekoliko ohladi, primešaj tekočini soka štirih pomaranč, precedi jo skozi čisto cunjo (gl. št. 768.), potem jo vlij v model, katerega postavi na led ali v mrzlo vodo.

794. **Limonova hladetina.**

Odrgni ob malo sladkorja 1 limono in iztisni na ta sladkor sok treh limon; prideni še 2 deki stopljene želatine in četrt litra belega vina ter postavi posodo s to tekočino na gorko. Črez nekaj časa pa primešaj še 14 žlic stolčenega in izčiščenega sladkorja, precedi hladetino skozi prtič, ako ni dovolj čista, ji primešaj sneg enega beljaka, zavri jo iznova ter še enkrat precedi. Potem jo vlij v módel ter pusti, da se strdi. Da bo imela lepšo barvo, ji primešaj par kapljic košenilije.

795. **Likerna hladetina.**

Skuhaj ter izčisti v pol litra vode 10 žlic sladkorja, primešaj mu 18 gramov stopljenega vizjega mehurja, soka ene pomaranče, par žlic kakoršnegakoli likerja ter par kapljic v žlici vode stopljene košenilije. Zlij hladetino v módel, katerega postavi na hlad.

796. **Vinska hladetina.**

Kuhaj pol ure pol litra dobrega vina, 5 dišečih klinčkov, skorjico cimeta, pomarančnih in limonovih olupkov ter prav malo žefrana. To precedi k dvanajstim žlicam stolčenega ter potem izčiščenega sladkorja, kateremu primešaj že prej soka ene limone in 20 gramov v vinu stopljenega vizjega mehurja. Vso tekočino precedi še enkrat (gl. št. 768.); potem jo vlij v módel ter pusti, da se hladetina strdi.

Ali: Pripravi vse kakor prej, precedi tudi tekočino; potem pa jo razdeli na 3 enake dele. Vlij 1 del v model, katerega postavi na hlad. Ko se ta hladetina popolnoma strdi, jo potresi povrhu s sesekljanimi, v sladkorju praženimi mandlji in vlij nanje drugi del hladetine. Ko se zopet ta strdi, ga tudi posipaj s sesekljanimi mandlji in vlij nanje

še zadnji del tekočine. Kadar je vsa hladetina popolnoma strjena, jo zvrni na krožnik ter jo okrasi s celimi, v sladkorju praženimi mandlji in z limonovimi olupki, katere zloži po hladetini v obliki cvetk in listov.

797. **Jagodova hladetina.**

Kuhaj pol ure tretjino litra dobrega vina, sok ene limone, skorjico cimeta in 8 žlic sladkorja. Mej tem pretlači skozi sito ali skozi čist robec pol litra lepih jagod; ta sok, 2 deki v vinu stopljenega vizjega mehurja, nekaj kapljic stopljene košenilije, — da bo hladetina bolj lepo rudeča, — primešaj vrelemu vinu, počakaj, da tekočina zavre; potem jo odstavi ter precedi na običajni način. Vlij jo v módel, katerega postavi na led, da se hladetina strdi.

798. **Malinova hladetina.**

Pripravi jo tako kakor jagodovo. — Hladetini obeh vrst pa tudi lahko narediš iz jagodovega odcedka ali iz malinovca. Skuhaj ga četrt litra in mu primešaj 25 gramov v vodi stopljene želatine ter še osminko litra vode in žlico limonovega soka. Ako je malinovec zelo sladek, mu lahko primešaš tudi kozarec vina. Vso tekočino zavri, in ko se malo ohladi, jo vlij v módel, v katerem se ima strditi.

799. **Ribizljeva hladetina.**

Stlači ribizljeve jagode ter jih pretlači skozi prtič. Sok pusti par ur stati; potem ga precedi pol litra k tridesetim dekam (ali 15 žlicam) izčiščenega sladkorja, kateremu prideni še prej 18 gramov v vinu stopljenega vizjega mehurja ali 26 gramov želatine. Tekočino precedi parkrat na običajni način, potem jo deni v módel, katerega postavi na hlad.

800. **Marelična hladetina.**

Skuhaj v vinu 14 olupljenih marelic ter jih precedi, ne da bi jih stiskala, skozi čist robec. Potem izčisti 14 žlic sladkorja in mu prideni 25 gramov stopljene želatine, sok dveh limon ter sok od marelic. Precedi to; ako treba primešaj tekočini sneg enega beljaka, zavri jo, ne da bi jo mešala ter jo precedi še enkrat. Potem jo vlij v mrzel módel, deni jo na hlad, da se strdi ter jo zvrni na krožnik.

801. **Breskova hladetina.**

Izčisti 14 žlic sladkorja ter skuhaj potem v njem šest lepih olupljenih breskev in mandlje, katere izlušči iz breskovih pešek. Ko se to shladi, precedi tekočino, primešaj ji 25 gramov v vinu stopljene želatine ter vlij hladetino v módel. — Ako hočeš, deni na dnu modla vrsto kuhanih, na bolj debele listke zrezanih breskev, nanje pa nalij hladetino.

802. **Jabolčna hladetina.**

Izčisti 10 žlic sladkorja ter ga vlij na 12 olupljenih, v četrt litra vina kuhanih jabolk. To pusti stati črez noč. Naslednjega dne pa segrej jabolka in sladkor ter precedi sok skozi sito. Potem ga zavri in mu primešaj 20 dek v vinu stopljene želatine ter sneg enega beljaka; precedi vso tekočino in jo vlij v módel. — Tudi tu deneš lahko na dnu modla kuhanih, a še celih jabolčnih krhljev ali pa kako ukuhano sadje, n. pr. črešnje, hruške, kutine i. t. d. ter vliješ potem na to sadje hladetino, katero zvrni na krožnik, kadar se strdi.

803. **Kutinova hladetina.**

Skuhaj v treh osminkah litra vode, kateri prideni malo limonovih olupkov, 3 olupljene, na listke zrezane kutine. Potem izčisti 14 žlic sladkorja in mu prideni pre-

cejeni sok od kutin, malo limonovega soka, 20 gramov v vinu stopljene želatine in malo stopljene košenilije, da bo hladetina rudečkasta. Precedi tekočino, vlij jo v módel ali skledo, v kateri daj hladetino tudi na mizo.

804. **Ananasova hladetina.**

Olupi in skuhaj v treh osminkah litra vina in eni osminki vode na listke zrezanih kraljevskih jabolk (ananas) in ko se shladé, precedi sok skozi čist robec. Izčisti 14 žlic sladkorja, prideni mu 25 dek v vinu stopljenega vizjega mehurja ter sok od ananasa, precedi vso tekočino ter jo vlij v módel. — Ali pa deni na dno vrsto s sladkorjem kuhanih krhljev ananasa, vlij nanj polovico hladetine, počakaj, da se strdi; potem deni nanjo zopet vrsto krhljev, na katere vlij še drugo polovico hladetine. Módel postavi na mrzlo ter zvrni potem strjeno hladetino na krožnik.

805. **Črešnjeva hladetina.**

Stlači pol *kg* lepih črešenj, deni jih v lonec ter nalij nanje tretjino litra črnega vina; prideni še par dišečih klinčkov in skorjico cimeta ter kuhaj to pol ure. Potem precedi tekočino v drugo posodo (pri tem pa ne smeš črešenj več mečkati, sicer bo hladetina kalna) k osmim žlicam izčiščenega sladkorja; prideni še soka ene limone, 25 gramov v vinu stopljene želatine in sneg enega beljaka. Vse skupaj prevri še enkrat, potem precedi hladetino na običajen način (gl. št. 768.), vlij jo v módel, katerega postavi na led.

806. **Hladetina iz raznega sadja.**

Vlij v kotliček 2 kozarca soka različnega ukuhanega sadja (kompota) n. pr. od breskev, hrušek, črešenj, češpelj, jagod i. t. d., primešaj mu kozarec vode, četrt kozarca vina,

ako ni dovolj sladko, še malo izčiščenega sladkorja in 25 gramov v vinu stopljene želatine. Kuhaj to nekaj časa in izčisti tekočino z beljakom ter jo precedi; potem jo vlij polovico v model in pusti, da se strdi. Vrhu hladetine zloži v lepi obliki različnega ukuhanega sadja in vlij nanj še drugo polovico hladetine.

807. **Hladetina v dinji.**

Prereži lepo veliko dinjo črez pol, poberi iz nje vse peške, da bo lepo izkrožena, posipaj jo s sladkorjem ter vlij vanjo prejšnjo hladetino, samo želatine vzemi malo manj. Obe polni polovici dinje postavi na led, da se ti bo hladetina strdila. Potem deni vsako na večji krožnik, okrog pa zloži različnega ukuhanega sadja in krhlje druge dinje.

808. **Hladetina raznih barv.**

Vlij v módel prst visoko vinske ali rumove hladetine ter pusti, da se popolnoma strdi. Vrhu tega deni potem z žličico že strjene hladetine različnih barv, n. pr. jagodove, šokoladne, limonove i. t. d. Na to nalij zopet vinske hladetine, potem pa deni zopet razne druge. Tako menjaj parkrat. Ko je vsa strjena, jo zvrni in jo okrasi tudi s hladetinami različnih barv, izreži lepe, majhne oblike z nožem ali z majhnimi modelčki ter jih zloži po vrhu.

809. **Nadevana hladetina.**

Oblij različno sadje, zlasti jagode s kuhanim sladkorjem. Naslednjega dne pa vlij v módel kakoršnekoli hladetine za prst na visoko; ko se strdi, naloži nanjo posladkorjenega sadja, na katero nalij zopet hladetine. Tako storiš lahko parkrat. Ko hladetino zvrneš, okrasi tudi vrh s takim ali z ukuhanim sadjem.

V skodeljicah ali kozarcih. Deni v vsako skodeljico ali kozarec do polovice lepih jagod, malin, grozdja ali kaj druzega ter oblij to s kuhanim sladkorjem. Potem postavi kozarce na led in ko se sladkor strdi, nalij na jagode rumove, vinske ali kake druge hladetine ter pusti, da se strdi.

810. **Tolčena hladetina.**

Vsako hladetino tudi lahko postaviš v kotličku na led ter jo stepaš tako dolgo s šibico, da se izpremeni v gosto trdo peno. Daj jo potem takoj na mizo ali jo pa nakopiči v skledo ter jo postavi na led, da se strdi. Ali pa vlij v skledo najprej za 2 prsta navadne hladetine, počakaj, da se strdi in nakopiči vrhu nje tolčene hladetine. — Hladetino stolci zlasti takrat, ako ni tekočina lepo čista.

811. **Zmrznjeno majnikovo vino.**

Stopi v steklenici mozelskega vina 10—20 dek sladkorja ter deni vanje za par ur 2 šopka prvenca (Waldmeister). Nato precedi vino, prideni še steklenico druzega vina, zlij tekočino v pušico, kakoršno potrebuješ za izdelovanje sladoleda ter jo vrti tako dolgo, da se tekočina izpremeni v gosto kašo. Tej kaši primešaj urno še trd sneg dveh svežih beljakov, v katerega umešaj že prej 2 žlici sladkorja. Zmrznjeno majnikovo vino daj na mizo v širokih ter plošč-natih šampanjskih čašah. K vinu daj vafle, cevke ali kake piškote.

812. **Zmrznjeni punš.**

Zreži 1 ananas na listke, prideni 1 *kg* z vodo poškropljenega sladkorja in 2 steklenici renskega vina; pokrij dobro posodo in jo pusti tako stati približno 6 ur. Nato primešaj sok dveh limon, precedi tekočino, prideni steklenico šampanjca, vlij punš v pušico za sladoled, katero tako dolgo

vrti, da tekočina zmrzne, oziroma se zgosti. Ko vrtiš pušico, pridevaj po majhen kozarček araka ali dobrega ruma tako dolgo, da ga porabiš pol steklenice. Kadar je punš gost kakor kaša, ga deni v čaše in ga takoj serviraj.

813. **Mesna hladetina ali aspik.**

Razsekaj na precej majhne kosce 3 svinjske in 3 goveje parklje, pol *kg* svinjske glave, pol kokoši, četrt *kg* govejih jeter in pol *kg* bolj puste govedine; nalij na vse to 7 litrov vode, in ko zavre, prideni malo peteršilja, zélene, rumene repe, čebule, lovorjev listič, nekoliko materine dušice, 15 zrn celega popra in majhen, zrezan strok česnja. To kuhaj kake 4 ure; mej tem pobiraj večkrat pene in mast z vrha. Vreti pa mora juha vedno počasi. Ko so parklji že mehki, prideni še potrebne soli, malo vina in pehtranovega kisa, kolikor ugaja tvojemu ukusu, ter pusti vreti juho še pol ure. Potem odstavi lonec, poberi z vrha črez nekaj časa še enkrat mast in precedi juho v skledo, katero postavi v klet.

Naslednjega dne postrgaj mast z žlico s hladetine ter jo izčisti kakor ribji aspik (gl. št. 505.) ali kakor sploh vsako drugo hladetino.

Ako zaliješ aspik z mastjo, ali ako ga zapreš dobro v posodo, da ne pride zrak do njega, ga lahko ohraniš prav dolgo.

S to hladetino lahko okrasiš različne mrzle pečenke; v ta namen jo vlij v majhne, lepe módelčke, pusti jo, da se strdi, potem pomoči vsak módelček v gorko vodo in zvrni malo hladetino na krožnik okrog pečenke.

Ocvrte močnate jedi brez drožja.

814. Riževi kolački.

Ako ti ostane kaj mlečnega riža, mu primešaj malo limonovega soka in nastrganih limonovih olupkov, 2 žlici stopljenega surovega masla, 2 rumenjaka in nekaj sladkorja; iz tega napravi majhne kolačke, katere ocvri na maslu. H kolačkom daj češpljeve, marelične ali kake druge sladke omake.

Z rozinami. Primešaj gornjemu rižu še 2 pesti izbranih rozin; napravi zopet klobasice ali kolačke, ocvri jih na maslu ter jih potresi s sladkorjem in cimetom.

S šokolado. Prideni rižu z rozinami ali brez rozin še nastrgane šokolade, sicer pa delaj kakor prej.

K riževim kolačkom napraviš tudi lahko šado ali kak krem.

815. Zdrobove klobasice.

Skuhaj mlečnega zdroba s sladkorjem in pomarančnimi olupki; mrzlemu primešaj 2—3 rumenjake, napravi iz tega klobasice ali kolačke, katere ocvri na surovem maslu.

S šokolado. Primešaj kakor zgoraj pripravljenemu zdrobu še nastrgane šokolade ter napravi potem iz tega klobasice.

816. **Klobasice iz rezancev.**

Skuhaj široke rezance iz dveh jajec ali štirih rumenjakov na mleku ali sveži sladki smetani, prideni sladkorja in cimeta (ali vanilije), odcedi jih, in ko so ohlajeni, napravi iz njih klobasice, katere zavij v oblate ter jih ocvri na maslu. Potresi jih s sladkorjem.

817. **Krofi iz rezancev.**

Napravi testo za rezance iz pol litra moke, enega celega jajca in dveh rumenjakov. Razvaljaj testo in ga zreži na rezance, katere skuhaj v litru mleka, prideni tudi 10 in pol deke sesekljanih mandljev in 8 dek sladkorja. Ko se povre vse mleko, deni rezance na pločo, namazano s surovim maslom, razmaži jih za prst debelo po njej ter jih postavi na hlad. Zvrni jih potem na desko, posipano z moko, izreži iz njih krofe, katere pomaži z razmotanim jajcem, povaljaj v drobtinah, zmešanih z moko, ter jih ocvri na surovem maslu. Posipaj še vroče z vanilijevim sladkorjem.

818. **Ocvrte žemeljne rezine.**

Zreži žemlje na prst debele rezine, namakaj jih v štirih razmotanih jajcih, katerim lahko primešaš tudi malo mleka. Ko se rezine dobro napoje, jih ocvri na maslu ter jih potresi s sladkorjem.

Ali: Namakaj rezine v vinu, v katerem raztopi malo sladkorja; preden jih deneš v razbeljeno maslo, jih pa pomoči še v razmotanem jajcu.

819. **Nadevane žemeljne rezine.**

Namakaj žemeljne rezine v sladki sveži smetani, namaži eno rezino s katerokoli mezgo, drugo pa položi nanjo;

potem pomoči te rezine v razmotanem jajcu, povaljaj jih v drobtinah ter jih ocvri na maslu. Po vrhu jih posipaj s sladkorjem. — Mesto v smetani namakaš tudi lahko rezine v sladkem vinu.

820. **Žemeljni krofi.**

Zreži žemlje na kocke ter jih namoči v sladki, sveži smetani ali v mleku; prideni tudi pomarančnega sladkorja, za jajce stopljenega surovega masla, 2 rumenjaka in prav malo soli. To naloži za prst debelo na mokro desko; ko se ohladi, pa izreži z obodcem za krofe okrogle kolačke, katere povaljaj v jajcu in drobtinah ter jih ocvri na maslu. — Tudi jih lahko polovico nadevaš z mezgo, potem jih pokrij z drugo polovico, povaljaj v jajcu in drobtinah ter jih ocvri. Potresi jih s sladkorjem ter jih daj na mizo s kako sladko omako ali kar z mezgo, katero prevri z zajemalko vode.

821. **Ocvrto bezgovo cvetje.**

Pomoči bezgove cvete večkrat v vodo, potem jih deni na rešeto, da se osuše. Mej tem napravi testo, kakoršno potrebuješ za močnato praženje (gl. št. 682.), pomoči vsak cvet v to testo, ocvri ga na maslu ter potresi s sladkorjem.

Ponekod jedo tudi prav tako ocvrte akacije.

822. **Sírovi cmoki.**

Zreži 2—3 žemlje na majhne kocke in jih napoji z mlekom tako, da se ti popolnoma zdrobe; zabeli jih nato s surovim maslom, primešaj precej kravjega sira, 4 jajca, kakih 6—8 žlic zdroba, 3 žlice sladkorja, nastrganih pomarančnih olupkov in malo soli. Iz tega testa napravi majhne cmoke, katere ocvri na maslu ter jih potresi s sladkorjem in cimetom.

823. **Sladki žličniki.**

Umešaj 4 rumenjake, za jajce surovega masla, kozarec sladke smetane, sneg štirih beljakov, 4 žlice sladkorja, malo soli in toliko lepe moke, da dobiš redkejše testo, kakor ga sicer potrebuješ za žličnike. To testo polagaj počasi z žlico v razbeljeno maslo, pa tresi ponev, da ti žličniki ne razpokajo. Daj jih s sladkorjem potresene ali s kremom polite na mizo.

Ali: Primešaj kozarcu vode žlico masla ter zavri to; prideni še poldrug kozarec moke in mešaj to testo tako dolgo, da bo lepo gladko. Ko se ohladi, primešaj še 3 jajca, 3 žlice sladkorja, malo soli in limonovih olupkov. Nato pomoči žlico v razbeljeno maslo ter spuščaj vanje testo.

824. **Ocvrta jabolka.**

Napravi iz polne žlice moke, malo belega vina, žličice sladkorja in prav malo soli bolj gosto testo, ki se pa dá še vlivati. Že prej pa zreži olupljena jabolka na precej debele listke ter jih že uro prej dobro posipaj s sladkorjem. Potem pomoči vsako rezino v testo ter ocvri vse na razbeljenem surovem maslu.

825. **Ocvrte češplje.**

Razmotaj 14 dek moke z dvema decilitroma (16 žlic) pive in žlico raztopljenega masla; prideni še soli in sneg dveh beljakov. Testo mora biti redko, tako da ga lahko vlivaš. To je takozvano pivno testo (Bierteig). V to testo pomakaj posladkorjene češplje brez kosti, ocvri jih ter potresi s sladkorjem.

Tako ocvreš tudi lahko črešnje, a pusti peške v njih.

826. **Ocvrte marelice.**

Prelomi marelice črez pol, vzemi iz njih kosti, potresi jih dobro s sladkorjem in poškropi z rumom. Tako jih

pusti eno uro; potem pa jih povaljaj v moki, razmotanem jajcu in drobtinah ter jih ocvri. Sok, ki se je natekel od marelic, skuhaj ter oblij ž njim ocvrto sadje.

827. **Ocvrte suhe češplje.**

Skuhaj lepe suhe češplje, vzemi iz njih kosti; mesto teh pa deni v vsako češpljo slečen mandelj. Potem pomoči češplje v pivno testo (gl. št. 825.), ocvri jih ter potresi s sladkorjem in šokolado.

828. **Ocvrta, nadevana jabolka.**

Olupi dobra, bolj majhna jabolka, izkroži jim peške ter jih potresi s sladkorjem. Jamico, kjer so bile peške, pa napolni s kako mezgo. Potem pomoči vsako jabolko v testo (gl. št. 824.) ter jih ocvri. Potresi jih s sladkorjem in cimetom.

829. **Jabolčne klobasice.**

Skuhaj olupljena jabolka brez pešek s sladkorjem in cimetom; potem primešaj celo jajce in toliko drobtin, da se bo vse sprijelo. Iz tega napravi majhne klobasice, povaljaj jih v jajcu in drobtinah, ocvri na maslu in potresi s sladkorjem. — Tudi iz kutin narediš lahko take klobasice.

830. **Češpljeve klobasice.**

Skuhaj suhe češplje ter zmešaj sesekljane s sladkorjem, cimetom, enim jajcem in z drobtinami. Napravi zopet podolgaste klobasice, zavij jih v oblate, povaljaj v jajcu in drobtinah ter jih ocvri.

831. **Nadevani sladkorni klobučki.**

Skuhaj 17 dek izbranega in opranega riža v sedmih decilitrih mleka ali sveže sladke smetane; prideni potem

7 dek zmletih mandljev in toliko sladkorja, da bo dovolj sladko. Ko se riž nekoliko ohladi, ga devaj po žlicah na desko, posipano z moko, razrini vsak kupček z majhnim lesenim kladivom, daj krpicam (blekom) obliko trikotnika, deni nanje kupčke marelične mezge, zvij krpice tako, da dobiš špičaste klobučke, katere pomoči v raztepenem jajcu, povaljaj jih v kruhovih drobtinah ter jih ocvri na surovem maslu. Takoj ko jih vzameš iz ponve, jih povaljaj v nastrgani šokoladi ali v vanilijevem sladkorju.

832. **Rumovi krofi.**

Deni v kozo za jajce surovega masla; ko se začne peniti, ga zasuj s tremi osminkami litra moke ter mešaj to nekaj časa, a zarumeniti se ne sme. Pridevaj počasi 3 osminke mleka ter še vedno mešaj. Ko se loči testo od koze, ga pusti, da se ohladi. Nato prideni 3 žlice sladkorja, 7 rumenjakov in 1 celo jajce, malo soli in žlico ruma. Posipaj desko z moko, naredi iz testa majhne krofe, napravi vsakemu s prstom v sredi luknjico ter jih ocvri na surovem maslu. Posipaj jih z vanilijevim sladkorjem, v luknjice pa deni mezge.

833. **Rahli kolački** (Luftkrapfen).

Zgneti mehko testo iz četrt *kg* presejane moke, pol jajca, kisle smetane in malo soli. Ko se malo počije, ga zvaljaj za nožev rob debelo, zreži ga s kolescem ali nožem na poševne čveterokotnike, katere ocvri na maslu. Spočetka mej cvrenjem tresi ponev, da se kolački lepo dvignejo. — Rahle kolačke daj k divjačini, k raci v črni omaki i. t. d. Dobri so tudi posipani s sladkorjem in cimetom.

834. **Nadevani rahli kolački.**

I. Deni na desko 15 dek moke, malo soli in 3 in pol deke surovega masla, katero zreži na majhne kosce; zmešaj

ga z moko in ga zdrobi. Potem prideni še tri rumenjake, malo kisle smetane in žlico vina. Iz tega zgneti testo, zvaljaj ga ter zloži skupaj in pokrij. Tako naj počiva na mrzlem kraju pol ure, potem ga zopet zvaljaj in zloži skupaj. Ko je počivalo še nekaj časa, ga iznova zvaljaj ter nadalje uporabljaj.

II. Razmotaj 2 decilitra kisle smetane, 2 žlici vina, 6 rumenjakov in malo soli ter zmešaj to na deski s petnajstimi dekami moke; testo gneti tako dolgo, da začne delati mehurje; potem ga pusti počivati pol ure.

Na razvaljano testo št. I ali II polagaj v razdalji štirih prstov kupčke marelične ali kutinove mezge, pomaži okrog z beljakom, pokrij kupčke s testom ter jih izreži na okroglo ali na 4 ogle s kolescem in stisni testo kakor pri zvitkih (gl. št. 36.); kolačke ocvri na maslu ter jih potresi s sladkorjem, kateremu primešaj malo stolčene vanilije.

835. **Portugalski kolački.**

Napravi testo št. 834, I.; ko se počije, ga zvaljaj srednjetenko ter ga nadevaj kakor prejšnje s sledečim mandljevim nadevom: Zmešaj 10 dek sladkorja s petimi rumenjaki ter prideni še 10 dek drobno sekljanih mandljev, pest rozin in sesekljanih limonovih olupkov. — Tako nadevane kolačke tudi ocvri ter jih posipaj z vanilijevim sladkorjem.

836. **Vrtnice.**

Napravi krhko testo št. 834, II.; razvaljaj ga precej tenko ter ga izreži z obodci za krofe troje različne velikosti. V vsako izrezano krpico napravi od roba proti sredi štiri zareze; potem namaži največjo krpico v sredi z beljakom, položi nanjo malo manjšo in na to prilepi najmanjšo. V sredi dobro stisni narezane kolačke, ob kraju pa naj bodo prosti. Vrzi jih v razbeljeno maslo ter tresi kozo, do bodo narastli

kakor vrtnice. Ko se na obeh straneh bledorumeno ocvro, jih vzemi z iglo iz masla in jih deni na papir, da se odtečejo. V sredo vsake vrtnice deni kuhano črešnjo ali kako drugo sadje. Potresi jih s sladkorjem in vanilijo ter daj gorke na mizo.

837. **Flancati.**

Napravi krhko testo iz moke, žlice surovega masla, osmih rumenjakov, dveh žlic kisle smetane, soli, malo ruma in starega vina. Testo, ki mora biti mehko, pusti pol ure počivati, potem ga precej debelo zvaljaj ter zreži s kolescem na 4 prste dolge in prav tako široke krpice, v katere napravi tudi s kolescem 3—4 zareze, tako da ostane rob okrog in okrog cel. Potem vtakni gornja ogla vsake krpice skozi spodnji 2 zarezi, da dobi obliko kepice ter ocvri vse na maslu. Pri tem vedno tresi ponev, da ti kepice lepo narastejo. Potresi jih s sladkorjem, mej katerega zmešaj vanilije.

Mesto prejšnjega testa narediš tudi lahko sledeče: zamesi mehko testo iz petih rumenjakov, malo vode, limonovega soka in soli.

Ali: Zamesi testo s šestimi rumenjaki, kislo smetano, soljo in dvema žlicama sladkorja.

838. **Mitre.**

Naredi testo kakor za flancate, razvaljaj ga ravno tako nadebelo ter zreži tudi na kvadrate, t. j. jednako dolge in široke štirivogelnike. V sredo vsake krpice deni žličico mezge, namaži robove z beljakom ter stisni spodnji desni ogel z gornjim levim in tudi robove. Tako dobiš obliko trivogelnika. Potem pomaži še desni in levi ogel, zlepi ju skupaj, natakni tako narejeno mitro na kuhalnico in jo vtakni v razbeljeno maslo, da se ocvre. Ko so vse gotove, jih postavi pokonci na krožnik ter jih potresi s sladkorjem.

839. **Zavitki** (Hasenöhrl).

Napravi, zvaljaj in zreži testo kakor za mitre ter pomaži levi spodnji ogel in rob z jajcem; dvigni ga, položi ga navskriž črez gornji desni ogel in stisni skupaj. Na ta način narejeni zavitek (škarnicelj) natakni zopet na kuhalnice in ga ocvri. Ocvrte zavitke napolni s kakim kremom, šadó ali z mezgo.

840. **Stružki (oblanje).**

Napravi mehko testo iz dveh jajec, žlice surovega masla, soli in 8—10 žlic moke; pusti ga počivati pol ure, potem ga precej debelo zvaljaj in ga zreži s kolescem na prst široke in ped dolge prame ali pasove, navij vsacega na držaj kuhalnice — kakor oblanje — drži kuhalnico v razbeljenem maslu, da se stružek ocvre, potem ga snemi z držaja in ga deni na gorak krožnik. Ko so vsi gotovi, jih potresi s sladkorjem. K stružkom napravi kak krem, šadó ali kako sladko sadno omako.

841. **Gobice.**

Napravi iz dveh jajec, moke, mlačnega mleka, žlice sladkorja in soli redko testo za praženje. Pomoči modelček, ki ima obliko gobe, v razbeljeno maslo; ko je že prav vroče, ga vtakni v pripravljeno testo, katero se bo prijelo vnanje strani gobe. Potem vtakni modelček zopet nazaj v maslo in ocvri gobico. Ko so vse gobice ocvrte, jih nadevaj s šadó.

842. **Pršeni livanci** (Spritz-Strauben).

Pristavi k ognju 2 majhna kozarca mleka ali sveže smetane in za jajce surovega masla; ko to zavre, prideni 2 bolj majhna kozarca moke, vzemi ponev s štedilnika in zmešaj dobro to testo; potem ga pusti vreti še 6—8 minut,

da se zagosti, a ostane vendar še mehko in se rado loči od kuhalnice in ponve. Deni ga tako v drugo posodo ter ga mešaj ali tolci z žlico. Pridevaj tudi počasi po eno jajce, tako dolgo, da bodo 3, in potem še tri rumenjake. Preden rabiš jajca, jih položi za par minut v gorko vodo. Primešaj testu tudi par kapljic ruma. — To je žgano testo (Brandteig). Mesto mleka vzameš tudi lahko vino, v katerem raztopi malo sladkorja.

Pomoči brizgljo za pršene livance v vroče maslo ter jo drži nad kozo z razbeljenim maslom; potem deni vanjo 3 žlice žganega testa in porini vanjo leseni betič ter pretlači tako testo v kozo. Livance ocvri na obeh straneh, potresi jih s sladkorjem ter jih daj s šadó na mizo.

Ali: Napravi testo iz dveh celih jajec, treh žlic sladkorja, malo soli, žlice ruma, malo dobrega mleka in približno iz četrt litra moke. Testo mora biti tako redko kot za kapanko. Ko je dobro razmotano, ga vlivaj skozi lij v vrelo maslo.

843. **Sladkorni livanci** (Zucker-Strauben).

Naredi iz osladkorjenega vina ali sveže sladke smetane, treh žlic sladkorja, moke, enega jajca, soli in enega do dveh beljakov redko testo, da se da vlivati. Raztepi ga dobro, deni ga 2 žlici v zato namenjeni lij ter vlivaj testo skozi lijeve tri luknjice v razbeljeno maslo. Lij pomikaj vedno nad kozo sem in tja. Ko izteče vse testo in je na eni strani lepo rumeno, ga rahlo z lopatko obrni, da se še na drugi strani zarumeni. Potem vzemi livance iz masla in jih zapogni črez gorak valjar, pokrit s pivnikom. Naloži jih v skledo, potresi s sladkorjem, okrog pa daj šadó.

844. **Kifelci iz mandljevega mleka.**

Polij 21 dek mandljev s poldrugim litrom vode in jih pusti v tej vodi 24 ur. Potegni potem kožo z njih in jih

stolci s par žlicami sladke smetane prav dobro, da se sprimejo kakor testo. Mandlje deni nato v skledo za juho, nalij nanje pol litra mrzle vode in jo pusti stati pokrito 1 uro, a jo med tem časom večkrat premešaj. Nato jo precedi skozi prtič, stolci iznova že enkrat stolčene mandlje, nalij nanje precejeno vodo in jo črez 1 uro zopet precedi. To ponoviš lahko še enkrat, da dobiš kolikor možno močno mandljevo mleko. Potem pa primešaj temu mleku toliko sladkorja, da bo zelo sladko in 3 polne žlice presejane moke. To testo vlij v kozo, katero postavi na ognjišče in mešaj testo tako dolgo, da se precej zgosti. Potem deni ta kipnik (Koch) prst debelo na pločo (Blech), namazano s surovim maslom in počakaj, da se popolnoma ohladi, nakar zvrni kipnik previdno na desko, katero posipaj prej z moko. Izreži iz njega z obodcem za krofe majhne kifelce ali polmesece, katere pomaži z raztepenim jajcem, povaljaj v drobnih žemeljnih drobtinah, zmešanih z moko, ter jih ocvri na surovem maslu.

845. **Šokoladni kifelci.**

Pridevaj pol litru mleka polagoma moke, toliko da je bode 6 žlic, 10 dek nastrgane šokolade ter 10 dek stolčenega sladkorja. Deni testo v kozo ter ga mešaj tako dolgo pri ognju, da se zgosti. Ta kipnik namaži z mokrim nožem zopet prst debelo na pločo, namazano s surovim maslom, in ga postavi na hlad. Ko je popolnoma mrzel, ga še enkrat malo segrej in ga zvrni na desko, posipano z moko. Izreži iz tega testa polmesece, namaži jih z razmotanim jajcem ter povaljaj v žemeljnih drobtinah, katerim primešaj pol moke. Male kifelce ocvri na surovem maslu ter posipaj še prav vroče gosto z nastrgano šokolado.

846. **Kremovi krofi.**

Umešaj dobro 6 polnih žlic presejane moke, 7 decilitrov sveže sladke smetane, 8 rumenjakov, 14 dek sladkorja

in vanilije. Mešaj to testo neprenehoma na žerjavici, dokler se ne zgosti. Odstavi ga nato in ko se nekoliko ohladi, ga razmaži za prst debelo po ploči, namazani s surovim maslom. Kadar se krem ohladi in strdi, razgrej malo pločo in zvrni krem na desko, posipano z moko. Izreži iz njega majhne krofe, katere pomaži s peresom z razmotanim jajcem ter jih posipaj z drobtinami kifelcev. Potem jih obrni z nožem ter jih tudi na drugi strani z jajcem pomaži in drobtinami posipaj. Pomni, da ne prijemaj krofov z roko, ker je testo jako mehko in ne bi ostale sicer drobtine na površju, temveč bi se vtisnile v testo. Krofe ocvri na surovem maslu in jih posipaj z vanilijevim sladkorjem.

Kipniki (Köche), **pudingi in narastki** (Aufläufe).

847. **Splošne opombe.**

Kipniki se kuhajo navadno v sopari ali pa se peko v pločnatih (plehnatih) módlih ali skledah.

Ako hočeš kipnik skuhati v sopari, moraš imeti 2 posodi: módel ali formo, v katero deneš kipnik, in pa višjo kozo ali lonec, v katerega postaviš módel. V kozo deni toliko vroče vode, da gleda módel še prst visoko iz nje, sicer ti bode uhajala voda v módel ali pa se ti utegne zvrniti. Kozo z modlom dobro pokrij in priveži okrog še v vodo namočen prtič; postavi jo v pečico, ali pa deni na pokrov žerjavice, da odvzame soparo in se kipnik lepo dvigne. Voda v kozi pa ne sme valoma vreti. Kipnik, katerega kuhaš v sopari, zvrni na krožnik ali v skledo ter ga postavi potem še za par minut v vročo pečico, da se malo strdi. Oblij ga s kako sladko polivko (Überguß), kremom ali šadó; lahko ga daš pa tudi brez tega na mizo.

Model ali skledo, v kateri hočeš kuhati ali peči kipnik, namaži dobro s surovim maslom in ga posipaj potem malo z drobtinami ali moko.

Ako pečeš kipnik v skledi, natresi v pečico peska in postavi nanj skledo, sicer ti utegne počiti.

Kuhati ali peči moraš kipnik približno tri četrt ure. — Ako ga ne maraš politi z nikako polivko, ga lahko tudi

malo poliješ z rumom, katerega zažgi pred sobnimi vrati s koscem papirja. To je takozvani goreči kipnik. Treba pa hiteti, da prineseš kipnik res še goreč na mizo.

Pudinge kuhaj v sopari v namazanem, z drobtinami potresenem módlu in sicer približno tri četrt ure. Potem pokrij módel s krožnikom ali skledo, obrni ga ter zvrni tako puding v skledo. Oblij ga s kremom, šadó ali s kako sladko polivko.

Narastek (Auflauf) nakopiči v skledo, namazano s surovim maslom, ter ga peci pol do tri četrt ure v pečici. Vročina mora biti zgoraj bolj huda, da ti narastek lepo naraste, a glej, da se ti ne prižge. — Narastek daj v isti skledi na mizo, v kateri ga pečeš.

848. **Jabolčni kipnik.**

Duši 6 dobrih kislatih jabolk ter jih pretlači skozi sito. Potem umešaj za jajce surovega masla, 5 rumenjakov, nastrganih limonovih olupkov in 5 žlic sladkorja. Naposled pa prideni še sneg petih beljakov in dve pesti drobtin. To zmešaj rahlo, deni v namazan módel in zapeci kipnik v pečici lepo rumeno.

Z rozinami. Zreži na kocke 3 žemlje ter jih namoči v mleku. Nareži na listke tudi približno toliko olupljenih jabolk ter jih duši v surovem maslu s sladkorjem četrt ure. Potem umešaj za jajce surovega masla in 4 rumenjake, prideni temu žemlje, jabolka, par pesti rozin, 2 žlici sladkorja in sneg štirih beljakov. Vse dobro premešaj in speci v namazanem módlu.

Z mandlji. Namaži pločnat módel s surovim maslom, posipaj malo z drobtinami ter deni vanj vrsto olupljenih, na listke narezanih jabolk. Potresi jih s sladkorjem in drobno zrezanimi mandlji. Nato deni zopet vrsto jabolk in zopet sladkor in mandlje. Tako delaj toliko časa, da bo módel

do polovice napolnjen. Ze prej pa mešaj pol ure 4 jajca in toliko sladkorja, kolikor tehtajo jajca, prideni temu tudi toliko moke, malo nastrganih limonovih olupkov ali stolčene vanilije; vlij to testo na jabolka v módlu in peci kipnik tri četrt ure v pečici.

Z vinsko polivko. Razmotaj 3 jajca s sladkorjem ter prideni tem 4 olupljena, na majhne kocke zrezana jabolka, 2 prav tako zrezani žemlji in pest rozin. To speci v módlu; potem zvrni kipnik v skledo in ga oblij z vročim vinom, v katerem kuhaj prej precej sladkorja, skorjico celega cimeta in dišeč klinček.

S piškoti. Olupi in zreži 6 kislatih jabolk ter jih duši z dvema žlicama sladkorja in vinom. Ko se ohlade, jim primešaj košček surovega masla, polagoma 4 rumenjake, 4 žlice sladkorja, nastrganih limonovih olupkov in 6 posušenih, drobno stolčenih piškotov. Naposled prideni še sneg štirih beljakov, naloži to v módel in speci kipnik.

Francoski kipnik. Olupi in zreži na listke pet dobrih jabolk, potresi jih s sladkorjem ter jih v maslu ocvri. Potem namaži piškote-osmice z mezgo in obloži ž njimi dno z maslom namazane sklede. Vrhu piškotov deni vrsto ocvrtih jabolk in vlij nanje malo šadó, katerega naredi iz petih rumenjakov, osminke litra vina, par žlic vode, limonovega in pomarančnega soka ter toliko sladkorja, da bo zelo sladak. Ko se zgosti, prideni še 2 žlici ruma. Na šadó položi zopet namazane piškote in na te jabolka. Potem vlij vrhu njih iznova šadó. Tako delaj, dokler imaš kaj piškotov in jabolk; malo šadó pa prihrani, primešaj mu trd sneg dveh beljakov, vlij to po vrhu in peci kipnik v pečici 3 četrt ure. Toliko ga zadostuje za 6 oseb.

S kremom. Izkroži osmim olupljenim jabolkam peške, skuhaj jabolka v sladki vodi ter jih deni na sito, da se odtečejo. Potem jih zloži drugo poleg druzega v namazano skledo in jih nadevaj z mezgo. Črez nje pa vlij vanilijev krem iz šestih rumenjakov, treh osmink litra sveže sladke

smetane, vanilije in sladkorja ter razmotaj ta krem pri ognju še s snegom dveh beljakov. Kipnik peci v pečici 3 četrt ure.

849. **Češpljev kipnik.**

Duši z vinom in sladkorjem kakih 20 olupljenih češpelj in jih pretlači potem skozi sito. Že prej pa mešaj pol ure 5 dek surovega masla s štirimi rumenjaki in sedmimi dekami sladkorja. Temu prideni pretlačene češplje, cimeta, prav malo stolčenih dišečih klinčkov, limonovih olupkov, sneg dveh beljakov in žlico drobtin. To deni v namazan, z drobtinami potresen módel ter speci kipnik. Mesto dušenih češpelj uporabljaš tudi lahko češpljevo mezgo.

850. **Črešnjev kipnik.**

Umešaj 4 rumenjake s štirimi žlicami sladkorja; pozneje prideni 3 žlice moke in naposled sneg štirih beljakov. Polovico tega testa vlij v dobro namazan, z drobtinami ali moko potresen módel. Na testo deni vrsto črešenj, nanje pa drugo polovico testa ter speci kipnik v pečici.

851. **Marelični kipnik.**

Umešaj 2 žlici surovega masla, 5 rumenjakov in 5 žlic sladkorja. Pozneje pa prideni še 8 dušenih, skozi sito pretlačenih marelic, 3 žlice drobtin od kifeljcev in sneg petih beljakov. To nakopiči v skledo, namazano s surovim maslom ter peci kipnik 3 četrt ure v pečici.

Ali: Zmešaj dobro četrt *kg* marelične mezge s par žlicami sladkorja; prideni sneg šestih beljakov in speci to v namazani skledi.

852. **Breskov kipnik.**

Napravi ga prav tako kakor mareličnega; samo mesto marelic vzemi breskve.

853. **Kutinov kipnik.**

Umešaj 2 žlici surovega masla s šestimi rumenjaki in desetimi dekami sladkorja; prideni temu 6 žlic dušenih, skozi sito pretlačenih kutin, nastrganih limonovih olupkov, sneg petih beljakov in 3 žlice drobtin od kifeljcev. To deni v namazan módel ter speci kipnik v pečici.

Ali: Umešaj 2 žlici surovega masla, 10 dek sladkorja in 4 rumenjake ter prideni temu 3 žlice pretlačenih kutin, 7 dek olupljenih in drobno sesekljanih mandljev, sneg treh beljakov in žlico drobtin, katere poškropi prej s svežo sladko smetano. — Mesto svežih kutin vzameš tudi lahko kutinovo mezgo.

854. **Jagodov kipnik.**

Odrgni žemlji skorjo in jo namoči v mleko. Nato razgrej 2 žlici surovega masla ter deni vanje ožeto žemljo in 4 žlice sveže sladke smetane; to duši nekaj časa. Ko se ohladi, primešaj 5 rumenjakov, precej veliko skodeljico skozi sito pretlačenih jagod, 10 dek sladkorja, 3 žlice drobtin od kifeljcev in sneg štirih beljakov. To deni v namazan módel in speci kipnik v pečici ali ga pa skuhaj v sopari. Potem ga zvrni v skledo ter ga oblij s šadó, kateremu primešaj, ko je že gost, žlico pretlačenih jagod, da bo rudeč.

855. **Malinov kipnik.**

Napravi ga tako kakor jagodovega; samo mesto jagod vzemi maline.

856. **Ribizljev kipnik**

naredi tudi tako kakor jagodovega.

857. **Pomarančni kipnik.**

Stopi v kotličku 6 dek surovega masla in mu primešaj 6 dek moke, razmotane v treh decilitrih sveže sladke sme-

tane. To mešaj tako dolgo na žerjavici, da se zgosti kakor kaša. Nato prideni soka ene pomaranče, 6 žlic sladkorja, in ko se popolnoma ohladi, pa primešaj polagoma 7 rumenjakov in sneg sedmih beljakov. Kipnik kuhaj eno uro v sopari.

Z mandlji. Umešaj 9 dek sladkorja in pet rumenjakov; prideni temu 3 in pol deke olupljenih, stolčenih mandljev, drobno sesekljanih ali nastrganih pomarančnih olupkov, soka pol pomaranče in naposled 2 žlici drobtin od kifeljcev ter sneg treh beljakov. Nakopiči to maso v namazano skledo ter speci kipnik v pečici.

858. **Limonov kipnik.**

Kuhaj v vodi vsaj 2 uri celo limono, potem jo pretlači skozi sito in ji primešaj 6 rumenjakov in 12 dek sladkorja. To mešaj nad pol ure, potem prideni še 2 žlici drobtin od kifeljcev in sneg šestih beljakov. Kipnik kuhaj 1 uro v sopari, potem ga pa postavi še za malo časa v pečico, da se pri vrhu zarumeni.

Ali: Odrgni žemlji skorjo ter jo namoči v mleku. Ožeto žemljo deni v 3 žlice razbeljenega surovega masla; prideni še stolčenega sladkorja, ob katerega odrgni limono. To duši par minut; ko se ohladi, pa primešaj 6 rumenjakov, pest olupljenih, stolčenih mandljev, še malo sladkorja, 2 žlici drobtin od kifeljcev in sneg petih beljakov. To deni v namazan módel ter speci kipnik v pečici.

859. **Mandljev kipnik.**

Raztopi 2 žlici surovega masla ter mu prideni kozarec sveže sladke smetane, v kateri razmotaj žlico bele moke in 10 dek olupljenih in stolčenih mandljev. To mešaj tako dolgo na žerjavici, da nastane precej gosta kaša. Ko se ohladi, ji primešaj 5 rumenjakov, 8 dek sladkorja in naposled sneg štirih beljakov. Potem namaži módel s surovim

maslom, obloži ga s črez pol prerezanimi mandlji, deni nanje to zmes in jo kuhaj tri četrt ure v sopari; potem jo postavi še za četrt ure v pečico, da se pri vrhu strdi.

Z vanilijo. Mešaj pol ure 10 dek surovega masla s šestimi rumenjaki; temu prideni 15 dek sladkorja in stolčene vanilije, 14 dek olupljenih, drobno zrezanih mandljev in naposled sneg štirih beljakov. Kipnik skuhaj v sopari, zvrni ga potem na krožnik ter ga daj z jagodovim šadó na mizo.

Z limonovim sokom. Umešaj 5 rumenjakov z desetimi dekami sladkorja in prav toliko surovega masla; prideni temu 7 dek olupljenih, drobno zrezanih mandljev, sok in olupke pol limone, 4 žlice drobtin od kifelcev in sneg petih beljakov ter skuhaj kipnik v sopari.

Nadevan mandljev kipnik. Mešaj dobre pol ure 6 dek stolčenih mandljev, ravno toliko sladkorja in 5 rumenjakov ter prideni naposled sneg treh beljakov. Že prej pa ostrgaj dvem starim žemljam skorjo in ju zreži na tanke rezine, poškropi ju z malago ali s kakim drugim vinom ter potresi s sladkorjem, zmešanim z vanilijo. Potem namaži módel s surovim maslom, potresi ga prav malo z drobtinami in obloži dno z žemeljnimi rezinami, na to pa nalij pol pripravljenih mandljev. Za drugo vrsto pa nadevaj žemeljne rezine z mezgo, pokrij jih s praznimi, namočenimi rezinami ter jih zloži drugo poleg druge v módel na mandlje. Na rezine vlij drugo polovico mandljev ter kuhaj kipnik 3 četrt ure v sopari; potem ga pa še v pečici zapeci. Nato ga zvrni v skledo ter daj okrog šadó ali kak krem.

Iz žganih mandljev. Zarumeni pri ognju 7 dek olupljenih, sesekljanih mandljev in 10 dek sladkorja; ko se mandlji ohlade, jih stolci v možnarju. Potem umešaj dobro 5 dek surovega masla s štirimi rumenjaki, prideni še mandlje, stolčene vanilije, pest drobtin od kifelcev in sneg treh beljakov ter speci kipnik v pečici. Po vrhu namaži marelične mezge.

860. **Orehov kipnik.**

Umešaj dobro 8 dek surovega masla, 5 rumenjakov in 10 dek sladkorja. Prideni pozneje 2 v mleku namočeni, ožeti in skozi sito pretlačeni žemlji, 8 dek drobno sesekljanih orehov, nastrganih limonovih olupkov in sneg petih beljakov. To deni v namazan módel in speci kipnik v pečici.

Ali: Umešaj 10 dek sladkorja, 6 rumenjakov in 7 dek surovega masla; prideni še 10 dek drobno sesekljanih orehov, 2 pesti drobtin od kifelcev in sneg šestih rumenjakov. Kipnik kuhaj 1 uro v sopari, potem ga zvrni v skledo ter ga oblij s šadó.

861. **Lešnikov kipnik.**

Umešaj 7 dek surovega masla, 6 rumenjakov in 8 dek sladkorja, ob katerega odrgni limono ali pomarančo. Temu prideni 10 dek olupljenih, stolčenih lešnikov, 2 žlici drobtin, katere poškropi z rumom ali s svežo sladko smetano, in sneg šestih beljakov. Kipnik skuhaj v sopari.

Ali: Stolci v možnarju 20 dek olupljenih lešnikov ter jih poškropi s kozarcem sveže, sladke smetane. Potem prideni 2 deki surovega masla, žličico moke in 1 rumenjak ter mešaj to pri ognju tako dolgo, da zavre. Ko se ohladi, primešaj še 5 rumenjakov, 10 dek sladkorja in naposled sneg petih beljakov ter kuhaj kipnik 3 četrt ure v sopari. Potem ga postavi še za četrt ure v pečico, da se strdi. Kipnik namaži po vrhu z marelično ali kako drugo mezgo.

862. **Kostanjev kipnik.**

Umešaj 2 žlici surovega masla s petimi rumenjaki in desetimi dekami sladkorja. Pozneje prideni 12 dek pečenih, na strgalniku nastrganih kostanjev, 6 dek olupljenih stolčenih mandljev, nastrganih limonovih olupkov, 3 žlice drobtin

od kifelcev in sneg treh beljakov. Kipnik kuhaj v sopari ter ga daj na mizo s kako sladko polivko.

863. **Rižev kipnik.**

Skuhaj v mleku ali sveži sladki smetani, kateri prideni žlico surovega masla, 2 pesti riža, da bo prav gost. Hladnemu primešaj 5 rumenjakov, 8 dek sladkorja, zmešanega s stolčeno vanilijo in sneg štirih beljakov. Polovico tako pripravljenega riža deni v namazan módel, potem za prst debelo marelične mezge in na to zopet drugo polovico riža. Kipnik speci v pečici.

S češpljami. Skuhaj v litru mleka kozarec riža, kateremu prideni malo sesekljanih limonovih olupkov. Ko se riž ohladi, mu primešaj za jajce surovega masla, 4 rumenjake, sladkorja po okusu in naposled sneg štirih beljakov. Potem deni v namazano kozo ali v módel polovico tega riža, vrhu riža zloži vrsto češpelj, katerim izloči kosti, mesto njih pa deni v vsako češpljo olupljen mandelj in malo sladkorja; na to deni zopet drugo polovico riža ter peci kipnik pol ure v pečici ali ga pa skuhaj v sopari ter ga oblij s šadó.

S šokolado. Skuhaj v mleku kozarec riža ter ga deni v 2 posodi. Eni polovici primešaj 6 dek nastrgane šokolade ter prevri riž iznova. Vsaki polovici riža pa prideni še po 2—3 rumenjake, 5 dek sladkorja, nastrganih limonovih olupkov in sneg treh beljakov. Potem namaži módel s surovim maslom in deni vanj vrsto navadnega riža, nato vrsto šokoladnega; potem zopet vrsto belega in na vrh vrsto šokoladnega. — Ali pa deni spodaj ves šokoladni riž, namaži ga prst debelo z marelično mezgo in vrhu nje naloži ostali navadni riž. Kipnik skuhaj v sopari ali ga speci v pečici ter ga daj s kako sladko polivko (gl. št. 749—755) na mizo.

S kremom. Skuhaj riž v mleku, da bo gost, ter mu prideni sladkorja, surovega masla, vanilije in sneg petih

beljakov. Kipnik skuhaj v sopari, zvrni ga ter deni okrog krem, katerega naredi iz rumenjakov.

Z nadevanimi jabolki. Primešaj gostemu, mlečnemu rižu za jajce surovega masla, 4 rumenjake, 10 dek sladkorja, par zrn soli, nastrganih limonovih olupkov in sneg štirih beljakov. Ta riž deni v namazan model; potem olupi 6 majhnih dobrih jabolk, izkroži jim peške ter jih nadevaj z ukuhanim ribizljem, z marelično mezgo ali z rozinami; deni jih v módel drugo poleg druzega na riž. Posipaj jih dobro s sladkorjem ter postavi kipnik v pečico. Ko je napol pečen, ga potresi iznova s sladkorjem in s sesekljanimi mandlji ter ga postavi še za nekaj časa v pečico.

864. **Zdrobov kipnik.**

Primešaj mrzlemu mlečnemu zdrobu za jajce surovega masla, 4 rumenjake, 3 žlice sladkorja, nastrganih limonovih olupkov ali vanilije ter naposled sneg štirih beljakov. Namaži módel s surovim maslom, deni vanj tako pripravljen zdrob ter speci kipnik v pečici.

S šokolado. Pripravi ga tako kakor riževega, samo mesto riža vzemi zdrob. Mesto šokolade pa tudi lahko primešaš eni polovici zdroba malo malinovca.

865. **Sago-kipnik.**

Pripravi ga tako kakor riževega ali zdrobovega.

866. **Sírov kipnik.**

Umešaj dobro 7 dek surovega masla s petimi rumenjaki in desetimi dekami sladkorja; pozneje prideni 14 dek dobrega, zdrobljenega sira, 7 dek olupljenih, drobno zrezanih mandljev, nastrganih limonovih olupkov in sneg petih beljakov. To zmes deni v namazan, z drobtinami potresen

módel ter kuhaj kipnik pol ure v sopari; potem ga še v pečici lepo rumeno zapeci in ga daj s sladkorjem potresenega na mizo.

Ako hočeš, primešaš tudi lahko kipniku 2 pesti rozin.

867. **Kipnik iz rezancev.**

Napravi iz dveh rumenjakov testo za rezance; razvaljaj in zreži ga potem ter skuhaj rezance v sladkem mleku ali v smetani, katero prav malo osoli. Potem umešaj 4 rumenjake, za jajce surovega masla, 3 žlice sladkorja in prideni to mrzlim rezancem; naposled pa primešaj še sneg štirih beljakov, namaži primeren módel z maslom, poštupaj ga z drobtinami in deni vanj polovico rezancev. Namaži jih po vrhu z marelično mezgo, nanjo pa deni drugo polovico rezancev. Kipnik speci v pečici ter ga posipaj s sladkorjem.

Z jabolki. Napravi z dvema jajcema testo za rezance, zreži ga na pol prsta široke rezance, katere skuhaj v slani vodi ter jih deni na cédnik. Potem zreži na listke 6 precej velikih olupljenih jabolk, primešaj jim sladkorja, cimeta, rozin in debelo zrezanih mandljev. Namaži módel s surovim maslom ter deni vanj vrsto rezancev, potresi jih dobro s sladkorjem, nato naloži vrsto jabolk, potem zopet vrsto rezancev i. t. d., da bo módel poln. Na vrhu morajo biti rezanci, na katere nakapaj surovega masla. Módel postavi za pol ure v pečico, da se kipnik lepo rumeno opeče. Posipaj ga s sladkorjem.

S šokolado. Skuhaj v mleku rezance iz dveh jajec, da bodo gosti. Ko se že kuhajo, nasipaj mednje 8 dek nastrgane šokolade in 4 žlice sladkorja. Potem pa umešaj za jajce surovega masla in 6 rumenjakov in prideni to ohlajenim rezancem; naposled pa še sneg šestih beljakov in nastrganih limonovih olupkov. To deni v namazan, z drobtinami potresen módel ter kuhaj kipnik 3 četrt ure v sopari. Potem ga zvrni ter ga posipaj s sladkorjem.

Ali pa skuhaj rezance kakor prej in jim primešaj surovega masla, sladkorja, rumenjake, limonovih olupkov in sneg. Potem pa jih razdeli na dva dela in prideni enemu delu 5 dek nastrgane šokolade. V módel pa deni vrsto belih rezancev, nato vrsto s šokolado namešanih, potem zopet belih in vrhu njih še enkrat s šokolado namešanih rezancev.

868. **Omeletni kipnik.**

Napravi vlivance iz treh jajec, štirih žlic moke, dvanajstih žlic sveže sladke smetane, soli in žlice sladkorja. Te vlivance zreži na rezance ter jih deni v namazan módel, ki pa ne sme biti prav poln. Potem pa razmotaj 4 rumenjake s kozarcem sveže sladke smetane, prideni še 6 dek sladkorja, zmešanega z vanilijo in 6 dek drobno sesekljanih mandljev; vlij to na zrezane vlivance ter kuhaj kipnik 3 četrt ure v sopari. Potem ga zvrni na krožnik ter ga posipaj s sladkorjem ali ga pa oblij s šadó.

Z jabolki. Pripravi omeletne rezance kakor prej ter jim primešaj potem 5 rumenjakov, za jajce surovega masla, sladkorja, vanilije in sneg petih beljakov. Deni v módel polovico teh rezancev, nato jih namaži na debelo z dušenimi jabolki in vrhu teh deni zopet rezance. Kipnik speci v pečici ter daj zraven kako sladko polivko.

869. **Krompirjev kipnik.**

Mešaj četrt ure za jajce surovega masla, 5 rumenjakov in 8 dek sladkorja; potem prideni 3 stlačene krompirje, drobno sesekljanih limonovih olupkov in sneg petih beljakov. Deni to v namazan módel ter speci kipnik v pečici.

S svinjino. Zmešaj 3 srednjevelike stlačene krompirje z osminko *kg* prekajene, sesekljane svinjine; prideni temu 4 rumenjake, 2 žlici surovega masla, malo soli in sneg

treh beljakov ter kuhaj kipnik 3 četrt ure v sopari. Potem ga zvrni na krožnik in ga potresi s parmazanskim sirom.

870. **Rakov kipnik.**

Umešaj 3 žlice rakovega masla s petimi rumenjaki in prideni temu poldrugo ostrgano, v mleku namočeno ter ožeto žemljo, 7 dek sladkorja, limonovih olupkov, malo muškatovega cveta, 20 drobno sesekljanih rakovih repkov in naposled sneg štirih beljakov. To deni v namazan módel, skuhaj kipnik v sopari ter ga zvrnjenega potresi s sladkorjem in sesekljanimi mandlji.

871. **Kruhov kipnik.**

Umešaj za 2 jajci surovega masla s šestimi rumenjaki; potem prideni 14 dek kruhovih drobtin, — katere napoji s črnim vinom, — 5 dek drobno sesekljanih olupljenih mandljev, 10 dek sladkorja, malo cimeta, stolčen, dišeč klinček in naposled primešaj še sneg petih beljakov. To deni v namazan módel ter speci kipnik v pečici. Ko je pečen, ga dobro posipaj s sladkorjem.

Iz črnega kruha. Umešaj 7 dek surovega masla z dvemi jajci, štirimi rumenjaki in osmimi dekami sladkorja; prideni temu 14 dek drobtin od črnega kruha, — katere poškropi z rumom, — cimeta, limonovih olupkov in 7 dek stolčenih, olupljenih mandljev. Kipnik speci v pečici ter ga posipaj s sladkorjem in cimetom.

872. **Žemeljni kipnik.**

Razgrej za 2 jajci surovega masla in deni vanj odrgnjeno, v mleku namočeno ter ožeto žemljo, 4 žlice sladke smetane in mešaj to, da se zgosti. Ko se ohladi, prideni 6 rumenjakov, 8 dek sladkorja, pest olupljenih stolčenih

mandljev, pest izbranih in opranih rozin, pest kruhovih drobtin in sneg šestih beljakov. Kipnik shuhaj v sopari ter ga oblij potem s šadó.

Ali: Ostrgaj dvem žemljam skorjo, zreži ju na listke ter ju na maslu lepo rumeno ocvri. Potem zavri tretjino litra dobrega vina, kateremu prideni malo več kot osminko *kg* sladkorja, limonovih olupkov, celega cimeta in dišeč klinček. To vino vlij na žemlje, da se napojé. Potem jih deni v namazan módel in jih oblij s štirimi raztepenimi rumenjaki, katerim še primešaj žlico surovega masla in 2 žlici sladkorja, zmešanega z vanilijo. Kipnik speci v pečici ter ga posipaj tudi po vrhu s sladkorjem.

S šokolado. Odrgni dvem ali trem žemljam skorjo, poškropi jih s svežo, sladko smetano, da se napojé. Potem jih deni v razbeljeno surovo maslo in jih duši v njem nekaj časa. Ko se ohlade, jim primešaj 5 rumenjakov, 8 dek nastrgane šokolade, 8 dek sladkorja in sneg petih beljakov. Kipnik skuhaj v sopari ter ga oblij s šokoladno polivko.

873. **Kipnik za otroke.**

Razmotaj v kozarcu sveže sladke smetane 3 žlice moke in zakuhaj to v drugem kozarcu smetane. Ko se ohladi, prideni 5 rumenjakov, sladkorja, zmešanega z vanilijo, in sneg štirih beljakov. To deni v namazan módel ter speci kipnik v pečici.

874. **Kipnik iz kifelcev.**

Umešaj dobro 7 dek surovega masla, 7 dek sladkorja, nastrgane limone in 5 rumenjakov ter prideni pozneje drobtine štirih kifelcev, — katere poškropi s svežo, sladko smetano — in sneg treh beljakov. S tem napolni namazan módel ter skuhaj kipnik v sopari. Potem ga zvrni in ga oblij s katerokoli sladko polivko.

Ako hočeš, primešaš tudi lahko mešanici 2 pesti rozin in 5 dek olupljenih, sesekljanih mandljev. Potem pa napravi sneg iz petih beljakov.

875. **Piškotni kipnik.**

Mešaj pol ure 15 dek sladkorja s šestimi celimi jajci, potem pa prideni nastrganih limonovih olupkov in 12 dek prav lepe bele moke; to mešaj še četrt ure. Nato pa namaži módel in deni vanj to testo ter ga speci v pečici. Povrhu ga posipaj s sladkorjem.

Ali: Namaži majhne piškote z marelično mezgo ter stisni po 2 in 2 skupaj. Deni jih v namazan, z drobtinami potresen módel ter jih poškropi z rumom. Nanje pa vlij 5 rumenjakov, razmotanih s kozarcem sveže, sladke smetane in šestimi dekami sladkorja, katerega obdrgni ob pomarančo. Kipnik skuhaj v sopari.

Ali: Razmoči kakih 6—8 piškotov v sveži, sladki smetani; pozneje pa jim primešaj 5 rumenjakov, 8 dek sladkorja, zmešanega z vanilijo, ter sneg treh beljakov. To deni v namazan módel in skuhaj kipnik v sopari. Potem ga zvrni in deni okrog šokoladni krem (gl. št. 736).

876. **Šokoladni kipnik.**

Zreži na majhne kocke 2 ostrgani žemlji in ju polij s svežo, sladko smetano; prideni tudi za jajce surovega masla in 8 dek nastrgane šokolade ter kuhaj to tako dolgo, da se popolnoma zmehča. Ko se ohladi, primešaj sladkorja, 6 rumenjakov, vanilije in sneg šestih beljakov. To deni v namazano skledo in speci kipnik v pečici.

S šadó. Umešaj 7 dek surovega masla s sedmimi dekami sladkorja in tremi rumenjaki; prideni temu v mleku namočeno ter ožeto žemljo, 7 dek nastrgane šokolade, sesekljanih limonovih olupkov, malo cimeta in sneg treh

beljakov. Kipnik skuhaj v sopari, potem ga postavi še za četrt ure v pečico, da se strdi. Zvrni ga in ga oblij z vinskim šadó.

Z mandlji. Umešaj za jajce surovega masla s štirimi rumenjaki in osmimi dekami sladkorja, temu prideni 2 pesti olupljenih, drobno sesekljanih mandljev, 7 dek nastrgane šokolade, 4 polne žlice drobtin od kifelcev, vanilije in sneg treh beljakov. Kipnik speci v namazanem módlu, zvrni ga ter ga daj z vanilijevim kremom na mizo.

Ali: Umešaj surovo maslo, rumenjake, sladkor in mandlje, kakor prej; potem pa razbeli to zmes na 2 polovici. Eni prideni 7 dek nastrgane šokolade, drugi pa drobtin od piškotov ali kifelcev, katere pomoči z rumom. Potem naredi iz štirih beljakov sneg in primešaj vsaki polovici pol tega snega. Deni najprej šokoladno zmes v módel, vrhu nje pa naloži drugo polovico pripravljene mase ter skuhaj kipnik v sopari. Zvrni ga ter oblij z gosto šokolado.

877. **Makov kipnik.**

Umešaj za jajce surovega masla s štirimi rumenjaki in osmimi dekami sladkorja ter prideni še pest olupljenih sesekljanih mandljev, 4 žlice drobtin od kifelcev, malo manj kot 2 decilitra drobno stolčenega maka in sneg štirih beljakov ter skuhaj kipnik v sopari.

878. **Vanilijev kipnik.**

Umešaj za jajce surovega masla z desetimi dekami sladkorja in petimi rumenjaki in prideni temu 5 dek olupljenih sesekljanih mandljev, ravno toliko drobtin od kifelcev, precej s sladkorjem stolčene vanilije in trd sneg petih beljakov. Deni to v namazan módel in skuhaj kipnik v sopari. Potem ga zvrni ter ga daj z marelično polivko (gl. št. 754) ali z vanilijevim kremom (gl. št. 735) na mizo.

879. **Kavni kipnik.**

Zreži na kocke 2 ostrgani žemlji ter ju polij s kozarcem vrele sladke smetane, kateri primešaj kozarec močne črne kave; prideni še za jajce surovega masla in prekuhaj to, da se bo popolnoma razmočilo. Ko se ohladi, primešaj 5 rumenjakov, 8 dek sladkorja, zmešanega z vanilijo in sneg dveh beljakov. Kipnik speci v pečici ter ga potem posipaj s sladkorjem.

880. **Kipnik iz žganega sladkorja** (Caramel-Koch).

Zarumeni v ponvi 12 dek stolčenega sladkorja, potem mu prilij tretjino litra gorke sveže smetane, v kateri razmotaj žlico moke in 2 žlici drobtin od kifelcev. To mešaj tako dolgo pri ognju, da se zgosti; ko se shladi, pa prideni 4 deke surovega masla, 5 rumenjakov, 3 žlice sladkorja in naposled sneg petih beljakov. Deni to v namazan módel ter skuhaj kipnik v sopari.

881. **Vinski kipnik.**

Umešaj 5 rumenjakov s šestimi dekami sladkorja; potem prideni 2 pesti drobtin od kifelcev, — katere polij prej z dobrim vinom, da se bodo lepo napojile, — nastrganih limonovih olupkov in sneg petih rumenjakov. Kipnik skuhaj v sopari; zvrni ga ter oblij z vinskim šadó.

882. **Rumov kipnik.**

Napravi ga prav tako, kakor vinskega, samo mesto z vinom, napoji drobtine z rumom.

883. **Rumenjakov kipnik.**

Skuhaj 5 jajec na trdo in zmešaj njih rumenjake s pol kozarcem sladke smetane. Potem zarumeni na surovem

maslu 2 pesti drobtin od kifelcev in prilij toliko sveže sladke smetane, da dobiš gosto kašo; mešaj to tako dolgo, da zavre. Potem odstavi kozo. Ko se ta zmes ohladi, prideni jo onim rumenjakom s smetano, primešaj pa tudi še 3 sveže rumenjake, 7 dek sladkorja, pest sesekljanih mandljev in sneg treh beljakov. Kipnik speci v pečici ter ga posipaj s sladkorjem.

884. **Masleni kipnik.**

Umešaj osminko *kg* surovega masla s šestimi rumenjaki in osmimi dekami sladkorja; prideni še žlico moke, nastrganih pomarančnih olupkov in sneg šestih beljakov. Polovico tega deni v namazan módel ali v skledo; potem namaži kos oblata z mezgo, zvij ga skupaj ter zreži na koščke, katere postavi previdno sem in tja v módel na vlito testo. Vrhu tega deni še drugo polovico zmesi in speci kipnik v pečici. — Lahko ga obliješ tudi s kako sladko polivko.

885. **Kipnik iz smetane.**

Iz kisle smetane. Umešaj dobro 12 dek sladkorja s petimi rumenjaki; prideni temu 7 žlic kisle smetane, nastrganih limonovih olupkov, sneg petih beljakov, 4 žlice bele moke in pest rozin. Kipnik speci v pečici ter ga posipaj po vrhu s sladkorjem.

Iz sladke smetane. Razmotaj v velikem kozarcu sladke sveže smetane 5 dek moke, vlij to na razbeljeno surovo maslo ter mešaj neprestano, tako dolgo, da se zgosti. Potem pusti, da se ohladi ter prideni 5 rumenjakov, sladkorja, zmešanega z vanilijo in sneg petih beljakov. To deni v namazan módel in skuhaj kipnik v sopari. Potem ga zvrni v skledo in ga oblij s šadó.

886. **Kipnik iz mezge.**

Mešaj 2 žlici marelične, kutinove ali katerekoli mezge z dvema žlicama sladkorja in petimi rumenjaki pol ure;

potem prideni 3 žlice drobtin od kifelcev, katere napoji prej s smetano ali mlekom, ter sneg petih beljakov in speci kipnik v pečici.

Z mandlji. Mešaj kakor prej mezgo, sladkor in rumenjake; potem pa prideni 10 dek olupljenih, drobno sekljanih mandljev ter sneg štirih beljakov in speci kipnik v pečici. Daj zraven polivke one vrste mezge, katero si umešala tudi v kipnik.

887. **Spenjeni kipnik s kremom.**

Napravi vanilijev krem iz šestih rumenjakov (gl. št. 735.); ko se ohladi, mu primešaj olupljenih, na rezance zrezanih mandljev in sneg treh beljakov ter deni polovico tega krema v namazan módel, nanj pa marelične pene (mešaj 1 žlico marelične mezge z enim beljakom in dvema žlicama sladkorja in prideni naposled še trd sneg enega beljaka) in na to vlij zopet krem. Kipnik skuhaj v sopari. Ko ga zvrneš na krožnik, ga namaži po vrhu z marelično peno.

888. **Spenjeni kipnik iz mezge.**

Mešaj pol ure 2 žlici kakoršnekoli mezge z enim beljakom in dvema žlicama sladkorja, potem prideni še en beljak, in naposled sneg dveh beljakov. Tako spenjeno mezgo nakopiči v namazano skledo ter jo postavi za pol ure v pečico.

889. **Spenjeni šokoladni kipnik.**

Umešaj 5 žlic sladkorja in 8 žlic nastrgane šokolade s petimi rumenjaki; naposled pa prideni rahlo sneg treh beljakov ter nakopiči to v namazan módel, katerega dno lahko obložiš s piškoti, pomočenimi z rumom ali s svežo sladko smetano.

890. **Spenjeni jabolčni kipnik.**

Duši kakih 6—8 jabolk s sladkorjem in par žlicami vina, pretlači jih skozi cednik ter jim prideni še sladkorja in 2 beljaka; to mešaj tako dolgo, da se speni, potem primešaj še trd sneg dveh beljakov, deni peno v namazano skledo ter jo speci v pečici.

Tako narediš lahko tudi iz dušenih kutin, breskev, marelic i. t. d. spenjeni kipnik.

Tudi na kakoršenkoli kipnik nakopičiš lahko marelične, šokoladne pene ali navadnega jajčnega snega, zmešanega s sladkorjem in vanilijo ali limonovimi olupki. To stori, ko je kipnik, puding ali narastek že pol pečen, potem ga postavi še za nekaj časa v pečico, da se tudi sneg strdi.

891. **Jež.**

Namaži piškote-osmice z marelično mezgo ter stisni po dva in dva skupaj; zloži jih v podolgasto skledo ter jih poškropi z rumom ali kakim likerjem, da bodo mehki. Nanje pa nakopiči v podolgasti obliki sneg petih beljakov, kateremu primešaj 4 žlice sladkorja, zmešanega z vanilijo. Povrhu snega pa potresi na rezance zrezanih olupljenih ter na sladkorju praženih mandljev, in sicer tako, da bodo štrleli iz snega kakor ježeve igle. Postavi narastek za dobre pol ure v pečico, ki mora biti zgoraj bolj huda nego spodaj.

892. **Španska grmada.**

Zreži žemlje na tanke rezine ter jih ocvri na maslu. Potem jih polij z vinom, v katerem kuhaj četrt ure toliko sladkorja, da bo sladko, cimeta, dišečih klinčkov in malo limonovih olupkov. Zloži te rezine v skledo, vsako vrsto pa potresi s sladkorjem, rozinami in olupljenimi, na rezance zrezanimi mandlji; vrh pokrij s sladkim snegom treh beljakov ter postavi skledo za pol ure v vročo pečico.

893. **Mlečni riž s peno.**

Skuhaj na mleku 6 pesti izbranega riža ter mu primešaj sladkorja in nastrganih pomarančnih olupkov. Ko se ohladi, ga deni v skledo (biti mora gost), vrhu riža pa treh beljakov sneg, kateremu primešaj 5 žlic sladkorja in nastrganih limonovih olupkov, ter postavi skledo v pečico, da se sneg strdi.

Mesto navadnega jajčnega snega pa deneš lahko na riž tudi marelične, šokoladne, jabolčne ali kake druge pene, t. j. zmešaj med sneg marelične mezge, šokolade, kakega odcedka ali česa druzega. Potem pa primešaj tudi rižu marelične mezge, šokolade i. t. d.

894. **Žemeljni puding.**

Ostrgaj poldrugi žemlji skorjo, potem jo zreži na listke, katere namoči v smetani. Umešaj za jajce surovega masla in tri rumenjake in prideni to dobro stlačenim žemljam; primešaj tudi 2 pesti izbranih rozin, nastrganih pomarančnih olupkov, pest olupljenih, na rezance zrezanih mandljev, 4 žlice sladkorja, prav malo soli, žlico ruma in naposled sneg treh beljakov. Namaži model z maslom, posipaj ga z drobtinami, deni vanj pripravljeno zmes ter jo kuhaj 3 četrt ure v sopari. Potem zvrni puding v skledo ter ga oblij s šadó.

895. **Puding iz kruhovih drobtin.**

Zmešaj 3 rumenjake z dvema žlicama surovega masla in prideni temu kozarec s sladko smetano napojenih drobtin rženega kruha, 4 žlice sladkorja in nastrganih limonovih olupkov; deni vse v namazan model ter skuhaj puding v sopari. Daj ga na mizo s kako sadno omako.

896. **Rižev puding.**

Skuhaj na sveži sladki smetani 4 pesti opranega riža. Ko se ohladi, mu primešaj za jajce surovega masla, 3 ru-

menjake, malo soli, 2 pesti rozin, par razlomljenih piškotov, pomarančnih in limonovih olupkov, 4 žlice sladkorja in naposled sneg treh beljakov. Deni to v namazan módel in kuhaj puding 3 četrt ure v sopari. Potem ga zvrni na krožnik ter ga oblij z gosto šokolado.

897. **Zdrobov puding.**

Gostemu mlečnemu osoljenemu zdrobu primešaj 3 rumenjake, 4 žlice sladkorja, žlico surovega masla, 6 žlic sladke smetane, limonovih olupkov in sneg treh beljakov. Skuhaj puding v sopari in ga oblij z marelično polivko (gl. št. 754.).

898. **Krompirjev puding.**

Zmešaj za jajce surovega masla s tremi rumenjaki; potem prideni 3 kuhane stlačene krompirje, 2 žlici moke, 4 žlice sladkorja, nastrganih limonovih olupkov, malo cimeta in sneg treh beljakov. Vlij to v namazan in z drobtinami potresen módel ter skuhaj puding v sopari. Zraven daj odcedkovo polivko (gl. št. 755).

899. **Sírov puding.**

Zdrobi četrt *kg* sira ter mu primešaj 4 rumenjake, za jajce surovega masla, 4 žlice sladkorja, pest rozin, žličico moke in sneg štirih beljakov. S tem napolni namazan módel, skuhaj puding v sopari, zvrni ga ter daj na mizo z odcedkovo polivko.

900. **Mesni puding.**

Iz teletine. Sesekljaj četrt *kg* pečene teletine s peteršiljem, čebulo in limonovimi olupki. Nato duši v mleku namočeno žemljo na surovem maslu ter ji primešaj še to meso. Ko se ohladi, prideni muškatovega oreha, soli, 4 ru-

menjake in naposled sneg štirih beljakov; napolni s tem namazan módel ter skuhaj puding v sopari. K pudingu daš lahko sardelne ali kake druge omake.

Iz svinjine. Zmešaj za jajce surovega masla s štirimi rumenjaki ter prideni temu ostrgano, v mleku namočeno žemljo, nastrganih limonovih olupkov, 3 žlice sladke smetane, soli, četrt *kg* kuhane sesekljane svinjine, pest olupljenih, na rezance zrezanih mandljev in naposled sneg štirih beljakov ter skuhaj to v modlu v sopari.

901. **Cesarski puding.**

Zmešaj za jajce surovega masla s štirimi rumenjaki ter prideni temu ostrgano, v smetani namočeno žemljo, 2 pesti olupljenih, drobno sesekljanih in pest na rezance zrezanih mandljev, nastrgane pomaranče, 4 žlice sladkorja in nazadnje primešaj še sneg štirih beljakov. Deni to v namazan, z drobtinami potresen model ter skuhaj puding v sopari. Preden ga neseš na mizo, ga oblij s šadó.

902. **Mandljev puding.**

Zmešaj 6 rumenjakov s petimi žlicami sladkorja ter prideni 7 žlic drobno sesekljanih mandljev, 5 žlic sladke smetane, pest drobtin od kifelcev, nastrganih limonovih olupkov in trd sneg šestih beljakov. Puding skuhaj v sopari, zvrni ga v skledo ter oblij s šadó, s kremom ali kako sladko polivko.

903. **Jabolčni puding.**

Olupi 6 srednje velikih jabolk, izkroži jim peške ter jih nadevaj z marelično ali kako drugo mezgo. Zloži jih v namazan módel ter posipaj s sladkorjem in cimetom. Razmotaj 3 rumenjake s tremi žlicami sladkorja; prideni temu

4 žlice drobtin od kifelcev, 6 žlic sveže sladke smetane in naposled sneg štirih beljakov, oblij s tem jabolka, skuhaj puding v sopari ter ga oblij z odcedkovo polivko.

904. **Češpljev puding.**

Vrzi kakih 20 lepih svežih češpelj v krop; ko jim razpoči kožica, jih odcedi, olupi in vzemi iz njih kosti. Potem jih deni v kozo, potresi jih dobro s sladkorjem in cimetom ter postavi za par minut na žerjavico. Ko se ohlade, jim primešaj 3 rumenjake, 3 žlice sladkorja, za jajce surovega masla, 5 žlic drobtin od kifelcev, 3 žlice sladke smetane in sneg treh beljakov. Vse dobro zmešaj, napolni s tem módel ter skuhaj puding v sopari.

905. **Puding iz sadja.**

Primešaj četrt litru sveže sladke smetane 3 žlice sladkorja, 5 žlic olupljenih, stolčenih mandljev in malo drobtin od kifelcev. To prekuhaj, da se zgosti. Potem pa umešaj žlico surovega masla, 5 rumenjakov, žlico marelične mezge; prideni temu 4 deke na kocke zrezanih, v sladkorju kuhanih, zelenih orehov, malo črešenj, katerim izloči kosti in na listke narezanih marelic, prideni to s snegom petih beljakov mandljem in drobtinam, deni vse v namazan módel ter skuhaj puding v sopari. Potem ga zvrni na krožnik ter ga oblij s šadó.

906. **Vinski puding.**

Zarumeni na surovem maslu kozarec kruhovih drobtin ter jih zalij z majhnim kozarcem vročega vina; zavri to in mešaj neprestano. Ko se ohladi, prîdeni 3 rumenjake, 4 žlice sladkorja, cimeta, prav malo soli; limonovih olupkov in sneg treh beljakov ter skuhaj puding v sopari. Oblij ga s šadó.

907. **Angleški puding.**

Zmešaj dobro 17 in pol deke stolčenih ali zmletih mandljev, 17 in pol deke sladkorja, 7 dek drobtin od dobrega, črnega kruha, katere pomoči četrt ure prej z žlico malage, nastrgane olupke ene limone in cimeta, pridevaj počasi 1 celo jajce in 6 rumenjakov, mešaj to pol ure in prideni potem še trd sneg petih beljakov. Namaži módel s surovim maslom, deni vanj puding ter ga kuhaj 3 četrt ure v sopari. Nato ga zvrni na krožnik in ga oblij z vinskim šadó; ali pa daj šadó posebej v skledici na mizo.

908. **Plum-puding.**

Pomoči drobtine od ene in pol žemlje s štirimi decilitri sveže sladke smetane, prideni 7 dek olupljenih ter zmletih mandljev in toliko sladkorja, da bo dovolj sladko. Kuhaj to nekaj časa, pri tem pa mešaj neprestano. Ko se zgosti in tudi ohladi, primešaj 7 dek surovega masla, polagoma 2 celi jajci, 3 rumenjake, 5 in pol deke na kocke zrezanega citronata, ukuhanih orehov, zelenih češpelj in višenj brez kosti, vsacega enako veliko in sicer toliko, da je videti malo žemeljnih drobtin. Prideni naposled še trd sneg treh beljakov, deni puding v pločnat, namazan módel, kakoršnega potrebuješ tudi za pogačo, da bo imel torej puding v sredi globino, ki pa ne sme segati do dna; kuhaj ga eno uro v sopari in ga zvrni potem na krožnik. Neposredno, preden neseš puding na mizo, vlij v njegovo globino gorkega ruma, vrzi notri še par koscev sladkorja in zažgi rum pred sobnimi vrati, tako da prineseš gorečega na mizo.

Da bo puding lepši, razložiš lahko po dnu modla cele, olupljene mandlje ter na polmesece zrezanega citronata in deneš vrhu tega puding.

Ali: Zmešaj v skledi 6 celih jajec, 15 dek zrezanega mozga, 15 dek surovega masla, 30 dek sladkorja, 30 dek

malaga-rozin, iz katerih odstrani peške, 30 dek korint (vamperljev), 10 dek na kocke zrezanega citronata, 2 olupljeni, na kocke zrezani jabolki, malo soli, 7 dek drobtin in 4 žlice ruma. Premešaj to dobro, deni puding v módel, namazan s surovim maslom, kuhaj ga 2 uri v sopari, zvrni ga potem na krožnik in ga daj na mizo s šadó, kateremu primešaj nekoliko ruma ali limonovega soka.

909. **Kabinetni puding.**

Razmotaj 6 rumenjakov, pol litra sveže sladke smetane in toliko vanilijega sladkorja, da bo dovolj sladko. Mešaj to tako dolgo nad žerjavico, da se ti začne gostiti, odstavi nato posodo in mešaj tekočino še nekaj časa, nakar jo postavi na hlad. Medtem zreži 10 in pol deke različnega, v sladkorju kuhanega sadja na majhne kocke, primešaj ga pripravljeni tekočini, prideni tudi trd sneg šestih beljakov, namaži módel s surovim maslom, obloži dno in stranske stene s piškoti, katerih vrhnja stran naj bo v steno obrnjena, vlij na to previdno tekočino in kuhaj puding 3 četrt ure v sopari. Potem ga zvrni in daj gorkega s kakim kremom na mizo.

Ali: Zmešaj 10 rumenjakov s petnajstimi dekami sladkorja, prideni malo več kot pol litra kuhanega, še mlačnega mleka, 4 žlice črešnjeve vode, 10 dek izbranih ter opranih malaga-rozin, katerim izloči peške, 5 dek korint, 3 ukuhane marelice in 6 dek črešenj; namaži módel s surovim maslom, obloži dno 1 *cm* visoko z raznim ukuhanim sadjem, pokrij to z vrsto piškotov, deni vrhu njih zopet sadje in nato iznova piškote, tako da bosta 2 tretjini modla polni. Nalij vrhu tega počasi in previdno pripravljeno jajčno zmes, postavi módel v zelo vročo, a ne vrelo vodo, počakaj, da se puding strdi, na kar ga zvrni in ga daj s šadó ali kremom na mizo.

910. **Marelični narastek.**

Deni v skledo 3 žlice marelične mezge ter primešaj počasi 4 rumenjake. Ko si mešala že vsaj pol ure, pridevaj

polagoma sneg štirih beljakov, katerega zmešaj prej s petimi žlicami sladkorja. Narastek deni v namazano skledo ter ga peci pol ure v pečici.

Prav tako narediš lahko breskov, češpljev, kutinov, malinov, ribezljev in jagodov narastek. Za vsacega vzemi po 3 žlice različne mezge, drugo pa ostane vedno enako.

911. **Jabolčni narastek.**

Duši par jabolk z vodo, sladkorjem, limonovim sokom in limonovimi olupki, pretlači jih ter prideni žlico surovega masla, 3 rumenjake in 3 žlice sladkorja; to mešaj tako dolgo na štedilniku, da se loči od posode. Ko se ohladi, primešaj še 3 rumenjake in sneg štirih beljakov ter speci narastek v skledi. — Tudi iz svežih breskev, marelic, kutin i. t. d. narediš lahko tak narastek.

912. **Pomarančni narastek.**

Mešaj 1 uro 5 rumenjakov, 10 žlic sladkorja, nastrgane olupke ene in sok dveh pomaranč ter 10 dek oluplјenih, stolčenih mandljev. Potem prideni še sneg štirih beljakov ter speci narastek v skledi, namazani s surovim maslom.

Ali: Mešaj pol ure 5 rumenjakov, olupke in sok ene pomaranče in 4 žlice sladkorja; potem prideni žlico ruma, ne prepolno žlico moke in sneg petih beljakov ter speci narastek v skledi.

913. **Limonov narastek.**

Primešaj petim žlicam sladkorja in soku ter nastrganim olupkom ene limone polagoma 5 rumenjakov in ko si to pol ure mešala, trd sneg petih beljakov; nakopiči narastek v namazano skledo, potresi ga s sladkorjem in ga peci pol ure v pečici.

Ali: Primešaj prejšnjemu narastku še 4 deke stolčenih olupljenih mandljev in žličico moke ter ga speci kakor prej.

914. **Rumov narastek.**

Primešaj limonovemu narastku še par žlic ruma, deni ga v namazano skledo ter ga speci v pečici.

915. **Likerjev narastek.**

Mesto ruma primešaj limonovemu narastku par žlic kakoršnegakoli likerja, vse drugo pa napravi kakor prej.

916. **Šadó-narastek.**

Napravi kakoršenkoli šadó (gl. št. 728—734) ter ga mešaj, dokler se popolnoma ne ohladi. Potem mu prideni polagoma sneg petih beljakov in žlico moke ter speci narastek v namazani skledi v pečici.

Ako hočeš, primešaj narastku tudi pest olupljenih, na rezance zrezanih mandljev.

Ali: Namaži piškote osmice z marelično mezgo, stisni po 2 in 2 skupaj, poškropi jih z rumom, zloži jih eno vrsto v namazano skledo ter vlij nanje kakega ohlajenega, s snegom petih beljakov in žlico moke zmešanega šadó.

917. **Rižev narastek.**

Zmešaj 5 žlic sladkorja in 6 rumenjakov ter prideni temu 3 pesti kuhanega, pretlačenega in s šokolado zmešanega riža ter sneg šestih beljakov in speci narastek v skledi.

918. **Zdrobov narastek.**

Mešaj pol ure 6 rumenjakov, 5 žlic sladkorja in nastrganih limonovih olupkov, potem prideni v sladki smetani

kuhanega zdroba in sneg šestih beljakov, nakopiči narastek v namazano skledo, posipaj ga s sladkorjem ter speci v pečici.

919. **Vanilijev narastek.**

Skuhaj v četrtinki litra sveže sladke smetane na kosce zrezane vanilije, razmotaj to precejeno smetano s šestimi rumenjaki, dvema žlicama krompirjeve ali navadne moke ter petimi žlicami sladkorja; prideni naposled še sneg petih beljakov in speci narastek v pomazani skledi v pečici.

920. **Šokoladni narastek.**

Razgrej za jajce surovega masla, deni vanje 7 dek nastrgane šokolade in žlico moke; ko se speni, prilij 12 žlic gorke, sveže smetane, potem postavi to na hlad in mešaj neprestano. Nato prideni 4 rumenjake, 5 žlic sladkorja, zmešanega z vanilijo in pozneje še sneg štirih beljakov. Deni to v namazano skledo ter speci narastek v pečici.

Ako hočeš, zloži na dno skledé vrsto piškotov, katere namaži z marelično mezgo, stisni po 2 in 2 skupaj ter jih poškropi s sladko smetano; vrhu piškotov pa nakopiči narastek.

921. **Narastek iz žganega sladkorja.**

Stepi in zarumeni v ponvi 5 žlic sladkorja, zalij ga s tremi osminkami litra sveže sladke smetane ter pusti, da se odkuha; potem ga postavi na hlad. Mej tem pa zmešaj 5 rumenjakov z žlico surovega masla, prideni temu žgani sladkor, sneg petih beljakov in žlico moke ter speci narastek v namazani skledi.

922. **Mandljev narastek.**

Zmešaj 6 rumenjakov s sedmimi žlicami sladkorja in nastrganimi limonovimi olupki; prideni temu 15 dek olup-

ljenih stolčenih mandljev (ko jih tolčeš v možnarju, prilij par žlic smetane ali 1 beljak) ter sneg šestih beljakov in speci narastek v skledi.

923. **Narastek iz smetane.**

Razmotaj kozarec sveže sladke smetane in žlico moke, zavri to; ko se zgosti, postavi na hlad, potem primešaj 5 rumenjakov, 5 žlic sladkorja, nastrganih limonovih olupkov in naposled sneg petih beljakov. Nakopiči to v namazano skledo in speci narastek v pečici.

924. **Mrzli riževi stolpiči.**

Popari četrt *kg* riža in ga preplahni z mrzlo vodo. Prideni mu malo sladkorja in surovega masla ter ga pristavi z nekoliko vode. Ko je že napol kuhan, mu prilij pol litra mleka in ga pusti, naj se nadalje kuha. Mej tem pa sesekljaj 12 dek sladkih mandljev, prideni jih rižu in tudi še sladkorja, da bo sladak, umešaj vanj tudi 2 rumenjaka, katera razmotaj z mrzlim mlekom. Potem napolni s tem rižem več majhnih, z mrzlo vodo preplahnjenih, pri dnu zoženih skodeljic, kakoršne se rabijo navadno za črno kavo in jih postavi na mrzlo. Preden hočeš nesti jed na mizo, zvrni riž iz skodeljic na plitko skledo, okrog stolpičev pa deni dušenih črešenj ali vlij v skledo šadó ali krema.

925. **Mrzli šokoladni riž.**

Razmotaj (šprudlaj) četrt litra sveže sladke smetane z dvema beljakoma, postavi to v kotlički na štedilnik ter stepaj tako dolgo s šibico, da zavre. Nato primešaj 10 dek nastrgane, v par žlicah smetane stopljene šokolade, 5 žlic sladkorja, malo stolčene vanilije in 7 dek na mleku kuhanega riža. To deni v skledo, katero postavi v klet, da se

riž strdi. Daj ga na mizo z dušenim sadjem, s kako sladko omako ali z mrzlim šadó.

926. **Mrzli limonov riž.**

Skuhaj na vodi 10 in pol deke riža in hkratu tudi 14 dek sladkorja z malo vode, da se bo vlekel. Temu sladkorju primešaj gost, kuhan riž, sok ene limone in nekoliko vanilijevega likerja. Deni ga potem v módel, namazan z mandljevim oljem in ga postavi na hlad. Nato ga zvrni, okrasi s kompotom ter ga daj s kako sladko polivko na mizo.

927. **Španski riž.**

Skuhaj na mleku, kateremu prideni po okusu sladkorja, skodeljico riža in ga razdeli potem na 2 enaka dela. Olupi 6 jabolk, izkroži jih nekoliko, deni v luknjice mezge, pokrij jih z odrezanimi pokrovci ter jih posipaj s sladkorjem in cimetom. Nato deni polovico riža v porcelanasto skledo, namazano s surovim maslom ali mandljevim oljem, zloži vrhu njega jabolka, katera pokrij z drugo polovico riža. Prevleci puding s španskim snegom (t. j. z jajčnim snegom, zmešanim s sladkorjem), potakni vanj na rezance zrezanih mandljev, speci puding ter daj mrzlega s kremom na mizo.

Ako hočeš, primešaš tudi lahko rižu nekoliko nastrgane šokolade in kak rumenjak.

928. **Zelena riževa jed.**

Skuhaj par pesti lepo zelene špinače, sesekljaj jo dobro in jo pretlači skozi sito. Potem skuhaj v osladkorjenem belem vinu riža, primešaj mu, ko je že skoraj mehak, pretlačeno špinačo, par rumenjakov in sneg beljakov; deni to v moker módel ter postavi jed na mrzel kraj. Ko se popolnoma ohladi, jo zvrni in jo daj na mizo s spenjeno smetano, katero pobarvaj s špinačnim sokom.

929. **Mrzli rižev kipnik.**

Umešaj 4 rumenjake, 4 žlice sladkorja in žlico surovega masla, prideni potem 7 dek stopljene šokolade, na mleku kuhanega riža in sneg štirih beljakov ter skuhaj kipnik v sopari. Postavi ga na mrzlo in ga oblij s kako sladko polivko.

930. **Mrzli zdrobov kipnik.**

Skuhaj v pol litru mleka 8 dek zdroba, kateremu primešaj 5 žlic sladkorja in malo vanilije. Potem prideni še gorkemu sneg štirih beljakov, deni zdrob v módel, katerega postavi v mrzlo vodo. Ko se kipnik ohladi in strdi, ga zvrni ter ga daj na mizo s sadno polivko.

931. **Zamorec v srajci.**

Stopi v 3 četrt litra vode 28 dek šokolade, skuhaj jo, da bo gosta, ter jo potem parkrat premešaj, dokler se ne ohladi. Nato prideni 5 dek dobro umešanega, surovega masla, 12 rumenjakov, 18 dek sladkorja in naposled sneg osmih beljakov. Deni to v namazan módel ter kuhaj puding 1 uro v sopari. Potem ga zvrni, postavi v klet na led, da se popolnoma ohladi, nato pa ga prevleci na debelo z gosto in sladko spenjeno smetano.

932. **Mrzli jabolčni puding.**

Skuhaj 3 četrt *kg* dobrih, olupljenih, na krhlje zrezanih jabolk, a pazi, da ostanejo krhlji celi. Temu jabolčnemu kompotu primešaj sesekljane olupke pol limone, soka dveh limon, 3 četrt *kg* sladkorja in 45 gramov rudeče želatine, katero raztopi v par žlicah belega vina. S tem napolni stekleno skledico ali lep módel in ko se strdi, zvrni puding na krožnik.

Močnate jedi iz shajanega testa
(Germspeisen).

933. Splošne opombe.

Ako hočeš imeti dobro pecivo, treba pred vsem skrbeti, da uporabljaš sveže, čvrsto drožje (Preßhefe), lepo, suho in presejano moko, dobro, sladko surovo maslo in sveža jajca.

Da se uveriš, ali je drožje dobro, postavi pol ure prej, preden hočeš delati testo, kvas, t. j. zdrobi v lonček 3 deke drožja, (toliko približno ga zadostuje za pol do 3 četrt *kg* moke), razmešaj ga s par žlicami mlačnega mleka, prideni še par žlic moke, da dobiš srednje gosto kašo ter postavi lonček na gorko. Ako se začne drožje kmalu dvigati in delati mehurje, tedaj je gotovo dobro. — Kvas postavi za vsako testo, ker potem bolj hitro shaja.

Pomni tudi, da mora biti vse, kar potrebuješ za testo, gorko. Postavi torej dobro izbrisano skledo, v kateri hočeš delati testo, na gorko, tako tudi presejano moko, mleko in maslo; jajca pa raztepi posebej ter jih primešaj mlačnemu mleku. Nobena stvar pa ne sme biti vroča, sicer utegne biti pecivo kislo.

I. **Navadno shajano testo.** Stresi v gorko, globoko skledo pol *kg* moke, prideni 5 žlic stopljenega surovega masla, 3 razmotane rumenjake, mleka, čegar količine ni možno natančno določiti, ker ni vsaka moka jednako suha, soli in

3 deke že shajanega drožja. Vse to zmešaj z veliko kuhalnico v testo, ki mora biti mehko. Ko se moka sprime s tekočino, začni testo stepati (klofati), kar delaj tako dolgo, da začne delati testo mehurje ter se rado loči od kuhalnice, ako jo potegneš strani. Potem pokrij testo s segretim prtičem in ga postavi na gorko. Shajati mora tako, da ga bo še enkrat več, kot ga je bilo spočetka.

Ako hočeš imeti finejše testo, vzemi do 6 rumenjakov ter tudi več surovega masla in malo sladkorja.

II. **Testo brez jajec.** Stepi v testo pol *kg* moke, četrt litra sveže sladke smetane ali dobrega mleka, 13 žlic stopljenega surovega masla, 2 žlici sladkorja, malo soli in 3 deke drožja ter ga pusti shajati. Tako testo uporabljaj za preste, nadevane kifelce, navadne šartlje i. t. d.

III. **Mešano shajano testo** (Gerührter Germteig). Razmotaj dobro 2 decilitra sveže sladke smetane ali mleka, 5 rumenjakov in 3 deke v par žlicah mleka namočenega drožja. To pridevaj počasi po žlici osemindvajsetim dekam dobro umešanega surovega masla, katero mešaj še vedno, dokler mu ne primešaš vse pripravljene tvarine. Ko je vse dobro zmešano, tedaj šele prideni še potrebne soli, malo sladkorja in 56 dek presejane moke. To testo uporabljaš lahko za torto, za kolače, buhtočke i. t. d. Preden ga deneš v peč, ga pusti seveda shajati.

IV. **Mrzlo shajano testo.** Napravi malo trše testo kakor navadno in sicer iz skodeljice rumenjakov, skodeljice stopljenega surovega masla, skodeljice sveže sladke smetane, treh dek stopljenega in shajanega drožja, malo soli in potrebne presejane moke, katera mora biti nekoliko gorka. Stepi testo prav dobro, da bo lepo gladko. Potem namaži prtič s surovim maslom, zaveži lahno vanj testo, katero položi v mrzlo vodo ter ga pusti tako dolgo v njej, da bo priplavalo testo k vrhu, nakar ga deni na desko, dobro posipano z moko, zvaljaj ga prst debelo, izreži iz njega polmesece, krofe i. t. d., nadevaj jih z mezgo ter jih speci.

934. **V sopari kuhani rezanci** (Dampfnudeln).

Napravi prav mehko testo iz pol *kg* moke, soli, enega jajca, dveh rumenjakov, petih žlic stopljenega masla, mleka in treh dek drožja; stepi ga dobro ter ga pusti na gorkem shajati. Potem napravi iz tega testa za prst debele, ne predolge rezance, ali pa izreži z obodcem ali z majhnimi módelčki različne oblike, katere deni iznova shajat na gorki, z moko poštupani deski. Mej tem zavri v kozi kozarec sveže sladke smetane, malo surovega masla, vanilije in sladkorja, deni v to kozo shajane rezance, pokrij jo, ob robu pa ovij mokro čisto cunjo, da ne bo sopara uhajala iz koze. Rezance pusti vreti tako dolgo, da začno v kozi pokati, t. j., da se zarumene. Potem jih deni z lopatko v skledo ter jih polij s sledečo omako: Razmotaj 2 rumenjaka, žličico moke, malo sladke smetane in sladkorja ter raztepaj to tako dolgo, da zavre, nakar je omaka gotova.

Bavarski rezanci. Napravi mehko testo iz pol *kg* moke, enega jajca, mleka, štirih žlic stopljenega masla, soli in treh dek drožja. Ko shaja, izreži na deski, potreseni z moko, rezance, katere kuhaj, ko so dovolj shajani v mleku in surovem maslu, da se zarumene, kar traja približno četrt ure. Potem jih daj na mizo s sladkim mlekom, s katerim raztepi v žerjavici 2 rumenjaka.

935. **Sírovi rezanci.**

Razmotaj 3 rumenjake, četrt litra mlačnega mleka, žlico sladkorja in malo soli; prideni temu približno četrt *kg* moke, 2 deki drožja in skodeljico sladkega sira. Iz vsega tega napravi mehko testo, stepi ga dobro, potem ga zvaljaj ter zreži na prst debele ter pol prsta dolge rezance, katere deni na gorko desko, potreseno z moko in jih pusti shajati. Potem jih ocvri na maslu ter potresi s sladkorjem, ali pa jih skuhaj v sopari (gl. št. 934.) ter jih oblij z isto omako.

936. **Rakovi rezanci.**

Naredi mehko testo iz pol *kg* moke, štirih rumenjakov, enega celega jajca, šestih žlic stopljenega surovega masla, soli, mleka in treh dek drožja, pusti ga shajati, napravi rezance kakor prej ter jih kuhaj v rakovem maslu (gl. št. 1314.) in sveži sladki smetani, dokler se ne zarumene.

937. **Masleni zvitki.**

Napravi testo iz četrt *kg* moke, treh rumenjakov, približno 1 kozarca mleka, šestih dek surovega masla, dveh žlic sladkorja, dveh dek drožja in malo soli. Stepi ga dobro in ga pusti shajati. Potem ga zvaljaj precej tenko na prtu, potresenim z moko, zreži ga v štirioglate, za dlan velike krpice (bleke), katere namaži s surovim maslom ter jih zvij v klobasice. Potem zavri v kozi malo mleka s sladkorjem in surovim maslom, deni zvitke vanjo, pomaži jih povrhu s surovim maslom, pokrij jih ter deni žerjavice na reno. Peci jih tako, da bodo zgoraj lepo rumeni, spodaj pa še sočnati.

938. **Makovi zvitki.**

Napravi testo, kakor prej, zreži ga na krpice, katere namaži s sledečim nadevom: Stolci dobro v možnarju malo manj kot četrt litra maka, popari ga z mlekom, da dobiš gosto kašo, primešaj še 2 rumenjaka in toliko medu, da bo nadev sladek. Namazane krpice zvij skupaj, zloži jih v namazano kozo, pusti jih shajati ter jih potem speci.

939. **Kuhani cmoki.**

Napravi testo, kakor prej; ko je dovolj shajano, naredi iz njega majhne cmoke, katere pusti zopet shajati.

Potem jih kuhaj četrt ure v slani vodi, na kar jih odcedi, raztrgaj vsacega z dvema vilicama, potresi jih z drobtinami ter zabeli s surovim maslom. Zraven daj povidla, katerega prevri z zajemalko vode.

940. **Ocvrti češpljevi cmoki.**

Vzemi za jajce surovega masla, 3 rumenjake, četrt *kg* moke, malo soli, poldrugo deko drožja in nekoliko mleka ter stepi to v testo. Potem primešaj še sneg treh beljakov in pusti testo shajati. Ko se dvigne, jemlji iz sklede po žlico testa, zavij vanje češpljo, — namesto kosti pa deni malo stolčenega sladkorja, — marelico ali tri črešnje, ocvri te cmoke na maslu in jih potresi s sladkorjem.

941. **Ocvrti ptički.**

Napravi testo iz pol *kg* moke, štirih jajec, 6 žlic stopljenega masla, malo mlačnega mleka, soli in treh dek drožja. Stepi ga dobro ter ga pusti shajati. Potem devaj to testo z žlico v obliki kepic na pokrito in z moko potreseno desko, kjer naj iznova shaja. Naposled potegni kepice podolgem, da bodo imele obliko majhnega ptička, ocvri jih na maslu ter jih potresi z vanilijevim sladkorjem.

942. **Šiške.**

Dobro stepenemu ter shajanemu testu iz pol *kg* moke, štirih rumenjakov, 7 dek stopljenega masla, malo mlačne, sveže sladke smetane ali dobrega mleka, dveh žlic sladkorja, soli in treh dek drožja, primešaj še 7 dek drobno sesekljanih mandljev ter malo nastrganih limonovih olupkov; potem napravi iz testa okrogle cmoke v obliki šišk, pusti jih shajati, ocvri jih na maslu, kateremu lahko prideneš tudi pol svinjske masti ter jih posipaj s sladkorjem.

943. **Karlovarske žemljice.**

Umešaj osminko *kg* surovega masla ter prideni polagoma 4 rumenjake, 3 deke drožja in kozarec sveže sladke smetane. Vsemu temu, ki mora biti mlačno, prideni še nekoliko mleka in pol *kg* moke, napravi mehko testo, stepi ga prav dobro ter ga pusti shajati. Potem si namaži roke z maslom, in naredi iz testa plošnate žemljice, na sredo vsake deni olupljen mandelj, pomaži jih tudi povrhu z beljakom ter jih posipaj s sladkorjem. Zloži jih na pločo (pleh), namazano s surovim maslom, in ko so dovolj shajane, jih speci v peči ali pečici.

944. **Črešnjev kolač.**

Napravi mehko testo iz pol *kg* moke, dveh rumenjakov, enega jajca, 6 žlic stopljenega masla, dveh žlic sladkorja, dveh dek drožja, soli in nekaj mlačnega mleka; stepi ga dobro, in ko je dovolj shajano, ga deni na namazano pločo (pleh), ki ima ob kraju rob ter ga razvleci z dvema kuhalnicama po vsej ploči. Po vrhu ga obloži s črešnjami, pusti ga še nekoliko shajati, potem ga posipaj s sladkorjem in ga speci v pečici.

Saksonski kolač. Razvleci kakor prej dobro stepeno in shajano testo iz pol *kg* moke, četrt *kg* surovega masla, četrt *kg* sladkorja, malo mlačnega mleka, nastrganih limonovih olupkov in petih dek drožja po namazani ploči, obloži ga s črešnjami, narezanimi breskvami ali marelicami; razmotaj potem 3 jajca s poldrugo žlico moke, prideni prav toliko sladkorja in 2 kozarca sveže sladke smetane ali mleka, oblij s polivko kolač ter ga postavi potem približno za pol ure v precej vročo pečico.

945. **Jabolčni kolač.**

Napravi testo kakor za črešnjev kolač, razvleci ga, ko je shajano, po ploči, obloži ga s tenkimi krhlji jabolk, ka-

tere duši prej prav malo časa, potresi ga — ako hočeš — tudi z rozinami, in ko dovolj shaja, še s sladkorjem in cimetom ter ga speci.

946. **Češpljev kolač.**

Mešaj pol ure 20 dek surovega masla ter pridevaj počasi rumenjake tako dolgo, da jih bo 5, potem še 15 žlic sveže smetane, 4 žlice sladkorja, 3 deke drožja, malo nastrganih limonovih olupkov, soli in toliko gorke moke, da dobiš mehko testo, ki se da stepati. Ko dovolj shaja, ga razvleči za prst debelo po ploči, namazani z maslom; povrhu naloži olupljenih, na rezance zrezanih češpelj, posipaj jih s sladkorjem in ko kolač še nekoliko vzide, ga speci v pečici. — Lahko pa napraviš tudi tako testo, kakor za črešnjev kolač.

947. **Hruškov kolač.**

Naredi testo kakor za črešnjev ali češpljev kolač; ko je shajano, ga razvleci po namazani ploči, obloži ga z olupljenimi, na listke zrezanimi hruškami, potresi s sladkorjem, in ko še malo vzide, ga speci v pečici.

948. **Češki kolači.**

S sirom. Napravi testo kakor za črešnjev kolač (gl. št. 944.) ter ga pusti shajati. Medtem zdrobi skledico sira, primešaj mu 2 rumenjaka, malo kisle smetane in sneg dveh beljakov ter toliko sladkorja, da bo sladko. Shajano testo razvleci z dvema kuhalnicama za prst debelo po ploči (plehu), namazani z maslom, vrhu tega pa deni vsaj za prst debelo pripravljenega sírovega nadeva (fíle), katerega potreseš lahko še z rozinami ali na rezance zrezanimi mandlji. Kolač pusti še malo shajati, potem ga speci v pečici in zreži na kosce.

Z makom. Mesto sírovega nadeva namažeš tudi lahko na testo sledeči nadev: Stolci v možnarju malo več kot

četrt litra maka, popari ga s svežo sladko smetano ter prideni še medu, da bo dovolj sladko, nastrganih limonovih olupkov in cimeta. — Ako nimaš, ali ne maraš medu, pa skuhaj 7 žlic sladkorja s kozarcem vode ter primešaj to poparjenemu maku. Tudi ta kolač pusti shajati, nato ga speci, zreži na podolgaste kosce, katere posipaj še s sladkorjem.

S povidlom. Skuhaj suhe češplje, poberi kosti iz njih, potem jih drobno sesekljaj ter jih duši na surovem maslu s sladkorjem, nastrganimi limonovimi olupki, cimetom in dišečimi klinčki. Ako je pregosto, prilij malo vode, v kateri so se kuhale češplje. S tem nadevom pomaži po ploči razvlečeno testo, in ko je kolač dovolj shajan, ga speci in potem zreži.

949. **Drobnjakov kolač.**

Naredi mehko testo iz pol *kg* moke, dveh rumenjakov, enega jajca, mlačnega mleka, soli in treh dek drožja. Stepi ga dobro ter ga pusti shajati. Medtem pa zmešaj za jajce surovega masla s kozarcem kisle smetane, enim rumenjakom, drobno sesekljanim drobnjakom in desetimi dekami drobno zrezane prekajene in prav malo ocvrte slanine. Razvleci shajano testo z dvema kuhalnicama po ploči (plehu), namazani s surovim maslom, vrhu testa deni pripravljeni nadev, robove kolača pa privihaj navzgor, da ne bo nadev na ploščo uhajal. Potem speci kolač v zelo vroči pečici ter ga zreži na podolgaste kosce.

950. **Nasipan kolač.**

Zmešaj 18 dek presejane moke s tremi žlicami sladkorja, s pestjo olupljenih in stolčenih mandljev, z nastrganimi limonovimi olupki, soljo in cimetom ter prideni naposled še toliko stopljenega surovega masla, da se ti narede sami, kakor grah veliki svalki, ako mešaš to z vilicami. Potem razvleci testo, kakoršno potrebuješ tudi za drobnjakov kolač

(gl. št. 949.) po namazani pločí, naredi nanj z leseno palčico mnogo luknjic, pomaži ga z razmotanim jajcem ter potresi s pripravljenimi svalki. Kolač speci kakor vsacega druzega, zreži ga na kosce ter posipaj s sladkorjem in cimetom.

951. **Nadevani kolači.**

S sirom. Zdrobi na deski 18 dek surovega masla s četrt *kg* moke, ki pa ne sme biti gorka, prideni nekaj soli, 2—3 rumenjake, 2 deki drožja, katero stopi prej v mleku ter ga pusti shajati, — 2 žlici sladkorja in žlico kisle smetane. Testo zgneti bolj z nožem in valjarjem, kot z rokami, da se ti preveč ne razleze in segreje. To je namreč takozvano krhko shajano testo. Pokrij ga s hladno skledo ter ga pusti pol ure počivati. Potem ga zvaljaj, da bo za prst debelo, prereži ga na 2 kosa; enega deni na namazano pločo (pleh), pomaži ga za prst debelo z zdrobljenim sirom, kateremu primešaj 2 rumenjaka, sneg dveh beljakov, malo kisle smetane, sladkorja in pest olupljenih, na rezance zrezanih mandljev. To pokrij z drugo krpo (blekom) testa, pritisni jo ob robu k prvi, pomaži povrhu z razmotanim jajcem, pusti kolač shajati, potem ga speci. Nato ga zreži na kosce ter posipaj z vanilijevim sladkorjem.

Z orehi. Primešaj četrt *kg* prav drobno sesekljanih orehov, 7 žlic sladkorja; popari to z mlekom ali s svežo sladko smetano, prideni še nastrganih limonovih olupkov in malo cimeta ter uporabljaj — ako hočeš — ta nadev mesto sírovega.

Z mandlji. Zmešaj 12 dek drobno sesekljanih ali stolčenih mandljev s petimi žlicami sladkorja, štirimi rumenjaki, nastrganimi limonovimi olupki in snegom štirih beljakov. S tem nadevom namaži razvaljani kos testa, katerega položi prej na pločo ter ga pokrij z drugim delom testa, postavi kolač na gorko, da bo shajal, potem ga speci.

Za te kolače uporabljaš lahko tudi makov nadev (gl. št. 938.), lešnikov, medov ali šokoladni nadev.

952. **Hanovrski kolač.**

Napravi krhko testo z drožjem kakor prej, razvaljano tudi zreži na 2 krpi; eno položi na namazano pločo, pomaži jo z mezgo (zolznom), katero pokrij z drugim kosom testa. Pusti kolač shajati, potem namaži povrhu snega petih beljakov, kateremu primešaj 5 žlic sladkorja, potresi ga z mandlji, zrezanimi na rezance ter še s sladkorjem in ga speci v vroči pečici.

Ali: Pomaži testo mesto z mezgo s sirovim nadevom (gl. št. 951.), povrhu potresi še pest rozin; potem ga pokrij ter namaži vrhnji del testa — ko je kolač že dovolj shajan — s tremi razmotanimi rumenjaki, katerim primešaj malo stopljenega surovega masla, posipaj ga s sladkorjem in ga speci.

953. **Sadni kolač.**

Mešaj nekaj časa 12 dek surovega masla, 2 rumenjaka, 2 celi jajci in 3 žlice sladkorja, potem prideni pol *kg* moke, tri deke drožja in dva decilitra mlačnega mleka; vlij v testo tudi žlico ruma. Stepi ga dobro, pusti ga shajati; potem mu primešaj 12 dek rozin, pol toliko korint (vamperljev), nastrganih limonovih olupkov, pest sladkih, olupljenih, na rezance zrezanih in par grenkih sesekljanih mandljev. Deni kolač v podolgast, s surovim maslom namazan ter z narezanimi mandlji posipan módel in ko je dovolj shajan, ga speci v peči.

954. **Ruski kolač.**

Naredi testo iz pol *kg* moke, petih celih jajec, dveh žlic sladkorja, mlačnega mleka, šestih žlic stopljenega masla, soli in treh dek drožja. Stepi ga dobro in ga pusti shajati.

Potem vzemi módel za pogače (ki ima sredi cev), ali pa kozo, v katere sredo postavi steklenico, napolnjeno s peskom; namaži módel z maslom ter ga posipaj s kruhovimi drobtinami. Nato razvaljaj kosec testa precej tenko, izreži iz njega kolaček, ki naj bo prav tako velik kot módel; izreži tudi iz srede tega kolačka manjši kolaček ter deni potem na ta način dobljeni kolobar v módel. Takih krožkov izreži več, zloži jih v módel; vsakega pa namaži s stopljenim surovim maslom, posipaj ga s sladkorjem in cimetom, vrhu tega pa deni še vrsto mezge (zolzna), predno deneš drug krožek v módel. Ko sežejo vloženi krožki malo nad polovico modla, je dovolj; zadnjega namaži samo s surovim maslom ter ga posipaj s sladkorjem in cimetom. Pusti kolač shajati, potem ga lepo speci.

955. **Ogrski kolač** (Pittah).

Zmešaj 4 deke drožja s par žlicami mleka in malo moke; ko vzide, napravi testo iz pol *kg* moke, s katero zdrobi 7 dek surovega masla, nadalje prideni nekoliko sladkorja, soli, 3 decilitre mlačnega mleka in pripravljeno drožje. Zgneti testo, da bo prav gladko, razdeli ga na 5 kosov, ki jih pusti shajati. Potem razvaljaj te kose na okrogle krpe, pomaži jih s stopljenim surovim maslom, posipaj prav malo z rozinami, deni krpe drugo vrhu druge, zvij kolač v gibanico, katero sukaj, kakor da ožemaš perilo, pusti kolač iznova shajati, pomaži ga s surovim maslom in ga speci.

956. **Aposteljski kolač.**

Zmešaj 3 deke drožja z mlačnim mlekom in dvanajstimi dekami moke, da bo gosto kakor kaša; postavi to na gorko, da bo shajalo. Potem napravi testo iz pol *kg* moke, petintridesetih dek zdrobljenega surovega masla, par žlic sladkorja, soli, sedmih do osmih jajec ter par žlic mleka.

Testo prav dobro zgneti, da bo lepo gladko, deni ga v skledo, ki je poštupana z moko in ga pusti 6 ur shajati. Nato ga iznova pregneti ter ga pusti zopet 2 uri shajati, nakar ga deni na desko, odreži šestino vsega testa in spravi ta kosec nazaj v skledo. Drugo testo pa zgneti v hlebec, napravi vanj v sredo globočino in deni v to globino ostalo testo, katero zgneti prej v krogljo. Pomaži kolač z razmotanim jajcem, napravi vanj postrani od srede proti robu naokrog 6 zarez ter ga deni z loparjem takoj v peč. Pečen je približno v eni uri.

S sirom. Napravi testo kakor prej, a primešaj mu še 10 dek nastrganega parmazanskega sira in 10 dek na majhne kocke zrezanega švicarskega sira. V ostalem postopaj kakor s prejšnjim kolačem.

957. **Nadevane čepice.**

Naredi testo kakor za sadni kolač (gl. št. 953.) ter ga pusti shajati. Potem ga zvaljaj precej tenko, zreži ga na trioglate krpice (bleke), deni na vsako kupček mezge (zolzna), makovega, orehovega ali kakega druzega nadeva, potem jo zgeni črez pol, da dobiš zopet manjši triogelnik ali obliko čepice; deni vse na namazano pločo, ko so dovolj shajane, jih pomaži z beljakom, posipaj s sladkorjem ter jih speci.

958. **Buhtočki** (Wuchteln).

Napravi testo kakor za črešnjev kolač (gl. št. 944.), pusti ga shajati, potem ga razvaljaj precej tenko ter zreži na štirioglate krpice (bleke). Na sredo vsake take krpice deni pol žlice sirovega, makovega, orehovega ali kakega druzega nadeva (gl. prejšnje kolače), mezge ali povidla; dvigni nato vse štiri ogle krpice ter stisni robove dobro skupaj. Kolačke deni na namazano pločo (pleh), tesno drug poleg druzega; vsacega pa namaži tudi ob kraju z maslom, da jih boš lahko razločila, ko bodo pečeni. Ko si zložila

vse na pločo, jih pokrij ter jih postavi na gorko, da bodo shajali. Potem jih pomaži z razmotanim jajcem, posipaj jih s sladkorjem ter jih speci.

Ali: Zreži testo na bolj majhne triogelnike, na sredo deni kupček povidla ali sírovega nadeva, zavihaj vse tri ogle navzgor, da pokrijejo nadev; zloži kolačke na pločo, pusti jih shajati, potem jih pomaži z beljakom, posipaj z zrezanimi mandlji ali sladkorjem ter jih speci.

Ali: Polagaj shajano testo v manjših kepicah na namazano pločo; v vsako kepico pa napravi luknjico ter deni vanjo makovega, orehovega ali kakega druzega nadeva ali pa mezge. Stisni testo nad nadevom, pomaži kolačke, ko so dovolj shajani, z jajcem, posipaj jih s sladkorjem ter jih speci.

Fini buhtočki. Stepi testo iz pol *kg* moke, šestih rumenjakov, 16 dek surovega masla, dveh žlic ruma, dveh žlic sladkorja, soli, nastrganih limonovih olupkov, sveže sladke smetane in treh dek drožja; pusti ga shajati, potem ga razvaljaj, zreži na podolgaste krpice, katere namaži z makovim, sírovim, mandljevim ali kakim drugim nadevom ter jih zvij. Ko buhtočki iznova vzidejo na ploči, jih pomaži z jajcem ter jih potem speci in posipaj s sladkorjem.

959. **Nadevane štručice.**

Napravi testo kakor za navadne ali za fine buhtočke in ko je dovolj shajano, ga zreži na štirioglate krpice (bleke), deni nanje žlico sírovega ali makovega nadeva, ali malo kisle smetane, zmešane s sladkorjem, ocvrtimi drobtinami, jajcem in sesekljanim pehtranom, ali dušenega sadja, zmešanega z rozinami ali rumom i. t. d. Testo zvij potem v štručice, katere zloži na namazano pločo. Ko dobro vzidejo, jih pomaži z razmotanim jajcem, kateremu primešaj malo stopljenega masla in mleka ter jih speci. Pečene potresi s sladkorjem.

960. **Makovi kifelci.**

Napravi iz pol *kg* presejane moke fino testo kakor za krofe. Potem zmešaj četrt *kg* stolčenega maka in toliko gorke sveže smetane, da dobiš gosto kašo, prideni še 10 dek tekočega medu ali pa 42 dek kuhanega sladkorja, malo stolčenega cimeta in drobno sesekljanih limonovih olupkov. To je nadev, katerega zavij v trioglate kosce shajanega testa tako, da bo en ogel na vrhu ter da dobiš majhne kifelce. Deni jih na namazano pločo ter jih pusti shajati. Potem jih pomaži povrhu z razmotanim jajcem, posipaj jih s celim makom in sladkorjem ter jih speci v precej vroči pečici ali peči.

961. **Janeževi kifelci.**

Zmešaj za jajce surovega masla s štirimi rumenjaki in dvema žlicama sladkorja ter prideni četrt *kg* presejane moke, 2 deki drožja in stolčenega janeža ter napravi iz tega testa majhne kifelce, katere pusti na ploči shajati. Potem jih pomaži z rumenjakom, kateremu primešaj malo sveže sladke smetane, posipaj jih z janežem in sladkorjem ter jih speci.

962. **Navadne prestice.**

Naredi testo iz pol *kg* moke, 10 dek stopljenega masla, treh žlic sladkorja, soli, mleka in treh dek drožja ter ga pusti shajati. Potem napravi iz tega testa več majhnih prestic, katere zloži na namazano pločo; ko vzidejo, jih pomaži z jajcem in jih speci.

963. **Fine prestice.**

Napravi testo iz pol *kg* moke, treh rumenjakov, goste sladke smetane, soli, dveh žlic sladkorja in treh dek drožja, zgneti ga dobro, potem naredi iz njega prestice, katere

zloži na namazano pločo. Pusti jih, da vzidejo, nato pa jih speci. Ko so že pečene, jih pomaži z razmotanim beljakom, posipaj jih dobro s sladkorjem, zmešanim z vanilijo ter s sesekljanimi sladkimi mandlji in jih v pečici osuši.

964. **Graške prestice.**

Zmešaj 14 dek masla s tremi rumenjaki in tremi celimi jajci ter dvema zajemalkama sveže sladke smetane ali dobrega mlačnega mleka; potem prideni 4 deke namočenega drožja, malo nastrganih limonovih olupkov, 3 žlice sladkorja, soli in moke ter napravi precej trdo testo, katero s kuhalnico dobro stepi. Nato ga razvaljaj, deni nanj 38 dek surovega masla, zloži ga in zvaljaj kakor masleno testo ter ponavljaj to trikrat. Potem pa naredi iz testa na mrzlem kraju majhne prestice, pusti jih 2 uri počivati, nakar jih pomaži z beljakom, posipaj z debelo stolčenim sladkorjem ter jih speci.

965. **Slane prestice.**

Napravi testo iz pol *kg* moke in toliko surovega masla kot tehta eno jajce, dveh rumenjakov, enega jajca, malo stolčenega ingverja, soli, treh dek drožja in mleka. Testo naj bode trdo; stepi ga najprej dobro, potem ga pa deni na desko, posipano z moko ter ga še prav dobro pogneti. Ko je dovolj shajano, razvaljaj posamezne kosce testa na dolge prame ter naredi iz njih prestice, katere pusti zopet shajati. Potem jih deni z lopatko previdno v osoljeno vrelo vodo, kuhaj jih par minut, nato jih vzemi zopet iz kropa, posipaj jih z makom, zmešanim s soljo, položi jih na pločo, namazano s surovim maslom ter jih v pečici zarumeni.

966. **Kimljevi piškoti.**

Zvaljaj shajano testo iz pol *kg* moke, šestih dek surovega masla, približno tretjine litra gorke smetane, dveh dek

drožja, nastrganih limonovih olupkov, soli, dveh žlic sladkorja in malo stolčenega ingverja, izreži iz njega piškote ali z majhnimi modelčki različne oblike, položi jih na namazan papir na pločo (pleh), pomaži jih z jajcem, posipaj s soljo in kimljem ter jih rumeno zapeci. Ti piškoti se dobro podajo k pivu.

967. **Kimljevi krofi.**

Naredi testo iz četrt *kg* moke, šestih žlic stopljenega surovega masla, kozarca sladke sveže smetane, ene deke drožja, malo soli in kimlja; pusti ga shajati, potem ga zvaljaj precej debelo, izreži z obodcem krofe, napravi jim v sredo luknjice in v vsako luknjico deni košček surovega masla. Okrog jih pomaži z jajcem, potresi s soljo in kimljem, speci jih ter daj gorke na mizo.

968. **Janeževi krofi.**

Zmešaj 14 dek surovega masla s petimi rumenjaki in prideni sladkorja, soli, 8 žlic sveže sladke smetane ter toliko moke, da se ti naredi testo kakor za žličnike (nokerle). Stepi ga dobro ter ga pusti shajati. Potem pa devaj z žlico kupčke tega testa na namazano pločo, posipaj jih s stolčenim janežem in sladkorjem ter jih speci.

969. **Pustni krofi.**

Pri krofih treba posebno paziti, da se ravnaš tako, kakor je povedano začetkom tega poglavja. (Gl. št. 933.)

Testo za krofe. Na pol *kg* presejane moke vzemi 6 dek surovega masla, 6 žlic kisle smetane, 5 rumenjakov, žlico stolčenega sladkorja, za 4 h drožja, katero seve prej postavi kot kvas, malo več kot osmiko litra dobrega mleka in malo soli. Testo mora biti mehko, sicer so krofi težki. Stepi ga prav dobro, potem ga pokrij z gorkim prtičem ter

ga pusti shajati. Ko je dovolj shajalo, pogrni gorke deske z robci in jih poštupaj z moko. Testo pa deni na pregrnjeno, z moko posipano mizo, razvaljaj ga za prst debelo in izreži z okroglimi, prav za to namenjenimi pločnatimi (plehnatimi) módelčki ali obodci okrogle hlebčke. Na polovico teh hlebčkov deni v sredo pol žličice marelične ali kake druge mezge, z drugo polovico pa jih pokrivaj, in sicer tako, da pritisneš ono stran, ki je bila prej zgoraj, k mezgi. Potem pride torej močnata stran na vrh. Ob kraju stisni s prsti obe polovici krofov ter jih še enkrat izreži z manjšim obodcem. Tako narejene krofe pokladaj na pripravljene deske; med vsakim mora biti za 2 prsta prostora, da se ti ne bodo sprijeli, ko bodo shajali. Pokrij jih ter jih deni na gorko. — Odrezke testa porabi seveda tudi; ako so pretrdi, jim primešaj malo sveže smetane. — Mejtem raztopi v lončeni kozi pol masla, pol svinjske masti, da bo segala približno 3 *cm* visoko. Ko je maslo razbeljeno in so prvi krofi že dovolj shajani, jih deni v kozo tako, da obrneš gornjo stran proti dnu. Pokrij jih z lončeno reno ter tresi spočetka kozo, da se krofi premikajo. Ko so na spodnji strani lepo rumeni, jih obrni z lopatko, potem pa pusti kozo odkrito. Ocvrte krofe poberi z dolgo iglo iz masti ter jih deni na papir, da se odtečejo. Potem jih povaljaj v vanilijevem sladkorju ter daj prav gorke na mizo. — Da bodo imeli krofi lep bel robček, moraš paziti, da bodo ravno dovolj shajani ter da jih boš o pravem času obračala. Ako niso dovolj shajani, silijo na dno, ker so pretežki; ako so preveč shajani, se pa kar sami obračajo.

Prav fini krofi. Mešaj nekaj časa 10 dek surovega masla z osmimi rumenjaki, potem prideni poldrugo žlico ruma, pol *kg* najlepše moke, malo soli, približno 3 decilitre mlačne sveže smetane, žlico sladkorja in 4 deke že shajanega drožja. Stepi testo prav dobro, potem ga pusti shajati in napravi krofe kakor prej.

Iz slabšega testa. Naredi testo iz pol *kg* moke, štirih dek surovega masla, žlice sladkorja, dveh rumenjakov in

enega jajca, soli in mlačnega mleka ter napravi krofe kakor prej.

Kmetski krofi., Na 1 *kg* moke vzemi 3 cela jajca, 10—12 dek masla, potrebnega mlačnega mleka, soli in 6 dek drožja. Stepi dobro testo, pusti ga shajati ter izreži z obodcem velike krofe, katere nadevaj s češpljevo ali breskovo mezgo. Lahko pa pustiš tudi krofe prazne brez mezge. Ocvri jih na svinjski masti ali na maslu ter jih posipaj s sladkorjem.

970. **Pečeni krofi.**

Namaži pločo (pleh) s surovim maslom, deni nanjo izrezane krofe, pusti jih shajati ter jih potem speci v pečici.

Ali: Napravi krhko testo z drožjem kakor za nadevane kolače, pusti ga nekaj časa počivati, potem ga zvaljaj, naredi krofe, zloži jih na namazano pločo; in ko so dovolj shajani, jih pomaži z razmotanim jajcem ter jih speci.

971. **Češki kolački** (Dalken).

Valjani. Napravi testo kakor za krofe, samo malo trše naj bo, ter ga dobro stepi. Ko je dovolj shajano, ga razvaljaj za prst debelo, izreži iz njega z obodcem bolj majhne kolačke, katere deni na posipan prt, da bodo shajali. Potem jih ocvri na maslu ali masti, namaži jih na eni strani z mezgo, ali pa jih potresi s sladkorjem in cimetom ter daj gorke na mizo.

Vlivani. Stepi prav mehko testo iz četrt *kg* moke, štirih rumenjakov, dveh dek drožja, žlice sladkorja, soli, šestih žlic stopljenega surovega masla in potrebnega mlačnega mleka. Naposled pa prideni še sneg dveh beljakov. Ko je testo dovolj shajano, postavi na štedilnik módel s tremi do šestimi jamicami v dnu, ki je prav za to narejen (Dalkenmodel), pomaži ga z maslom ter deni v vsako glo-

bino žlico tega testa. Kadar so kolački na eni strani lepo rumeni, jih obrni z iglo ali vilicami ter jih zapeci še na drugi strani. Tako delaj, dokler imaš kaj testa. Kolačke daj s sladkorjem in cimetom potresene z dušenim sadjem na mizo, ali pa jih namaži na eni strani s povidlom ter jih posiplji z nastrganim medenjakom (Lebkuchen).

972. **Zviti krofi.**

Napravi navadno testo z drožjem, ali še boljše je krhko shajano testo (gl. št. 951.) in ko je shajano ali počito, ga zvaljaj precej tenko ter namaži z makovim ali orehovim nadevom, ali pa ga potresi z rozinami in na rezance zrezanimi mandlji, sladkorjem in cimetom ter ga poškropi z rumom; zvij ga kakor gibanico, katero zreži na 2 prsta debele kosce. Te krofe deni na namazano pločo, in sicer tako, da bodo ležali, da bo torej ista stran, kjer si rezala, na ploči; pusti jih shajati, potem jih pomaži z razmotanim jajcem ter jih speci. Ako hočeš, jih tudi lahko prevlečeš s kakim ledom.

973. **Šartelj** (Gugelhupf).

Razmotaj v par žlicah mlačnega mleka 3 deke drožja, prideni tudi malo moke ter postavi to na gorko. Potem naredi testo iz pol *kg* moke, treh rumenjakov in enega jajca, dveh žlic sladkorja, desetih dek surovega masla, potrebnega mlačnega mleka, soli in postavljenega kvasa; stepi ga prav dobro ter mu primešaj tudi 4 pesti izbranih rozin; deni testo v módel, namazan s surovim maslom ter potresen s kruhovimi drobtinami ter ga postavi na gorko, da ti bo shajalo. Nato ga pomaži z jajcem ter ga peci skoraj 1 uro. Pečenega zvrni na krožnik in posipaj še vročega z vanilijevim sladkorjem.

Finejši šartelj., Vzemi na pol *kg* moke 6 rumenjakov in 1 jajce, 4 žlice sladkorja, 12 dek surovega masla, malo

stolčene vanilije, mesto mleka vporabljaj svežo sladko smetano (Obers); nadalje primešaj testu 4 pesti rozin in pest olupljenih, na rezance zrezanih mandljev. Sicer delaj šartelj kakor prej.

Iz umešanega testa. Mešaj 14 dek surovega masla, dokler se ne začne peniti, potem mu prideni polagoma 7 rumenjakov, 5 žlic sladkorja, nastrganih limonovih olupkov, sveže sladke smetane ali dobrega mleka, kolikor ga je treba, 4 deke drožja, soli in pol *kg* presejane, tople moke. Testo dobro stepi, potem mu primešaj par pestij rozin, deni ga v namazan, z zrezanimi mandlji posipan módel, in ko šartelj vzide, ga peci 3 četrt ure v peči ali pečici.

Mandljev šartelj.. Zmešaj 14 dek surovega masla z osmimi rumenjaki ter prideni pozneje 7 žlic sladkorja, 10 dek olupljenih, stolčenih mandljev, 15 dek presejane moke in 2 deki namočenega drožja. Stepi testo dobro, pusti šartelj shajati, potem ga speci.

Krompirjev šartelj. Napravi testo iz 3 četrt *kg* moke, mlačnega mleka, dveh rumenjakov in enega jajca, dveh kuhanih, stlačenih krompirjev, petih dek masla, dveh žlic sladkorja in poldruge deke drožja; ko je dobro stepeno in je že enkrat shajalo, mu primešaj 3 pesti izbranih rozin, stolčenega janeža in cimeta, deni ga v namazan, z drobtinami posipan módel, pusti šartelj dobro shajati, potem ga pa speci.

Ameriški šartelj. Mešaj 14 dek surovega masla s šestimi rumenjaki in sedmimi žlicami sladkorja, da se začne lepo peniti, potem prideni 22 dek presejane moke, sneg šestih beljakov in 15 dek praška za pečenje (Backpulver), katerega dobiš v lekarni in ki nadomestuje drožje in sol. Testo deni v namazan, s sesekljanimi mandlji in rozinami posipan módel, katerega postavi takoj v vročo pečico ter speci šartelj.

974. **Rozinova potica.**

Razmotaj malo manj kot pol litra toplega mleka s tremi rumenjaki, žlico sladkorja in šestimi dekami stopljenega masla ter naredi iz te tekočine ter pol *kg* suhe moke, treh in pol dek že vzhajanega drožja in soli precej mehko testo, katero prav dobro stepi. Deni ga potem na gorko, da ti bo shajalo. Mejtem pa pripravi sledeči nadev: Zmešaj skodeljico topljene smetane s sedmimi žlicami sladkorja, prideni tudi malo vanilije ali cimeta, nastrganih limonovih olupkov, 3 rumenjake in sneg treh beljakov, namaži s tem nadevom shajano in tenko zvaljano testo, potresi ga s pol do 3 četrt *kg* izbranih, opranih ter z rumom poškropljenih rozin in s pestjo kruhovih drobtin. Zvij potico kakor gibanico in sicer precej tesno ter jo deni v namazan, malo z drobtinami ali moko potresen módel. Ko vzide, jo peci 3 četrt ure v precej vroči peči.

Ali: Zmešaj 14 dek surovega masla, 2—4 rumenjake, 3 žlice kisle in 3 žlice topljene smetane, prideni še sneg treh beljakov ter namaži s tem shajano in razvaljano testo, posiplji ga s sedmimi žlicami sladkorja, s cimetom, nastrganimi limonovimi olupki, rozinami in pestjo drobtin ter ga zvij.

Za bolj navadno potico zadostuje tudi 1—2 rumenjaka za testo ter malo manj rozin za nadev.

975. **Šokoladna potica.**

Zmešaj kozarec topljene smetane s štirimi rumenjaki in snegom enega beljaka ter namaži s tem nadevom srednjetenko izvaljano testo, kakoršno potrebuješ tudi za rozinovo potico, posipaj ga še s štirinajstimi dekami nastrgane šokolade, nastrganimi limonovimi olupki in sladkorjem; zvij ga v potico, katero pusti shajati, pomaži jo po vrhu z jajcem ter jo speci.

Ali: Razmoči v pečici 14 dek nastrgane šokolade s par žlicami smetane, potem ji prideni 14 dek umešanega surovega masla, 4 rumenjake, treh beljakov sneg in malo vanilije. S tem nadevom namaži zvaljano testo ter ga posiplji s sladkorjem in z dvanajstimi dekami olupljenih, sesekljanih mandljev ter s pestjo kruhovih drobtin.

Ali: Naredi testo iz pol *kg* surovega masla, štirih decilitrov kisle smetane, približno dveh litrov moke, treh rumenjakov in enega celega jajca in za 8 h drožja, stopljenega v skodeljici mleka. Pomni, da morajo biti vsi ti pridevki mrzli. Pusti testo shajati, potem ga zvaljaj in izvleci, potresi ga z nastrgano šokolado in sladkorjem, zvij v potico, katero postavi takoj v pečico, ne da bi jo pustila še vzhajati.

976. **Makova potica.**

Napravi testo kakor za rozinovo potico, pusti ga vshajati ter ga namaži izvaljanega s sledečim nadevom. Stolci v možnarju malo manj kot pol litra maka, popari ga s svežo sladko smetano, da dobiš gosto kašo, primešaj še 2 rumenjaka, cimeta in toliko medu, da bo nadev dovolj sladek.

Ali: Skuhaj 7 žlic sladkorja z desetimi žlicami vode ter mu prideni potem stolčenega maka, nastrganih limonovih olupkov, malo vrele smetane, cimeta in prav malo stolčenih dišečih klinčkov.

977. **Orehova potica.**

Primešaj drobno sesekljanim orehom (približno poldrug liter za eno potico) 9 žlic sladkorja, popari to s svežo sladko smetano, prideni še nastrganih limonovih olupkov, cimeta in malo ruma ter namaži s tem nadevom shajano in zvaljano testo, kakoršno narediš tudi za rozinovo potico. Ako je nadev preveč redek, potresi po vrhu še malo sesekljanih orehov ali pa pest kruhovih drobtin.

Ali: Polij zvaljano testo z razbeljenim surovim maslom, s katerim ne smeš skopariti; posipaj ga z drobno seseklja-nimi orehi, sladkorjem in nastrganimi limonovimi olupki, ako hočeš, ga poškropi še z rumom ter ga zvij v potico, katero pusti shajati; potem jo pomaži z jajcem in jo speci.

Ali: Stolci poldrug liter orehov; 3 četrt litra jih popari z vrelo svežo sladko smetano ter jih pokrij, da se napojé. Hladnim primešaj limonovih olupkov, 3 rumenjake, 3 žlice topljene smetane in sneg treh beljakov. S tem nadevom namaži testo, posipaj ga še z ostalimi orehi in s sladkorjem, zvij ga trdo v potico, deni jo v namazan módel in ko vzide, jo namaži z razmotanim jajcem ter jo speci.

978. **Lešnikova potica.**

Naredi jo tako kakor orehovo.

Ali: Zmešaj skodeljico topljene smetane z dvema rumenjakoma, snegom dveh beljakov in nastrganimi limo-novimi olupki, pomaži s tem nadevom shajano in zvaljano testo (gl. št. 974.), potresi ga s stolčenimi lešniki in slad-korjem, potem ga zvij v potico, katero deni v namazan, z drobtinami posipan módel; in ko vzide, jo speci.

Ali: Zmešaj 18 dek surovega masla z dvema rume-njakoma ter prideni 6 žlic stolčenega sladkorja, limonovih olupkov ali vanilije, 18 dek stolčenih lešnikov in par žlic dobrega vina.

Ali: Skuhaj kozarec medu ter mu primešaj stolčenih lešnikov, limonovih olupkov, cimeta, stolčenih dišečih klinč-kov in toliko vina, da se dá mazati.

979. **Mandljeva potica.**

Napravi malo finejše testo kot za rozinovo potico; ko je dovolj shajano, ga tanko zvaljaj ter ga namaži s sledečim nadevom: Zmešaj 3 rumenjake s sedmimi dekami surovega

masla, petimi žlicami sladkorja, tremi žlicami goste topljene smetane in naposled prideni še sneg dveh beljakov. Povrhu tega nadeva pa posipaj pol *kg* olupljenih, drobno sesekljanih mandljev in 2 žlici vanilijevega sladkorja. Testo trdo zvij, deni potico v namazano kozo ter jo speci, kadar je dovolj shajana.

Ali: Sesekljaj drobno pol *kg* olupljenih mandljev ter jih razdeli na 2 jednaka dela. Enemu delu primešaj 4 rumenjake, malo topljene smetane in sneg štirih beljakov. S tem nadevom namaži razvaljano testo, potem ga še posipaj z drugim delom mandljev in z vanilijevim sladkorjem.

Iz maslenega testa. Zmešaj pol *kg* moke in četrt *kg* surovega masla dobro z valjarjem, potem prideni 4 deke drožja, stopljenega v petnajstih žlicah toplega mleka, malo soli, 2 celi jajci, 2 rumenjaka ter naredi testo z nožem in roko in ga pusti, da se počije. Za nadev sesekljaj 22 dek olupljenih mandljev, primešaj jim 10 žlic sladkorja, 5 rumenjakov, malo vanilije, par žlic topljene smetane in sneg dveh beljakov. S tem nadevom namaži potem tenko zvaljano testo.

980. **Medena potica.**

Skuhaj 3 četrt do 1 *kg* medu; ko zavre, ga odstavi ter mu primešaj približno pol litra sesekljanih ali stolčenih orehov, 3 žlice ruma, limonovih olupkov in malo cimeta. S tem nadevom namaži shajano in zvaljano testo, potresi ga še z orehi in malo tudi z drobtinami, zvij ga trdno, pusti potico shajati; potem jo povrhu pomaži z jajcem in jo speci.

Ali: Primešaj kilogramu medu za jajce surovega masla in 2 žlici sladkorja. Ko par minut vre, ga odstavi ter prideni pozneje 3 žlice ruma, cimeta, limonovih olupkov, malo stolčenih dišečih klinčkov, malo več kot četrt litra sesekljanih orehov in nekoliko nastrganega medenjaka (Lebkuchen); ko se med še malo ohladi, primešaj tudi 1 jajce. Namazano potico posipaj še s suhimi orehi ali z medenjakom.

981. **Rožičeva potica.**

Skuhaj malo medu ter mu primešaj nastrganih rožičev, cimeta, limonovih olupkov in stolčenih dišečih klinčkov. S tem nadevom namaži navadno shajano testo ter ga potresi še povrhu z nastrganimi rožiči, pestjo drobtin in, ako hočeš, tudi malo s sladkorjem. Potico zvij in speci kakor vsako drugo.

Ali: Vzemi pol kisle, pol topljene smetane, primešaj ji 2 rumenjaka in sneg dveh beljakov, namaži s tem testo ter ga potresi z nastrganimi rožiči, sladkorjem, cimetom, pestjo kruhovih drobtin in z nastrganimi limonovimi olupki.

982. **Pehtranova potica.**

Zmešaj skledico kisle ali topljene smetane z dvema rumenjakoma in dvema žlicama sesekljanega zelenega pehtrana (ali manj ali več, kakor ugaja tvojemu okusu); s tem nadevom namaži shajano, tenko razvaljano testo (gl. št. 974.), posipaj ga s sladkorjem, ocvrtimi ali suhimi kruhovimi drobtinami, zvij ga tesno, pusti potico shajati; potem jo pomaži z jajcem in jo speci. — Ako nimaš svežega, zelenega pehtrana, je dober tudi suh, zdrobljen. — Tako narediš tudi lahko pehtranove búhtočke (štrukeljce), ki so zlasti na kmetih jako v navadi.

983. **Slaninska potica.**

Napravi testo iz pol do 3 četrt *kg* moke, enega rumenjaka, enega jajca, mlačnega mleka, malo masla, soli in treh dek drožja, stepi ga dobro in ga pusti shajati. Mej tem pa ocvri 15 dek sveže slanine, — ako hočeš, poberi ocvirke iz masti ter ocvri v njej kruhovih drobtin, ali pa polij zvaljano testo z mastjo in ocvirki vred, posipaj ga s sladkorjem in cimetom, kar pa tudi lahko opustiš; zvij ga v potico, katero pusti shajati; potem jo speci.

Ako hočeš imeti finejšo potico, pa naredi testo kakor za rozinovo potico. »Špehovko« daj gorko na mizo s sladkorjem potreseno.

984. **Drobnjakova potica** (Schnittlauch-Potize).

Naredi testo kakor za špehovko, ali pa malo finejše ter ga pusti shajati. Mej tem pa zmešaj skledico kisle smetane z enim ali dvema rumenjakoma, prideni še drobno zrezanega drobnjaka. S tem nadevom namaži shajano in zvaljano testo, posipaj ga še z drobtinami, katere ocvri na maslu, potem ga zvij; ko je potica dovolj shajana, jo pomaži z razmotanim jajcem ali z mlekom in jo speci.

Mesto z ocvrtimi drobtinami, potreseš tudi lahko testo s sesekljano, ocvrto svežo slanino.

985. **Mlečni kruh.**

Zdrobi v lonček 4—5 dek drožja, razmešaj ga s par žlicami mlačnega mleka, prideni še par žlic moke ter postavi kvas na gorko, da ti vzide. Potem naredi testo iz enega *kg* moke, osemnajstih dek surovega masla, soli, dveh rumenjakov, petih žlic sladkorja in približno iz pol litra mlačnega mleka. Prideni potem še kvas in malo stolčenega janeža. Testo mora biti malo trše kot za šartelj, zato ga tudi ne stepaj, marveč ga prav dobro pogneti, da bo začelo delati mehurje. Nato ga pusti shajati, na kar ga iznova pogneti, napravi iz njega štruco ali hlebec, pregrni štrucnico s prtičem, katerega poštupaj dobro z moko ter deni štruco v štrucnico. Ko je dovolj shajana, jo zvrni na lopar, pomaži jo z razmotanim jajcem ali z mlekom ter jo speci v peči. Ali pa jo deni na namazano pločo (pleh) in jo speci v pečici.

986. **Pletenka.**

Naredi testo kakor prej; ko je dovolj shajano, ga deni na desko, posipano z moko ter ga razdeli na 9 kosov, ka-

tere razvaljaj z rokami na precej dolga pramena. Nato spleti iz štirih tacih pramen kito in jo položi na namazano pločo. Prav tako spleti tudi iz treh pramenov kito in jo položi podolgem na prvo. Potem zvaljaj še poslednja dva kosca v pramena, zvijaj ju enega na druzega ter ju položi vrhu pletenk, pritisni ob kraju konce navzdol ter pusti pletenko dobro shajati. Potem jo pomaži z razmotanim jajcem ter jo speci.

Z mandlji in rozinami. Prideni prejšnjemu že shajanemu testu 14 dek rozin, 14 dek olupljenih, na tanke rezance zrezanih mandljev in malo nastrganih limonovih olupkov; pogneti testo dobro z rokami in ga spleti v pletenko.

987. **Pinica.**

Namoči 4 deke drožja v mlačnem mleku, zmešaj ga s par žlicami moke ter ga pusti shajati. Mej tem časom pripravi v lonec 18 rumenjakov, četrt *kg* sladkorja in četrt *kg* stopljenega masla, lonec postavi v večjo posodo gorke, a ne prevroče vode ter mešaj to tako dolgo, da se segreje. Potem zamesi to tekočino s kilogramom najlepše presejane in malo osoljene moke, prideni tudi postavljeni kvas in še malo mleka. Testo, ki mora biti precej trdo, prav dobro pogneti ter ga pusti vsaj par ur, da ti dovolj vzide. Nato ga zreži na 2 ali več kosov, pogneti jih dobro v hlebčke, katere deni na namazano pločo. Ko iznova lepo vzidejo, pomaži vsakega z rumenjakom ter napravi vanj od srede preko roba z nožem 3 do 4 zareze. Ker mora biti peč precej huda, pokrij pinice povrhu s papirjem, da se ti preveč ne zarumené.

Ali: Deni v lonec 3 cela jajca, 10 rumenjakov, 21 dek sladkorja, sneg desetih beljakov in 14 dek surovega masla ter motaj to kakor prej na štedilniku v posodi gorke vode, da se dobro segreje. V skledo pa deni 84 dek moke, malo

soli, stolčenega janeža, že prej pripravljeno tekočino in 4 deke v mlačnem mleku namočenega in shajanega drožja. Zgneti testo dobro in ga pusti shajati črez noč. Zjutraj ga iznova pregneti, naredi 2 hlebčka, katera deni na namazano pločo. Ko sta dovolj shajana, ju prereži povrhu križema ter ju namaži z rumenjakom in ju speci.

988. **Švicarski kruh.**

Napravi malo bolj trdo testo kot za šartelj iz četrt *kg* moke, dvajsetih dek sladkorja, osmih rumenjakov, osemnajstih dek stopljenega surovega masla, malo mleka, soli, treh dek shajanega drožja in naposled prideni še trd sneg šestih beljakov. Testo dobro pogneti in ga postavi na gorko. Ko vzide, ga zgneti iznova, deni ga v namazan, z mandlji posipan módel; pusti ga še enkrat shajati, potem ga pomaži z razmotanim jajcem ter ga speci.

989. **Renski kolač.**

Napravi testo iz desetih dek v četrt litru mlačnega mleka namočenega drožja in četrt *kg* lepe moke ter ga postavi na gorko, da ti vzide. Potem zmešaj dobro v veliki skledi 20 dek surovega masla z ravno toliko presejanega sladkorja, prideni še sok in nastrgane olupke ene limone, malo stolčene vanilije, 2 celi jajci, 30 dek moke in polagoma 8 rumenjakov ter zgneti to v testo, kateremu prideni naposled še 10 dek izbranih rozin, 10 dek korint (vamperlov) in 10 dek olupljenih sesekljanih mandljev. Ko prvo testo dobro vzide, ga primešaj druzemu ter ga prav dobro stepi. Potem prideni urno sneg osmih beljakov, deni testo v namazan, z drobtinami posipan módel. Testo naj sega malo nad polovico módla. Ko dobro vzide, ga peci skoraj eno uro v peči. — Ako hočeš imeti kolač posebno dober, ga prevleci s šokoladnim ali kakim drugim ledom.

990. **Šokoladni kruh.**

Zmešaj 11 dek surovega masla s štirimi rumenjaki ter prideni potem 6 žlic sladkorja, cimeta, malo stolčenih dišečih klinčkov, 14 dek nastrgane šokolade, poldrugo deko namočenega drožja in malo manj kot četrt *kg* moke. Stepi testo prav dobro, prideni mu sneg treh beljakov in 10 dek rozin, deni ga v namazan, z zrezanimi mandlji potresen módel, pusti ga shajati; potem ga speci.

991. **Suhar** (Zwieback).

Vzemi 3 četrt *kg* moke, malo soli, 3 žlice sladkorja, 7 dek masla, toplega mleka in 4 deke vzhajanega drožja ter napravi iz tega bolj trdo testo. Prideni tudi sneg dveh beljakov ter zgneti testo prav dobro. Potem ga deni v ozek in dolg módel, namazam s surovim maslom, pusti ga shajati in ga speci. Naslednjega dne zreži ta kruh na prst debele rezine, posipaj jih na obeh straneh dobro s sladkorjem ter jih v pečici na ploči (plehu) dobro posuši in zarumeni.

Z janežem in cimetom. Vgneti v testo malo stolčenega janeža, in ko zrežeš suhar na rezine, ga posipaj z drobno stolčenim janežem, sladkorjem in cimetom ter zarumeni rezine.

Mali prepečenci. Deni v skledo 14 dek stolčenega sladkorja in 4 cela jajca ter mešaj to pol ure. Potem prideni malo cimeta, stolčenih dišečih klinčkov, soli in 2 deki drožja ter zgneti iz tega precej trdo testo, naredi iz njega majhne hlebčke, katere položi pokonci tesno druzega poleg druzega, da bodo imeli obliko rezine, na namazano pločo. Pusti suhar shajati, pomaži ga z vodo ter ga speci. Potem zreži še gorkega z ostrim nožem na rezine, katere posipaj s sladkorjem in cimetom ter jih v pečici zarumeni.

Neslani suhar. Razmotaj sveže, še gorko mleko izpod krave z dvema rumenjakoma, prideni 2 žlici sladkorja, malo stolčenega janeža, 4 deke shajanega drožja in 3 četrt *kg*

moke brez soli ter zgneti iz tega testo. Naredi iz njega dolge, bolj ozke štruce, katere pusti shajati; potem jih speci. Naslednjega dne zreži te štruce na prst debele rezine, katere zarumeni v pečici, ne da bi jih posipala s sladkorjem.

Šokoladni suhar. Zgneti v testo na deski 9 dek sladkorja, 9 dek moke, 7 dek neolupljenih sesekljanih mandljev, 14 dek nastrgane šokolade, sesekljane olupke pol limone, malo cimeta in 1 veliko jajce. Iz tega testa naredi 3 prste debelo klobaso, katero deni na namazano, z moko posipano pločo ter jo speci. Suhar zreži še gorak in ga potem še malo posuši.

992. **Krhljak ali sadni kruh** (Kletzenbrot).

Skuhaj 1 *kg* dobrih suhih hrušek in 3 četrt *kg* suhih češpelj; odcedi jih, odstrani kosti ter jih zreži na rezance. Zreži tudi pol *kg* fig, prideni še *kg* opranih velikih rozin (cibeb), katerim izloči peške, 30 dek pinol, 30 dek olupljenih na rezance zrezanih mandljev, četrt *kg* laških orehov, katere tudi olupi ter zreži na kosce, nadalje sesekljanih olupkov dveh limon in treh pomaranč, cimeta, stolčenega janeža, malo stolčenih dišečih klinčkov, 8 žlic kakega likerja in 10 žlic ruma; zmešaj vse dobro in pusti to stati črez noč. Naslednjega dne pa naredi iz enega *kg* moke testo kakor za mlečni kruh (gl. št. 985.), zgneti ga dobro ter ga pusti shajati. Nekaj tega testa vgneti potem mej pripravljeno zrezano sadje. (Strgaj ga na majhne kosce ter ga tlači tako dolgo mej sadje, da ne bo testa več videti ter se bo sadje sprijelo). Drugo testo pa razvaljaj in zavij vanje hlebce ali štruce zgnetenega sadnega kruha, da se v peči ne razpočijo. Štruce deni v štrucnice, pusti jih shajati, kar traja dolgo časa, potem jih zvrni na namazano pločo ter jih peci skoro še enkrat tako dolgo kot navadni kruh.

Ako hočeš imeti cenejši kruh, pa izpusti mandlje in pinole ter vzemi mesto ruma črešnjev sok. Tudi testo narediš lahko brez masla in jajec ter celo brez mleka.

Ali: Zreži na enake kocke kuhane suhe češplje, hruške, fige, datlje, vsacega 56 dek; primešaj še 56 dek svežih rozin, 28 dek citronata, 28 dek kutinovega sira, oboje zrezano na kocke, 28 dek dobre šokolade, katero v peči malo zmehčaj, deni jo potem na desko, posipano s sladkorjem ter jo tudi zreži na kocke; nadalje 28 dek olupljenih mandljev, 28 dek orehov, 56 dek laških lešnikov, vse istotako na kocke zrezano, ter cimeta. Vse to vgneti v testo, katerega sme biti le toliko, da se bodo vsi pridevki dobro sprijeli; zavij štruce ali hlebce še v testene krpe, pusti jih shajati, pomaži jih potem z jajcem in jih speci v peči.

993. **Navadni kruh.**

Razmoči 2 deki drožja v zajemalki mlačnega mleka, primešaj mu par žlic moke ter ga postavi na gorko, da bode shajalo. V skledo pa deni 1 *kg* moke, pol ne prevelike pesti soli in malo janeža. Potem prilij precej gorke vode, vendar ne tako vroče, da ne bi mogla držati prsta v njej, zmešaj jo z moko, prideni kvas in zgneti testo, ki ne sme biti zelo mehko, a tudi ne zelo trdo. Zgneti ga prav dobro, da bo lepo gladko, potem ga pokrij z gorkim prtom in ga pusti shajati. Ko dovolj vzide, ga zgneti iznova, napravi štruco ter jo deni v štrucnico, ki naj bo pregrnjena s prtičem, posutim z moko. Postavi jo zopet pokrito na gorko, in ko je dovolj visoka, jo nesi k peku, ali pa jo zvrni na lopar, pomaži jo z mrzlim mlekom ter jo porini v peč. Ali pa jo deni na namazano pločo in jo speci v pečici.

Še lepši je kruh, ako pregneteš testo v presledkih dvakrat, preden narediš iz njega štruco ali hlebec.

Ledi različnih barv in različnega okusa.

994. Beli jajčni led.

Mešaj pol ure 7 žlic presejanega sladkorja, 1 beljak in sok pol limone, da se lepo zgosti ter postane led bel in gladek. Nato vlij to glazuro na torto in jo suši spočetka v pečici, potem na zraku.

995. Snežni led.

Stepi iz dveh beljakov sneg, pomaži ž njim površino torte, posipaj jo prav gosto s sladkorjem, in jo poškropi s čopičem, pomočenim v vodo. Ko se sladkor stopi, postavi torto v pečico ter pusti, da se led lepo rumeno opeče.

996. Vodni led.

Mešaj pol ure 2 žlici vode in 6 žlic presejanega, z vanilijo zmešanega sladkorja; potem razgrej to na slabem ognju ter mešaj neprestano. Ako bi bilo pregosto, primešaj po kapljicah še malo vode. Dokler je led še gorak, ga namaži urno po površini torte ter ga posuši v gorki pečici.

997. Rumeni led.

Primešaj belemu jajčnemu ledu malo stopljenega žefrana, da bo imel rumeno barvo.

998. **Mrzli led.**

Skuhaj približno kozarec sladkorja, da se bo vlekel, ter ga ohladi. Potem mu primešaj še toliko presejanega sladkorja, da dobiš gostljasto kašo. To pomaži po površini torte in jo posuši.

Mrzlemu ledu prideneš lahko limonovega ali pomarančnega soka, žlico ruma, ali likerja; tako dobiš limonov, pomarančni, rumov ali likerjev led. Za limonov ali pomarančni led ostrgaj tudi ob sladkor limono ali pomarančo.

999. **Gorki led.**

Mešaj približno 15 žlic sladkorja v kotličku, da se dobro segreje, a stopiti se ne sme. Potem prilij toliko vrele vode, da se stopi, a ostane sladkor gost, primešaj mu malo ruma, likerja ali česa druzega ter urno prevleci ž njim torto ali kako drugo pecivo.

1000. **Jagodov led.**

Mešaj pol ure 9 žlic presejanega sladkorja, 1 beljak in malo jagodnega, ribizljevega ali malinovega soka.

1001. **Zeleni led.**

Stolci v možnarju pest opranih špinačnih listov; pretlači to z malo vode skozi gost prtič v kako posodico in prekuhaj to špinačno vodo. Potem jo precedi k vodnemu ledu, da bode imel zeleno barvo. Za duh vzameš lahko vanilije ali kaj druzega.

1002. **Rožnati led.**

Primešaj vodnemu ledu par kapljic stopljene in precejene košenilije.

1003. **Sadni led.**

Prideni sedmim žlicam presejanega sladkorja soka od marelic, višenj, malin ali jagod; ko se stopi, ga mešaj četrt ure, potem ga malo segrej, a ga pri tem vedno mešaj, ter prevleci s tem ledom torto. Ako je led pregost, primešaj malo vode ali soka, če je preredek, pa sladkorja.

1004. **Punšev led.**

Skuhaj v šestnajstih žlicah vode 12 žlic presejanega sladkorja, da se potegne, ko kane od žlice; primešaj mu soka in olupkov pol pomaranče ter 2 žlici ruma, mešaj to, da se nekoliko ohladi, potem prevleci s tem ledom torto ali drugo pecivo ter ga postavi za par minut v gorko pečico.

1005. **Šokoladni led.**

Deni v medeno (mesingasto) ponev 3 in pol deke nastrgane šokolade, 5 žlic vode in malo limonovega soka; ko se to nekoliko pokuha, primešaj 3 in pol žlice presejanega sladkorja in mešaj led, da se segreje, a zavreti ne sme. Potem pomaži ž njim torto, katero osuši najprej v pečici, potem na zraku.

1006. **Mramornati led.**

Napravi gost vodni led ter ga pobarvaj polovico s košenilijo, špinačno vodo ali stopljeno šokolado. Potem namaži torto z belim ledom, vrhu tega pa deni še barvastega in napravi vanj z majhnim nožkom različne krive črte, tako da bo glazura, ko se posuši, slična mramorju.

1007. **Brizgalni led** (Spritz-Eis).

Napravi ga tako kakor beli jajčni led, samo limonovega soka vzemi malo manj. Mešati ga moraš tako dolgo,

da se ti kaplja ne razleze, ako jo kaneš na torto. — Za brizganje si zlepi in sešij majhen zavitek (škarnicelj), katerega spodaj malo odreži, da bo imel majhno luknjico. Potem deni vanj žlico pripravljenega ledu ter stiskaj ali nakapaj na torto ali pecivo različne krive črte, pike i. t. d. Ta led seveda lahko pobarvaš z žefranom, košenilijo, špinačno vodo, stopljeno šokolado i. t. d. Imej ga v skodeljici pokritega z mokro cunjico, da se ti mej brizganjem prehitro ne posuši. — Boljši nego papirnati zavitki so pločnati (plehnati), ki se dajo stisniti ali razširiti.

Torte.

1008. Splošne opombe.

Glede tort pomni sledeče:

Ako deneš v testo za torte ali za drugo pecivo stopljeno surovo maslo, ga raztopi na malo gorkem štedilniku, potem ga precedi ter mešaj vedno na eno stran.

Ako pa ne potrebuješ stopljenega, niti umešanega surovega masla in hočeš narediti takozvano krhko testo (Bröselteig), tedaj umij surovo maslo v nekaterih mrzlih vodah, obriši ga s prtičem ter napravi testo urno na kakem mrzlem kraju, ne da bi ga dosti gnetla z rokami. Tlači ga rajše z valjarjem. Od rok se namreč stopi maslo ter teče pri pečenju iz peciva, ki vsled tega ni lepo.

Moka za pecivo in torte mora biti najfinejša, suha in presejana. Isto velja tudi o sladkorju.

Rumenjake in sladkor treba mešati posebej najmanj pol ure, vedno na eno stran. Potem pridevaj polagoma drugo.

Pločnat (plehnat) obod (Tortenreif), v katerem hočeš peči torto, naj bo vsaj 4 prste visok; konca ne smeta biti zlita, temveč mora biti obod tako napravljen, da se lahko bolj stisne ali razširi, kakor je ravno treba ter da se ga odpre, ko je torta pečena. Obod ima za dno pločnato pločo; na to pločo deni na okroglo vrezan papir, namaži ga dobro s surovim maslom, tako tudi obod, posipaj ga malo z moko

ali presejanimi drobtinami ter deni vanj torto. Ako pečeš torto v drugem modlu, deni na dno tudi s surovim maslom namazan papir.

Torto peci pol do tri četrt ure v srednjevroči pečici, katere mej tem časom ne odpiraj. Ko je torta pečena, odstrani obod, zvrni torto na krožnik ter potegni papir previdno z nje.

Da je torta lepša in boljša, jo prevlečejo kuharice navadno po vrhu z ledom (glazuro), katero potem še na različne načine okrase.

Led vlij na površino torte ter ga razmaži povsod jednako z majhnim čopičem. Drugo manjše pecivo pa pomoči v led ter ga zlpži na pločo ali mrežico, da se odteče; mrežico postavi za tako dolgo v pečico, da se napravi na površini ledu kožica, potem naj se osuši na zraku. Tako tudi torta. Če je pečica prehladna, se glazura lepo ne sveti.

1009. **Šokoladna torta.**

Umešaj dobro 14 dek surovega masla ter mu prideni polagoma 7 žlic presejanega sladkorja in 5 velikih rumenjakov. Ko je to že prav penasto, primešaj še 14 dek najboljše nastrgane ter v gorki pečici z žlico vode stopljene šokolade, — ki pa mora biti že ohlajena, — sneg petih do šestih beljakov in naposled 14 dek najfinejše, presejane moke. Deni testo v obod za torte ter peci torto v pečici približno pol ure. Ko je ohlajena, jo oblij s šokoladnim ledom (gl. št. 1005.) ter jo postavi še za par minut v pečico, da se glazura nekoliko strdi, potem pa naj se suši še na zraku.

Ali: Umešaj dobro 14 dek surovega masla ter mu prideni 14 dek v gorki pečici zmehčane šokolade, potem polagoma 5 rumenjakov, 7 žlic sladkorja, trd sneg petih beljakov, 6 dek neolupljenih stolčenih mandljev in 6 dek bele moke. To deni v dva enako velika namazana oboda za 2 prsta visoko ter speci torti v pečici. Potem ju vzemi

iz modlov; ko se ohladita, namaži eno z marelično mezgo ter položi drugo nanjo. Torto prevleci z rumovim ledom.

S kremom. Umešaj 7 dek surovega masla, prideni polagoma 6 rumenjakov, 14 dek sladkorja, 14 dek šokolade, sneg šestih beljakov in 9 dek moke. Speci torto in ko se ohladi, jo prereži z ostrim nožem na 3 kolačke. Nato kuhaj 3 in pol žlice sladkorja, 10 dek šokolade in 8 žlic vode tako dolgo, da se zgosti, nakar odstavi to sladko šokolado, a jo še vedno mešaj; ko se malo ohladi, prideni 3 rumenjake; in ko je popolnoma hladna, polagoma četrt litra spenjene sladke smetane. Ta krem namaži mej zrezane kolačke torte ter jih zloži potem zopet skupaj.

S snegom. Napravi torto kakor prej, samo za polovico manjšo. Potem kuhaj 14 žlic presejanega sladkorja s kozarcem vode tako dolgo, da se potegne, nato ga odstavi. Stepi 4 beljake v trd sneg ter mu pridevaj počasi še vroč sladkor, a stepaj vedno naprej, dokler se sneg ne shladi. Potem ga namaži za 2 prsta visoko na pečeno šokoladno torto, potresi ga po vrhu s sladkorjem ter postavi torto v precej vročo pečico za tako dolgo, da se pena na površini opeče, a ostane znotraj mehka. — Takemu snegu lahko primešaš žlico ruma, likerja, limonovega duha, vanilije ali česa druzega.

Z rženim kruhom. Umešaj 6 rumenjakov s sedmimi žlicami sladkorja; potem prideni malo cimeta, limonovih olupkov, 8 žlic nastrgane šokolade, 4 žlice stolčenih, presejanih drobtin rženega kruha in naposled sneg šestih beljakov. Deni to v formo, namazano z maslom ter speci torto. Potem jo prevleci s kakim ledom.

1010. **Mandljeva torta.**

Zmešaj 6 rumenjakov z desetimi žlicami sladkorja; prideni 10 dek olupljenih in drobno sesekljanih sladkih ter 3 deke grenkih, tudi sesekljanih mandljev, nastrganih limo-

novih olupkov, žličico presejanih žemeljnih drobtin in sneg šestih beljakov. Pečeno torto prevleci z rumenim ledom.

Ali: Mešaj pol ure četrt *kg* sladkorja in 6 rumenjakov; potem prideni malo manj kot četrt *kg* moke, 7 dek olupljenih, drobno sesekljanih mandljev, nastrganih limonovih olupkov ali vanilije in sneg petih beljakov.

Ako hočeš, zreži to torto na 3 kolačke, namaži jih z marelično mezgo, sestavi jih zopet ter prevleci torto z glazuro.

Z vinom. Mešaj četrt ure 6 rumenjakov in 7 žlic presejanega sladkorja; potem prideni 14 dek olupljenih, sesekljanih mandljev, 3 in pol deke z vinom napojenih žemeljnih drobtin, nastrganih limonovih olupkov, sneg petih beljakov in 7 dek moke. Pečeno torto prevleci z rožnatim ledom.

S praženimi mandlji. Razdeli 3 osminke *kg* olupljenih mandljev na 2 dela. En del sesekljaj drobno, druge mandlje pa zreži na podolgaste rezance. Sesekljane zmešaj z osminko *kg* sladkorja, dvemi celimi jajci in štirimi rumenjaki; na rezance zrezane mandlje pa zarumeni na sladkorju, in ko se ohladé, jim primešaj 3 deke zrezanih pistacij, 7 dek zrezanega citronata, nastrganih limonovih olupkov in 3 žlice žganega sladkorja. Potem zmešaj vse skupaj, deni torto v obod ter jo speci. Ko se ohladi, jo prevleci z vodnim ledom.

1011. **Orehova torta.**

Mešaj pol ure četrt *kg* sladkorja z dvanajstimi rumenjaki, potem prideni temu približno 50 v možnarju z žlico sladkorja stolčenih ter presejanih orehov, 14 dek presejane moke, malo vanilije in sneg desetih beljakov. Torto speci v namazanem obodu ter jo zreži potem z ostrim nožem na 3 kolačke, katere namaži s sledečim kremom: Razmotaj 2 rumenjaka z žlico moke, četrt litrom sveže sladke smetane, sladkorjem in vanilijo ter stepaj krem tako dolgo pri

ognju s šibico, da se zgosti. Potem ga namaži na 2 kolačka torte, pusti ju tako črez noč, da se krem dobro strdi, potem zloži vse 3 kolačke zopet v torto, katero prevleci z ledom.

Mesto v obod deneš to testo tudi lahko za prst debelo na pločo, namazano s surovim maslom, ko je pečeno, ga zreži na podolgaste ali okrogle kosce, namaži jih s kremom ter stisni po 2 in 2 skupaj.

Ali: Zmešaj četrt *kg* sladkorja z dvanajstimi rumenjaki; prideni polagoma četrt *kg* drobno sesekljanih orehov, sneg devetih beljakov, 2 žlici piškotnih drobtin, pomočenih z dvema žlicama ruma, nastrganih limonovih olupkov, cimeta in stolčenih dišečih klinčkov. To zmešaj dobro, deni testo v obod za torte, speci torto ter jo prevleci s kakim ledom.

Nadevana. Mešaj 12 žlic sladkorja z osmimi rumenjaki ter jim prideni 16 dek stolčenih orehov, 4 deke stolčenih neolupljenih mandljev, malo vanilije, nastrganih limonovih olupkov in naposled primešaj polagoma sneg petih beljakov. To zmes razdeli na dva jednaka dela ter speci torto v dveh modlih. Potem napravi takole orehov nadev: Zmešaj dobro 5 dek stolčenih orehov, 2 žlici sladkorja in sneg enega velikega beljaka, namaži s tem en del torte ter položi druzega nanj; vso torto prevleci z ledom in jo okrasi z vkuhanimi orehi.

S šokolado. Umešaj 6 rumenjakov in 14 dek sladkorja ter pridevaj počasi 12 dek drobno sesekljanih orehov, 2 deki žemeljnih drobtin, 4 deke drobro zrezanega citronata, 2 deščici nastrgane šokolade in naposled sneg šestih beljakov. Deni to v 2 oboda za torte in nadevaj pečeno torto s šokoladnim kremom ter jo okrasi s posladkorjenimi orehi.

1012. **Lešnikova torta..**

Primešaj snegu šestih beljakov rahlo 14 žlic sladkorja, 28 dek stolčenih lešnikov in nastrganih limonovih olupkov.

Torto speci v dveh modlih; potem namaži 1 del z mezgo in položi druzega nanj.

Z mandlji. Stolci 7 dek neolupljenih lešnikov in 7 dek neolupljenih mandljev ter jim primešaj 9 žlic presejanega sladkorja in trd sneg šestih beljakov. Pečeno torto prereži z ostrim nožem na 2 kolača, enega nadevaj s spenjeno sladko smetano, kateri primešaj vanilijevega sladkorja, ter položi druzega nanj.

S surovim maslom. Umešaj 16 dek surovega masla ter mu prideni polagoma 6 rumenjakov, 1 jajce, 14 žlic sladkorja, 26 dek stolčenih lešnikov, vanilije, soka pol limone, sneg sedmih beljakov in 6 dek moke. Torto speci v dveh modlih; namaži potem en del z marelično mezgo ter položi druzega nanj. Ako hočeš, prevleci celo torto tudi s kakim ledom.

1013. **Piškotna torta.**

Razmotaj v kotličku 18 dek sladkorja s šestimi celimi jajci in enim rumenjakom, limonovim sokom in nastrganimi pomarančnimi olupki; to stepaj tako dolgo s šibico na gorkem štedilniku, da se segreje. Potem odstavi kotliček in stepaj še vedno. Ko se zopet ohladi, primešaj rahlo 16 dek presejane moke, deni testo v namazan módel, speci torto ter jo prevleci s kakim ledom.

Ali: Mešaj pol ure 7 žlic sladkorja s šestimi rumenjaki, prideni temu sneg šestih beljakov in 14 dek presejane moke ter speci torto. Potem jo prereži na 2 kolača, namaži enega z mezgo in položi druzega nanj. Vso torto pa prevleci s šokoladnim ledom in — ako hočeš — jo opiši še z brizgalnim ledom (gl. št. 1007.).

1014. **Kruhova torta.**

Mešaj pol ure 10 žlic sladkorja z osmimi rumenjaki; potem prideni 12 dek neolupljenih, stolčenih mandljev, malo

cimeta in dišečih klinčkov, nastrganih limonovih olupkov, 8 dek nastrgane šokolade in 3 žlice drobtin od rženega kruha; naposled primešaj še sneg osmih beljakov. Pečeno torto prereži na dva kolača, namaži ju z mezgo ter ju zopet sestavi. Torto prevleci z vodnim ledom.

1015. **Linška torta.**

Brez jajec. Primešaj osemindvajsetim dekam presejane moke 5 dek sladkorja, 5 dek neolupljenih, sesekljanih mandljev, cimeta in dišečih klinčkov ter zdrobi s tem 28 dek surovega masla; napravi urno testo. Zvaljaj ga za prst debelo in izreži iz njega okrogel kolač v velikosti tortnega oboda. Deni ga v módel ter ga pomaži povrhu z mezgo (zolznom). Potem pa zvaljaj z rokami iz koscev testa kakor mezinec debele šibice in jih položi v obliki mreže na namazano torto; rob obmeji tudi z jednakomerno okroglo izvaljanim, prst debelim testom. Potem namaži mrežo z jajcem ter speci torto. Potresi jo s sladkorjem in deni mej mrežo še mezge, kakoršno si uporabljala že prej.

Ali: Zmešaj 28 dek surovega masla, prej pa prideni žlico vode, sok in olupke ene limone; primešaj nato 28 dek sladkorja z vanilijo, 28 dek olupljenih stolčenih mandljev in 28 dek moke. Zgneti vse to v testo, katero deni v obod za torte, namaži povrhu mezge, napravi omrežje in speci torto.

Z jajci. Umešaj četrt *kg* surovega masla ter mu prideni polagoma 4 rumenjake in 1 celo jajce, nekoliko cimeta, nastrganih limonovih olupkov, dišečih klinčkov, 14 dek presejanega sladkorja in četrt *kg* presejane moke. Testo deni v 3 enako velike namazane modle, pomaži ga po vrhu z raztepenim osladkorjenim beljakom in speci torto. Ko se ohladi, pomaži posamezne kolačke z mezgo ter jih zloži druzega na druzega.

1016. **Pomarančna torta.**

Zavri v kotličku sok dveh pomaranč, 14 dek sladkorja in nastrganih olupkov ene pomaranče. Potem deni to v skledo in mešaj tako dolgo, da se shladi, nakar prideni 5 rumenjakov, trd sneg dveh beljakov, 14 dek olupljenih, drobno sesekljanih mandljev in 2 in pol deke presejanih žemeljnih drobtin. Torto speci v namazanem modlu ter jo prevleci s pomarančnim ledom.

Ali: Mešaj pol ure 6 rumenjakov, 12 dek sladkorja in sok dveh pomaranč; potem prideni trd sneg šestih beljakov in 8 dek presejane moke. To zmes deni v namazan obod za torte in jo speci. Naslednjega dne prereži torto na 2 kolača; potem kuhaj osminko *kg* sladkorja tako dolgo z dvema žlicama vode, da se vleče, primešaj mu precejeni sok dveh pomaranč in 2 žlici ruma, prevleci s tem ledom oba kolača in deni enega vrhu druzega.

1017. **Rumova torta..**

Mešaj pol ure 28 dek surovega masla z osemindvajsetimi dekami sladkorja, potem prideni počasi 9 rumenjakov, sneg devetih beljakov, 7 dek stolčenih mandljev, 28 dek presejane moke in 4 žlice ruma. Torto speci v treh modlih, namaži vsak kolač z mezgo (zolznom), sestavi jih ter prevleci vso torto z rumovim ledom.

1018. **Punševa torta.**

Mešaj pol ure četrt *kg* sladkorja z desetimi rumenjaki; potem prideni nastrganih limonovih in pomarančnih olupkov, trd sneg desetih beljakov in 14 dek moke. Torto speci v dveh ali treh obodih. Ko se ohladi, zmešaj par žlic ruma s sladkorjem, limonovim in pomarančnim sokom ter poškropi s tem pečene kolače; nekoliko tega soka zmešaj

tudi mej marelično mezgo, katero deni mej posamezne kolače. Celo torto pa prevleci s punševim ali rumovim ledom.

1019. **Vanilijeva torta.**

Zgneti testo iz enaindvajsetih dek moke, prav toliko surovega masla, 10 dek sladkorja, treh dek stolčene vanilije in desetih dek olupljenih, stolčenih mandljev. Testo zvaljaj za prst debelo, izreži iz njega 3 okrogle kolače, katere speci v obodih za torte. Ko se ohladé, namaži 2 z mezgo ter zloži vse tri v torto, katero prevleci z rožnatim ledom (gl. št. 1002.).

1020. **Kavna torta.**

Stolci v možnarju 26 dek mandljev z jednim jajcem ter primešaj temu 8 rumenjakov, 14 žlic presejanega sladkorja; pozneje prideni še sneg šestih beljakov in 7 dek žemeljnih drobtin, katere poškropi z jako močno črno kavo ter speci torto v namazanem obodu. Potem primešaj desetim žlicam črne kave toliko presejanega sladkorja, da bo precej gost; mešaj to pol ure na gorkem štedilniku ter prevleci torto s tem ledom.

1021. **Makova torta.**

Mešaj pol ure 14 dek surovega masla z dvema rumenjakoma in vanilijo (ali limonovimi olupki, cimetom in dišečimi klinčki), potem prideni 7 dek nastrgane šokolade, 14 dek drobno zmletega ali stolčenega maka, 14 dek sladkorja, 2 in pol deke v mleku namočenega drožja in srednjevelik kozarec moke. Testo dobro stepi, deni ga v namazan, z mandlji potresen módel ter pusti, da bode shajalo; potem ga speci ter posipaj torto s sladkorjem in vanilijo.

Ali: Zmešaj četrt *kg* sladkorja z osmimi rumenjaki, prideni četrt *kg* zmletega maka, kozarec sveže sladke sme-

tane, 5 s sladkorjem stolčenih mandljev, sneg šestih beljakov in četrt *kg* presejane moke. To zmes deni v obod za torte in jo speci.

1022. **Jagodova torta.**

Zmešaj 5 dek surovega masla, 4 rumenjake in 7 dek sladkorja ter prideni temu trd sneg štirih beljakov, kozarec jagod in 7 dek moke. To zmes deni v obod za torte in jo speci. Potem napravi iz šestih beljakov trd sneg, primešaj mu polagoma 21 dek sladkorja, nekoliko vanilije in lepih jagod ter deni za prst debelo tega snega na pečeno torto, katero pusti v obodu; povrhu nakapaj še skozi zavitek (škarnicelj) majhne kupčke ostalega snega, kateremu pa primešaj prej še sladkorja, da bo bolj trd; nato postavi torto za par minut v zelo vročo pečico, da se zarumeni, znotraj pa mora ostati sneg še mehak kakor spenjena smetana. — Mesto jagod vzameš tudi lahko ribizlja.

1023. **Jabolčna torta..**

Napravi testo iz četrt *kg* presejane moke, osminke *kg* surovega masla, enega jajca, štirih žlic sladkorja in dveh žlic kisle smetane; zvaljaj ga za pol prsta debelo, odreži 2 okrogli krpi (bleka) kakor za torto ter položi enega v namazan módel, nanjo deni vrsto olupljenih, na listke zrezanih jabolk, potresi jih s cimetom in sladkorjem, pomaži rob z beljakom in pokrij jabolka z drugo krpo. Iz testa, ki ti je še ostal, izreži z majhnimi módelčki različne zvezdice, ali kaj druzega, namaži jih z jajcem ter jih položi vrhu torte, katero speci v pečici.

1024. **Kutinova torta.**

Kuhaj pol *kg* sladkorja tako dolgo, da se bo vlekel, potem mu prideni pol *kg* kuhanih ter pretlačenih kutin in kuhaj še oboje, ne da bi prenehala mešati. Črez nekaj časa

primešaj 21 dek olupljenih, na rezance zrezanih mandljev, 7 dek drobno zrezanega citronata (posladkorjenih limonovih olupkov), in sok ter nastrganih olupkov dveh limon. Ko se je to še malo pokuhalo, deni torto v obod na oblate ter jo postavi na mrzlo, da se ti strdi. Potem pa jo prevleci s punševim ali rožnatim ledom in ko se led strdi, jo okrasi še z vkuhanim sadjem.

1025. **Črešnjeva torta..**

Stepaj s šibico 14 dek sladkorja, 3 rumenjake in 2 jajci tako dolgo, da se lepo speni; potem primešaj nastrganih limonovih olupkov in 10 dek moke. Polovico tega testa deni v namazan módel, pokrij ga z oblati, naloži nanje v lepi obliki vrsto v sladkorju kuhanih črešenj ali višenj brez kosti, a nato deni drugo polovico testa. Torto speci v ne prevroči pečici, potem jo zvrni ter potresi s sladkorjem.

1026. **Sadna torta.**

Mešaj 3 četrt ure 12 žlic sladkorja s snegom štirih beljakov; potem prideni 6 dek celih pinol, 14 dek na rezance zrezanih mandljev, 4 deke zrezanih pistacij ter sesekljanih limonovih in pomarančnih olupkov. To zmes speci v dveh enako velikih modlih v precej hladni pečici; namaži en kolač z mezgo (zolznom) in položi druzega nanj. Po vrhu torte napravi iz brizgalnega ledu (gl. št. 1007.) mrežo, mej njo pa deni vkuhanega sadja.

1027. **Suha torta.**

Zamesi testo iz 14 dek moke, 14 dek sladkorja, enega jajca, petih dek surovega masla in malo limonovega soka; razvaljaj ga ter izreži 2 jednaka kroga, katera speci. Potem namaži enega z mezgo, položi druzega nanj ter prevleci torto z belim jajčnim ledom.

1028. **Maslena torta.**

Mešaj pol ure 21 dek surovega masla, potem prideni 18 dek presejanega sladkorja, 2 majhna rumenjaka, 24 dek moke in nastrganih olupkov ene limone. Polovico zmesi deni v namazan obod za torte ter jo pomaži povrhu z dobro mezgo (zolznom). Iz druge polovice testa pa napravi na torto mrežo, katero pomaži z jajcem ter postavi módel za pol ure v precej gorko pečico.

1029. **Torta iz ajdove moke.**

Zmešaj 15 dek sladkorja s tremi rumenjaki in štirinajstimi dekami surovega masla ter primešaj potem sesekljanih limonovih olupkov, 2 žlici ruma, 14 dek ajdove moke in sneg treh beljakov. Pečeno torto prevleci z rumovim ali limonovim ledom ali pa jo potresi samo s sladkorjem.

Ali: Mešaj pol ure 14 dek surovega masla, 3 cela jajca in 14 dek sladkorja; prideni potem 14 dek neolupljenih, drobno sesekljanih mandljev, 12 dek ajdove moke in malo stolčene vanilije. Ko je torta pečena, jo prereži na 2 jednaka kolača, namaži enega z mezgo, ter položi druzega nanj.

Ali: Mešaj pol ure 12 dek sladkorja in 7 rumenjakov. Potem prideni 6 dek sesekljanih orehov, drobno sesekljane olupke ene limone, trdi sneg štirih beljakov in 6 dek ajdove moke.

1030. **Torta iz koruzne moke.**

Zmešaj 5 rumenjakov s sedmimi žlicami sladkorja, prideni sneg petih beljakov, sok in olupke pol limone ter 5 žlic koruzne moke. Speci torto v obodu ter jo prevleci z ledom ali pa jo potresi s sladkorjem.

1031. **Torta iz debele moke** (Schrotmehltorte).

Mešaj 5 rumenjakov s sedmimi žlicami sladkorja, zmešanega z vanilijo. Črez pol ure pa prideni polagoma 5 žlic debele moke in sneg petih beljakov; nato deni zmes v módel ter speci torto. Naslednjega dne pa jo prereži z ostrim nožem na 3 kolače, namaži 2 z marelično mezgo, sestavi zopet torto ter jo prevleci s kakim ledom, ali jo posipaj z vanilijevim sladkorjem.

1032. **Torta peščenka** (Sandtorte).

Mešaj pol ure 21 dek surovega masla, 21 dek presejanega sladkorja in 3 cela jajca; potem prideni 21 dek moke in malo limonovega soka, speci torto ter jo potresi z vanilijevim sladkorjem.

Ali: Mešaj 3 četrt ure 16 dek surovega masla s petimi rumenjaki in šestnajstimi dekami sladkorja; nato prideni 16 dek krompirjeve moke, 2 žlici ruma, malo limonovega soka ter sneg petih beljakov.

1033. **Zdrobova torta.**

Zmešaj 8 rumenjakov s četrt *kg* presejanega sladkorja ter prideni četrt *kg* fine zdrobove moke, pest stolčenih mandljev, sok in nastrgane olupke ene limone ter naposled še sneg osmih beljakov. Torto speci v namazanem modlu ter daj z vanilijevim sladkorjem posipano gorko ali mrzlo na mizo.

Ali: Mešaj pol ure 28 dek sladkorja, 10 dek zmletih mandljev ali orehov, sok in drobno zrezane olupke ene limone ter 6 rumenjakov; prideni potem sneg šestih beljakov in naposled 16 dek najfinejšega pšeničnega zdroba. Speci torto v namazanem modlu, prereži jo, ko je že mrzla, na 2 kolača in jo nadevaj z mezgo.

1034. **Krompirjeva torta.**

Ubij v kotliček 7 celih jajec, prideni še 3 rumenjake, pol *kg* sladkorja, sok ene limone in malo nastrganih limonovih olupkov. Nato postavi kotliček v skledo prav gorke vode in stepaj tvarino tako dolgo, dokler se ne zgosti, nakar prideni še četrt *kg* krompirjeve moke in malo vanilije. Deni testo v namazan obod za torte ter speci torto.

Na francoski način. Mešaj pol ure 5 rumenjakov, 15 dek sladkorja, nastrganih limonovih olupkov, sok ene limone in 25 dek kuhanega, drobno nastrganega krompirja. Prideni potem še sneg petih beljakov in peci torto takoj 1 uro v srednje hudi vročini.

1035. **Kostanjeva torta.**

Zmešaj 5 rumenjakov s tridesetimi dekami sladkorja prav dobro, prideni 15 dek skuhanega, pretlačenega kostanja, 10 dek sesekljanih, neolupljenih mandljev in naposled trdi sneg petih beljakov. Ako hočeš, primešaš lahko tudi 5 stolčenih dišečih klinčkov. Speci torto v namazanem modlu in jo potem prevleci z ledom ali pa jo posipaj z nastrgano šokolado.

Ali: Speci 15 velikih kostanjev, olupi jih ter prav drobno zreži; potem zmešaj 21 dek surovega masla, prideni 21 dek sladkorja, kostanj, 14 dek zmetih mandljev, 3 cela jajca, 5 rumenjakov in nekoliko zrezanega citronata. Vse to pridevaj polagoma ter speci torto.

1036. **Kneippova torta.**

Mešaj četrt ure 5 jajec, 4 rumenjake in 14 žlic sladkorja; potem pridevaj polagoma debele moke (Schrotmehl) tako dolgo, da je bo 28 dek. Naposled primešaj še sneg štirih beljakov in pusti to stati četrt ure. Nato deni testo v

namazan módel in speci torto; ko se ohladi, jo prereži z ostrim nožem na 2 kolača, namaži enega z mezgo ter položi druzega nanj. Dobra je pa torta tudi brez mezge.

1037. **Kmetska torta.**

Umešaj četrt *kg* dobrega masla ali surovega masla; potem prideni 1 celo jajce in 1 rumenjak, 14 dek sladkorja, 10 dek stolčenih mandljev, malo limonovih olupkov in pol *kg* fine, presejane moke. Deni polovico testa v obod za torte, iz druge polovice pa napravi na torto omrežje. Ko je torta pečena, jo pomaži povrhu z jajčnim beljakom, posipaj jo s sladkorjem in drobno zrezanimi mandlji ter jo še malo v pečici posuši. Mej posamezna okenca omrežja pa deni marelične mezge ali kompota.

1038. **Torta hrustavka** (Krachtorte).

Namaži kotliček ali lepo lončeno posodo s surovim maslom ter deni vanj 28 dek presejanega sladkorja; ko se stopi, primešaj 28 dek olupljenih, na rezance zrezanih mandljev, cimeta, stolčenih klinčkov in nastrganih limonovih olupkov. To mešaj tako dolgo, da se lepo zarumeni, postane lepo mehko ter se sprime. Potem prideni še precejenega soka pol limone, premešaj to in deni še vročo zmes v večji ali manjši, z mandljevim oljem namazan módel. Ko se torta strdi, segrej módel, t. j. namoči ga na vnanji strani z vročo mokro cunjo; zvrni torto na krožnik ter jo prevleci z rožnatim ali belim ledom.

1039. **Sírova torta.**

Zmešaj 4 deke surovega masla s sedmimi dekami sladkorja, prideni potem 2 rumenjaka, nastrganih limonovih olupkov in naposled 25 in pol deke moke. Razdeli testo na 2 dela, polovico ga deni v obod za torte, namaži povrhu

na debelo kravjega sira, kateremu primešaj 2 rumenjaka, malo smetane, sladkorja, kolikor ugaja tvojemu okusu in žlico moke. Ta nadev pokrij z drugim delom testa ter speci torto.

1040. **Rožičeva torta.**

Primešaj štirinajstim dekam zmletih rožičev 14 dek neolupljenih sesekljanih mandljev, 5 dek drobno zrezanega citronata in 3 deke žemeljnih drobtin. Potem umešaj 9 rumenjakov z dvajsetimi dekami sladkorja, prideni sneg šestih beljakov in že pripravljeno zmes ter speci torto v dveh obodih. Namaži 1 kolač z marelično mezgo, položi druzega nanj in prevleci torto s kakim ledom.

1041. **Dunajska torta.**

Mešaj pol ure 21 dek surovega masla s petimi rumenjaki; potem prideni nastrganih limonovih olupkov, 20 dek moke in sneg petih beljakov. Torto speci v treh obodih; ko se ohladi, namaži 2 kolačka z mezgo (zolznom), sestavi zopet torto ter jo prevleci s šokoladnim ledom.

1042. **Tirolska torta.**

Mešaj pol ure 14 dek surovega masla, nato primesi 14 dek sladkorja, 14 dek presejane moke in nastrganih limonovih olupkov. Razvaljaj testo, izreži iz njega za prst debel, okrogel kolaček, katerega speci v namazanem obodu. Iz druzega testa pa izreži manjše in večje listke ter okrasi s temi torto; namaži jo z jajcem in jo speci. Ko je torta pečena, jo pomoči povrhu z vodo, posipaj jo z debelo stolčenim sladkorjem ter jo postavi še za 5 minut v pečico.

1043. **Draždanska piramida.**

Mešaj četrt *kg* surovega masla tako dolgo, da se začne peniti; potem pridevaj počasi četrt *kg* sladkorja, 4 jajca,

cimeta in četrt *kg* presejane moke. Ko je ta zmes lepo gladka, izreži iz papirja 8—10 krogov, tako da bo vsak naslednji malo manjši od prejšnjega. Na te liste namaži za prst debelo pripravljeno zmes ter speci to v malo vroči pečici ali peči. Pečene kolačke potegni s papirja, namaži jih z mezgo, — samo najmanjšega ne — ter jih zloži drug na druzega po vrsti, da bo spodaj največji, a zgoraj najmanjši, nenamazani. Torto prevleci s sadnim ali šokoladnim ledom, vrh pa okrasi še s sladkorno cvetko ali s kompotom.

1044. **Kitajska torta.**

Mešaj 18 dek surovega masla iz sladke smetane, da se speni, potem prideni počasi 2 jajci in 3 rumenjake, 3 žlice sesekljanih mandljev, 18 dek presejanega sladkorja, 4 trdo kuhane, skozi sito pretlačene rumenjake, malo cimeta, limonovega soka in 9 dek moke. Vse to dobro premešaj ter speci torto v dveh obodih. Naslednjega dne prereži oba kolača z ostrim nožem v 2 tanjša kolačka ter pripravi sledeči krem: Zmešaj 2 žlici sladkorja z dvema rumenjakoma, prideni še pol kozarca sveže sladke smetane, nekoliko cimeta in limonovega soka. To stepaj tako dolgo na ognjišču, da se zgosti in potem še nekaj časa na hladu. S tem kremom namaži posamezne kolačke, razun enega, ki pride na vrh, zloži zopet torto in jo prevleci s kakim ledom.

1045. **Penasta torta** (Schaumtorte).

Trdemu snegu šestih beljakov primešaj 21 dek presejanega sladkorja in malo vanilije ter namaži ta sneg 2 prsta debelo na pečen kolaček vanilijeve ali maslene torte. (Gl. št. 1019. in 1028.) Povrhu posipaj še sladkorja ter peci torto le nekaj minut v jako vroči pečici, tako da se zarumeni, a ostane sneg znotraj še mehak.

Z marelično peno. Mešaj 1 žlico marelične mezge (zolzna), potem pridevaj polagoma ohlajenega jajčnega snega,

pripravljenega z vlečenim sladkorjem in namaži to peno za 2 prsta debelo na masleno, vanilijevo ali kako drugo torto, katero postavi potem v vročo pečico, da se pena pri vrhu strdi.

1046. **Štefanijina torta.**

Zmešaj 15 dek moke z 21 dekami sladkorja in snegom desetih beljakov in naredi iz tega 4 kolačke, t. j. razdeli testo v štiri namazane obode za torte in speci te kolačke. Potem namaži 3 s sledečim nadevom: Ubij v kotliček 6 celih jajec, prideni 25 dek vanilijevega sladkorja, postavi kotliček v gorko vodo in stepaj to pol ure s šibico. Naposled primešaj še 14 dek stopljene šokolade in 25 dek umešanega surovega masla. Položi kolačke drug na druzega, zadnjega, oziroma vso torto pa prevleci z belim ledom. (Gl. št. 994.)

1047. **Dobosova torta.**

Mešaj pol ure 10 dek sladkorja s petimi rumenjaki, prideni potem trd sneg petih beljakov in 8 dek presejane moke. To razdeli na 8 enakih delov in speci v osmih obodih za torte 8 listov. Nato motaj v kotličku nad soparo vrele vode 5 jajec, 21 dek sladkorja, 21 dek šokolade in košček s sladkorjem stolčene vanilije, dokler se to ne speni in zgosti in potem še nekaj časa, da se nekoliko ohladi, nakar primešaj še 21 dek sladkega surovega masla. Ko je ta nadev popolnoma ohlajen, ga namaži na 7 listov, položi drug na druzega, osmi pa naj ostane prazen. Stopi še 3 polne žlice sladkorja in ga pusti, da se zarumeni ter prevleci ž njim torto.

1048. **Pischingerjeva torta.**

Mešaj v kotličku na štedilniku 14 dek nastrgane šokolade s šestimi žlicami mlačnega mleka tako dolgo, da se stopi; potem prideni 2 rumenjaka, 7 žlic sladkorja, malo vanilije in ko je že vroče, še 14 dek surovega masla. To

namaži za pol prsta debelo na karlovarški oblat (gl. št. 1240.), ki mora biti okrogel in tako velik, kakor je obod za torte. Vrhu tega deni zopet oblat, katerega tudi namaži ter ga pokrij z oblatom. Tako delaj, dokler ne napraviš dovolj visoke torte. Zadnji oblat posipaj tudi s sesekljanimi, praženimi lešniki. Na torto povezni obod za torte ter jo pusti, da se posuši, peči je ni treba nič. Naslednjega dne jo prevleci s šokoladnim ledom.

1049. **Strjena torta.**

Kuhaj 42 dek sladkorja s pomarančnim in limonovim sokom tako dolgo, da se bo vlekel, nakar primešaj 28 dek olupljenih, ne prekislih, na listke zrezanih jabolk, odstavi črez nekaj časa kotliček in prideni olupke ene pomaranče in pol limone, 7 dek pistacij, 7 dek olupljenih mandljev, 7 dek ukuhanega citronata, 14 dek vkuhanih orehov, vse zrezano na večje kosce. To smeš primešati šele tedaj, ko so jabolka že gosta. Obloži dno in strani oboda z oblati, deni vanj pripravljeno zmes, pomaži torto povrhu z vodo, posipaj s stolčenim sladkorjem in jo postavi v gorko pečico, da se osuši. Naslednjega dne jo zvrni na krožnik in jo prevleci z limonovim ledom.

1050. **Ruska torta.**

Skuhaj gost krem iz osmih rumenjakov, dveh decilitrov sveže sladke smetane in štirinajstih dek vanilijevega sladkorja ter mešaj ta krem, dokler se popolnoma ne ohladi. Stepi v peno 4 decilitre sveže sladke smetane, prideni 14 dek vanilijevega sladkorja in primešaj to kremu; prideni pa tudi 7 dek zrezanega citronata, 7 dek z rumom poškropljenih rozin in naposled 26 gramov stopljene želatine. Potem deni v namazan obod za torte tanek kolaček piškotne torte (gl. št. 1013.) tako, da bo pokril vse dno, vlij na to nekoliko pripravljenega krema, pokrij ga s piškotnim

kolačkom, vlij nanj zopet krema in nadaljuj to, dokler ne bo módel poln. Postavi torto na hlad; ko se strdi, jo zvrni ter prevleci z mrzlim vanilijevim ledom.

1051. **Torta iz španskega snega** (Spanische Wind-Torte).

Kuhaj pol *kg* sladkorja s četrt litrom vode tako dolgo, da se bo vlekel; poberi pene ž njega ter prideni še vročemu trd sneg sedmih beljakov in stepaj potem vse skupaj še nekaj časa. Primešaj snegu tudi malo vanilijevega sladkorja ter ga deni v 2, z voskom namazana oboda za torte za 2 prsta visoko. Na en kolač nakapaj tudi skozi zavitek (škarnicelj) majhne kupčke ali pa napravi omrežje (Gitter). Oba kolača speci potem v precej gorki pečici lepo rumeno, namaži gladkega z marelično mezgo ter položi druzega nanj. — Ako si naredila omrežje, deneš lahko v posamezna okenca ukuhano sadje ali kompot.

1052. **Kuhana torta.**

Kuhaj 28 dek sladkorja tako dolgo s skodeljico vode, da se bo vlekel; nato prideni 28 dek olupljenih in stolčenih mandljev, drobno zrezane olupke polovice in sok cele limone ter trd sneg enega beljaka. To mešaj tako dolgo na žerjavici, da se zelo zagosti. Potem pomaži visok, v dnu zožen obod za torte s surovim maslom, obloži ga z oblati in deni polovico pripravljene zmesi vanj; iz druge polovice napravi na namazano pločo obročke; speci oboje v pečici, zvrni torto, prilepi nanjo z vlečenim sladkorjem obročke v lepi obliki, a v vsak obroček deni ukuhano češpljo ali črešnjo. Torto okrasi tudi z brizgalnim ledom.

1053. **Dišavna torta.**

Deni na desko 42 dek stolčenega sladkorja, prav toliko neolupljenih stolčenih mandljev, drobno zrezane olupke ene

limone in polovico pomaranče, žličico stolčenega cimeta, med katerega zmešaš lahko tudi 2—3 dišeča klinčka. Zmešaj vse dobro in zgneti to z nožem s pomočjo beljakov v precej trdo testo; in sicer pridevaj beljake pomalem. Ko je testo dovolj zgneteno, poštupaj desko dobro s sladkorjem, zvaljaj testo prst debelo, izreži iz njega 3 enako velike kolače, deni jih na namazano pločo in jih v gorki peči počasi posuši. Potem namaži 2 kolača z mezgo, položi druzega na druzega, vrhnji naj ostane prazen; na tega pa napravi omrežje iz brizgalnega ledu; torto okrasi tudi z majhnimi polžki iz španskega snega.

Pecivo s surovim maslom.

1054. **Masleno testo** (Butterteig).

I. Masleno testo se ti naredi najlepše, ako ga zamesiš proti večeru, a ga porabiš šele zjutraj, da torej počiva kakih 10—12 ur. — Izperi pol *kg* surovega masla v nekaterih vodah, pogneti ga na deski v štruco ter ga deni za par ur v skledo mrzle vode, katero postavi v klet. Potem naredi precej trdo testo iz pol *kg* moke, štirih dek surovega masla, enega jajca, enega rumenjaka, prideni približno še kozarec mrzle vode, malo soli, žlico limonovega soka in žlico ruma ali vina. Testo prav dobro zgneti ter ga pusti počivati na mrzlem pol ure. Nato ga na deski razvaljaj toliko, da bo dvakrat večje od štručice surovega masla, katero vzemi iz vode, izbriši jo dobro ter jo položi na sredo izvaljane krpe (bleka). Vse štiri ogle testa pa vrzi črez štruco, da bo popolnoma pokrita. Potolci testo rahlo z valjarjem, povaljaj ga previdno, tako da ostane surovo maslo vedno v testu skrito ter da dobiš podolgast tenak kos. Potem pa zgeni desno stran krpe proti levi, malo dalje kot do srede in vrzi levo stran preko desne, da se ti bo testo zaprlo kakor knjiga. Pusti ga počivati na mrzlem pol ure, potem ga razvaljaj in zopet zgeni, a sedaj od nasprotne strani. Tako stori še trikrat; pusti testo počivati, razvaljaj ga in ga iznova zgeni, a pazi, da ostane surovo maslo vedno v sredini. Ko testo zadnjikrat zganeš, ga pokrij ter ga nesi v klet ali

kam drugam na mrzlo, kjer naj počiva vsaj 1 uro ali pa črez noč. Potem ga razvaljaj za mezinec debelo ali tanjše, kakor ga ravno potrebuješ. Ploče, na kateri hočeš peči pecivo iz maslenega testa, ne maži z voskom, marveč položi nanjo samo čist, nenamazan papir.

II. **Francosko masleno testo.** Zgneti četrt *kg* moke s četrt *kg* surovega masla. Potem naredi iz četrt *kg* moke, treh rumenjakov, treh žlic vina, malo soli in nekoliko dobre sveže sladke smetane (Obers) srednjetrdo testo, katero prav dobro zgneti, ga takoj razvaljaj, položi nanje z moko zgneteno surovo maslo ter zgeni testo. Zvaljaj in zgeni ga kakor prejšnje testo, tudi petkrat, ne da bi ga pustila počivati. Tudi ga potem lahko takoj uporabljaš in spečeš.

III. **Masleno testo brez jajec.** Naredi mehko testo iz pol *kg* moke, soli in mrzle vode, zvaljaj ga; zavij v krpo v vodi izmito surovo maslo ter potem testo zopet zvaljaj. To ponovi še dvakrat. Potem pusti testo na ledu počivati četrt ure, na kar ga dvakrat zaporedoma zvaljaj in zopet zgeni. Ko je počivalo četrt ure, ga iznova dvakrat zvaljaj in zgeni; potem ga pusti še nekaj časa počivati, nakar ga lahko uporabljaš.

IV. **Krhko testo za kolače.** Za 6 oseb zdrobi približno 15 dek surovega masla s četrt *kg* moke, prideni 2 rumenjaka, 4 žlice stolčenega sladkorja, malo soli, nastrganih limonovih olupkov in malo soka od limone, zgneti to v testo, katero pusti pol ure počivati, potem ga lahko uporabljaš.

V. Ali: Zdrobi 5 dek surovega masla s četrt *kg* moke, prideni potem 3 rumenjake, malo soli, sveže sladke smetane in žlico vina ter zgneti iz tega testo, katero naj počiva pol ure.

1055. **Črešnjev kolač.**

Naredi krhko testo za kolače, (gl. št. 1042., IV. ali V.); razvaljaj ga za prst debelo, deni na nenamazano ploč o ter

ga obloži povrhu s črešnjami, katere posipaj dobro s sladkorjem. Ako hočeš, naredi povrhu še mrežo iz ostankov testa, katere zvaljaj z rokami na tanke pramene. Mrežo pomaži z razmotanim jajcem, kateremu primešaj malo mleka in sladkorja ter peci kolač pol ure v pečici. Potem ga zreži na podolgaste kosce ter daj s sladkorjem potresenega gorkega ali mrzlega na mizo.

Ali: Odrgni dvem žemljam skorjo, zreži ju na kocke ter ju namoči v sveži sladki smetani ali v mleku. Potem primešaj 5 žlic sladkorja, nastrganih limonovih olupkov in pol litra izbranih črešenj. Posebej pa zmešaj 3 rumenjake s sedmimi dekami surovega masla, prideni še pripravljeno zmes s črešnjami in sneg treh beljakov, deni to v namazan módel in speci kolač. Nato ga zvrni ter ga posipaj s sladkorjem.

1056. **Jabolčni kolač.**

Naredi ga kakor črešnjevega, samo mesto s črešnjami, ga obloži z jabolčnimi krhlji ter ga potresi s sladkorjem in cimetom.

Ali: Naredi testo iz 28 ih dek moke, kateri prideni 22 dek surovega masla, 5 žlic sladkorja in 2 rumenjaka. Deni polovico testa v módel ali na pločo, povrhu položi jabolčne krhlje, posipaj jih s sladkorjem in cimetom ter jih pokrij z drugo polovico testa. Potem speci kolač, zreži ga na kosce ter ga posipaj s sladkorjem.

Ali: Vzemi pol *kg* moke, 12 dek surovega masla, 3 rumenjake, skodeljico kisle smetane, malo soli in 3 žlice sladkorja ter napravi iz tega testo. Zvaljaj ga precej tenko ter ga deni 1 del na pločo (pleh), potresi ga z oluplje-nimi, na listke zrezanimi jabolki, z olupljenimi mandlji, zrezanimi na rezance, z rozinami, sladkorjem in cimetom. To pokrij s krpo testa; povrhu pa naredi še mrežo, katero pomaži z razmotanim jajcem ter speci potem kolač.

1057. **Češpljev kolač.**

Naredi ga kakor črešnjevega.

Ali: Mešaj pol ure 10 dek surovega masla, 5 rumenjakov in 5 žlic sladkorja. Potem prideni 10 dek moke in trd sneg petih beljakov; deni to testo v namazan módel ali na pločo, posipano z drobtinami, povrhu naloži na debele rezance zrezanih češpelj; potresi jih s sladkorjem ter speci kolač.

1058. **Breskov kolač.**

Razvaljaj masleno testo (št. 1054., I.), položi povrhu olupljenih, na listke zrezanih breskev ali marelic, posipaj jih s sladkorjem in speci kolač. Potem ga zreži na kosce in ga zopet potresi s sladkorjem.

1059. **Jagodov kolač.**

Napravi krhko testo (gl. št. 1054., II.), pusti ga pol ure počivati, potem ga razvaljaj za prst debelo, odreži ga toliko, kot je velika ploča, na kateri ga hočeš peči. Deni ga na nenamazano pločo, iz druzega testa pa napravi z rokami dolg in precej debel pram, katerega deni okrog in okrog ob robu kolača. Pomaži ga z jajcem ter ga speci. Mej tem pa pretlači skozi sito lepih jagod, deni jih v kotliček z ravno toliko sladkorja; kotliček pa postavi v vročo vodo in stepaj jagode tako dolgo s šibico, da se dobro segrejejo. Potem postavi kotliček na mrzlo, a stepaj še vedno jagode. Ko se popolnoma ohlade, jih namaži v pečeno skorjo, t. j. po kolaču.

S spenjeno smetano. Speci iz krhkega testa skorjo kakor prej; ko se ohladi, jo napolni s pretlačenimi jagodami, katerim primešaj spenjene sladke smetane in sladkorja. Na pol litra pretlačenih jagod vzemi četrt litra smetane in 7 žlic sladkorja. — Tako narediš tudi lahko malinov,

mareličen ali breskov kolač, ako primešaš spenjeni smetani mesto jagod pretlačene maline, marelice ali breskve.

1060. **Kolač z ukuhanim sadjem.**

Naredi pečeno skorjo iz krhkega testa kakor za jagodov kolač in ko se ohladi, jo napolni s kompotom.

Ali: Napravi krhko testo (gl. št. 1054., V.), deni ga za prst debelo na nenamazano pločo, povrhu pa napravi mrežo iz testa. Pomaži jo z razmotanim jajcem ter speci kolač. Ko se ohladi, deni mej mrežo ukuhanih črešenj ali kakega druzega sadja ter posipaj povrhu sladkorja. Potem zreži kolač na podolgaste kosce.

1061. **Rozinov kolač.**

Zdrobi na deski 21 dek surovega masla z osemindvajsetimi dekami moke, prideni potem 7 žlic sladkorja, 2 žlici kisle smetane, 1 celo jajce in 1 rumenjak ter naredi iz tega testo. Razvaljaj ga ter ga deni na pločo. Potem naredi iz štirih beljakov sneg, prideni 8 žlic stolčenega sladkorja, 10 dek sesekljanih mandljev in 40 dek opranih in izbranih rozin. S tem nadevom namaži kolač ter ga speci.

1062. **Orehov kolač.**

Napravi testo za kolače (gl. št. 1054., IV. ali V.) ter ga deni za prst debelo v módel, povrhu namaži orehovega nadeva, kakoršnega narediš za orehovo potico (gl. št. 977.) in pokrij ta nadev s prst debelo krpo (blekom) testa. Potem speci kolač.

1063. **Lešnikov kolač.**

Naredi ga kakor orehovega, samo mesto orehovega nadeva vzemi lešnikovega.

1064. **Poljski kolač.**

Zmešaj dobro 14 dek surovega masla s tremi rumenjaki, prideni 3 žlice sladkorja, 7 dek stolčenih mandljev, malo soli, 14 dek presejane moke in nekoliko nastrganih limonovih olupkov ter speci to v obodu za torte. Mej tem pa naredi iz dveh beljakov sneg, primešaj mu precej sladkorja, da bo zelo trd, prideni še limonovih olupkov ali stolčene vanilije, 5 dek drobno sesekljanih mandljev in žličico moke. Ta nadev namaži za prst debelo na skoraj že pečen kolač, — ako hočeš — deni povrhu še marelične mezge (zolzna) ter postavi kolač še za malo časa v pečico.

1065. **Kolač s kremom.**

Speci skorjo kakor za jagodov kolač (gl. št. 1059.). Napravi tudi vanilijevega krema, katerega namaži na kolač, ko je že ohlajen.

1066. **Kolač s sladkim snegom.**

Zdrobi 7 dek surovega masla z dvanajstimi dekami moke, prideni malo soli, nastrganih limonovih olupkov, 2 rumenjaka in 2 žlici sladkorja ter zgneti to v testo; zvaljaj ga, deni na pločo in ga speci napol. Potem ga namaži z mezgo, napravi iz sedmih beljakov sneg, prideni 7 žlic sladkorja, namaži ta sneg precej debelo na kolač vrhu mezge ter ga lepo rumeno zapeci.

1067. **Prorokov kolač.**

Zgneti na deski v testo 56 dek fine moke, 4 rumenjake, 3 žlice sladke smetane, 14 dek sladkorja in 28 dek surovega masla, katero pa moraš prej tako dolgo mešati, da postane redko in začne delati mehurje. Testo zvaljaj prst debelo, deni ga na pločo (pleh), napravi okrog in okrog

iz testa visok rob in nadevaj kolač s snegom treh beljakov, kateremu primešaj 14 dek drobno zrezanih praženih mandljev, sladkorja, cimeta in nastrganih limonovih olupkov. Kolač speci v precej vroči pečici in ga zreži potem na kosce.

1068. **Karlovarski kolač s kremom.**

Naredi krhko testo iz 7 dek sladkorja, 14 dek surovega masla, 21 dek moke in dveh rumenjakov; prideni še vanilije in limonovih olupkov in napravi na deski iz testa 2 kakor krožnik velika kolača, katera speci. Potem namaži enega z marelično mezgo in položi druzega nanj. Nato naredi iz sedmih beljakov sneg, primešaj mu 2 žlici marelične mezge in 14 dek sladkorja ter stepaj ta sneg še nekaj časa, nakar ga nakopiči na pečeni kolač, katerega deni prej na krožnik. Postavi ga še v pečico, da se marelični sneg lepo in povsod enako zarumeni, potem ga daj na mizo.

1069. **Rižev kolač.**

Speci iz maslenega testa (št. 1054., I.) v obodu za torte dva okrogla kolačka, namaži jednega z marelično mezgo in z mlečnim rižem, kateremu primešaj vanilijevega sladkorja in 4 deke olupljenih, na rezance zrezanih mandljev ali pa 2 pesti izbranih in opranih rozin. Kolačka stisni potem skupaj ter ju prevleci — ako hočeš — s šokoladnim ledom. Rižu primešaš tudi lahko nastrgane šokolade.

1070. **Krompirjevi kolački.**

Zgneti v testo 17 in pol deke moke, 17 in pol deke sladkorja, 17 in pol deke kuhanega, nastrganega krompirja in 15 in pol deke surovega masla. Zvaljaj testo srednjedebelo, izreži iz njega z majhnimi módelčki kolačke ali druge oblike, katere pomaži z beljakom, posipaj na debelo z zdrobljenim sladkorjem in janežem ter jih v vroči pečici rumeno speci.

1071. **Mali kolački.**

Napravi testo za kolače (gl. št. 1054., IV.), zvaljaj ga ter zreži na majhne krpice (bleke), deni v vsako krpico svežo češpljo, črešnjo ali pol breskve in pol žličice sladkorja, dvigni vse štiri ogle ter stisni robove, pomaži povrhu kolačke z razmotanim jajcem ali z mlekom ter jih speci. — Mesto sadja deneš v kolačke tudi lahko orehovega ali makovega nadeva.

Ali: Napravi prav tako testo kakor prej, zvaljaj ga ter izreži iz njega z obodcem krofe, katere namaži s sladkim snegom, posipaj s sladkorjem in s praženimi mandlji ter jih speci. — Ali pa speci prazne, namaži jih potem z mezgo ter stisni po 2 in 2 skupaj.

Mandljevi kolački. Naredi masleno testo brez jajec (gl. št. 1054., III.), zvaljaj ga za prst debelo, izreži kolačke, katere deni v majhne módelčke, ki naj bodo tako veliki kot kolački. Potem zmešaj 3 rumenjake s sedmimi dekami sladkorja in štirinajstimi dekami stolčenih mandljev, napolni s tem módelčke skoraj do vrha, speci kolačke ter jih zvrni.

Z mezgo. Deni na dno módelčkov izrezane kolačke kakor prej, namaži jih na debelo z mezgo, vrhu pa deni zopet kolačke in jih speci.

Riževi kolački. Izreži iz krhkega testa za kolače (gl. št. 1054., IV.) podolgaste, ozke krpice (bleke), tako široke kot so módelčki visoki in tako dolge kot merijo módelčki v obodu, t. j. naokrog. Pritisni potem ob notranjo stran vsacega módelčka tako krpico ter zlepi roba z jajcem. Na dno módelčka pa deni okrogel kolaček módelčkove velikosti ter ga stisni s testom ob strani. Potem napolni módelčke z mlečnim rižem, kateremu primešaj sladkorja in zrezanih mandljev ali pa nastrgane šokolade, pokrij to s krpico testa, katerega stisni s testom ob robu in speci kolačke.

1072. **Kolački s kremom.**

Obloži kakor prej majhne módelčke ali skodeljice s testom, v sredo pa deni čistega papirja in v papir fižola ali boba, tako da bodo módelčki povsem polni. Postavi jih v pečico ter speci te testene posodice. Črez nekaj časa vzemi papir in fižol iz modlov ter jih postavi za par minut nazaj v pečico, da se ti skorje tudi znotraj zarumené. Ohlajene napolni s kakoršnimkoli kremom, s spenjeno smetano ali z dušenim sadjem.

1073. **Oblečena jabolka** (Äpfel im Schlafrock).

Napravi masleno testo (št. 1054., I.), ali krhko testo za kolače (gl. št. 1054., IV.). Razvaljaj ga tenko ter zreži na štirioglate kosce. Na vsak kosec deni celo (ali polovico) olupljeno jabolko, kateremu izkroži peške. Tudi jih prej malo časa duši z vodo in sladkorjem, vendar morajo ostati cela. Potem zlepi vse robove, da dobiš obliko zavitka (kuverta); posipaj te zavitke z debelo stolčenim sladkorjem ter jih speci.

1074. **Jabolčne tortice.**

Duši olupljena in na listke zrezana jabolka s sladkorjem, vinom, cimetom, limonovimi olupki in surovim maslom. Potem zvaljaj masleno testo (št. 1054., I.) ali krhko testo (št. 1054., V.), izreži ga s precej velikim obodcem v kolačke in polovico teh kolačkov z manjšim obodcem v kolobarje ali obročke. Namaži kolačke, a ne prav do roba z dušenimi jabolki, prilepi nanje z jajcem namazan obroček, tega pokrij s kolačkom, katerega zopet namaži z jabolki; tako delaj naprej, dokler ne dobiš srednje visokih tortic, katere speci v módelčkih ali v skledicah. Prevlečeš jih tudi lahko s kakim ledom.

1075. **Oblečene breskve.**

Naredi, zvaljaj in zreži testo kakor za oblečena jabolka, deni na vsako krpico pol olupljene, dobro s sladkorjem potresene breskve ali marelice, zlepi robove, da dobiš obliko zavitka ter speci te zavitke. Potem jih posipaj s sladkorjem.

1076. **S sadjem nadevane rezine** (Früchtenschnitten).

Napravi krhko ali masleno testo, razvaljaj ga za prst debelo ter ga deni polovico na pločo. Pomaži ga z jabolki. dušenimi s sladkorjem, vinom, cimetom in limonovimi olupki; ako hočeš, jim primešaj tudi malo rozin in pinol. Potem pokrij to z drugo polovico testa, speci kolač ter ga zreži na rezine, katere posipaj s sladkorjem. — Mesto jabolk vzameš tudi lahko kako drugo dušeno sadje, n. pr. kutine, breskve, pretlačene jagode i. t. d.

1077. **Angleške tortice.**

Umešaj 12 dek surovega masla; črez nekaj časa mu prideni 12 dek sladkorja, 8 rumenjakov, pol kozarca ruma, 12 dek lepe moke, prav malo soli, nekoliko cimeta in naposled še sneg osmih beljakov. S tem napolni majhne módelčke, namazane s surovim maslom ter speci tortice. Potem jih zvrni in jih posipaj s sladkorjem.

1078. **Masleni krofi** (Butterkrapfen).

Zvaljaj masleno testo (gl. št. 1054., I. ali II.) precej debelo, izreži z obodcem kolačke, katere zloži na pločo, pomaži jih z jajcem in posipaj s sladkorjem in sesekljanimi mandlji ter jih speci.

Ali: Naredi in speci maslene krofe kakor prej, potem jih namaži polovico z mezgo ter pritisni na vsacega nenamazan krof.

Ali: Zvaljaj masleno testo precej debelo, deni ga polovico na pločo ter ga namaži z mezgo. Potem položi nanje drugo polovico testa, vreži v testo z obodcem kolačke ali krofe, a pusti odpadke testa na ploči, pomaži cel kolač z jajcem, posipaj ga s sladkorjem in mandlji, zrezanimi na rezance ter ga speci. Šele ko je pečen, izloči krofe iz kolača ter jih posipaj s sladkorjem.

1079. **Masleni buhtočki.**

Zgneti z nožem v testo 28 dek surovega masla, 28 dek moke, 1 jajce, 2 žlici kisle smetane, 2 žlici ruma, sok pol limone in nekoliko soli. Testo pusti počivati vsaj pol ure, potem ga zvaljaj, zreži na podolgaste krpice, katere namaži s sledečim nadevom: Zmešaj 3 rumenjake in 3 žlice sladkorja. Ko si krpice namazala, jih potresi povrhu še z nastrgano šokolado in sesekljanimi mandlji, zapogni krpice, tako kakor se zapira knjiga in stisni dobro robove. Buhtočke deni tesno drug poleg druzega na pločo ter jih speci.

1080. **Masleni polmeseci.**

Zvaljaj masleno testo srednjetenko, izreži iz njega manjše ali večje polmesece, katere zloži na pločo in naredi vanje par zarez, potem pomaži polmesece z razmotanim jajcem ter jih speci. Dokler so še gorki, jim razširi z nožem zareze; in ko se ohlade, deni v te zareze kupčke kake sladke hladétine.

1081. **Maslene rezine.**

Zdrobi 10 dek surovega masla s petnajstimi dekami moke; potem prideni 3 žlice sladkorja, 2 trdo kuhana in

1 svež rumenjak, 5 dek drobno zrezanega citronata, cimeta in nastrgane šokolade; zgneti iz tega testo, ki ga razvaljaj, zreži ga na srednjevelike rezine, katere speci na ploči. Potem jih prevleci s kakim ledom.

1082. **Krhki kifelci.**

Zgneti testo iz malo več kot četrt litra moke, štirih trdokuhanih rumenjakov, 7 dek presejanega sladkorja, malo vanilije in 14 dek surovega masla. Pusti ga počivati; potem ga zvaljaj, izreži iz testa kifelce ali kake druge oblike, katere speci na ploči. Pečene namaži z mezgo ter stisni po 2 in 2 skupaj.

1083. **Masleni loki** (Bögen).

Zdrobi 15 dek surovega masla s četrt *kg* moke, prideni 4 rumenjake, 4 žlice sladkorja, prav malo soli in limonovega soka; zgneti iz tega testo, zvaljaj ga ter ga zreži na bolj ozke in podolgaste kosce. Potem primešaj snegu treh beljakov 2 žlici sladkorja, pomaži ž njim zrezane kosce, posipaj jih s sladkorjem in sesekljanimi mandlji, speci jih na ploči ter jih zapogni, dokler so še vroči na modlu za loke (Bogenmodel). Ako nimaš tacega modla, pa vzemi valjar.

1084. **Mandljevi loki.**

Zmešaj 7 dek sladkorja z dvema rumenjakoma, potem prideni 7 dek stopljenega surovega masla, dveh beljakov trd sneg in naposled 7 dek presejane moke. To razmaži za prst debelo na nenamazano pločo, potresi povrhu 7 dek olupljenih, na drobne rezance zrezanih mandljev in malo sladkorja ter postavi pločo v pečico. Ko je kolač že skoro pečen, ga zreži na 2 prsta široke podolgaste kosce, katere polagaj na módel za loke ter jih postavi še za nekaj časa v bolj hladno pečico ali v peč, ko vzameš kruh iz nje.

1085. **Mandljeve prestice.**

Zmešaj 14 dek surovega masla z enim rumenjakom; potem prideni 2 trdo kuhana rumenjaka, limonovih olupkov, 5 žlic sladkorja, 4 deke stolčenih mandljev in 18 dek moke; zgneti iz tega testo ter napravi iz njega majhne prestice, katere pomaži z razmotanim jajcem, posipaj jih s sladkorjem in sesekljanimi mandlji ter jih speci.

1086. **Mandljeve rezine.**

Mešaj 14 dek surovega masla, da se začne lepo peniti; potem prideni 7 žlic sladkorja, 3 rumenjake, 14 dek olupljenih, sesekljanih mandljev, sneg treh beljakov in 14 dek presejane moke. To testo razmaži jednakomerno po ploči in ga speci. Potem zreži kolač na kosce, katere posipaj s sladkorjem.

Ali: Zmešaj 14 dek sladkorja z enim jajcem in štirimi rumenjaki, prideni 14 dek sesekljanih mandljev, malo vanilije, 14 dek moke in 14 dek surovega masla. Razmaži testo po ploči in ga speci. Mej tem primešaj snegu enega beljaka 2 žlici sladkorja, zreži pecivo na ploči na rezine, pusti jih skupaj, namaži rezine s snegom, posipaj jih s sladkorjem in z mandlji, na rezance zrezanimi, ter postavi pločo v pečico, da se sneg vrhu rezin malo strdi, potem so dobre.

1087. **Mandljeve štručice.**

Naredi krhko testo (št. 1054., V.), zvaljaj ga ter zreži na kosce. Na vsak kosec deni žlico sledečega mandljevega nadeva: Zmešaj 5 žlic sladkorja s petimi rumenjaki, prideni 14 dek olupljenih stolčenih mandljev in sneg enega beljaka. Krpice testa zvij potem v obliki štručic, katere zloži na papir na pločo, speci jih ter jih prevleci z vanilijevim ledom.

1088. **Londonske rezine.**

Zdrobi 14 dek surovega masla z enaindvajsetimi dekami moke, prideni 3 polne žlice sladkorja in 2 rumenjaka; naredi iz tega testo, katero razvaljaj za prst debelo, deni ga na pločo ter ga namaži tanko z mezgo. Že prej pa zmešaj 21 dek neolupljenih sesekljanih mandljev s štirinajstimi dekami sladkorja in snegom treh beljakov, namaži to na testo ter ga speci. Ko se pecivo ohladi, ga zreži na rezine.

1089. **Močnata jed z rumom.**

Zmešaj dobro 14 dek surovega masla, potem prideni 14 dek neolupljenih, sesekljanih mandljev, 10 dek sladkorja, 8 rumenjakov, nastrganih limonovih olupkov, 8 žlic ruma, naposled pa še sneg osmih beljakov. To pomaži za prst debelo po ploči, in ko je pecivo pečeno, ga zreži na rezine ter ga posipaj s sladkorjem.

1090. **Mandljevi žepi.**

Naredi testo iz štirinajstih dek moke, ravno toliko masla, enega jajca, malo soli in žlice vode, ter ga deni na mrzlo, da se počije. Mej tem pa napravi sledeči nadev: Deni v lonec 14 dek olupljenih sesekljanih mandljev, 14 dek sladkorja, nastrganih limonovih olupkov, 2 jajci, 2 rumenjaka in mešaj to pol ure, da se ti zgosti. Potem razreži zvaljano testo na 20—25 podolgastih koscev, deni na vsacega žlico nadeva, potem jih zgeni in stisni robove, da dobiš obliko žepov, katere zloži na pločo ter jih speci; potem jih posipaj z vanilijevim sladkorjem.

1091. **Orehovi krofi.**

Zdrobi 14 dek surovega masla s štirinajstimi dekami moke; prideni 2 rumenjaka, 7 žlic sladkorja, 14 dek se-

sekljanih orehov, cimeta in limonovega soka ter zgneti iz tega testo. Zvaljaj ga za mezinec debelo, izreži iz njega z obodcem krofe, ki jih zloži na pločo, pomaži z razmotanim jajcem, posipaj s sladkorjem in cimetom ter jih speci.

1092. **Orehove ploščice.**

Naredi krhko testo za kolače (gl. št. 1054., V.), zvaljaj ga za prst debelo ter ga deni na pločo, katero postavi v pečico. Potem stepaj v kotlički nad žerjavico 6 beljakov in 8 žlic sladkorja; ko se to že precej zgosti, prideni 16 dek bolj debelo zrezanih orehov in namaži ta nadev na polpečeno testo, postavi ga še v pečico, da se ti sneg pri vrhu svitlorumeno zapeče. Nato zreži kolač na podolgaste ploščice, katere pusti še par minut v pečici, da se osuše.

1093. **Orehove šibice.**

Naredi testo iz štirinajstih dek moke, ravno toliko surovega masla in sesekljanih orehov, iz sedmih žlic sladkorja in dveh rumenjakov; zreži ga na kosce, razvaljaj na prst dolge šibice, katere speci ter jih pomaži z belim ledom. — Tako narediš tudi lahko lešnikove ali mandljeve šibice; treba le orehe z lešniki ali mandlji zamesiti.

1094. **Kostanjeve šibice.**

Zgneti v testo 15 dek moke, 15 dek surovega masla, 3 rumenjake, 15 dek sladkorja, 15 dek pečenih in zmletih kostanjev in nekoliko nastrganih limonovih olupkov. Zvaljaj to testo, izreži iz njega šibice, katere pomaži z beljakom in jih speci na namazani pleči. Potem jih namaži z mezgo in stisni po 2 in 2 skupaj.

1095. **Šokoladne kocke.**

Zmešaj 10 polnih žlic sladkorja s petimi rumenjaki in enim jajcem, prideni 10 dek olupljenih, stolčenih mandljev,

4 deke z rumom napojenih drobtin od rženega kruha, 7 dek nastrgane šokolade, trd sneg šestih beljakov, 3 žlice stopljenega surovega masla in 4 deke presejane moke. Speci to v podolgastem modlu ali na bolj visoki ploči. Ko je pecivo pečeno, ga razreži na kocke, katere prevleci s šokoladnim ali belim ledom.

1096. **Šokoladne rezine.**

Zmešaj 28 dek surovega masla s petimi rumenjaki in štirinajstimi žlicami sladkorja ter prideni potem 28 dek nastrgane šokolade, 28 dek drobno sesekljanih, neolupljenih mandljev, nastrganih limonovih olupkov, malo cimeta, stolčenih dišečih klinčkov, 8 dek moke in sneg petih beljakov. Speci to v dveh podolgastih modlih ali na veliki ploči, zreži pecivo na rezine, katere namaži na eni strani z mezgo ter stisni po 2 in 2 skupaj. Ako hočeš, jih prevleci tudi z ledom.

1097. **Šokoladne prestice.**

Zmešaj 4 rumenjake z dvanajstimi dekami sladkorja; potem prideni 14 dek stopljenega surovega masla, 12 dek stopljene šokolade in četrt *kg* moke ter napravi iz tega testo. Iz testa naredi majhne prestice, katere speci na ploči.

1098. **Šokoladne ploščice.**

Vzemi surovega masla, sladkorja, jajec in moke, vsacega jednako težo, surovo maslo zmešaj z rumenjaki (beljake pa prihrani za sneg) in sladkorjem, potem prideni 14 dek nastrgane šokolade, 14 dek rozin, 10 dek na drobne rezance zrezanih mandljev, že stehtano moko in beljakov sneg. Razmaži testo jednakomerno po ploči ter ga speci; potem zreži pecivo na ploščice.

1099. **Šokoladni loki.**

Zmešaj 4 rumenjake s štirinajstimi dekami sladkorja, prideni 7 dek v pečici stopljene šokolade, malo vanilijevega sladkorja, štirih beljakov sneg in 10 dek moke; to testo razmaži za pol prsta debelo na namazano pločo, ter speci pecivo napol. Potem ga zreži na 2 prsta široke, podolgaste krpice in jih postavi nazaj v pečico, da se dobro spekó, na kar jih posamezne iz pečice jemlji ter zapogni vroče črez módel ali valjar.

1100. **Pariške rezine.**

Zgneti v testo 14 dek sesekljanih mandljev, 4 deke surovega masla, 4 deke moke, 14 dek sladkorja in eno jajce; zvaljaj ga ter zreži na podolgaste rezine, katere speci na namazani ploči.

1101. **Vanilijevi kifelci.**

Zgneti v testo 28 dek moke, 21 dek surovega masla, 10 dek sesekljanih mandljev in 2 rumenjaka; napravi iz tega testa majhne kifelce, katere urno speci ter vroče povaljaj v vanilijevem sladkorju.

1102. **Vanilijeve prestice.**

Naredi testo iz osemindvajsetih dek moke, enaindvajsetih dek surovega masla, sedmih žlic vanilijevega sladkorja in šestih trdo kuhanih, pretlačenih rumenjakov. Napravi iz tega testa prestice, katere pomaži z jajcem ter jih speci. Potem jih povaljaj v vanilijevem sladkorju.

1103. **Vanilijeve ploščice.**

Zmešaj 10 dek surovega masla s tremi rumenjaki in tremi jajci; prideni 21 dek vanilijevega sladkorja in 21 dek

moke, pomaži to na pločo ter speci pecivo napol. Potem ga zreži na ploščice, katere postavi nazaj v pečico, da se docela speko, nakar jih lahko prevlečeš z belim jajčnim ledom ali pa jih samo posipaj z vanilijevim sladkorjem.

1104. **Vanilijevi piškoti.**

Zgneti v testo 13 dek moke, 11 dek surovega masla, 3 žlice vanilijevega sladkorja ter 6 dek olupljenih in sesekljanih mandljev. Ko se na hladu odpočije, naredi iz testa piškote, katere rumeno speci ter jih posipaj z vanilijevim sladkorjem.

1105. **Cimetovi obročki.**

Umešaj dobro četrt *kg* surovega masla, prideni mu 3 rumenjake, 7 žlic sladkorja, nastrganih limonovih olupkov, 2 žličici cimeta in 14 dek presejane moke. Ko je to dobro zmešano, deni testo na desko, razvaljaj ga za prst debelo ter izreži iz njega z dvema različnima obodcema za krofe (Krapfenstecher) obročke, katere pomaži z beljakom, posipaj jih z drobno sesekljanimi mandlji in s sladkorjem ter jih speci.

1106. **Cimetove prestice.**

Zgneti v testo 21 dek moke, 5 žlic sladkorja, 10 dek surovega masla, 2 žličici cimeta, 2 žlici kisle smetane in 2 rumenjaka, naredi iz tega testa prestice, katere pomaži z jajcem, posipaj s sladkorjem in cimetom ter jih speci v malo vroči pečici.

1107. **Hamburški polžki.**

Zavri 2 srednjevelika kozarca mleka in 18 dek surovega masla, potem vsuj v to 36 dek moke in mešaj tako dolgo, da se testo zgosti in loči od koze. Ko se ohladi, primešaj 3 žlice sladkorja, žlico cimeta, malo limonovih

olupkov in 5 trdo kuhanih, pretlačenih rumenjakov. Iz tega testa naredi skozi módel za pršene livance (Spritzstraubenmodel) na namazano pločo kupčke ali polžke, katere posipaj s sladkorjem in sesekljanimi mandlji ter jih speci.

1108. **Janeževe prestice.**

Zdrobi 7 dek surovega masla s štirinajstimi dekami moke ter prideni temu 7 žlic sladkorja, nastrganih limonovih olupkov, malo stolčenega janeža in dve jajci; naredi iz tega testo in iz testa majhne prestice, katere pomaži z razmotanim jajcem, posipaj z debelo stolčenim sladkorjem ter jih speci.

1109. **Janeževe šibice.**

Zgneti v testo 21 dek moke, 10 dek surovega masla, 5 žlic sladkorja, stolčenega janeža, 4 rumenjake in žlico sveže sladke smetane. Pusti počivati testo na hladu pol ure, potem ga zreži na majhne kosce, naredi iz teh koscev šibice, katere pomaži z razmotanim jajcem, posipaj jih s sladkorjem in janežem ter jih speci v malo vroči pečici.

1110. **Limonove ploščice.**

Zdrobi s četrt *kg* moke dvanajst dek surovega masla, potem prideni nastrganih olupkov in soka ene limone ter sneg dveh beljakov; zgneti iz tega testo, zvaljaj ga ter zreži na ploščice, katere speci. Potem pa jih prevleci z limonovim ledom.

1111. **Pomarančne rezine.**

Naredi jih tako, kakor limonove, samo limonov sok in olupke zameni s pomarančnimi in pečene rezine prevleci s pomarančnim ledom.

1112. **Rumove rezine.**

Zmešaj 10 dek surovega masla z enim jajcem in tremi rumenjaki; prideni potem 5 žlic sladkorja, 5 dek stolčenih mandljev, 2 žlici ruma in 10 dek moke; razmaži testo po ploči ter posipaj povrhu na drobne rezance narezanih mandljev. Ko je pecivo že skoraj pečeno, ga zreži na podolgaste rezine, katere deni nazaj v pečico ter jih speci docela. — Ako hočeš, namažeš lahko na rezine tudi trdega, s sladkorjem zmešanega snega ter jih postaviš še za nekaj časa v pečico, da se sneg pri vrhu strdi.

1113. **Linški krofi** (Linzerkrapfen).

Zmešaj 28 dek surovega masla s štirinajstimi dekami sladkorja, prideni tudi limonovih olupkov, 3 rumenjake, 1 jajce, žlico kisle smetane, pol žlice vina in naposled primesi 28 dek moke. Testo razvaljaj za nožev rob debelo ter izreži z manjšim obodcem iz srede kolačke, da dobiš obročke. Položi potem na vsak cel krof po 1 obroček, v sredo deni kupček mezge, pomaži krofe z razmotanim beljakom in sladkorjem ter jih speci.

Ali: Zmešaj 28 dek surovega masla s štirimi rumenjaki; prideni sok in olupke polovice limone, olupke polovice pomaranče, 28 dek sladkorja, 28 dek olupljenih stolčenih, z vodo poškropljenih mandljev in 28 dek moke. Zgneti testo ter naredi iz njega majhne cmoke, povaljaj vsacega v osladkorjenem beljaku in sesekljanih mandljih, pokladaj jih na namazano pločo, sredi vsacega naredi s kuhalnico luknjico, deni vanjo malo mezge ter speci krofe. — Ali pa zvaljaj testo, izreži z obodcem krofe, pomaži jih z beljakom, deni na sredo vsacega kupček mezge ter jih speci.

1114. **Huzarski krofi.**

Zmešaj 14 dek surovega masla z dvema rumenjakoma; prideni potem 7 dek sladkorja in 17 dek moke ter napravi

iz tega testo, ki ga pusti nekaj časa počivati. Potem ga zvaljaj, izreži iz njega krofe, katerim naredi v sredo luknjico, pomaži jih z jajcem, posipaj s sladkorjem in sesekljanimi mandlji ter jih speci. Potem deni v luknjico vsacega krofa malo mezge.

1115. **Dišavni krofi.**

Zdrobi 13 dek surovega masla s šestnajstimi dekami moke; prideni potem 8 žlic sladkorja, malo cimeta, ingverja, dišečih klinčkov, nastrganih limonovih olupkov, 3 rumenjake in 16 dek olupljenih, z beljakom stolčenih mandljev. Zgneti testo, zvaljaj ga, izreži krofe, katere pomaži z osladkorjenim beljakom ter jih speci.

1116. **Karte.**

Vzemi 14 dek sladkorja, ravno toliko moke, 3 in pol deke surovega masla, 1 jajce, nastrganih olupkov ene limone in žličico cimeta, zgneti iz tega testo, zvaljaj ga precej tenko ter izreži iz njega podolgaste kosce kakor karte, katere obloži z enim do desetimi mandlji, kakor vidiš to na kartah. Potem jih speci v malo razbeljeni pečici ter jih posipaj s sladkorjem.

1117. **Tolčena močnata jed.**

Stolci v možnarju 10 dek mandljev, prideni prav toliko surovega masla ter tolci oboje skupaj. Potem primešaj še 14 dek moke in 14 dek sladkorja ter napravi iz tega testo, katero deni v obod za torte, namazan s surovim maslom. Ko je pečeno, zreži pecivo na kosce, ki jih namaži polovico z mezgo ter stisni potem po 2 in 2 skupaj.

1118. **Sírovi zavitki.**

Zgneti v testo enako težo moke, sladkorja, surovega masla in kravjega sira. To testo potem zvaljaj za nožev

rob debelo, zreži ga na podolgaste krpice, katere namaži z mezgo (zolznom), prigeni jih nazaj, da bo mezga skrita, ter jih speci na namazani ploči. Potem jih posipaj s sladkorjem.

1119. **Piškoti.**

I. Zgneti v testo pol *kg* fine, presejane moke, četrt *kg* sladkorja, 7 dek surovega masla, 6—7 žlic kisle smetane, 3 majhna jajca in kavno žličico vode. To testo zvaljaj za prst debelo, zreži ga s kolescem na podolgaste kosce, katere bledorumeno speci.

II. Zmešaj 7 dek surovega masla, 2 jajci in 14 dek sladkorja; prideni še 35 dek moke, žličico sode in žličico vinskega kamena (Weinstein) ter zgneti to v testo. Zvaljaj ga zopet, izreži piškote ter jih speci.

1120. **Piškoti iz debele moke.**

Zmešaj dobro četrt *kg* surovega masla in štiri rumenjake; prideni četrt *kg* sladkorja, sneg štirih beljakov in naposled četrt *kg* debele moke (Schrotmehl), nastrganih limonovih olupkov in stolčene dišave (Neugewürz). Namaži pločo s surovim maslom ter deni nanjo za prst debelo pripravljeno testo. Ko je pečeno, zreži pecivo na kocke ali podolgaste piškote, namaži jih z marelično mezgo in stisni po 2 in 2 skupaj.

1121. **Krofi iz parmazanskega sira.**

Kuhaj nekaj časa v loncu 2 decilitra vode, 6 dek surovega masla in malo soli. Prideni nato 12 in pol deke moke in mešaj to kake 4 minute na žerjavici. Odstavi lonec, primešaj pozneje testu 10 dek nastrganega parmazanskega sira in 3 cela jajca, katera počasi pridevaj. Deni testo na desko, posipano z moko ter naredi iz njega krogle v obliki jajec, zloži jih na namazano pločo, pomaži z raztepenim jajcem,

potresi z majhnimi kockami švicarskega sira, speci jih v pečici, da bodo lepo rumeni ter jih daj takoj na mizo.

Ali: Umešaj 10 dek dobrega surovega masla, prideni 6 dek nastrganega pol-ementalca, 1 deko parmazanskega sira, soli, popra, prav malo vode in toliko moke, da se dá vse zgnesti v testo, katero zvaljaj, zreži na krofe ali na ozke, podolgaste kosce, pomaži jih z rumenjakom ter urno speci. Ravnati moraš z njimi jako previdno, ker se radi zlomijo.

1122. **Kuhana močnata jed.**

Stepi z žlico prav dobro 3 decilitre mleka, 3 cela jajca, kos sladkorja, 6 žlic stopljenega surovega masla in toliko moke, da je testo tako gosto kot kaka debela smetana. To deni v prtič in kuhaj testo eno uro v kropu. Potem ga zreži z nitjo na prst debele listke, katere posipaj z makom in sladkorjem.

1123. **Pecivo k čaju** (Teegebäck).

I. Zgneti v testo pol *kg* moke, pol *kg* sladkorja, pol *kg* surovega masla, 4 cela jajca, 4 grame jelenove soli (Hirschhornsalz), katero dobiš v vsaki lekarni in precej stolčene vanilije. Testo zvaljaj precej debelo, izreži z módelčki različne oblike ter jih speci.

II. **Angleški Cakes.** Deni na desko 1 *kg* 15 dek moke, zdrobi med njo 15 dek surovega masla; prideni pol *kg* sladkorja, za 40 v. stolčene vanilije, malo manj kot 2 žličici sode bikarbone, četrt litra kisle smetane in 5 celih jajec, zgneti testo urno, vendar mora biti lepo gladko. Potem ga zvaljaj za pol prsta debelo, izreži z módelčki razne oblike, katere speci v precej vroči pečici.

III. Ali: Zgneti v testo 40 dek moke, 6 dek surovega masla, osminko litra kisle smetane, 2 celi jajci, 5 gramov jedilne sode (Speisesoda) in 20 dek vanilije. Sicer napravi kakor prej. — Vse to pecivo lahko po več mesecev hraniš.

IV. Umešaj dobro četrt *kg* surovega masla, pridevaj polagoma 5 rumenjakov in četrt *kg* sladkorja; ko to dobro zmešaš, prideni še četrt *kg* moke in naposled še sneg petih beljakov. Namaži to na pločo, posipaj povrhu drobno zrezanih mandljev in sladkorja ter speci pecivo lepo rumeno. Potem ga zreži na poševne ploščice.

1124. **Mošnjički** (Windbeutel).

Stopi v kozi četrt *kg* surovega masla, potem prideni četrt *kg* presejane moke, prav malo soli in malo več kot liter mleka. To mešaj na žerjavici neprestano, dokler se ne zgosti in samo loči od koze. Potem primešaj 2 žlici sladkorja in ko se testo skoraj ohladi, pridevaj počasi po 1 jajce, tako dolgo, da jih bo 8. Nato devaj to testo z žlico v posameznih kupčkih na namazano pločo ter jih speci. Na mizo jih daj z omako od sadja ali pa jim odreži vršičke ter jih napolni s kremom ali s spenjeno smetano.

1125. **S peno nadevane cevke** (Schaumrollen).

Naredi masleno testo (gl. št. 1054., I.), zvaljaj ga za pol prsta debelo ter zreži na štirioglate, približno 15 *cm* dolge krpice. Vsako krpico navij na cevko (Rolle) iz trdega papirja ter jo priveži nanjo s čisto vrvico. Nato deni na pločo papir, zloži nanj te cevke tako, da leže robovi testa, ki se drže skupaj na papirju. Cevke pomaži z jajcem, posipaj jih s sladkorjem ter jih speci. Potem odstrani vrvice in ko se ohlade, potegni papir iz njih ter jih napolni z brizgalko (Straubenspritze) s spenjeno smetano, kateri primešaj prej polovico jajčnega snegu in precej sladkorja. Cevke posipaj z vanilijevim sladkorjem.

Pecivo brez surovega masla.

1126. **Navadni piškoti.**

Mešaj pol ure 5 jajec in četrt *kg* sladkorja; potem prideni četrt *kg* presejane moke; deni to v podolgast, bolj nizek, s surovim maslom namazan módel, povrhu potresi malo janeža ter speci pecivo. Ko se ohladi, ga zreži na tenke rezine ali piškote, katere posipaj s sladkorjem ter jih v pečici še malo zarumeni.

1127. **Mandljevi piškoti.**

Mešaj 28 dek sladkorja s tremi jajci; potem prideni 28 dek moke, prav malo soli, stolčene vanilije in 14 dek črez polovico prerezanih mandljev, naredi iz tega testo, katero deni zopet v podolgast módel, ki ima obliko štručnice, speci ga ter zreži potem na piškote.

1128. **Vanilijevi piškoti.**

Mešaj 7 rumenjakov z osemnajstimi dekami vanilijevega sladkorja; pozneje prideni sneg sedmih beljakov in 12 dek krompirjeve moke, vlij to v namazan model, in ko je pecivo pečeno, ga zreži na piškote, katere posipaj z vanilijevim sladkorjem. Ako hočeš, jih tudi lahko prevlečeš z ledom, preden jih zrežeš.

1129. **Šokoladni piškoti.**

Mešaj 14 dek vanilijevega sladkorja, 12 dek nastrgane šokolade in 4 rumenjake, da se začne lepo peniti, potem prideni štirih beljakov sneg in 7 dek moke. Speci testo v podolgastem modlu, namazanim s surovim maslom ter posipanim z moko. Ko se pecivo ohladi, ga zreži na piškote.

1130. **Piškotni zvitki.**

Mešaj 14 dek sladkorja s petimi rumenjaki; potem prideni sneg petih beljakov in 12 dek moke, razmaži testo za pol prsta debelo po namazani ploči ter ga speci. Ko je pecivo dovolj pečeno, ga obrni, namaži ga z gorko mezgo (zolznom) in ga deni nazaj v pečico, da se segreje; potem ga zvij trdo skupaj kakor gibanico ter ga zreži na prst široke zvitke.

1131. **Piškotni krofi.**

Naredi testo kakor za piškotne zvitke ter ga razmaži za prst debelo na pločo. Pečeno izreži z obodcem za krofe, pomaži polovico kolačkov z mezgo, a na vsacega namazanega pritisni nenamazanega. Po vrhu pa posipaj krofe z vanilijevim sladkorjem.

1132. **Rozinove ploščice.**

Napravi testo kakor za piškotne zvitke, razmaži ga po namazani ploči za prst debelo, po vrhu potresi izbranih in opranih rozin ter speci pecivo. Potem ga zreži pošev na štirioglate ploščice.

1133. **Egipčanske kocke.**

Primešaj petim raztepenim jajcem 14 žlic sladkorja, nastrganih limonovih olupkov, malo cimeta, stolčenih dišečih klinčkov in toliko moke, da se bo dalo testo prav lahko

valjati. Ko je za mezinec debelo, ga zreži na srednjevelike kocke, katere zloži na namazano pločo in jih speci. Posipaj jih s sladkorjem in cimetom.

1134. **Mandljevi loki.**

Sesekljaj četrt *kg* mandljev; primešaj jim četrt *kg* sladkorja, nastrganih limonovih olupkov, 2 rumenjaka in 4 cela jajca ter mešaj to testo pol ure. Potem namaži testo na dva prsta široke in kakih 10 *cm* dolge oblate, zloži jih na gorak módel za loke ter jih speci v malo vroči pečici. Ako pa nimaš módla za loke, speci pecivo na navadni ravni ploči ter zapogni še vroče kosce na valjarju.

1135. **Mandljevi obročki.**

Zgneti v testo 21 dek stolčenih mandljev, 21 dek sladkorja in 4 rumenjake; zvaljaj ga ter izreži z dvema obodcema za krofe obročke ali pa kake druge oblike, katere speci na namazani ploči. Potem jih lahko prevlečeš s kakim ledom.

1136. **Mandljeve rezine.**

Zgneti v testo 30 dek moke, četrt *kg* sladkorja, 3 cela jajca, 11 dek celih neolupljenih mandljev in malo cimeta, razvaljaj ga za prst debelo ter ga speci na namazani ploči. Potem zreži pecivo na rezine, katere posipaj s sladkorjem in cimetom.

1137. **Napoleonove rezine.**

Stepaj v kotlički 3 cela jajca, 2 rumenjaka in 7 žlic sladkorja tako dolgo s šibico, da se vse speni, potem prideni 14 dek olupljenih, na drobne rezance zrezanih ter s sladkorjem praženih mandljev in 7 dek moke, namaži to za prst debelo po namazani ploči; ko je pecivo že pečeno,

ga zreži na rezine, katere postavi še za nekaj časa v pečico. Potem jih nadevaj z mezgo ter stisni po 2 in 2 skupaj.

1138. **Orehove rezine.**

Mešaj 6 rumenjakov z desetimi dekami sladkorja; potem prideni sneg dveh beljakov, 10 dek stolčenih orehov, 4 deke žemeljnih drobtin, 5 dek nastrgane šokolade in malo stolčenega janeža. To speci v dolgem, namazanem módlu ter zreži pecivo na rezine, katere posipaj s sladkorjem.

1139. **Lešnikovi, polžki** (Haselnussbusserln).

Zmešaj 21 dek sladkorja s tremi rumenjaki, prideni še 9 dek stolčenih lešnikov in malo nastrganih limonovih olupkov; polagaj kepice tega testa v obliki polžkov na namazano pločo in jih speci.

1140. **Piškotni loki.**

Mešaj 7 žlic sladkorja s štirimi rumenjaki, potem prideni sesekljanih limonovih olupkov, štirih beljakov trdi sneg in 12 dek moke; to razmaži pol prsta debelo na namazano pločo. Ko je pecivo na pol pečeno, ga zreži na 2 prsta široke in 10 *cm* dolge krpice (bleke), katere deni nazaj v pečico, da se speko docela. Potem jih jemlji posamezne iz pečice ter jih zapogni črez módel ali valjar.

1141. **Janeževi loki.**

Naredi testo kakor za piškotne loke (gl. št. 1140.), devaj z žlico podolgaste kupčke na namazano pločo ter jih razravnaj, da bodo povsod jednako debeli. Glej tudi, da bo vsak za prst oddaljen od druzega. Potresi jih z janežem in jih speci. Potem zapogni še vroče črez módel ali valjar.

1142. **Rumovi loki.**

Zmešaj 3 rumenjake s toliko sladkorja, kot tehtajo 3 jajca; potem prideni sneg treh beljakov, malo ruma in isto težo moke kot sladkorja. Potem devaj zopet kupčke testa na namazano pločo ter jih razravnaj. Posipaj jih povrhu s sladkorjem in na rezance zrezanimi mandlji in jih speci. Pečene zapogni črez módel.

1143. **Rumove rezine.**

Mešaj eno uro 3 beljake in toliko sladkorja, kolikor tehtajo 3 jajca. Potem prideni 2 rumenjaka, toliko moke kot tehtata 2 jajci in dve žlici ruma. Ražmaži to testo po ploči, potresi ga s sladkorjem in na rezance zrezanimi mandlji ter ga speci v bolj hladni pečici. Pecivo razreži potem na podolgaste rezine.

1144. **Šokoladni polžki.**

Mešaj 14 dek sladkorja s štirimi rumenjaki ter prideni 7 dek olupljenih, stolčenih mandljev, 7 dek nastrgane šokolade in 7 dek moke. Naposled primešaj še sneg enega beljaka; polagaj z žlico kupčke tega testa na pločo, namazano z voskom, ter jih speci.

1145. **Šokoladne kocke.**

Umešaj 14 dek sladkorja s petimi jajci; prideni potem 14 dek moke in speci to v dolgem modlu. Nato zreži pecivo na kocke, katere potikaj z vilicami v šokoladni led (gl. št. 1005.) ter jih deni potem za par minut na mrežo v pečico, da se osuše.

1146. **Šokoladni loki.**

Zmešaj 14 dek sladkorja s štirimi rumenjaki in sedmimi dekami v pečici na ploči izmehčane šokolade; pozneje pri-

deni sneg štirih beljakov in 10 dek moke ter postopaj nadalje kakor pri piškotnih łokih. (Gl. št. 1140.)

1147. **Čaše.**

Odgrni ob pomarančo 14 dek sladkorja, katerega stolci in mu primešaj 7 rumenjakov in mešaj to 3 četrt ure. Nato prideni 8 dek najfinejše presejane moke ter sneg štirih beljakov. Razmaži to testo za nožev rob debelo po dobro namazani ploči in speci pecivo, ki mora biti lepo svitlorumeno, ko ga vzameš iz pečice. Zreži ga takoj na 9 *cm* dolge kosce; postavi pločo še za par trenotkov v pečico, jemlji iz nje vsak posamezen kosec, navij ga urno na majhen valjarček, kakoršnega imajo otroci, in sicer tako, da prideta roba precej drug preko druzega. Drži ju tako dolgo, da se pecivo, ki ima obliko široke cevi, strdi. Potem snemi cev z valjarčka in jo postavi na gorko, da ti ostane suha in trda. Ko so vse cevi narejene, dostavi vsako na nazobčkano papirnato skledico; tako daš cevi dno in napraviš iz nje čašo. Te čaše napolni prav do vrha s spenjeno smetano, kateri primešaj dovelj vanilijevega sladkorja, postavi čaše — seveda s skledicami vred — na krožnik, ki naj bo pregrnjen z lepim prtičem ter jih daj na mizo.

1148. **Indijanski krofi** (Indianerkrapfen).

Naredi testo kakor za piškotne zvitke (gl. št. 1130.), izreži z obodcem krofe ter jih speci. Potem jih v sredi z nožem izdolbi, a pazi, da jih ne prevotliš. Nadevaj jih s spenjeno smetano ali z vanilijevim kremom, stisni po 2 in 2 skupaj, potekni z vilicami v šokoladni ļed ter jih deni za par minut v pečico na mrežo, da se osuše.

1149. **Sladkorni kołač.**

Mešaj pol *kg* sladkorja s petimi celimi jajci in nastrganimi limonovimi olupki; prideni še četrt *kg* drobno

sesekljanih mandljev. To razmaži po ploči, namazani z voskom ter postavi kolač v pečico. Ko je napol pečen, ga zreži na podolgaste rezine, katere pomaži s kurjim peresom, pomočenim v vodo, deni vsaki rezini na sredo pol mandlja ter jih postavi nazaj v pečico, da se spekó docela.

1150. **Sladkorne prestice.**

Zgneti v testo 14 dek sladkorja, 7 dek mandljev, 7 dek moke, malo janeža in toliko rumenjakov, da bo testo bolj mehko; naredi iz tega prestice, katere pomaži z vodo, posipaj s sladkorjem ter jih speci.

1151. **Francoske rezine.**

Zmešaj 7 žlic sladkorja s petimi rumenjaki; potem prideni 7 dek v pečici na ploči zmehčane šokolade, nastrganih limonovih olupkov, 14 dek sesekljanih, neolupljenih mandljev, trd sneg petih beljakov in pest kruhovih drobtin, katere poškropi z dobrim vinom. To testo razmaži za prst debelo po namazani ploči; spečeno zreži na podolgaste rezine, namaži jih z mezgo ter stisni po 2 in 2 skupaj. Ako hočeš, jih prevleci tudi z belim ledom.

1152. **Ingverjeve ploščice.**

Mešaj pol ure 14 dek sladkorja, 1 rumenjak in 1 celo jajce; potem prideni 14 dek moke in stolčenega ingverja, kolikor ugaja tvojemu okusu. Zgneti iz tega testo, pusti ga počivati par ur; potem ga zvaljaj za nožev rob debelo, izreži z majhnimi modelčki različne oblike, katere speci v malo vroči pečici.

1153. **Dišavne ploščice.**

Mešaj četrt ure četrt *kg* sladkorja in sneg dveh beljakov; potem prideni četrt *kg* neolupljenih, stolčenih mandljev,

nastrganih limonovih olupkov, cimeta, stolčenih dišečih klinčkov in muškatovega oreha ter naposled 4 deke moke; zvaljaj zopet testo za nožev rob debelo, izreži ploščice ali krofe, katere speci na ploči, namazani z voskom.

1154. **Norimberški popernjak** (Nürnberger Pfefferkuchen).

Razmotaj v kotličku 5 rumenjakov, 4 beljake in 14 žlic sladkorja; postavi kotliček v vročo vodo ter raztepaj tako dolgo jajca in sladkor, da se zgosti. Nato vzemi kotliček iz vode, a raztepaj še vedno tekočino, dokler se ne shladi, na kar prideni cimeta, ingverja, dišečih klinčkov, vsacega 2 deki, malo limonovega soka, sesekljanih limonovih olupkov, 14 dek stolčenih in 14 dek na rezance zrezanih mandljev, 5 dek drobno zrezanega citronata, 7 dek pšenične in 7 dek krompirjeve moke. To testo namaži za mezinec debelo na podolgaste, 3 prste široke kosce oblata, položi po vrhu par olupljenih, razpolovljenih mandljev ter speci popernjak na ploči. Lahko ga tudi prevlečeš z vodnim ledom.

1155. **Medeni kruh.**

Zavri pol *kg* medu; potem ga potegni na stran ter ga mešaj, da se skoraj ohladi, nakar mu prideni četrt *kg* ržene moke, 12 gramov stolčene pepelike ali lugaste soli (Pottasche), ter pusti to testo na gorkem shajati. Nato prideni še četrt *kg* ržene moke, malo janeža, stolčenega ingverja, 2 rumenjaka in 3 žlice sladkorja, deni testo za dva prsta debelo v podolgast, dobro s surovim maslom namazan model ter ga speci v dobro razžarjeni pečici.

1156. **Medenjak** (Lebkuchen).

Zavri pol *kg* medu ter mu primešaj takoj četrt *kg* stolčenega sladkorja in pol *kg* pšenične moke in pusti to počivati črez noč. Naslednjega dne prideni 2 jajci, gneti testo

pol ure, potem prideni 5 gramov v francoskem žganju (Franzbranntwein) stopljene pepelike, 8 gramov cimeta, 7 gramov dišečih klinčkov, malo ingverja, muškatovega oreha in belega popra in 12 dek neolupljenih, debelo sesekljanih mandljev. Nato gneti testo še pol ure. Potem ga zvaljaj za prst debelo, deni ga na pločo, namazano s surovim maslom ter ga speci v vroči pečici. Ko je medenjak pečen, ga prevleci povrhu z gosto kuhanim sladkorjem, in ko se led strdi, zreži pecivo na podolgaste kosce.

1157. **Medenjakovi kolački.**

Mešaj 5 žlic sladkorja z dvema rumenjakoma ter prideni počasi 2 decilitra mrzlega medu, precej cimeta, stolčenih dišečih klinčkov, nastrganih pomarančnih olupkov in toliko pšenične moke, da narediš lahko precej trdo testo, katero zvaljaj, izreži iz njega kolačke, pomaži jih z beljakom ter jih speci.

1158. **Pecivo k čaju.**

Mešaj pol ure 7 celih jajec, 12 gramov jelenove soli (Hirschhornsalz), šibico stolčene vanilije, in pol *kg* stolčenega sladkorja; potem prideni pol *kg* moke in mešaj to še pol ure, nakar pokrij testo, da ne bo prišel zrak do njega ter ga pusti počivati 24 ur. Naslednjega dne pa primesi še pol *kg* moke, zvaljaj testo za nožev rob debelo, izreži z modelčki različne oblike, katere speci na namazani ploči. To pecivo je jako hitro pečeno, zato pazi, da se ti ne sežge. Hraniš ga lahko pol leta.

1159. **Šibice k vinu.**

Mešaj 7 žlic sladkorja z enim jajcem in enim rumenjakom; potem prideni 7 dek mandljev, 4 deke rozin, polovice limone olupke, vse drobno sesekljano, malo stolčenega cimeta in dišečih klinčkov ter naposled 14 dek moke.

Naredi iz testa kakor prst dolge šibice, katere speci na ploči, namazani z voskom. Potem jih pomoči v kuhan sladkor ter jih deni na mrežico, da se osuše.

1160. **Škofov kruh.**

Mešaj pol ure 30 dek sladkorja s šestimi rumenjaki, potem primešaj šestih beljakov trd sneg, 12 dek izbranih in opranih rozin, ravno toliko podolgasto zrezanih, neolupljenih mandljev, nastrganih pomarančnih olupkov in 30 dek presejane moke. Deni testo v podolgast módel, namazan s surovim maslom ter peci kruh počasi v malo vroči pečici. Potem ga zvrni ter ga načni šele naslednjega dne.

1161. **Janežev kruh.,**

Mešaj 21 dek sladkorja s petimi rumenjaki in prideni potem petih beljakov sneg, malo stolčenega janeža in 15 dek moke; iz tega testa naredi štruco, katero speci v podolgastem modlu.

1162. **Janežev suhar** (Zwieback).

Stepaj v kotlički 6 rumenjakov, 1 jajce in 20 dek sladkorja. Ko se začne to peniti, prideni stolčenega janeža in 28 dek moke; napravi iz tega ozko in dolgo štruco, katero počasi speci. Potem jo zreži na rezine, ki jih opraži na ploči.

1163. **Francoski suhar.**

Stepi 10 beljakov v sneg, kateremu prideni 10 rumenjakov in pol *kg* presejanega sladkorja ter mešaj to pol ure; potem prideni hitro 21 dek najlepše moke, namaži módel s surovim maslom in deni testo vanj. Suhar posipaj povrhu s sladkorjem in ga peci v ne prevroči peči 10—12 minut. Potem ga zreži na rezine in ga še nekoliko opeci.

1164. **Šokoladni kruh.**

Mešaj četrt *kg* sladkorja z osmimi rumenjaki ter prideni potem četrt *kg* sesekljanih mandljev, prav toliko nastrgane šokolade, 8 gramov cimeta, četrt *kg* moke ter sneg osmih beljakov. To zgneti v štruco, katero speci v podolgastem módlu.

Ali: Stepaj v kotličku s šibico 14 dek sladkorja, malo vanilije in 4 jajca. Potem prideni 15 dek nastrgane šokolade, 4 deke sesekljanih mandljev ali lešnikov in 7 dek moke ter speci štruco v namazanem modlu.

1165. **Mandljev kruh.**

Mešaj 4 rùmenjake s štirinajstimi dekami sladkorja ter primešaj potem 10 dek olupljenih, na rezance zrezanih mandljev, malo stolčene vanilije, sneg štirih beljakov in 12 dek moke. Zgneti testo v štruco ter jo speci v namazanem módlu.

1166. **Orehov kruh.**

Umešaj ravno tako rumenjake in sladkor kakor za mandljev kruh; potem pa prideni 14 dek sesekljanih orehov, sneg štirih beljakov, nastrganih limonovih olupkov in par pesti kruhovih drobtin. Speci kruh v módlu ter ga potem zvrni.

1167. **Lešnikov kruh.**

Naredi ga tako kot orehovega, samo orehe zameni z lešniki.

1168. **Amerikanski kruh.**

Stepaj v kotličku 5 jajec s toliko sladkorja kolikor tehtajo 4 jajca, dokler ne začne to šumeti. Potem prideni

moke toliko, kolikor tehtajo tri jajca, in speci kruh v dolgem módlu. Naslednjega dne pa ga prereži, nadevaj ga z marelično mezgo ter ga prevleci s sadnim ledom.

1169. **Sadni kruh.**

Mešaj 14 dek sladkorja z osmimi rumenjaki ter prideni 6 dek z beljakom stolčenih lešnikov, 6 dek opranih in izbranih rozin, 8 dek na rezance zrezanih mandljev, nastrganih limonovih olupkov, 5 dek ukuhanih, na rezance zrezanih orehov, sneg osmih beljakov in 21 dek moke. To dobro zmešaj in deni testo v podolgast, s surovim maslom namazan in z mandlji posipan módel ter speci štruco.

Ali: Prideni prejšnjemu testu še 8 dek na rezance zrezanih fig, ravno toliko datljev in 2 žlici ruma ter ga speci kakor prej.

Pecivo iz beljakov.

1170. **Španski sneg** (Spanische Windmasse).

Kadar delaš španski sneg, pazi, da uporabljaš sveža jajca in suh, presejan sladkor. Sladkorja vzemi toliko, kolikor tehtajo jajca, katerih beljake uporabljaš, ali pa rajše malo več, sicer se ti sneg razleze. Tudi ga moraš tako dolgo stepati, da bo jako trd. Pecivo iz španskega snega peci na ploči, namazani z voskom ter malo posipani z moko. Pazi tudi, da ne bo pečica ali peč prevroča. Pecivo vzemi iz nje, ko se ž njo vred ohladi in kuriš peč že drugič, da se ploča, na kateri je pecivo, iznova segreje.

Navadni španski sneg. Stepaj 6 beljakov tako dolgo v kotličku s šibico (Schneerute), da se ti izpremene v jako trd sneg, tako da bo stala žlica v njem ter da ti ne pade iz kotlička, ako ga obrneš. Potem pridevaj urno presejanega sladkorja, s katerim stolci tudi malo vanilije. Sladkorja vzemi toliko, kolikor tehtajo jajca. Srednjeveliko jajce tehta približno 5 dek, torej za 5 beljakov vzemi 25 dek t. j. četrt *kg* sladkorja.

Španski sneg z vlečenim sladkorjem. Kuhaj 35 dek sladkorja tako dolgo z veliko skodeljico vode, da se potegne ter ga izčisti (gl. št. 769.), potem ga odstavi. Stepi iz petih beljakov sneg in mu prideni še vroč sladkor, a mej

tem sneg vedno stepaj. Pecivo iz vlečenega sladkorja treba peči v bolj vroči pečici, zato pa ostane tudi bolj krhko in se dalje časa ohrani.

1171. **Španske kepice** (Spanische Winde).

Naredi iz petih beljakov trd sneg, primešaj mu četrt *kg* presejanega sladkorja ter ga devaj v zavitek (škarnicelj), ki naj ima spodaj za prst veliko luknjico, in pretlači skozi to na pločo, namazano z voskom, kupčke ali kepice, katere rumenkasto zapeci ter jih pusti v pečici, da se v njej ohladé. Potem segrej iznova pločo ter vzemi kepice ž nje. — Mesto skozi zavitek, devlješ kepice tudi lahko z žlico na pločo.

1172. **Snežni obročki.**

Naredi navadni španski sneg (gl. št. 1170.), primešaj mu 5 dek na drobne rezance zrezanih mandljev ter stiskaj ta sneg skozi zavitek v obliki obročkov na namazano pločo. Peči jih moraš v malo vroči pečici, da se bolj posušé kot spekó.

1173. **Snežni kifelci.**

Naredi sneg, kakor za snežne obročke, spuščaj ga skozi zavitek (škarnicelj), ki ima spodaj za prst veliko luknjico v obliki kifelcev, na namazano pločo. Povrhu jih posipaj s sesekljanimi mandlji ter jih speci.

1174. **Indijanski krofi iz španskega snega.**

Stepi 5 beljakov v trd sneg ter mu primešaj 35 dek presejanega sladkorja in malo stolčene vanilije. Potem stisni skozi zavitek na papir ta sneg v obliki kepic, ki so tako velike kot navadni krofi. Papir položi na mokro desko, ka-

tero postavi v pečico. Tako se ti kepice zgoraj zapekó, oziroma strdijo, spodaj pa ostanejo mehke. Ko se ohlade, jih vzemi s papirja, izstrgaj s spodnje strani ves mehki sneg ter jih deni na rešeto, da se tudi znotraj osuše. Potem jih prevleci polovico s šokoladnim ledom, nadevaj jih, ko se osušé, s spenjeno smetano ali s kremom ter stisni enega belega in enega črnega skupaj.

1175. **Ledene kepice.**

Primešaj trdemu snegu treh beljakov 20 dek presejanega sladkorja in mešaj to tako dolgo, da postane podobno ledu. Potem prideni žlico moke, nastrganih limonovih in pomarančnih olupkov, 7 dek olupljenih, na rezance zrezanih mandljev in 2 deki sesekljanih pistacij. Zmešaj to rahlo, izreži iz oblatov majhne kroge, položi jih na pločo, deni na vsacega kepico tega snega ter jih potem speci v pečici.

1176. **Jabolčne kepice.**

Speci 5 precej velikih jabolk ter jih pretlači skozi sito. Prideni jim potem 1 beljak in 42 dek presejanega sladkorja, obloži skledo z ledom ali snegom in mešaj jabolka in sladkor tako dolgo, da se vse strdi, kar traja 1—2 uri. Potem pokladaj ta sneg z žlico na papir ter speci, oziroma posuši kepice v pečici.

1177. **Mandljevi polžki** (Mandelbusserln).

Trdemu snegu treh beljakov primešaj 21 dek presejanega sladkorja, nastrganih limonovih olupkov ali vanilije in četrt *kg* neolupljenih sesekljanih mandljev. To devaj z žlico v obliki polžkov, ali pretlači skozi zavitek (škarnicelj) na pločo, namazano z voskom ter speci polžke.

Ali: Praži s sladkorjem 10 dek na drobne rezance zrezanih mandljev ter jih primešaj snegu dveh beljakov; prideni tudi 10 dek sladkorja in speci iz tega male kepice na ploči, namazani z voskom.

1178. **Mandljeve šibice.**

Stolci dobro v možnarju 28 dek olupljenih mandljev z dvema beljakoma; to pogneti z enaindvajsetimi dekami sladkorja v testo, naredi iz njega šibice, pomaži jih z belim ledom ter jih speci na ploči, namazani z voskom.

1179. **Mandljevi loki.**

Mešaj 28 dek presejanega sladkorja, 28 dek na drobne rezance zrezanih mandljev in 6 beljakov tako dolgo na žerjavici, da se to zgosti. Potem namaži ploščo z voskom, položi nanjo 2 prsta široke in kakih 12 *cm* dolge kosce oblatov, namaži na te oblate urno z mokrim nožem pripravljeno zmes, speci pecivo v malo vroči pečici ter zapogni še vroče kosce črez valjar.

Ali: Mešaj pol ure pol *kg* presejanega sladkorja in sneg petih beljakov. Potem prideni pol *kg* sesekljanih mandljev, nastrganih limonovih olupkov in soka ter zmešaj to dobro. Namaži zmes na oblate, katere položi na gorke, z voskom namazane okrogle modle ter speci loke v pečici. Ako nimaš tacih modlov, pa speci pecivo na ravni ploči ter ga potem zapogni črez kaj druzega.

1180. **Mandljevi kifelci.**

Osuši 18 dek poparjenih, olupljenih ter zmletih mandljev v pečici na papirju ter jih zmešaj s snegom dveh beljakov, kateremu prideni tudi 14 dek presejanega sladkorja. Potem deni na desko malo sladkorja, zgneti mandlje, sneg in sladkor v testo, napravi iz njega majhne kifelce, katere speci na ploči, namazani z voskom.

1181. **Rjavi mandljevi krofi.**

Primešaj snegu šestih beljakov 15 dek neolupljenih, drobno sesekljanih mandljev, 15 dek presejanega sladkorja, cimeta, dišečih klinčkov, limonovih olupkov, 7 dek nastrgane šokolade in 2 deki z rumom poškropljenih drobtin; naredi iz tega na pločo okrogle kepice, speci jih in — ako hočeš — jih prevleci potem z ledom.

1182. **Mandolini.**

Sesekljaj debelo 14 dek neolupljenih mandljev ter jih primešaj snegu dveh beljakov, kateremu prideni tudi 14 dek sladkorja in naposled 7 dek moke. Zreži testo na majhne kosce, katere zvaljaj z rokami na prst dolge in prst debele šibice, deni jih na namazano pločo in jih rjavo zapeci.

1183. **Turški med** (Mandoletti).

Primešaj trdemu snegu dveh beljakov 28 dek sladkorja, 6 dek olupljenih mandljev, 8 dek lešnikov, 6 dek datljev in 6 dek orehov, vse zrezano na drobne rezance ter sesekljanih limonovih in pomarančnih olupkov. Namaži to za prst debelo na podolgaste kosce oblatov, vrhu deni zopet oblate ter peci mandoletti le malo časa, ker morajo ostati znotraj mehki.

1184. **Pinolni polžki.**

Primešaj snegu dveh beljakov 14 dek presejanega sladkorja, soka pol limone, malo vanilije in 14 dek obrisanih, razpolovljenih (črez pol prerezanih) pinol. To zmes devaj z žlico v obliki polžkov na namazano pločo ter jih speci v malo vroči pečici, potem ko že nehaš kuriti.

1185. **Orehove kepice.**

Primešaj trdemu snegu petih beljakov četrt *kg* presejanega sladkorja in četrt *kg* sesekljanih orehov; naredi iz tega majhne kepice na pločo, namazano z voskom, deni v sredo vsake kepice pol oreha ter jih speci v malo vroči pečici.

1186. **Orehove šibice.**

Mešaj 28 dek presejanega sladkorja, malo stolčene vanilije, žlico marelične mezge (zolzna) in 2 beljaka; ko se zgosti, prideni 28 dek sesekljanih orehov, zgneti to s sladkorjem v testo, zreži ga na majhne kosce, zvaljaj na prst dolge in prst debele šibice, katere prevleci z belim ledom ter jih speci.

1187. **Lešnikove šibice.**

Naredi jih tako kakor mandljeve ali orehove. (Gl. št. 1178. in 1186.)

1188. **Lešnikove kepice.**

Primešaj trdemu snegu dveh beljakov 14 dek v možnarju stolčenih lešnikov, 14 dek sladkorja in malo vanilije, pokladaj kepice te zmesi na namazano pločo, katero postavi v malo vročo pečico, da se kepice strdijo in zarumené.

Ali: Mešaj pol ure 14 dek sladkorja z dvema beljakoma in žlico limonovega soka ter prideni potem 14 dek z beljakom stolčenih lešnikov; naredi iz tega na oblate kepice, kolačke ali obročke ter jih speci.

1189. **Vanilijeve kepice.**

Naredi iz treh beljakov trd sneg, prideni mu 17 dek sladkorja in precej stolčene vanilije ter mešaj to pol ure.

Potem devaj sneg v kepicah na namazano pločo, posipaj jih s sladkorjem ter jih speci.

1190. **Kavni polžki.**

Kuhaj 38 dek sladkorja tako dolgo s šestimi žlicami močne črne kave, da se zelo zgosti. Nato stepi iz štirih beljakov trd sneg, primešaj mu vreli sladkor in pest drobno zrezanih orehov ter stepaj to še tako dolgo, dokler se popolnoma ne ohladi in zgosti. Zmes devaj z žlico v obliki polžkov na pločo, namazano z voskom, ter jo speci na srednjehudem ognju.

1191. **Zavita jabolka.**

Duši majhna olupljena, cela jabolka s sladkorjem, cimetom in malo vode; pazi pa, da ostanejo cela. Izkroži jim peške, napolni globino z mezgo, povaljaj jabolka v španskem snegu ter jih speci.

1192. **Šokoladne kepice.**

Primešaj snegu treh beljakov 21 dek sladkorja, malo vanilije in 15 dek nastrgane, v pečici zmehčane šokolade; to devaj v kepicah na pločo, namazano z voskom, pusti jo nekaj časa stati na hladu, in jo postavi šele potem v malo vročo pečico.

Ali: Napravi sneg kakor prej, primešaj mu sladkorja, vanilije, šokolade in 15 dek drobno sesekljanih mandljev; devlji kepice na namazano pločo, katero postavi takoj v ne prevročo pečico.

Mesto mandljev vzameš tudi lahko orehe ali lešnike.

1193. **Šokoladni kolački.**

Zmešaj četrt *kg* sladkorja s četrt *kg* neolupljenih, sesekljanih mandljev in z osemnajstimi dekami nastrgane

šokolade; prideni potem sneg treh velikih beljakov ter zvaljaj to na deski, katero posipaj dobro z sladkorjem in moko. Potem izreži z obodcem kolačke, katere speci na ploči, namazani z voskom.

1194. **Šokoladne šibice.**

Zgneti v testo četrt *kg* sladkorja, 7 dek nastrgane šokolade in 1 beljak; zvaljaj testo v šibice, katere speci na namazani ploči.

1195. **Limonove kepice.**

Primešaj snegu dveh beljakov 14 dek presejanega sladkorja in sok ene limone ter mešaj to pol ure. Potem prideni še nastrganih limonovih olupkov in 7 dek sesekljanih, olupljenih mandljev; devaj na oblate majhne kepice ter jih speci v malo vroči pečici.

1196. **Cimetove šibice.**

Stolci v možnarju 15 dek neolupljenih mandljev in 30 dek presejanega sladkorja s tremi beljaki; potem prideni temu cimeta in 10 dek moke, zvaljaj testo na deski, posipani s sladkorjem, zreži ga na prst debele in prst dolge šibice, katere pomaži z belim ledom ter jih speci.

1197. **Hranljivi piškoti** (Geduldbisquiten).

Primešaj trdemu snegu petih beljakov 28 dek presejanega sladkorja, malo stolčene vanilije in 20 dek presejane moke. Potem naredi zavitek (škarnicelj), da bo imel spodaj za grah veliko luknjico, deni vanj nekaj tega testa ter stiskaj na pločo, pokrito s papirjem, kake 4 *cm* dolge piškote, ki naj bodo na obeh koncih bolj široki, v sredi pa zoženi, tako da bodo imeli obliko 8. Te piškote suši

2 uri v gorki sobi, potem jih šele speci v jako hladni pečici. Hraniš jih lahko jako dolgo.

1198. **Sadni krofi.**

Prideni snegu štirih beljakov 21 dek stolčenega sladkorja ter mešaj to eno uro. Potem pa prideni še 14 dek olupljenih, na drobne rezance zrezanih mandljev, naredi iz tega majhne kepice na namazano pločo, v sredo vsake kepice pa deni ukuhano črešnjo ali košček kakega druzega sadja.

1199. **Sladkorne ploščice.**

Primešaj snegu enega beljaka 21 dek presejanega sladkorja ter nastrganih limonovih ali pomarančnih olupkov, ali stolčene vanilije, zvaljaj testo, — ako se ne dá valjati, prideni še sladkorja, — ter izreži z modelčki različne oblike, katere speci na pločí, namazani z voskom, in sicer v jako malo vroči pečici.

1200. **Ledeni kolački ali sladkorčki** (Eis-Zelteln).

Melisni. Zmešaj 28 dek stolčenega sladkorja z osmimi žlicami vode in 1 žlico melisnega cveta (Melissengeist) ali nekoliko kapelj melisnega olja; prideni tudi četrtinko beljaka in soka četrt limone. Potem deni polovico te zmesi v rumeno (mesingasto) ponev, in mešaj to tako dolgo na žerjavici, da se dobro segreje, zavreti pa ne sme. Ta sladkor kapaj vroč na pločo namazano s surovim maslom, na papir ali oblate. Ako se ti začne sladkor trditi, prideni žlico vode ter ga še malo pogrej. Ko porabiš prvo polovico sladkorja, segrej še druzega ter naredi melisne sladkorčke. Ploče ni treba niti v pečico postavljati, ker se sladkorčki tudi na zraku strdijo.

Pomarančni ali limonovi. Odrgni limono ali pomarančo ob 14 dek sladkorja, posuši ga in stolci ter ga mešaj z

enim beljakom in limonovim ali pomarančnim sokom, da se spremeni v led. Iz tega naredi majhne kupčke na oblate ali papir ter jih posuši v prav malo gorki pečici.

Za **malinove sladkorčke** primešaj stolčenemu sladkorju in beljaku toliko malinovca, da bo imel led rožnato barvo; sicer delaj kakor prej.

Tako narediš tudi lahko **vanilijeve sladkorčke,** ako primešaš štirinajstim dekam sladkorja in beljaku stolčene vanilije, ali **šokoladne**, ako prideneš sladkorju in beljaku malo limovega soka in nastrgane, v pečici zmehčane šokolade i. t. d.

Pecivo iz tekočega testa.

1201. **Cevke** (Hohlhippen).

Razmotaj v loncu 3 rumenjake, 3 žlice sladkorja, malo stolčene vanilije, 5 žlic moke in pol litra sveže sladke smetane (Obers) ali mleka. Testo mora biti tekoče kakor za kápanko (Eingetropftes). Potem razgrej v to namenjene klešče, obriši jih s papirjem, pomočenim v stopljeno maslo ter deni v sredo plošče žlico pripravljenega testa, stisni klešče ter jih drži nad ognjem. Če je priteklo kaj testa iz klešč, ga z nožem ostrgaj. Ko si držala klešče prav malo časa na obeh straneh v ognju, jih potegni k sebi, odpri jih in ako se je testo že lepo rumeno speklo, ga z nožem pri eni strani odloči ter ga navij na recelj od kuhalnice ali na kako drugo okroglo palčico, tako da se ti naredi lepa cevka. Pri tem treba neke ročnosti in urnosti. Ako se ti pecivo ohladi, ga ne moreš več lepo zviti in se ti bode zlomilo. Če se ti testo preveč prime klešč, je to znamenje, da je premalo mastno, zato prideni malo kisle smetane ali surovega masla. Ako se pa ne da zvijati, je premalo sladko; v tem slučaju primešaj še sladkorja. Cevke hrani na gorkem suhem prostoru, da ti ostanejo lepo krhke.

1202. **Zavitki (škarniceljni).**

Naredi testo kakor za cevke in ga ravno tako speci, a potem ga še vročega navij na koren ali na majhen lesen

stožec (Kegel), da dobiš obliko zavitka (škarniclja.) — Cevke in zavitke daj h kremu, spenjeni smetani ali sladoledu.

1103. **Stružki** (Hobelspäne).

Mešaj pol ure 3 jajca s šestimi žlicami sladkorja; prideni potem polagoma 15 dek moke in vlivaj skozi zavitek (škarnicelj), ki ima spodaj za prst veliko luknjico, to testo na pločo, namazano s surovim maslom v obliki dolgih, prst širokih pramov ali prog, posipaj jih z janežem ter postavi pločo v pečico. Kakor hitro se ti speče eden teh pramov, ga vzemi s plošče ter ga navij urno še vročega na okrogel recelj kuhalnice (kakor oblanje), ter ga pusti tako dolgo na njej, da se ohladi. Potem ga snemi s kuhalnice in navij zopet druzega. Tako delaj, dokler imaš kaj pramov.

Ali: Umešaj četrt litra kisle smetane z dvajsetimi dekami moke, šestimi žlicami sladkorja in žlico ruma ter naredi stružke kakor prej.

1204. **Karlovarski oblati.**

Razmotaj v loncu 1—2 rumenjaka, pol litra moke, pol litra kisle smetane in 2 žlici sladkorja. Iz tega testa speci v kleščah oblate, kakor za cevke; a ne zvijaj jih, temveč pusti ravne. Že prej pa stolci v možnarju sladkorja in vanilije; — ako hočeš, primešaj tudi malo olupljenih mandljev, katere tudi prav drobno stolci. Pomaži potem oblat na eni strani s stopljenim surovim maslom, posipaj ga dobro s sladkorjem, z vanilijo in mandlji ter pokrij to z drugim, tudi s surovim maslom namazanim oblatom. Nato deni ta dva oblata zopet v klešče, katere stisni, da se sladkor stopi in se oblata dobro sprimeta, nakar vzemi gotov oblat iz klešč ter ga deni pod kako pločo, da se ti ne skrivi. Oblate hrani na suhem v kaki škatlji. Mej sladkor zmešaš tudi lahko mesto stolčenih mandljev malo nastrgane šokolade.

1205. **Vafli** (Waffeln).

Razmotaj dobro 4 rumenjake, 3 in pol žlice sladkorja, malo stolčene vanilije, 3 in pol decilitra sveže sladke smetane (Obers), 7 dek moke in 7 dek stopljenega surovega masla ter prideni naposled sneg štirih beljakov. Potem deni klešče za vafle v ogenj; ko se dobro segrejejo, jih odpri, izbriši jih ter namaži s kurjim peresom s stopljenim maslom na obeh straneh. Nato deni 3 žlice testa na železno ploščico, stisni klešče ter jih drži nekaj časa v ognju; tudi jih enkrat obrni, da se vafel na obeh straneh jednako zarumeni. Črez par minut vzemi klešče iz ognja, odpri jih, in ako je vafel že lepo rumen, ga odloči z nožem ter ga vzemi iz klešč, katere pomaži iznova z maslom ter deni zopet vanje 3 žlice testa. Gotove vafle pokladaj drug na druzega ter jih hrani na gorkem ter suhem prostoru.

Z mandlji. Napravi testo kakor prej, a primešaj mu še 7 dek prav drobno stolčenih mandljev ter peci vafle prav tako kakor prejšnje.

Sladkornine.

1206. Posladkorjeni mandlji.

Kuhaj pol *kg* sladkorja tako dolgo s četrt litrom vode, da se potegne, ko kane od žlice. Mej tem pa tudi segrej pol *kg* neolupljenih, obrisanih mandljev. Odlij polovico sladkorja v drugo posodo, v ostali sladkor pa stresi gorke mandlje ter jih na ognju mešaj, dokler se jih ne prime ves sladkor ter se ne osuše. Nato prilivaj počasi ostali sladkor, dokler ga je kaj in vedno mešaj. Ko se zadnjikrat osuše, jih posipaj s stolčenim sladkorjem, premešaj jih še enkrat, potem pa jih stresi na kako pločo ali na sito, pokrij jih ter jih pusti, da se ohlade.

1207. Posladkorjeni lešniki.

Izberi lepe, velike lešnike, olupi jim z majhnim nožičem rjavo kožico, potem pa jih deni v kuhan sladkor kakor mandlje. (Gl. št. 1206.)

1208. Posladkorjeni kostanji.

Kuhaj pol *kg* sladkorja s tremi decilitri (t. j. 24 žlic) vode; ko se začne vleči, ga pusti vreti še nekaj časa. Nato vtakni tenko leseno palčico v mrzlo vodo, pusti jo nekaj časa v njej, a potem jo vzemi iz nje in jo potakni v vreli

sladkor in potem zopet v mrzlo vodo. Nato poskusi, ako se dá sladkor, ki se je prijel palčice, pregrizti, ne da bi se prijel zob ter se lepo odlomi. Ko se to zgodi, je sladkor skuhan do šeste stopinje. — Natakni pečen in olupljen kostanj na tenak, precej dolg klinček in ga pomoči v sladkor, kuhan do šeste stopinje. Vzemi ga zopet ven ter ga malo sukaj, da se ga sladkor povsod prime in se osuši, kar se zgodi kmalu. Kostanj devaj na krožnik ali na pločo, kjer naj se popolnoma osuši.

Tako lahko posladkoriš tudi orehe, hruške, češplje, datlje, jagode, pomarančne krhlje i. dr.

1209. **Sladkornat kostanj.**

Stolci v možnarju 14 dek olupljenih mandljev; ko jih tolčeš, pridevaj počasi kaplje beljaka in sladkorja, tako da porabiš 1 beljak in 14 dek sladkorja, ob katerega odrgni limono ali pomarančo. Vse, kar si stolkla, deni na desko, potreseno s sladkorjem ter pogneti to v testo. Od testa trgaj posamezne kosce, katerim daj obliko kostanjev, povaljaj jih v stolčenem sladkorju ter jih deni v modelčke, nalašč za to pripravljene. Položi jih na pločo, katero deni v gorko peč, da se kostanji osuše. Potem raztepi rumenjak, natakni vsak kostanj na precej dolg klinček, pomoči ga v rumenjak, posipaj s sladkorjem ter ga drži nad žerjavico, da se osuši. Potem zloži kostanje na krožnik na zrezljan papir.

Tako narediš tudi lahko jagode ali maline; treba ti le imeti potrebnih modlov. Ko se maline v modelčkih osuše, jih natakni na klinčke, pomakaj jih v stopljeno košenilijo, posipaj še s sladkorjem ter zapiči klinčke v pesek, da se maline iznova osuše. Potem potegni klinčke iz njih in zamaži luknjice s sladkorjem.

1210. **Salonski sladkorčki** (Salon-Zuckerln).

Kuhaj v kotličku 28 dek sladkorja z osmimi žlicami vode tako dolgo, da se sladkor zgosti in že težko kaplja.

Potem primešaj hitro kakih 5 žlic stolčenega sladkorja, vlij to na pločo, da bo približno za prst visoko, počakaj, da se malo ohladi, na to pa zreži sladkor na štirioglate majhne kosce ali kocke. Ko so te kocke dovolj suhe, jih zavij v barvast, na obeh koncih zrezljan svilnat papir.

Sladkorčkom daš lahko različen okus. Stopi n. pr. sladkor, ko ga deneš kuhati, z jako močno kavo, mesto z vodo. Ali prideni vrelemu sladkorju 7 dek v vroči vodi stopljene šokolade. Tudi lahko odrgneš ob sladkor, ko je še suh, pomarančo ali limono. Rum ali liker pa primešaj sladkorju, ko se že malo ohladi.

Vse te sladkorčke pa tudi lahko prevlečeš s šokolado. V ta namen zmešaj zmehčano šokolado s kuhanim sladkorjem, natakni sladkorčke na klinčke, pomoči jih v šokoladi ter počakaj, da se osuše.

1211. **Prestice iz mezge.**

Zmešaj približno četrt *kg* presejanega sladkorja z dvema žlicama marelične mezge in limonovim sokom, zgneti to v testo, ako treba, prideni še malo sladkorja, zreži testo na majhne kosce, zvaljaj jih, naredi iz njih majhne prestice, katere povaljaj v sladkorju ter jih pusti, da se posuše.

1212. **Kutinove šibice.**

Kuhaj 20 dek pretlačenih dušenih kutin ali jabolk z dvajsetimi dekami sladkorja tako dolgo, da začne to šumeti; potem prideni 5 dek olupljenih, prav drobno sesekljanih in presejanih mandljev, sok ter lupino polovice limone, in deni to testo za prst debelo na pločo. Ko se posuši, zreži sladkor na šibice, katere povaljaj v bolj debelo stolčenem sladkorju.

1213. **Laški marcipan.**

Olupi pol *kg* mandljev, zreži jih na bolj velike rezance ter jih posuši v pečici. Potem deni v kotliček 14 dek stol-

čenega sladkorja ter ga mešaj z leseno žlico pri ognju, dokler se povsem ne stopi, nakar prideni mandlje in jih mešaj tako dolgo, da se zarumené. Namaži to za prst debelo na oblate in pokrij zopet z oblati. Ko se marcipan ohladi in strdi, ga zreži na kosce. — Mesto na oblate namažeš tudi lahko marcipan na porcelanasto pločo, namazano z mandljevim oljem ter položi vrhu drugo, tudi z mandljevim oljem namazano pločo. Ko se osuši, ga zopet zreži na ploščice.

Ali: Stopi v kotličku, kakor prej, 40 dek stolčenega sladkorja, primešaj mu potem četrt *kg* na rezance zrezanih mandljev, 15 dek pistacij, 15 dek rozin, 7 dek pinol, 7 dek drobno zrezanega citronata in soka polovice limone. To namaži zopet za prst debelo na oblate, pokrij marcipan z oblati, in ko se osuši, ga zreži na kosce.

1214. **Mandljevi obročki.**

Skuhaj 21 dek mandljev, olupi jih, posuši in zmelji; prideni jim 35 dek sladkorja in 2 žlici marelične mezge ter zgneti to v trdo testo. Zvaljaj ga za prst debelo, pomaži z ledom (t. j. sneg enega beljaka, zmešan z 10 in pol dekami sladkorja) in izreži iz njega obročke ali kake druge oblike, katere suši nekaj časa v hladni pečici.

1215. **Sladke salami.**

Opraži v kozi 14 dek sladkorja, 21 dek na kosce zrezanih ali celih ter olupljenih mandljev, 7 dek citronata, malo cimeta in dišečih klinčkov. Temu primešaj potem jajčnega snega, da se bo dalo gnesti in toliko košenilije, da bo zmes lepo rudeča. Zvaljaj to z rokami v podolgast, okrogel kos, sličen salami, katerega posipaj s sladkorjem ter posuši v malo gorki pečici. Salamo zreži na tanke listke kakor mesne salami.

1216. **Mandljeve pastile.**

Sesekljaj 15 dek mandljev s kožo vred; potem postavi v kozici k ognju 2 žlici sladkorja; ko bode rjav, mu primešaj mandlje in odstavi posodo, da se sladkor in mandlji ohladé. Nato stolci to v možnarju, prideni še 8 dek sladkorja in 2 žlici kuhane sveže smetane, zgneti vse v testo, iz katerega naredi krogljice. Prevleci jih s šokoladnim ledom in jih deni na mrežo, da se osuše.

Sladoled (Gefrorenes).

1217. **Splošne opombe.**

Ako hočeš delati sladoled, moraš imeti najprej bolj ozek, a globok škaf z majhno odprtino spodaj, skozi katero lahko izpuščaš vodo od tajajočega se ledu. Na dno tega škafa deni vrsto raztolčenega ledu, potresi ga z rudečo ali navadno soljo in deni nanj dobro izbrisano kositarno (cinasto) ali pločnato (plehnato) pušico, katero potrebuješ v izdelovanje sladoleda. To pušico postavi že uro prej v led, da bo zelo mrzla. Ko je pušica v škafu, jo obloži malodane do vrha z bolj drobnimi kosci ledu; vsako lego pa posipaj z rudečo soljo, s katero nikar ne skopari. Za 1 škaf ledu potrebuješ 1—2 *kg* soli. Posoda mora biti mej tem časom pokrita, da ne pade kaj ledu ali soli vanjo. — Ako hočeš, da tekočina prav urno zmrzne, uporabljaj poleg soli tudi solitar. Pušico napolni približno do polovice s pripravljeno, dobro ohlajeno tekočino, iz katere hočeš napraviti sladoled, vtakni vanjo čisto, leseno kuhalnico ter začni vrteti pušico; s kuhalnico pa mešaj tekočino v pušici. Ko se vse jednakomerno strdi ter je kakor lepo surovo maslo, vzemi sladoled iz pušice ter si pomagaj pri tem z mrzlim mokrim nožem. Ako sladoleda ne potrebuješ takoj, ga shrani v porcelanasti posodi, katera mora stati ves čas v ledu. — Pri pripravljanju sladoleda pa tudi dobro pazi, da vzameš ravno dovolj sladkorja; ako ga je premalo, se napravijo v sladoledu posamezni kosci ledu, ako ga je pa preveč, noče tekočina zmrzniti.

1218. **Vanilijev sladoled.**

Kuhaj nekaj časa pol litra sveže sladke smetane s četrt *kg* sladkorja in 1 deko na majhne kosce zrezane vanilije. Potem razmotaj 9 rumenjakov z malo sveže, sladke smetane, prilij to gorki smetani in sladkorju, in stepaj to s šibico nad ognjem, dokler se ti ne zgosti, zavreti pa ne sme. Nato precedi tekočino skozi sito in jo mešaj, dokler se ne ohladi. V pušico jo smeš vliti šele tedaj, kadar je popolnoma mrzla.

1219. **Šokoladni sladoled.**

Razmotaj v kotlički 14 dek nastrgane šokolade, 14 dek presejanega sladkorja, 7 decilitrov sveže sladke smetane in 9 rumenjakov ter stepaj to tako dolgo na žerjavici, da se zgosti, a ne zavre. Potem odstavi kotliček in stepaj krem še vedno, dokler se ne shladi, na kar ga vliješ lahko v pušico.

Ako hočeš, vzameš tudi lahko mesto rumenjakov malo več šokolade.

1220. **Sladoled iz smetane.**

Kuhaj 28 dek sladkorja tako dolgo, da se potegne; potem ga zlij v skledo mej 5 četrt litra sveže sladke smetane; prideni tudi vanilijevega sladkorja. Ko je tekočina popolnoma ohlajena, jo lahko vliješ v pušico ter napraviš iz nje sladoled. — Ako hočeš, izpusti vanilijev sladkor ter vlij mesto njega mej sladoled, ko je že skoraj gotov, par žlic likerja ali ruma.

1221. **Kavni sladoled.**

Zmešaj v kotlički 21 dek sladkorja z dvanajstimi rumenjaki, katere pridevaj polagoma, in malo vanilijevega sladkorja; potem prideni 3 četrt litra sveže sladke smetane in 3 osminke litra močne črne kave. To stepaj na žerjavici

tako dolgo, da se zgosti, precedi tekočino skozi sito v kako skledo, poplakni kotliček še s tremi osminkami sveže smetane ter precedi tudi to zraven. Mrzlo tekočino deni v pripravljeno pušico.

1222. **Mandljev sladoled.**

Popari in olupi 9 dek sladkih in 2 deki grenkih mandljev ter jih drobno stolci v možnarju. Potem zmešaj 12 rumenjakov s četrt *kg* presejanega sladkorja, prideni mu stolčene mandlje in 2 tretjini litra sveže sladke smetane, v kateri skuhaj malo na kosce zrezane vanilije; postavi kotliček na žerjavico ter stepaj tekočino tako dolgo, da se začne gostiti, nato jo odstavi in jo stepaj s šibico, dokler se ne ohladi, nakar jo lahko nadalje uporabljaš.

Ali: Praži 21 dek mandljev z desetimi dekami sladkorja, da bodo lepo rumeni, potem jih stolci v možnarju, in ko se ohlade, jih primešaj sedmim decilitrom vrele sladke smetane; to pusti 1 uro stati, nato primešaj še 7 dek presejanega sladkorja in 4—6 rumenjakov, stepaj to na žerjavici, da se zgosti, potem odstavi kotliček, stepaj krem še nekaj časa, in ko je popolnoma ohlajen, ga vlij v pušico.

1223. **Lešnikov sladoled.**

Napravi ga prav tako kakor mandljevega.

1224. **Orehov sladoled.**

Pusti 21 dek izbranih orehov v mrzli vodi 24 ur; potem jih olupi in stolci v možnarju z malo sladke smetane. Prevri jih s štirimi decilitri sveže sladke smetane, in ko se ohlade, jih primešaj štirim decilitrom spenjene sladke smetane ter strdi to v pušici v sladoled.

1225. **Sladoled iz žganega sladkorja.**

Zarumeni v kotličku 14 dek sladkorja, prilij mu četrt litra vode in jo mešaj, da zavre in se sladkor odkuha. V lončku pa razmotaj 12 rumenjakov z dvema tretjinama litra sveže sladke smetane, stepaj to na žerjavici, da se zgosti, prideni še žgani sladkor in mešaj to še, da se ohladi. Potem precedi tekočino skozi sito in napravi iz nje sladoled.

1226. **Limonov sladoled.**

Na pol *kg* sladkorja odrgni olupke z dvanajstih limon, sok pa precedi skozi rutico. Sladkor skuhaj z dvema zajemalkama vode, da se bo vlekel, in ko je že ohlajen, mu prideni limonov sok, vlij to v pušico ter napravi sladoled.

1227. **Pomarančni sladoled.**

Olupi 4 pomaranče ter namakaj olupke črez noč v tretjini litra vode; potem nalij to vodo na četrt *kg* sladkorja, katerega kuhaj, da se bode vlekel. Ko se ohladi, mu primešaj sok osmih pomaranč ter vlij tekočino v pušico.

1228. **Čajev sladoled.**

Nalij na 2 deki ruskega čaja 2 tretjini litra vrele smetane in pusti to četrt ure stati, potem precedi smetano. V drugem lončku mešaj 12 rumenjakov s četrt *kg* sladkorja, dokler se ne speni, na kar prideni pripravljeno čajevo smetano ter mešaj tekočino tako dolgo pri ognju, da se zgosti, a zavreti ne sme. Precedi jo, in ko se popolnoma ohladi, jo lahko deneš v pušico.

1229. **Punšev sladoled.**

Skuhaj četrt *kg* sladkorja s štirimi decilitri vode; ko je ohlajen, mu primešaj 3 in pol decilitra močnega, prece-

jenega ruskega čaja, sok treh pomaranč in dveh limon ter še malo sladkorja, ob katerega odrgni 1 limono in 1 pomarančo. Ko je sladoled že napol strjen, mu primešaj še 7 žlic ruma.

1230. **Jagodov sladoled.**

Pretlači skozi sito lepe, izbrane jagode ter prideni tretjini litra tega soka četrt *kg* z dvema zajemalkama vode skuhanega sladkorja*; primešaj še malo limonovega soka, in ko je tekočina ohlajena, jo vlij v pušico.

1231. **Malinov sladoled.**

Napravi ga prav tako, kakor jagodovega.

1232. **Breskov sladoled.**

Skuhaj 28 dek sladkorja s pol litra vode ter ga vlij še vročega na 20 dek olupljenih, razpolovljenih breskev. To pusti pokrito stati črez noč; potem prideni še malo limonovega soka, precedi breskve skozi sito, da bo sok lepo čist, ter ga vlij v pušico. — Prav tako narediš tudi lahko mareličen sladoled.

1233. **Kutinov sladoled.**

Olupi kakih 6 kutin, zreži jih na kosce ter jih kuhaj s pol *kg* sladkorja in 3 četrt litra vode, da bodo mehke. Prideni še malo limonovega soka, ali pa kuhaj s kutinami skorjico cimeta; precedi vse skozi čist robec in ko je sok ohlajen, ga vlij v pušico.

---

* Pri sadnih sladoledih določiš najlažje pravo razmerje mej sadnim sokom in sladkorjem s pomočjo sladkorne tehtnice, ki naj kaže 18—20°, ako jo pomočiš v tekočino. Če kaže več nego 20°, prideni še soka, ako pa kaže manj kot 18°, primešaj malo presejanega sladkorja.

1234. **Sadni sladoled s spenjeno smetano.**

Pretlači jagode, maline, marelice ali kako drugo sadje skozi sito ter primešaj 4 deciiitrom tega soka 25 dek sladkorja, kuhanega s štirimi decilitri vode. Ko je to ohlajeno, prideni še 2 decilitra spenjene sladke smetane ter napravi iz te tekočine v pušici sladoled.

1235. **Sladoled s spenjeno smetano.**

Stepi svežo sladko smetano v trdo peno, primešaj ji vanilijevega sladkorja ter jo deni v pušico kakor prejšnje tekočine. Ko se strdi v sladoled, primešaj na rezine zrezanega ukuhanega sadja, n. pr. hruške, marelice, orehe, dinje i. dr.

Gorke in mrzle pijače.

1236. **Kava.**

Ako hočeš spoznati, ali je surova kava dobra, deni nekaj nežganih zrnov v mrzlo vodo. Če se vsa zrna jednakomerno potope, je kava dobra, sicer ne. Pobarvana ali drugače pokvarjena kava pobarva vročo vodo zelenkasto, ako deneš zrna vanjo; če pa postane voda rumenkasta, je to znak, da je kava dobra. — Kavo praži v železni ponvi in sicer ne na prehudem ognju, marveč na žerjavici. Mešati jo moraš neprestano, da se povsod in vsa enakomerno opraži. Žgana kava naj bo bolj svitlo, ne temnorjava. Takoj, ko jo sežgeš, jo deni v lončeno ali porcelanasto skledico ter jo pokrij. Potem jo še parkrat premešaj, a jo vedno zopet pokrij. To kavo spravi potem v pločnato ali porcelanasto posodo, ki se dobro zapira.

Za 5—6 oseb vzemi kakih 100 praženih zrn kave, (ako hočeš, tudi več, toda močna kava škoduje želodcu in živčevju), zmelji jih drobno ter jih deni v samovar za kavo (Kaffeemaschine), prideni tudi malo Frankove kave in vlivaj na to počasi vrele vode ali kavnega zavrelka (Kaffeesud). Zato spravi goščo (zoc) prejšnjega dne, prevri jo z vodo, počakaj, da se ustavi, odlij, kar je čistega in porabi to mesto vode. Na ta način si lahko prihraniš nekaj kave.

Jako priporočati je Kneippovo kavo, ki sicer ni tako dobra kakor prava, a tudi ni škodljiva. Zlasti bi jo priporočala

materam majhnih otrok, kateri jo lahko pijo že od tretjega ali četrtega meseca dalje. Mnogo prebavnejša je nego samo kravje mleko. Za odrasle pa lahko vzameš pol do 3 četrt prave, a četrtinko Kneippove.

Ako nimaš samovarja za kavo, jo prevri v navadni posodi, potem jo postavi na stran, vlij vanjo par kapelj mrzle vode, in ko se izčisti, jo odlij v drug lonček.

Za črno kavo po obedu skuhaj jako močno kavo ter jo daj na mizo jako sladko v majhnih skodeljicah.

Za belo kavo pa uporabljaj svežo sladko smetano (Obers) ali pa dobro mleko.

Ledna kava (Eiskaffee). Skuhaj močno črno kavo, vlij jo v steklenico, katero postavi na led. Potem stepi svežo sladko smetano (Obers) v peno, primešaj ji precej sladkorja ter jo postavi tudi na led. Ko je že zelo mrzla, jo zmešaj s črno kavo, vlij to v kozarce ter deni še po vrhu spenjene smetane.

1237. **Kavna esenca** (Kaffeessenz).

Praži 12 dek kave, zmelji jo ter deni v dva samovarja. Potem zarumeni prav zelo 12 dek sladkorja, zalij ga z litrom vode, katero zavri ter jo vlivaj v oba samovarja (Kaffeemaschine). Ko se esenca ohladi, jo vlij v steklenico, zamaši jo dobro ter jo shrani na mrzlem. Ta esenca je jako dobra, ako hočeš urno črno kavo pripraviti. Treba le napolniti skodeljice z vrelo vodo ter dejati v vsako 3—4 žlice esence. Za belo kavo pa vlij približno 3 žlice esence v vrelo mleko. Esenca je boljša, a tudi škodljivejša nego navadno kuhana kava. Dražja je v toliko, kolikor treba več mleka.

1238. **Šokolada.**

Za 4 srednjevelike skodeljice mleka nastrgaj približno 12 dek šokolade ter jo postavi v posodi, v kateri hočeš kuhati šokolado, z malo mleka na gorko. Zmešaj jo dobro,

da se raztopi, potem prideni še ostalo mleko in sladkorja ter motaj (šprudljaj) šokolado tako dolgo, da dobro zavre, nakar jo vlij v skodeljice. — Ako hočeš imeti boljšo šokolado, razmotaj v njej 1—2 rumenjaka, katera zmešaj s par žlicami mrzlega mleka; in sicer stori to, preden neseš šokolado na mizo. Tudi skuhaš lahko šokolado na sveži sladki smetani mesto na mleku.

Z vodo. Skuhaj jo kakor na mleku, a vzemi malo več nastrgane šokolade. (Za vsako osebo 4—5 dek.)

1239. **Kakao.**

Kakao je jako redilna pijača ter ga je priporočati zlasti slabotnim in nervoznim ljudem, kateri ne smejo piti kave. Dobiš ga v vsaki večji prodajalni v pločnatih škatljicah. Skuhaj ga tako kakor šokolado. Za vsako osebo vzemi 1 žlico kakao. Sladkorja pa potrebuje kakao več nego šokolada.

1240. **Mandljevo mleko.**

Olupi in stolci v možnarju 14 dek mandljev; ko jih tolčeš, prideni prav malo vode, da ti ne postanejo preveč oljnati. Ko so že zelo drobni, nalij nanje nekoliko vode, zmešaj in potolci to še malo ter prežmi vodo skozi čist robec. Na mandlje nalij zopet druge vode, katero pretlači in dodevaj že narejenemu mandljevemu mleku. Tako delaj, dokler je voda, katero naliješ na mandlje ter jo potem pretlačiš, bela, mlečnata. Potem pa niso mandlji več porabni. Preden daš mandljevo mleko na mizo, deni vanje sladkorja, prej pa ne, ker se sicer rado pokvari.

1241. **Riževka.**

Operi 7 dek izbranega riža v nekaterih vodah ter ga skuhaj s koscem cimeta in limonovimi olupki v enem in eni tretjini litra mleka. To precedi potem skozi sito, razmotaj

6 rumenjakov z dvema zajemalkama sveže sladke smetane in štirimi žlicami stolčenega sladkorja ter zmešaj to z riževim mlekom. Riževko daj na mizo v kozarcih ali skodeljicah.

1242. **Kuhano vino** (Glühwein).

Prideni rudečemu ali belemu vinu kosec cimeta, 2—3 dišeče klinčke in precej sladkorja (na liter vina približno četrt *kg* sladkorja), zavri ga, poberi cimet in klinčke iz njega ter ga daj še vročega na mizo v kozarcih, katere pa moraš prej segreti, sicer se ti utegnejo razpočiti.

1243. **Čaj.**

Deni v ročko za čaj (Theekanne) 2 polni žlici dobrega čaja (toliko ga zadostuje za 4 velike skodeljice), popari ga s kropom ter pusti pokritega stati 4 minute, potem ga precedi v skodeljice. Čaj mora imeti zlatorumeno barvo; biti mora tudi jako sladek, sicer ni dober. Nekateri pijo čaj z rumom ali arakom, drugi z limonovim sokom. Poleg tega daj k čaju različno pecivo, surovo maslo, mrzlo pečenko, prekajeno svinjino, jajca i. dr.

1244. **Punš.**

Odrgni ob pol *kg* sladkorja 1 pomarančo in 1 limono ter mu primešaj precejenega soka dveh limon in treh pomaranč. Potem vlij na to pol litra vrele vode in pol litra čaja ter pol kozarca ruma. Punš daj v kozarcih ali skodeljicah na mizo; tudi daj še steklenico ruma na razpolago, da si ga vsakdo prilije, ako hoče. — Punšu lahko prideneš tudi kozarec vina in malo vanilije.

II. Odrgni ob malo manj kot pol *kg* sladkorja 1 pomarančo in 1 limono, vlij na ta sladkor steklenico rudečega in 2 steklenici belega vrelega vina. Nato prideni še poldrug

liter močnega čaja, četrt litra araka, likerni kozarček črešnjeve vode in kosec vanilije.

1245. **Mrzli punš.**

Vlij na 85 dek sladkorja četrt litra čaja; ko se sladkor stopi, prideni sok dveh limon in dveh pomaranč, 4 decilitre bordo- in 3 decilitre renskega vina, 3 decilitre šampanjca in 2 decilitra araka. Punš nalij v steklenice, katere postavi na led.

Ali: Vlij na *kg* sladkorja šampanjsko steklenico Jamajka-ruma in ga zažgi. Nato nalij na sladkor pol litra čaja, prideni še steklenico lahkega renskega vina, sok štirih pomaranč in ene limone. Postavi posodo k ognju in pusti, da začne punš šumeti, prav zavreti pa ne sme, potem ga postavi na led in serviraj mrzlega.

1246. **Punš royal.**

Popari 10 gramov zelenega čaja s pol steklenice vode in prideni pozneje 3 četrt *kg* sladkorja, sok štirih limon, steklenico burgundca, steklenico dobrega renskega vina, steklenico zadrskega maraskina, steklenico goaškega araka in steklenico šampanjca. Vse to segrej v pečici in daj punš gorak na mizo.

Mrzli. Pripravi punš kakor prej, samo mesto 3 četrt *kg* sladkorja ga vzemi cel *kg*. Postavi punš na led in ko je popolnoma mrzel, ga serviraj.

1247. **Sadni punš.**

Prilij kozarcu ukuhanega sadja: jagod, malin, ananasa ali česa druzega, pol steklenice araka in kuhaj to nekaj minut; pri tem pa vedno mešaj. Potem odstavi posodo od ognja, prilij takoj 2—3 steklenice vročega, a ne vrelega vina, kozarček konjaka ter naposled steklenico šampanjca.

1248. **Holandski punš.**

Olupi kolikor možno tanko 1 limono. Te olupke, majhen kosec vanilije in 1 *kg* belega kandisovega sladkorja polij z dvema litroma prav vročega, bolj slabega čaja, in ko se sladkor stopi, prideni 3 steklenice mozelskega in 1 steklenico renskega vina. Razgrej to, a zavreti ne sme; odvzemi potem olupke in vanilijo, na pločnato žlico pa deni kos sladkorja, polij ga z najboljšim rumom, vžgi sladkor ter ga pusti kapati v pripravljeno tekočino. To delaj tako dolgo, da porabiš 1 liter ruma. Nato nalij punš v skodeljice ali čaše ter ga nesi takoj na mizo.

1249. **Mrzli šampanjski punš.**

Zmešaj steklenico renskega vina, steklenico Selterjeve vode, 2 kozarca konjaka, sladkorja, kolikor se ti zdi, in sok ene limone; postavi punš na led ter mu prideni naposled še steklenico šampanjca.

1250. **Ruski punš.**

Speni z motičem (šprudljem) 4 rumenjake, četrt litra sveže sladke smetane (Obers) in malo muškatovega oreha; prilij še približno osminko litra ruma ter daj to mrzlo in surovo na mizo.

1251. **Jajčni punš.**

Napravi navadni punš ter ga postavi na mrzlo, da se shladi. Potem razmotaj v kotličku 4 rumenjake in 2 celi jajci, prideni še mrzli punš in motaj (šprudljaj) to na žerjavici kakor šadó. Ko se zgosti, ga vlij v skodeljice ter ga daj takoj na mizo.

1252. **Rimski punš.**

Zmešaj steklenico renskega ali mozelskega vina, steklenico sekta, tretjino litra araka, sok štirih limon in sladkorja, kolikor ugaja tvojemu okusu. Zlij to v pušico za sladoled in vrti tako dolgo, da se tekočina zgosti. Povrhu deni sladek sneg štirih beljakov ali pa spenjeno sladko smetano.

1253. **Ledeni punš.**

Odrgni 1 limono ob pol *kg* sladkorja, deni ga z malo vode in sokom dveh limon v kotliček, in ko zavre, poberi pene z njega. Ko se shladi, primešaj sok šestih pomaranč, in vlij tekočino v pušico za sladoled. Ko se začne gostiti, pridevaj polagoma steklenico šampanjca, kozarec araka in pol kozarca ruma ter serviraj punš v čašah.

1254. **Cesarski čaj.**

Skuhaj skodeljico slezovega čaja (Eibischthee). Že prej pa stolci žlico kandisovega sladkorja ter ga zmešaj z enim ali dvema rumenjakoma. Vlij na to slezov čaj ter ga dobro premešaj. Ta čaj je dober zlasti za prehlajene ljudi.

Lahko pa vliješ tudi navadnega čaja na 2 rumenjaka, umešana s sladkorjem. Ali pa motaj rumenjaka in kuhan čaj na štedilniku kakor šadó.

1255. **Grog.**

Deni v 3 četrt litra vrele ali mrzle vode kozarec ruma in četrt *kg* sladkorja ter daj to gorko ali mrzlo na mizo.

1256. **Kardinal.**

Olupi srednjevelik ananas ter ga zreži na listke. Nanje nalij steklenico rudečega vina in pokrij to. Črez nekaj ur

prideni 5 žlic sladkorja in malo manj kot pol litra vode ter precedi to k steklenici šampanjca ali dobrega vina.

1257. **Škof** (Bischof).

Olupi 3 grenke pomaranče ter jih razdeli na kosce, katere v čisti ponvi malo opeci. Potem jih deni v čist lonec in nalij nanje 1 liter rudečega vina, prideni kosec cimeta in 2 dišeča klinčka, pokrij to in pusti posodo na gorkem štedilniku 6 ur, zavreti pa ne sme. Od časa do časa premešaj tekočino ter stlači z žlico sok iz pomaranč. Potem precedi to, prideni še pol *kg* sladkorja, in ko se stopi, daš pijačo lahko na mizo.

1258. **Krambamboli ali lovski punš.**

Deni črez lončeno skledo, v katero vlij liter vina, omrežje; sesekaj potem pol *kg* sladkorja na več koscev, pomoči vsakega v rum ali arak, deni ga na omrežje ter ga zažgi in pusti, da bo kapljal žgani sladkor v skledo. To je jako močna pijača, zato ji primešaš lahko malo vode. — Ako nimaš omrežja, drži kosce sladkorja z vilicami nad skledo.

1259. **Limonada.**

Stisni v pol litra vode 2 majhni limoni in prideni še potrebnega sladkorja. Sok od limon treba precediti, da ni limonada motna.

Za gorko limonado vlij limonov sok v vrelo vodo, v katero deni že prej sladkorja.

1260. **Majnikovo vino.**

Odreži precej velikemu šopku prvenca (Waldmeister, Asperula odorata) cveteče vršičke, nalij na to cvetje dobrega belega vina, prideni še sladkorja, da bo vino sladko in

neolupljeno, na rezine zrezano pomarančo. To pusti par ur pokrito stati, da se vino navzame prvenčevega vonja, nato ga precedi ter ga serviraj v šampanjskih kozarcih. Predolgo cvetlice ne smejo ostati v vinu, ker postane sicer vino grenko.

1261. **Sadne bovle.**

Sadne bovle (mrzle vinske punše) dajejo kuharice zlasti v novejšem času po velikih večerjah na mizo ali popoldne po kavi. Servirajo jih v čašah, kakoršne so za šampanjec ali v skodeljicah. Za gospode naj bodo bovle malo ali prav nič sladke, za dame pa treba več sladkorja.

Za bovle ne uporabljaj takozvanega sladkornega prahu (Staubzucker), ker so sicer rade motne, temveč kosce sladkorja, katere stopi v čisti vodi in primešaj to potem bovli.

Pomni tudi, da ne pridevaj nikdar preveč onih pridevkov, ki naj dajo bovlam aromo; kajti bovla naj ostane vendarle vino. Tudi naj bodo bovle lepo čiste, ne pa motne, in sadje v njih celo in ne stlačeno. — V vsako, z bovlo napolnjeno čašo vtakni po 1—2 slamni bilki, s katerimi naj srkajo gostje tekočino; za sadje, ki je v bovli, pa daj še žlico.

Jagodna bovla. Skuhaj četrt *kg* sladkorja ż osminko litra vode ter ga vlij na pol litra izbranih gozdnih jagod. To pusti pokrito par ur stati. Nato prilij steklenico belega ter steklenico rudečega vina in naposled še steklenico sodavode.

Ali: Deni v skledo za juho poln krožnik izbranih jagod, katere posipaj dobro s stolčenim sladkorjem. (In sicer vrsto jagod, vrsto sladkorja i. t. d.) Potem prilij toliko vode, da bodo jagode pokrite. Tako jih pusti pokrite stati par ur, nakar prideni 5—6 steklenic lahkega vina in ravno preden daš bovlo na mizo, še 1—2 steklenici sekta. Pazi, da ohraniš jagode cele, ker ostanejo seveda v bovli.

Ali: Vtakni velike šampanjske čaše v prav mrzlo vodo ali led; potem deni v vsako žlico lepih jagod in jih napolni nato z mrzlim sektom.

Breskova bovla. Olupi 6 lepih breskev, zreži jih na listke ter jih deni v skledo za juho. Prideni potem pol *kg* sladkorja in pokrij skledo. Črez par ur vlij na to steklenico belega in steklenico rudečega vina ter postavi skledo na led. Preden daš pijačo na mizo, primešaj še pol litra selterske ali soda-vode.

Ali: Olupi toliko velikih in drobnih breskev, kolikor steklenic renskega vina hočeš porabiti za bovlo. Pri vsaki breskvi izkroži nekoliko mehčino pri kosti, ker je navadno malo grenka. Zreži breskve na četrtinke in jih polij z vinom. Prideni tudi stopljenega sladkorja, kolikor ugaja tvojemu okusu. Po preteku dveh do treh ur primešaj bovli še steklenico sekta in jo daj takoj na mizo.

Ali: Zreži štiri neolupljene breskve na četrtinke, polij jih z dvema steklenicama rudečega vina, prilij črez četrt ure steklenico sekta in daj bovlo na mizo. Ako hočeš, primešaj takoj spočetka vinu tudi sladkorja.

Ali: Deni v veliko čašo lepo breskev, katero prebodi 20—30 krat s srebrnimi vilicami. Nato napolni čašo s šampanjcem in jo serviraj.

Pomarančna bovla. Odrgni pomarančo ob četrt *kg* sladkorja. Potem zreži 3 pomaranče na kolačke, katere olupi ter odstrani peške. Deni jih v skledo na sladkor, nalij nanje steklenico belega in steklenico rudečega vina, potem pokrij skledo in jo postavi na led. Preden daš pijačo na mizo, prilij še steklenico selterske vode.

Ali: Olupi prav tenko 2 zeleni, kakor češplje veliki pomaranči, ter deni olupke za pol ure v kozarec rudečega vina; to vino večkrat premešaj, precedi ga ter prilij k dvema steklenicama belega vina in dvema steklenicama burgundca. Preden neseš bovlo na mizo, primešaj še steklenico sekta.

Limonova bovla. Odrgni limono ob osminko *kg* sladkorja, prideni tudi sok te limone, nato kosec lepega ledu in steklenico jabolčnika ali penečega se prosekarja.

Ali: Zreži limono na listke, katere deni v skledo med kosce sladkorja. Na ta sladkor vlij steklenico renskega ali mozelskega vina, steklenico sekta in kozarec burgundca. Limonove listke pa odstrani.

Ali: Deni tanke olupke ene limone v kozarec vode in jih pusti v njej. Potem zmešaj pol steklenice belega ali rudečega vina s pol steklenice sekta in prideni sladkorja ter vodo, v kateri so se namakali limonovi olupki.

Bovla v dinji. Razpolovi majhno, ne prezrelo dinjo počrez; odreži tudi na vsakem koncu prav majhen košček, toliko, da bosta polovici dinje lahko stali na krožniku. Nato izkroži z žličico peške, deni v vsako votlino dinje kosec ledu in prilij še sekta, da bo votlina polna. Ako hočeš, posipaj dinjo tudi s sladkorjem, preden deneš led vanjo. Vsakemu gostu daj na majhnem krožniku polovico napolnjene dinje.

Rezedna bovla. Natrgaj košarico razcvetelih rezed, odstrani vse zelene listke, odreži stebelca do cveta, preglej vsak cvet, ali ni morda na njem kaka žuželka ali gosenica, deni potem vse cvetke v skledo, polij jih s četrt litra finega araka ali konjaka ter s pol steklenice vina. Pokrij skledo dobro in jo pusti stati 6 ur. Nato precedi tekočino, prilij 3 steklenice belega vina in prideni sladkorja, kolikor ugaja tvojemu okusu. Postavi bovlo na led ali v mrzlo vodo; preden jo daš na mizo, primešaj še steklenico selterske ali soda-vode, ali pa penečega se vina.

1262. **Ameriške mrzle čaše** (Kaltschalen).

I. Vlij v velik kozarec kakih 6 žlic selterske vode, prideni poldrugo žlico sladkorja in napolni kozarec skoraj do vrha z majhnimi kosci ledu. Nato nalij renskega, mozel-

skega ali francoskega belega vina; premešaj vse dobro z dolgo žlico, zloži na vrh v lepi obliki nekaj jagod, pomarančnih rezin, grozdja i. dr. Vtakni v kozarec še slamno bilko, s katero naj se srka tekočina iz kozarca, za sadje pa prideni tudi žličico.

II. Stopi v velikem kozarcu četrt žlice sladkorja v četrt majhnega kozarca selterske vode, premešaj to dobro, prideni 2 rezini pomaranče, 1—2 rezini ananasa, napolni kozarec z majhnimi kosci ledu, nalij ga s šampanjcem, zmešaj dobro, deni povrhu zopet različnega sadja in vtakni v kozarec slamno bilko.

III. Poškropi pol žlice sladkorja z limonovim sokom, prilij pol majhnega kozarca studenčnice ali selterske vode, premešaj dobro, deni povrhu majhne kosce ledu, nalij na to najboljšega ruma, premešaj vse, obloži vrh kozarca s sadjem, vtakni v kozarec slamno bilko in serviraj.

1263. **Ribizljevo vino.**

Pretlači lepe ribizljeve jagode skozi čist robec, primešaj enemu litru soka liter vode; precedi ga še enkrat ter mu prideni pol *kg* sladkorja, potem ga vlij v steklenico s širokim grlom ter pusti odkritega, da bo kakor mošt v jednakomerni temperaturi zavrel ali se kisal. Ko se to vino popolnoma umiri in sčisti, ga vlij v steklenice, katere dobro zamaši. Ribizljevo vino je jako dobra pijača, in čim starejše je, tem boljše je.

1264. **Vino črnih jagod (borovnic) ali črničar.**

Zmečkaj dozorele črnice, pretlači jih skozi gost robec ter zlij sok v dobro pomit sodček ali v kako drugo posodo. Dvajsetim litrom soka prilij 25 litrov vode. Potem raztopi v vroči vodi 5 *kg* sladkorja, 38 gramov vinskega kamena (Weinstein) in 5 gramov tanina, katerega dobiš v vsaki le-

karni. To tekočino primešaj mlačno soku in vodi v sodcu, ki pa ne sme biti prav poln. Preden začne črničar vreti, pokrij sodček z narobe obrnjenim kozarcem, da ne bo mogel zrak do tekočine. Ko se črez nekoliko dni začuje v sodcu šumenje, vtakni v sod takozvano vrelno cev; ako je nimaš, pa pokrij veho ali odprtino soda s trsnimi listi ter postavi nanje kamenček. Paziti moraš, da bo lahko uhajala iz soda ogljikova kislina, zrak pa ne sme imeti prostega pristopa do tekočine. Sodca ne imej na preveč toplem, a tudi ne na mrzlem prostoru (12—16^0 R). Če črničar noče vreti, prideni nekoliko vinskega drožja ter ga pretoči v drugo posodo. Kadar kipenje preneha, pretoči pijačo v steklenice ali v drug sodec. Pazi pa, da steklenice ali sod dobro zamašiš, da ne pride zrak do črničarja, sicer se ti izpremeni kmalu v kis.

Črničar ima lepo temnorudečo barvo ter je zlasti za ljudi, ki imajo slab želodec, jako zdrava in tudi dobra pijača.

1265. **Kutinov liker.**

Nastrgaj olupljene kutine na strgalniku (Reibeisen) za kruh ter jih pretlači skozi čist robec. Enemu litru kutinovega soka primešaj pol *kg* sladkorja, 1 liter slivovke, 3 deke stolčenega cimeta in 1 deko dišečih klinčkov. To tekočino pusti stati 14 dnij v srednji gorkoti, premešaj jo večkrat mej tem časom; potem pa jo precedi skozi gost platnen robec ali skozi klobuk, ki je za to pripravljen, in vlij liker v steklenice, katere dobro zamaši.

1266. **Pomarančni liker.**

Olupi 6 pomaranč, nalij na lupine malo manj kot 4 decilitre (t. j. 30 žlic) dobrega žganja in jih pusti v njem 24 ur. Potem skuhaj kilogram sladkorja s štirimi decilitri vode; ko se sladkor dobro stopi, ga odstavi, da se ohladi, nakar primešaj žganje in 6 majhnih kozarčkov, (v kakoršne nalivaš žganje) ruma, in liker je gotov.

1267. **Orehov liker.**

Deni v liter slivovke 10 zelenih, na 6 delov zrezanih orehov, za 10 vin. cimeta, za 6 vin. dišečih klinčkov, olupke ene pomaranče in ene limone. To tekočino postavi za 14 dnij do 3 tedne na solnce, potem jo precedi in prideni četrt *kg* sladkorja.

1268. **Liker črnih jagod** (Schwarzbeeren-Liqueur).

Stlači dobro črne jagode ter jih pusti 3—4 dni v kleti stati. Potem jih pretlači skozi robec in precedi sok še enkrat. Enemu litru tega soka primešaj pol litra vode, četrt *kg* sladkorja, cimeta in dišečih klinčkov ter kuhaj to približno četrt ure. Ko se liker malo ohladi, prilij še četrt litra destiliranega špirita.

1269. **Kavni liker.**

Kuhaj 45 minut 1 *kg* sladkorja, za 40 vin. vanilije in 1 liter vode. Nato prideni 4 kozarčke (štamperle) ruma in precedi tekočino skozi gost robec. Mej tem nalij na osminko *kg* dobre kave 1 liter vrele vode; ohlajeno črno kavo in pol litra najboljšega špirita primešaj potem že prej pripravljeni precejeni tekočini, nalij liker v steklenice, zamaši jih dobro ter položi za 8 dnij v klet na pesek. Vsak dan jih pa obrni, da se ne napravi v steklenicah nikaka gošča.

1270. **Vanilijev liker.**

Kuhaj četrt ure 42 dek sladkorja, 1 liter vode in za 30 vin. vanilije. Ko se to ohladi, primešaj malo manj kot četrt litra najboljšega špirita, zlij liker v steklenico ter ga dobro zamaši.

Ali: Kuhaj četrt ure 7 decilitrov (2 maseljca) dobrega rudečega vina, malo manj kot 2 decilitra vode, 56 dek

sladkorja in za 20 vin. vanilije. Ko se to ohladi, primešaj 3 in pol decilitra dobrega ruma, precedi liker skozi platnen prtič ali skozi flanelo, nalij ga potem v steklenice in ga dobro zamaši. Uporabljaš ga lahko že naslednjega dne.

1271. **Kimljevka.**

Kuhaj pol ure 3 četrt *kg* sladkorja v poldrugem litru vode; ko se to ohladi, prideni 3 četrt litra najboljšega špirita in približno 50 kapljic kimljevega cveta (Kümmelgeist), ki ga dobiš v lekarni.

Ali: Popari 2 polni žličici kimlja s četrtinko litra kropa; ko se to ohladi, prideni pol litra mrzle vode in pol litra finega špirita. Pusti tekočino 6 dnij na gorkem stati ter jo mej tem večkrat premešaj. Nato stopi 40 dek sladkorja v četrt litru vode in precedi pripravljeno tekočino k temu sladkorju. Liker nalij v stekleničice, katere dobro zamaši ter jih postavi v suho shrambo.

1272. **Sadni sladkor za pijače.**

Stisni več limon, precedi sok ter ga stehtaj. K četrt *kg* soka deni 1 *kg* stolčenega sladkorja in mešaj to z novo leseno žlico. Razdeli potem ta sladkor na majhne kosce, katere deni na krožnike ter jih po obedu v jako hladni pečici posuši. Ko je sladkor popolnoma suh, ga stolci in ga spravi v kozarce, katere dobro zaveži. Ako hočeš potem limonado hitro napraviti, deni 2—3 žlice tega sladkorja v kozarec vode. Tudi punš lahko narediš, ako deneš malo tega sladkorja v čaj z rumom.

Tako lahko pripraviš tudi sadni sladkor iz malin, jagod, kutin i. t. d.

Sadje.

Sadne mezge (Salsen oder Marmeladen).

1273. **Splošne opombe.**

Mezgo kuhaj v rumenem kotličku ali v lončeni kozi, v kateri ni bilo nikdar nič mastnega.

Sadje za mezgo olupi, ali ga pa prekuhaj ter potem pretlači skozi sito.

Na kilogram sadja brez kosti se računa navadno tudi toliko sladkorja, katerega skuhaj in mu prideni pretlačeno sadje. Mezga ima potem jako lepo barvo in se zelo dolgo ohrani.

Posode, v kateri hočeš kuhati mezgo, ne postavljaj na hud ogenj, ker se mezga jako rada prismodi; zato jo moraš tudi večkrat premešati z novo leseno žlico. Dobro je, ako postaviš kotliček ali kozo s sadjem v večjo posodo vrele vode ter tako skuhaš mezgo.

Da spoznaš, ali je mezga dovolj kuhana, jo deni malo na krožnik, ako se strdi, je dobra. Ali pa deni kapljo mezge na pivnik; ako ne prodre skozi papir ter ga ne premoči, je dovolj kuhana ter jo lahko odstaviš. Ko se malo ohladi, jo deni v široke kozarce ali navlašč za to pripravljene porcelanaste lonce, ki se dobro zapirajo. Kozarce pa zaveži, a šele črez par ur, ko se je mezga popolnoma shladila, s pergamenom. Dobro je tudi pokriti kozarec, preden ga zavežeš

s pivnikom, pomočenim v rum. Mezgo hrani na mrzlem in suhem prostoru.

1274. **Ribizljeva mezga.**

Kuhaj pol *kg* sladkorja s četrt litrom vode tako dolgo, da se potegne; potem prideni pol *kg* oskubljenih ribizljevih jagod, katere kuhaj približno 10 minut. Ko se mezga nekoliko shladi, jo deni v kozarce, pokrij jih črez par ur s pivnikom, namočenim v rum ter jih zaveži s pergamentnim papirjem.

Ali: Deni v kotliček ali lepo lončeno kozo vrsto oskubljenega ribizlja, potresi ga po vrhu s sladkorjem, a na sladkor deni zopet ribizelj. Tako menjaj parkrat. Sladkorja in ribizlja mora biti — kakor znano — jednako težo. To pusti par ur stati, potem skuhaj ribizelj.

Precejena mezga. Stlači oskubljene ribizljeve jagode ter precedi sok skozi sito. Na tretjino litra soka vzemi pol *kg* sladkorja; kuhaj mezgo tako dolgo, da se zgosti in se kaplja ne razleze, ako jo deneš na krožnik.

1275. **Malinova mezga.**

Pretlači maline skozi sito ter prideni kilogramu soka kilogram na kosce sesekanega sladkorja in kuhaj mezgo približno pol ure. Sicer pa poskusi, ali je dovolj kuhana. (Glej št. 1273.) — Prav tako narediš tudi lahko jagodno mezgo.

1276. **Črešnjeva mezga.**

Skuhaj 1 *kg* sladkorja s četrtinko litra vode ter prideni potem kilogram črešenj brez kostij. Kuhaj jih tako dolgo, da se razpuste. — Mezgo iz višenj naredi ravno tako.

1277. **Češpljeva mezga.**

Duši češplje ter jih pretlači skozi sito; enemu *kg* češpelj prideni pol *kg* kuhanega sladkorja ter skuhaj mezgo.

Ali: Deni češplje za malo časa v vročo vodo, da se bodo dale olupiti; potem jih olupi, poberi iz njih kosti ter skuhaj 1 *kg* češpelj s pol *kg* sladkorja. Prideni tudi malo limonovih olupkov in cimeta ali vanilije.

1278. **Marelična mezga.**

Razpolovi marelice, poberi iz njih kosti ter jih duši, da se razkuhajo. Nato jih pretlači skozi sito; prideni mezgi ravno toliko težo sladkorja, kolikor imaš marelic ter jo skuhaj. Najlepša in najboljša je mezga, ako jo skuhaš z vlečenim (gesponnenem) sladkorjem.

1279. **Breskova mezga.**

Naredi jo tako kakor marelično. Ali pa olupi breskve ter potem skuhaj mezgo s stolčenim sladkorjem.

Dobro mezgo dobiš, ako skuhaš skupaj polovico češpelj in polovico breskev.

1280. **Kutinova mezga.**

Obriši kutine, prereži jih na 4 dele ter iztrebi iz njih peške. Potem jih duši, pretlači skozi sito in skuhaj mezgo z isto težo vlečenega sladkorja.

1281. **Jabolčna mezga.**

Zreži jabolka, iztrebi jim peške ter jih duši. Nato jih pretlači skozi sito in skuhaj 1 *kg* mezge s 3 četrt *kg* sladkorja. Prideni tudi malo limonovega soka in olupkov.

1282. **Mezga iz šipkovih jagod** (hečapeč).

Prereži šipkove jagode črez pol, poberi iz njih peške in vse, kar je trdega. Potem jih skuhaj z malo vode, pretlači jih skozi sito in skuhaj mezgo z jednako težo vlečenega sladkorja. Z mlačno vodo zmešana šipkova mezga je dobro zdravilo proti kašlju.

1283. **Paradižnična mezga.**

Prelomi lepe zrele paradižnice ter jih duši v pokriti posodi. Ko so dovolj mehke, jih pretlači skozi sito ter kuhaj sok z jednako težo sladkorja približno 20 minut.

Brez sladkorja. Duši in pretlači paradižnice kakor prej; potem deni sok v kozarce, katere s pergamentnim papirjem dobro zaveži ter jih kuhaj 1 uro v sopari.

Sadni siri.

1284. **Kutinov sir.**

Obriši kutine, zreži vsako na 4 dele, iztrebi peške ter jih skuhaj z malo vode, da bodo mehke. Potem jih zaveži v čist robec in jih obesi nad skledo, da se bo sok sam odtekel. Kutine same pa pretlači skozi sito, primešaj jim jednako težo stolčenega sladkorja in malo limonovega soka ter kuhaj to tako dolgo, da začne poganjati mehurčke in pade mezga v težkih kupčkih nazaj, ako jo spuščaš iz žlice. Ko kuhaš mezgo, jo pridno mešaj, da se ti ne prižge. Kutinovo vodo porabi za kaj druzega (n. pr. za hladétino), kajti, ako jo prideneš pretlačenim kutinam, bo sir preveč trd. — Tako skuhan, še vroč sir deni v podolgaste módle ali na krožnike,

katere pomoči prej v mlačno vodo. Ko se sir strdi in osuši, kar se zgodi v par dneh, ga zvrni ter ga pusti še nekaj časa bolj na gorkem, da se tudi na drugi strani osuši. Potem ga zavij v bel papir ter ga spravi v škatlje. — Kutinov sir je rumene barve; ako hočeš imeti rudečega, mu primešaj pri kuhanju malo stopljene košenilije.

1285. **Jabolčni sir.**

Naredi ga prav tako kakor kutinovega.

1286. **Povidel.**

Poberi iz lepih zrelih češpelj kosti ter jih kuhaj v medenem (mesingastem) kotliču, da se zgoste in postanejo temne, kar traja jako dolgo časa. Mej kuhanjem češplje pridno mešaj z novo leseno žlico, ker se jako rade prižgo, zlasti ko je mezga že bolj gosta. Kadar obstoji žlica v povidlu, ako jo zatakneš vanj, ne da bi se nagnila na stran, tedaj je povidel dovolj kuhan. Deni ga v porcelanaste lonce in ko se popolnoma shladi, lonce dobro zaveži s pergamentnim papirjem ter jih postavi na hladen prostor. — Kadar rabiš povidel, ga razmešaj na štedilniku z vinom in vodo.

Ako hočeš imeti finejši povidel, skuhaj češplje kakor prej. Ko so mehke, jih pretlači skozi sito, prideni sladkorja in cimeta ter kuhaj povidel, dokler se dovolj ne zgosti.

1287. **Breskov sir.**

Olupi in zreži breskve, posipaj jih s sladkorjem ter jih pusti tako stati črez noč. Potem jih pretlači skozi sito in prideni še toliko sladkorja, kolikor imaš mezge. Kuhaj to tako dolgo, da se ti zgosti, oziroma strdi. Ko se sir

ohladi, ga deni na desko, posipano z belim kandisovim sladkorjem; potresi tudi po vrhu sladkorja, razvaljaj sir za pol prsta debelo ter izreži iz njega različne oblike, katere na gorkem posuši ter spravi v kozarce.

V sopari kuhano sadje ali kompot (Dunstobst).

1288. Splošne opombe.

Za kompot izberi lepo, zrelo, a vendar še trdo in popolnoma nepoškodovano sadje; zloži ga v kozarce, navlašč za to pripravljene (Dunstgläser); nalij jih s kuhanim sladkorjem ter zaveži z mehurjem.

Na 1 *kg* sladkorja nalij 1 liter vode ter kuhaj in čisti to tako dolgo, da se sladkor potegne, ako kane od žlice (glej št. 769.) Tega sladkorja nalij toliko v kozarce s sadjem, da bo sadje pokrito. Na kilogram sadja se računa navadno četrt do pol *kg* sladkorja.

Lahko pa tudi posipleš v kozarce vloženo sadje s 3—5 žlicami stolčenega sladkorja. A tako pripravljeno sadje se rajše pokvari in tudi ni tako dobro kot prejšnje.

Jako važno za kompot je, da ga dobro zavežeš, da ne pride zrak do njega. V ta namen namoči goveji mehur ali pergamen v topli vodi, da se zmehča, potem ga s suhim robcem zbriši, napni ga črez odprtino kozarca, (ako hočeš, pokrij pergamen še z belo mokro cunjico), pritisni in drži ga z levo roko ob grlo kozarca, z desno pa ovij okrog njega tesno in večkrat tenko vrvico (špago), katero dobro zaveži.

Potem deni na dno velikega in širokega lonca precej na debelo platna, iz kakoršnega so vreče, obloži tudi strani lonca s takim platnom, in zloži vanj zavezane ter tudi v

platno zavite kozarce s kompotom. V lonec nalij toliko mrzle vode, da ne bo segala prav do vrha kozarcev, temveč da bodo gledali za kake 3 prste iz nje. Postavi lonec na ognjišče, pokrij ga ter ovij rob pokrovke z robcem, da ne bo vhajala sopara iz lonca. Voda v loncu naj vre neprenehoma 10 minut; ako so kozarci bolj veliki, pa 10—20 minut. Nato odstavi lonec ter ga pusti pokritega tako dolgo, da se kozarci v vodi popolnoma ohladé, nakar jih šele vzemi iz lonca, obriši jih ter spravi na hladen, suh prostor.

Vsa ta pravila veljajo za vsako, v sopari kuhano sadje.

1289. **Črešnje.**

Naberi lepih, zrelih, a nepoškodovanih črešenj, odreži jim peclje, da bodo le 2 *cm* dolgi, napolni ž njimi kozarce, nalij jih s sladkorjem, zaveži s pergamenom in cunjico ter jih skuhaj v sopari. — Višnje skuhaj prav tako.

1290. **Češplje.**

Olupljene. Deni češplje v vročo vodo; potem jih olupi, deni v kozarce, nalij s sladkorjem i. t. d. — Ali pa jih polij v skledi z vlečenim sladkorjem, pusti jih stati črez noč, nato jih deni v kozarce ter jih kuhaj v sopari 15 minut. — Na ta način lahko vkuhaš tudi druge vrste češpelj.

Neolupljene pa vkuhaj tako kakor črešnje.

1291. **Breskve in marelice.**

Olupi lepe zrele, a še trde breskve ali marelice, poberi kosti iz njih, zreži jih na 4 dele, zloži v kozarce, nalij s sladkorjem ter jih kuhaj v sopari 15 minut.

Ali: Kuhaj olupljene in zrezane breskve pol minute v sladkorju; potem jih deni v kozarce, nalij nanje sladkor, v katerem so se kuhale ter jih kuhaj še 10 minut v sopari.

1292. **Hruške.**

Olupi hruške, zreži večje na 4, manjše na 2 dela, a pecelje pusti zraven ter jih tudi razkolji, peške pa izkroži. Nato deni hruške najprej v mrzlo, potem v vročo vodo, zloži jih na rešeto, da se odcede, nakar jih deni v kozarce, nalij z vlečenim sladkorjem, zaveži kozarce ter kuhaj hruške 10—20 minut v sopari.

1293. **Kutine.**

Zreži olupljene kutine na krhlje, izkroži iz srede vse trdo, prevri jih v vodi; potem jih deni na rešeto ter postopaj nadalje ž njimi kakor s hruškami.

Ali pa deni olupljene kutinove krhlje kar v kozarce, nalij jih z vlečenim sladkorjem, zaveži kozarce s pergamenom ter kuhaj kutine v sopari 20 minut.

1294. **Sadje v rumu, konjaku ali slivovki.**

Vlij v dobro izbrisan, velik kozarec, kakoršnega rabiš tudi za kisle kumarice, pol litra dobrega ruma, konjaka ali slivovke, na to deni vanj pol *kg* stolčenega sladkorja in pol *kg* lepih izbranih jagod. Potem zaveži kozarec, naredi v papir majhne luknjice ter počakaj, da bo zopet dozorela kaka vrsta sadja. Na ta način naloži v kozarec še hruške, olupljene in na krhlje zrezane, marelice in breskve, tudi olupljene in zrezane, cele češplje, maline, fige i. t. d. Mej vsako vrsto sadja pa deni pol *kg* stolčenega sladkorja in pol litra ruma. Vmes deneš lahko tudi malo celega cimeta in dišečih klinčkov. — Ako hočeš štediti, vzameš tudi lahko

manj ruma, a vendar toliko, da je sadje s tekočino pokrito. — Pomni tudi, da treba vsakokrat, ko prideneš kako sadje, prejšnje dobro premešati.

V sladkorju kuhano sadje.

1295. **Splošne opombe.**

V sladkorju kuhano sadje ima to prednost, da ga vzameš lahko nekaj iz kozarca, ne da bi se ostali kompot pokvaril, ako kozarec zopet dobro zavežeš.

Tudi sadje, katero hočeš kuhati v sladkorju, mora biti lepo, zrelo, a še trdo; ako je sadje prezrelo, se rado skisa in pokvari. — Trdo sadje olupi, zreži ga na krhlje ter ga deni v vročo vodo, v kateri ga pusti tako dolgo, da splava samo k vrhu in se poda, ako ga pritisneš s prstom. Tedaj ga vzemi z lopatko iz sklede ter ga deni v mrzlo, toda prekuhano vodo. Ko se ohladi, ga zloži na rešeto, da se odcedi.

Na kilogram olupljenega sadja se računa navadno tudi kilogram sladkorja, katerega kuhaj tako dolgo, da ga izčistiš. Potem prevri v njem pripravljeno sadje, poberi ga zopet iz njega ter ga deni v kako čisto posodo, v kateri ni bilo nikdar nič mastnega. Sladkor pa prevri iznova in ga vlij potem vročega na sadje. Ko se zopet ohladi, položi nanj list belega pivnika, tako da se dotika sladkorja in da ne pride do sadja zrak ter še pokrij posodo. Naslednjega dne odlij sladkor, skuhaj ga še enkrat ter vlij vročega na sadje. To ponovi še enkrat, potem prevri iznova ohlajeno sadje v sladkorju; deni ohlajeno v kozarce; sladkor pa kuhaj tako dolgo, da pada v kapljah nazaj, ako dvigneš žlico, a se še ne vleče; ohlajenega vlij potem na sadje, da bo pokrito s sladkorjem, deni po vrhu še v rum pomočen

pivnik, tako da se sladkorja dotika ter kozarce dobro zaveži s pergamenom. — Ako bi postal črez par dni sladkor preveč redek, ga odlij ter ga še nekaj časa kuhaj. Paziti pa moraš vedno, da ne pride zrak do sadja, sicer se ti skisa, kar se spozna na tem, da postaja sladkor moten. V tem slučaju ga prekuhaj z malo salicilove kisline v prašku (Salicylsäurepulver), izčisti ga ter ga deni zopet na sadje. Sploh prideneš lahko takoj spočetka vsakemu kilogramu sladkorja pol grama omenjenega praška; tako gotovo zabraniš kisanje (Gährung).

Na ta način pripravi breskve, marelice, češplje, hruške in kar je druzega bolj trdega sadja.

1296. **Črešnje.**

Črnih črešenj ne devaj v vodo, temveč jih takoj prekuhaj v sladkorju. Potem prevri kake štirikrat sok, vsaki dan enkrat; naposled prekuhaj še enkrat črešnje v sladkorju ter jih deni potem v kozarce. — Rudeče, trde črešnje pa deni v vročo vodo, potem na rešeto, a nadalje postopaj ž njimi kakor s črnimi.

1297. **Kutine.**

Olupljene, na krhlje zrezane kutine kuhaj najmanj pol ure v vodi; potem jih odcedi ter stresi na rešeto, da se osuše. V vodi, v kateri so se kuhale, pa skuhaj sladkor, izčisti ga, kuhaj v njem kutinove krhlje, dokler ne postanejo lepo svitli in se ne začne sok trditi. Potem jih odstavi, in ko se ohlade, jih deni v kozarce.

1298. **Orehi.**

Odtrgaj orehe meseca julija, ko so še zeleni in je notranja lupina še mehka, nabodi vsacega večkrat z iglo t. j. napravi vanj mnogo luknjic, deni jih v čisto posodo ter

nalij nanje mrzle vode. Naslednjega dne zameni to vodo z drugo svežo; in tako delaj tekom 10 dnij. Na ta način izgube orehi vso grenkobo. Potem jih skuhaj v kropu, da bodo precej mehki in jih deni na rešeto, da se odteko. Mej tem skuhaj za 1 *kg* orehov malo več kot 1 *kg* sladkorja s 3 četrt litra vode, da se potegne, deni vanj orehe ter jih prevri, nakar sladkor odstavi, poberi iz njega orehe ter jih deni v kako posodo. Sladkor pa še pokuhaj in deni vanj zopet orehe; tako stori še dvakrat. Potem zloži mrzle v kozarce, prekuhaj sladkor še malo, vlij mrzlega na orehe ter kozarce dobro zaveži.

1299. **Pomarančni olupki.**

Olupi 3 velike pomaranče z debelo kožo, obreži znotraj belo kožico in zreži potem olupke na bolj velike rezance ali pa izreži iz njih različne oblike; deni jih za 2 dni v vodo, katero večkrat premeni. Potem jih v drugi vodi prevri, iz te jih deni zopet v mrzlo vodo in nato jih z robcem osuši, skuhaj jih v pol *kg* vlečenega sladkorja ter deni ohlajene s sladkorjem vred v kozarce.

1300. **Dinje.**

Olupi dinje na debelo; kar je mehkega pa zreži na lepe kosce, katere prekuhaj v vodi ter postopaj nadalje ž njimi kakor s hruškami ali breskvami. (Gl. št. 1295.) Samo v sladkorju kuhaj tudi malo limonovih olupkov in dišečih klinčkov, zavitih v čisto cunjico, katero seveda naposled odstrani.

1301. **Brusnice** (Preiselbeeren).

Izberi in operi brusnice, deni jih na rešeto, da se odcede, potem pa v kotliček ali čisto lončeno posodo ter jih skuhaj s pol toliko sladkorja kolikor imaš brusnic. Na 1 *kg*

brusnic vzemi torej pol *kg* stolčenega sladkorja. Kuhaj jih tako dolgo, da se jagode malo razpočijo, a da še ne izpremenè barve; ostati morajo lepo rudeče.

Brusnice daj kakor sladko solato k divjačini ali drugemu mesu, ali pa naredi iz njih omako.

1302. Sadje v kisu (jesihu).

Breskve. Obriši breskve, a jih ne lupi; prereži vsako na 4 krhlje ter jih zloži v globoko skledo. Potem skuhaj liter vinskega kisa s pol *kg* sladkorja, celim cimetom in dišečimi klinčki ter polij s to vročo tekočino breskve, katere imej tako dobro pokrite 8—10 dnij. Nato odlij kis, prevri ga iznova ter zlij zopet vročega na sadje. Ko se kis shladi, zloži breskve v kozarce, vlij nanje kis ter jih dobro zaveži.

Hruške. Skuhaj pol *kg* sladkorja s četrt litra kisa in četrt litra vode; prideni tudi v cunjico zavito malo celega cimeta in dišečih klinčkov. Potem deni v to tekočino olupljene, razpolovljene hruške, kuhaj jih, da postanejo prozorne, nakar jih vzemi iz tekočine, kuhaj kis še nekaj časa, potem ga pa vlij na hruške, zložene v kozarce, katere zaveži.

Češplje. Za 2 in pol *kg* češpelj skuhaj 3 četrt *kg* sladkorja s tremi in pol decilitra vinskega kisa ter četrt litra vode. Prideni tudi cimeta in dišečih klinčkov, vlij vreli kis na neolupljene češplje ter jih pokrij. Naslednjega dne kis zopet prekuhaj ter vlij vročega na češplje. Tretji dan pa kuhaj češplje nekaj časa v kisu, potem jih deni s tekočino vred v kozarce, katere dobro zaveži.

Tako ukuhaj tudi trde črešnje, višnje in ringló.

Odcedki (Obstsäfte).

1303. **Malinovec.**

Stlači v čisti skledi z novo leseno kuhalnico kakih 5 litrov rudečih malin, pokrij skledo z organtinom (tulom), da ne pridejo muhe do malin, ter jo pusti tako stati na gorkem, kakor imaš navadno v sobi, par dnij. Ko se začne sok kisati ter poganjati mehurčke, tedaj ga precedi skozi klobuk (Filzsack), navlašč za to pripravljen; ako nimaš klobuka, pa priveži čist robec na obrnjen stol, spodaj postavi skledo ter vlivaj sok s stlačenimi malinami na robec. Sok mora teči počasi, da ne bo gost. Potem vzemi na vsak liter pretlačenega soka 80 dek do 1 *kg* sladkorja, pusti to vreti 15—20 minut; nalij malinovec, dokler je še mlačen, v steklenice, počakaj, da se ohladi, nakar steklenice dobro zamaši ter jih spravi na hladen prostor.

Vsak odcedek kuhaj v rumenem kotličku ali čisti lončeni posodi, v kateri ni bilo nikdar nič mastnega. Nikdar ga pa ne kuhaj v železnem loncu, ker bi se sicer navzel železovega okusa ter bi dobil motno črno barvo.

Prav tako narediš lahko ribizljev odcedek, odcedek črnih jagod, črnih malin i. t. d.

1304. V sopari kuhani soki za polivke in sladolede.

Stlači maline, jagode, ribizelj i. dr. kakor prej s kuhalnico, a precedi sok takoj, ne da bi ga pustila kisati. Nato skuhaj 1 *kg* sladkorja z litrom vode ter ga izčisti, toda ne kuhaj ga tako dolgo, da bi se potegnil; ko se ohladi, mu primešaj 1 liter precejenega soka, nalij to v steklenice, a

ne prav do vrha, zamaši jih dobro, priveži še z vrvico križem zamaške na steklenice ter skuhaj sok v steklenicah v sopari kakor kompot. (Gl. št. 1288.)

Marelice in **breskve** olupi, zreži jih na krhlje ter jih polij z vročim izčiščenim sladkorjem. Tako pusti pokrite 24 ur; potem odcedi sok, ne da bi sadje stlačila, nalij ga v steklenice ter skuhaj v sopari.

Jabolka, hruške in **kutine** tudi olupi in zreži; potem pa jih skuhaj z malo vode, odcedi sok, primešaj ga hladnemu kuhanemu sladkorju, napolni s stopljeno tekočino steklenice ter jih skuhaj v sopari.

Kako je hraniti sočivje.

1305. Zeleni grah.

Izberi in izlušči mlad zelen grah ter napolni ž njim steklenice s širokim grlom, katere zamaši, a ne pretrdno. Potem kuhaj ta grah v steklenicah v sopari (gl. št. 1288.) kakih 6—10 minut, in ko se popolnoma ohladi, zamaši steklenice prav dobro ter jih postavi z grlom navzdol v pesek.

Ali: Deni zelen grah kakor prej v steklenice, a primešaj mu soli. Na steklenico graha, ki ima 3 osminke litra, vzemi 2 žlici soli. Steklenice dobro zamaši ter jih kuhaj 6—8 minut v sopari. — Kadar hočeš grah rabiti, odlij slano vodo, stresi grah v precej veliko skledo, nalij ga z vodo in ga pusti tako črez noč, da potegne voda iz njega sol. Potem ga šele skuhaj.

1306. Zeleni stročji fižol.

V kisu. Strebi mlad zelen ali rumen fižol, t. j. obreži ga na konceh; če so stroki dolgi, jih prereži črez pol ter jih kuhaj potem par minut v slani vodi. Stresi jih nato na rešeto in jih z vodo izperi. Ko se odteče, zloži fižol v steklenice, vlij nanj hudega kisa in vrhu tega še malo olja, da ne pride zrak do njega.

Ako hočeš, prideneš lahko fižolu tudi celega popra, čebule in kak lovorjev listič.

V soli. Zloži strebljen fižol v kozarce, deni v vsak kozarec 2 žlici soli, zaveži jih dobro ter kuhaj kozarce s fižolom potem 6—8 minut v sopari. Tak fižol moraš zopet 12 ur, preden ga rabiš, naliti z vodo, sicer je preveč slan.

1307. **Kumarice.**

V kisu. Operi lepe, nepoškodovane kumarice, nasoli jih dobro ter jih pusti v tej soli vsaj par ur. Potem jih zloži tesno v velik kozarec, vmes deni malo višnjevih listov, kopra (Dillkraut) in semtertja kako zeleno papriko. Kozarec, napolnjen s kumaricami, nalij do vrha s hudim kisom (esencom), zaveži ga dobro s pergamenom ter hrani kumarice na suhem, mrzlem prostoru.

Ali: Kuhaj dve tretjini bele esence in 1 tretjino vode s potrebno soljo tako dolgo, da se sol dobro raztopi. Ko se popolnoma ohladi, vlij kis na vložene kumarice, katere operi in obriši prej s čistim robcem, soliti jih pa ni treba. Kumarice zopet dobro zaveži ter jih shrani na hladu.

Zrezane kumare. Olupi na pol zrasle kumare, zreži jih na tanke listke, nasoli jih ter jih pusti tako črez noč. Naslednjega dne jih stresi na rešeto, da se voda odteče; potlači jih tudi malo, vendar ne preveč, da bodo ostali listki lepo trdi, deni jih v kozarce, nalij s hudim kisom, deni po vrhu še malo olja ter kozarce dobro zaveži.

V soli. Deni lepe, zelene, srednjevelike kumarice za 24 ur v mrzlo vodo, potem jih z robcem dobro obriši. Že prej pa odrgni majhen lesen sodček s soljo, obloži dno z višnjevimi listi, vinsko trto in koprom, deni na to vrsto kumaric, katere pokrij z višnjevimi listi in koprom, in na to deni zopet vrsto kumaric. Tako delaj, dokler ne napolniš sodčka. Potem ga nalij s slano vodo, ki pa naj ne bo bolj slana, kot zelo slana juha. Sodček dobro zabij ter ga postavi v kuhinjo

ali kam drugam na gorko, da se kumarice skisajo, kar se zgodi v 4—5 dneh. Potem postavi sodček v klet ter ga obrni s spočetka vsaki dan, potem pa vsakih 8 dnij. Ako se tekočina osuši, prilij druge slane vode.

1308. **Gobe.**

Jurčki v kisu. Obreži prav majhnim, nepoškodovanim jurčkom spodaj, kar je prstenega, operi jih v mrzli vodi, kuhaj par minut v slanem kropu in jih deni potem na rešeto, da se odteko. Med tem zavri vinskega kisa s poprom, muškatovim cvetom in dišečimi klinčki, prevri v tem gobe, in ko se vse ohladi, jih deni s kisom in dišavami vred v kozarce. Naslednjega dne nalij na vsak kozarec za prst dobrega olja ter ga s pergamenom dobro zaveži.

Gomoljike (Trüffeln) vloži prav tako, samo da jih olupi, preden jih prekuhaš v vodi.

Ali: Prekuhaj očejene jurčke ali gomoljike v slani vodi, ko se odteko, jih zloži v kozarce ter nalij nanje surove esence ali pa prekuhanega, a ohlajenega vinskega kisa in malo olja ter zaveži dobro kozarce.

V sopari kuhani jurčki. Prekuhaj jurčke v slani vodi; ohlajene zloži v kozarce, prideni tudi malo celega popra in kak dišeč klinček, nalij nanje dobrega belega vina, zaveži kozarce ter jih kuhaj v sopari 6—8 minut. — Šampinjone vloži prav tako.

V olju. Prekuhaj jurčke v rudečem vinu, deni jih na rešeto ter počakaj, da se malo osuše; ohlajene zloži v kozarce, nalij nanje toliko dobrega olja, da bodo pokriti ter jih s pergamenom prav dobro zaveži.

Sušene gobe. Očedi jurčke, šampinjone i. t. d., obreži kar je slabega, potem jih zreži na tanke listke, raztresi jih po rešetih, deskah ali na papir ter jih posuši na solncu ali popoldan na ognjišču. Ko so gobe popolnoma suhe, jih

deni v vrečice, katere dobro zaveži ter jih obesi kam blizu ognjišča, ali kam drugam na suho. Ali pa jih spravi v kozarce, katere s papirjem zaveži ter tudi kam na suho postavi.

Smrčke, preslice ali mavrahe pa naberi kar cele na nit ter jih obesi na solnce, da se posuše.

Kadar potrebuješ suhe gobe, jih prej popari, odlij vodo ter jih popari še dvakrat. Ali jih pa kuhaj nekaj časa, odlij vodo ter jih z drugo nalij. To lahko še enkrat ali dvakrat ponoviš. Tako izgube gobe grdo rjavo barvo in prehud okus.

1309. Paradižnice.

V sopari kuhane. Razlomi lepe, še trde paradižnice črez pol, zloži jih v kozarce, katere s pergamenom dobro zaveži in skuhaj potem paradižnice v sopari kakor kompot.

Ali: Duši paradižnice v pokriti posodi; ko so mehke, odlij kar je redkega, drugo pa pretlači skozi sito; deni pretlačeno v kozarce, zaveži jih prav dobro ter kuhaj paradižnice v sopari 1 uro.

V kisu. Deni lepe, cele paradižnice v kozarce, nalij jih s prekuhanim, a ohlajenim kisom; po vrhu deni za prst olja ter kozarce dobro zaveži.

Mesto kisa vzameš tudi lahko slano vodo.

Suhe. Pretlači paradižnice in posuši pretlačeno na velikih krožnikih na solncu ali v topli peči. Ko so paradižnice popolnoma suhe, jih spravi v vrečico, katero obesi nad ognjišče. — Kadar rabiš take paradižnice, jih namoči 12 ur prej v vodi.

Razni kisi.

1310. **Pehtranov kis** (Bertram- oder Estragon-Essig).

Napolni steklenico do polovice z lepimi, zelenimi listi pehtrana, nalij potem do vrha dobrega vinskega kisa in pusti steklenico le z organtinom (tulom) zavezano stati na solncu 6—8 tednov. Potem precedi kis v manjše steklenice, katere dobro zamaši.

1311. **Malinov kis.**

Nalij na pol litra zrelih malin liter vinskega kisa, zaveži steklenico s papirjem ter jo postavi na solnce za 14 dnij do 3 tedne. Potem precedi kis v manjše steklenice, katere dobro zamaši.

Ravno tako narediš tudi lahko jagodov kis.

1312. **Ribizljev kis.**

Stlači 1 liter ribizlja ter nalij nanj poldrug liter vinskega kisa. Potem zaveži steklenico samo s papirjem ter jo postavi za 14 dnij na solnce, nakar precedi kis v steklenice, katere dobro zamaši.

1313. **Dišavni kis.**

Deni v vrč 2 olupljeni čebuli, 25 poprovih zrn, 5 pesti pehtrana, četrt muškatovega oreha, 3 lovorjeve lističe, olupke četrt limone, 8 dišečih klinčkov, 2 stroka česna, 10 rožmarinovih lističev in malo materine dušice. Na to nalij 3 litre močnega vinskega kisa, pokrij vrč z organtinom (tulom) ter ga pusti stati 2 meseca na solncu. Potem precedi kis ter ga primešaj vinskemu kisu, kolikor ugaja tvojemu okusu. — Ta kis uporabljaj za divjačino, omake, aspik i. t. d.

Različna masla.

1314. Rakovo maslo.

Stolci lupine od rakov v možnarju, duši jih potem precej časa na surovem maslu, zalij to s kropom, da se dobro skuha, precedi juho in počakaj, da se ohladi. Nato pa poberi strjeno rakovo maslo z juhe.

1315. **Maslo morskih rakov** (Hummerbutter).

Stolci jajčeca morskega raka, pretlači jih skozi sito ter primešaj surovega masla, soli in popra. — Ako nimaš jajčec, stolci lupine morskega raka in postopaj nadalje tako kakor pri prirejanju navadnega rakovega masla.

1316. Zeliščno maslo.

Skuhaj v slani vodi precej peteršilja, pehtrana in krebuljice; odcedi to vodo in nalij na zelenjavo druge mrzle vode. Precedi tudi to skozi robec, sesekljaj zelenjavo z lukom ter ji primešaj soli, popra, limonovega soka in surovega masla, kolikor ugaja tvojemu okusu.

Ali: Kuhaj 2 minuti v slani vodi peteršilj, krebuljico, drobnjak, vrtno krešo in pehtran, vsacega enak del, samo peteršilja pol manj; vsega skupaj pa naj bo pol *kg*.

Odcedi krop ter operi zelišča v mrzli vodi. Potem jih deni v čist robec in iztlači vso vodo. Sesekljaj jih in stolci v možnarju s tremi trdimi rumenjaki, tremi opranimi in očejenimi sardelami; prideni tudi 25 *g* sesekljanih poprovih kumaric, 25 *g* kapar, iz katerih iztlači prej kis, dalje soli in za pol graha česna. To pretlači potem skozi sito in primešaj naposled žlico finega olja in žlico pehtranovega kisa.

1317. **Česnjevo maslo.**

Stolci česenj v možnarju, pretlači ga skozi sitce ter ga zmešaj s surovim maslom. Česnjevo maslo potrebuješ za omake.

1318. **Sardelno maslo.**

Gl. asijete št. 212.

1319. **Gorčično maslo.**

Gl. asijete št. 213.

1320. **Surovo maslo s sirom** (Toleranz).

Zdrobi precej surovega masla ter mu primešaj prav toliko kravjega sira, par žlic kisle smetane, soli in drobno zrezanega drobnjaka ali luka. To maslo se dobro poda k pivu.

1321. **Pastetne dišave.**

Sesekljaj drobno nekoliko materine dušice (timijan), 2 lovorjeva lističa, žlico peteršilja, 2 žlici luka in 2 majhna stroka česnja. Stolci nato 8 gramov popra, 16 zrn dišave

(Neugewürz), nekoliko muškatovega oreha, janeža in ingverja. Zmešaj in stolci to dobro s prejšnjimi zelišči in spravi dišave v kozarec, ki ga dobro zapri.

1322. **Kako je ohraniti sveže meso.**

Meso zavij dobro v kak robec, da ne pride zrak do njega ter ga spravi v klet. Še bolje je pa, ako ga zaviješ v mnogo kopriv ter potem še pokriješ z lončeno skledo.

Ako bi meso že malo dišalo, ga dobro izmij s slano vodo, v katero vlij tudi malo kisa, polij ga s kislim mlekom ter ga pokrij; tako se še nekaj časa ohrani.

1323. **Kako je ravnati z mlekom, maslom in sirom.**

Da se ti mleko poleti ne skisa, ga postavi v skledo mrzle vode, ali ga nalij v steklenice in jih deni v mrzlo vodo ter vodo večkrat premeni. Ako se bojiš, da bi se ti mleko pri kuhanju zasirilo, ga prej dobro razmotaj (šprudljaj) ter deni vanje malo stolčenega sladkorja.

Ako se ti mleko, krem ali kaka druga mlečna jed prismodi, ji odvzameš vsaj nekoliko neprijetnega duha in okusa, ako jo preliješ urno v drugo mrzlo posodo ter jo pokriješ in oviješ s prtičem, namočenim v mrzlo vodo. To ponovi parkrat.

Surovo maslo in sir zavij v robec, pomočen v slano vodo, ter ga deni v lonec, katerega dobro zaveži. Tako ti ostane dolgo časa svež.

1324. **Jajca.**

V avgustu zležena jajca so najboljša, oziroma se najdalje časa ohranijo. Deni jih v suh pepel od drv ali pa v pogašeno apno, ako hočeš obdržati dolgo časa sveža. Tudi jih moraš večkrat pregledati, ali se ni katero pokvarilo. V ta

namen dvigni vsako jajce proti zelo svetli luči, da vidiš, ali je brez madežev. Jajca imej bolj na hladnem, a ne na premrzlem prostoru.

Ako ti jajca zmrznejo, jih deni za nekaj časa v mrzlo vodo, katera potegne mrzlino iz njih.

1325. Nekateri okraski in obrobki.

Veliko ulogo igra pri boljših obedih lepo ter okusno obrobljanje ali garniranje jedi, pri čemer treba gledati zlasti na to, da so obrobki primerni jedem, katere obdajajo. Ne obrobljaj torej nikdar jednakega z jednakim, a tudi ne s tako različnim, da bi se dobro ne ujemalo. Poleg tega naj bodo prikuhe, zelišča ter drugi okraski in obrobki tudi glede barve in raznovrstnosti lepo in prav razvrščeni.

Surovo maslo. Za garniranje treba prav mastnega surovega masla, katero dobro zgneti ali stolci in ga deni črez noč v mrzlo vodo ter na led. Potem namoči brizgljo za pršene livance (Spritzstraubenmodel) v vodo, deni vanjo surovo maslo in ga pretlači skozi brizgljo v obliki polmesecev ali obročkov.

Ali pa pretlači trdo surovo maslo skozi sito, da bo padalo v tankih rezancih na krožnik.

Poleg tega izrežeš tudi lahko iz surovega masla z žlico in nožem, katerega pomoči večkrat v mrzlo vodo, cele vrtnice ter pobarvaš polovico teh vrtnic s košenilijo ali s špinačnim sokom.

Jajca. Za garniranje mrzlih jedi se uporabljajo zlasti trdokuhana jajca, katera zreži na četrtinke ter obloži ž njimi kakor tudi s šparglji, karfijolami, redkvico, rezanci sardel in sardin, aspikom i. dr. mrzlo meso.

Ali pa sesekljaj jajca in jih deni v kupčkih okrog mesa; menjavaj pa pri tem s sesekljano kuhano peso, kaprami, srčki solate i. dr. Tako dobiš obrobek raznih barv.

Tudi lahko izločiš trdokuhanim, razpolovljenim jajcem rumenjake ter nadevaš beljake s čim drugim.

Gorke pečenke pa obložiš tudi lahko z drugimi jajčnimi jedmi. (Glej št. 625 — 633.)

Hren. Nastrgaj hren z ostrim nožem ter ga deni v obliki zvezd ali cvetlic na narezano svinjino; vmes pa zatakni peresca zelenega peteršilja. Pobarvaj tudi polovico nastrganega hrena s pesnim kisom in napravi polovico rudečih in polovico belih cvetlic, ki jih sestavi s pomočjo zelenega peteršilja v lepe šopke.

Redkev. Napravi v precej veliko rudečo redkvico od ozkega konca, kjer je bila korenina, navzdol v enakih presledkih 4 zareze. Prizdigni potem z ostrim nožičem med vsakima dvema zarezama redkvino kožo, ki naj predstavlja liste rože ali vrtnice. Ko imaš odprte prve 4 liste, napravi v redkev še 4 zareze in prizdigni zopet liste, katere pobarvaj s košenilijo ali pa pusti bele.

Ali: Zreži črno redkev na tanke listke, katere pobarvaj s pesnim kisom ali s košenilijo. Te liste porabi za listke vrtnice. Zvij prve, vnanje pa pusti bolj odprte in zatakni vanje ošpičen klinček, da ti vrtnica ne razpade. Vrtnice sestavi še z listki zelenega peteršilja in krebuljice ter s solatnimi srčki, zabeljenimi z oljem in kisom, v lepe šopke in okrasi ž njimi narezano svinjino, jezik, mrzle narezane ribe, surovo maslo ali kaj druzega tacega.

Kisle kumarice. Majhne zloži cele okrog mariniranih rib, velike pa zreži na listke, deni na sredo malo trdokuhanega, sesekljanega rumenjaka, beljak pa zreži na cvetlične listke, kakoršne ima marjetica in jih zloži na listke kumaric okrog kupčkov rumenjakov, ki predstavljajo cvetlični prah. — Ako hočeš imeti rudečo marjetico, pa vzemi mesto beljaka kuhano rudečo peso.

Kapre deni cele ali sesekljane v kupčkih na krožnik ali na limonove kolačke.

Korenje, repo, podzemljico, peso i. dr. skuhaj v slani vodi, izreži iz nje trikotnike, kocke, zvezde, polmesece, srčke, oblike, kakoršne imajo olive ali kaj druzega ter okrasi ž njimi jedi. Poleg tega uporabljaš za garniranje tudi lahko šparglje, karfijolo, majhno glazirano čebulo, nadevane paradižnice in sploh vse prikuhe, katere razvrsti vedno v lepi obliki okrog mesa.

Masleno testo. Napravi iz maslenega testa (gl. št. 1054, I., II., III.) majhne skorje ali posodice (glej št. 603., II. in III.), nadevaj jih s kako prikuho, sekanico ali ragú ter jih zloži v vencu okrog pečenke.

Ali pa izreži iz maslenega testa obročke, polmesece, srca ali kaj druzega, pomaži jih z jajcem, speci na pločí in obrobi ž njimi zlasti pljučno pečenko v omaki ali divjačino.

Krompirjevo masleno testo. Zdrobi četrt *kg* surovega masla s četrt *kg* moke, prideni četrt *kg* stlačenega krompirja in potrebne soli, zgneti to urno v testo, s katerim postopaj kakor z navadnim maslenim testom t. j. zgeni ga in ga zopet zvaljaj ter ponovi to še dvakrat. Tudi iz tega testa izreži kakoršnekoli oblike, pomaži jih z beljakom, posipaj s soljo in kimljem in jih speci na pločí. Pecivo iz krompirjevega maslenega testa služi prav tako za obrobek različnim pečenkam.

Hladétina ali aspik. Lep okrasek mrzlim pečenkam je mesna in ribja hladétina ali aspik (glej št. 505. in 813.), katero tudi lahko pobarvaš s pesnim kisom ali s košenilijo. Tekočo hladétino vlij v majhne módelčke, katere postavi na led. Ko je hladétina trda, pomoči vsak módelček v gorko vodo in zvrni malo hladétino na krožnik okrog pečenke.

Ali pa devlji hladétino iz večje sklede z žlico, ki jo pomoči vsakokrat v gorko vodo, v majhnih kepicah na krožnik. — Tudi jo lahko prej sesekljaš.

Ako hočeš pečenko posebno lepo okrasiti z aspikom, pokrij dno majhnih modelčkov z zvezdo ali cvetko iz trdo-kuhanih jajec, pese, rumene repe, peteršilja, svinjine, gomoljik i. dr., vlij na to počasi čiste hladétine ter postavi potem módelčke na led; ko se hladétina v njih strdi, jo porabi za okraske.

Ragú in sekanica. Kako je pripraviti ragú in sekanico, glej št. 184., 604. in 605. Ragú ali sekanico nakopiči na sredo krožnika, okrog pa deni kako ocvrto močnato jed ali kolačke iz maslenega testa. Ali pa napolni s sekanico ali ragú testene posodice (gl. št. 603.), katere zloži okrog pečenke. Mesto testenih posodic uporabljaš tudi lahko prazne školjke.

Podstavki (Sockel). Da pridejo jedi, zlasti razne pečenke, kolači, kipniki, pudingi i. dr. k večji veljavi ter dobe tudi za razvajeno oko prijetno zunanjost, jih postavljajo izvedenejše kuharice na podstavek (Sockel), katerih oblika se ravna po obliki jedi, ki imajo na njih počivati. Navadno so ti podstavki podolgasti ali okrogli ter so narejeni iz riža ali kruha.

Rižev podstavek. Operi 80 dek riža ter ga kuhaj v 3 in pol litrih slane vode; ko se popolnoma razkuha, ga pretlači skozi cedilce ali sito in ga deni v formo, kakoršno potrebuješ za podstavek, n. pr. v okrogel ali podolgast módel. Ko se podstavek dovolj strdi, ga zvrni na krožnik, prevleci ga za gorke jedi z rumenjaki in ga v pečici lepo rumeno opeci, a za mrzle jedi z zeliščnim maslom (glej št. 1316.) ter ga postavi na hlad. Pomni pa, da je podstavek v resnici le podstavek, ki se ne uživa in služi le v to, da daje jedem lepšo podobo. Zato naj bo — ako le mogoče — popolnoma skrit, t. j. pokrijejo naj ga jedi, ki jih zložiš nanj.

Kruhov podstavek. Mesto da bi delala podstavek iz riža, izrežeš včasih tudi lahko iz kruha kolačke, piramide, prizme ali kako drugo obliko, vdolbi vanje — ako treba —

na vrhnji strani plitke globine (n. pr. za pečeno perutnino ali za veliko ribo, katero zreži, a jo potem zopet zloži in postavi v globino, kakor da bi še plavala) ter jih potem ocvri na maslu ali jih v pečici opeci. Strani podstavka zakrij z zelišči in raznovrstnimi prikuhami, katere zloži v visokih kupčkih naokrog.

1326. Razrezavanje jedi in urejanje na krožnike.

Meso kakoršnekoli vrste (goveje meso, pljučno pečenko, telečje stegno i. t. d.) zreži preko niti na tanke rezine, zloži jih tako na krožnik ali podstavek, da se naslanja vsaka naslednja rezina na prejšnjo, polij meso z omako ali ga pa lepo obloži z raznimi prikuhami.

Telečje stegno, svinjsko gnjat i. dr. tudi lahko zrežeš na rezine in jih zopet zložiš, kakor da je stegno celo. Potem pa zavij kost stegna v manšeto iz belega papirja. To velja tudi za zarebrnice ali kotlete, katere zloži v vencu na krožnik, da bodo štrlela posamezna, v papirnate manšete zavita rebrca navzgor; v sredo pa nakopiči kako prikuho.

S hrbta od srne, jelena, zajca i. t. d. zreži meso previdno od obeh strani hrbtenice na lepe kosce, postavi okostje na krožnik ali na podstavek, zloži nanje vse kosce mesa, tako kakor so bili prej ter obloži hrbet z makaronami, dušenim rižem, žličniki, krompirjevimi klobasicami, rahlimi kolački, ako je gorak in v omaki, ali z aspikom, kaprami, limonovimi kolački i. dr., ako je mrzel.

Majhno perutnino, kakor golobe, majhne piščance, drozge i. t. d. prereži črez pol ali na 4 dele; kokoš, race, gosi in drugo večjo perutnino pa zreži na manjše kosce. Najlepše je, da zložiš te kosce zopet skupaj, kakor da je

žival še cela ter jo deneš potem v globino kruhovega podstavka, kakor da bi sedela. Fazanu, divjemu petelinu, leščerki i. dr. ne oskubljaj glave, temveč jo zavij v masten papir, katerega odstrani, kadar je perutnina pečena.

Mrzlo perutnino daj na mizo z zeliščno omako, s kako majonezo, z aspikom, solato i. dr.

Velike ribe zreži na kosce, katere potem zopet zloži ter deni ribo na podstavek iz kruha. Ob strani podstavka prisloni kuhane rake, in sicer tako, kakor da bi lezli navzgor. Med nje pa vtakni šopke zelenega peteršilja. Poleg tega zatekni tudi semintja kako lično okrasno bodalce (Zierspießchen) t. s. majhne srebrne ali posrebrene sulice, na katere nabadajo kuharice petelinje grebene (gl. št. 458.), gomoljike, rake, majhne ribe ter kuhane korenine in jih zatikajo v razne pečenke. Okus in domišljija gospodinje imata tu jako široko polje. Razume se, da treba h gorkim jedem tudi gorkih petelinjih grebenov, gomoljik i. dr., a k mrzlim mrzlih.

Ako ne maraš delati podstavka, pa deni ribo na podolgast krožnik in jo obloži z majhnimi ribami, žabami, raki, školjkami, gomoljikami, šampinjoni, z raznimi prikuhami, limonovimi krhlji in zelenim peteršiljem ali s čim drugim.

Rake daj v skledi za juho na mizo, ali pa jih zloži na piramido iz kruha, tako da bodo popolnoma pokrili podstavek. Med posamezne rake pa deni šopke zelenega peteršilja. Da ne bodo popadali raki s piramide, pritrdi nekatere z okrasnimi bodalci ob podstavek.

1327. Prirejanje mize za obed.

Prirejanje jedilne mize se ravna po obedu in po številu oseb. Za manjše obede so pripravne okrogle ali okroglopodolgaste mize; za velike pojedine pa se uporabljajo dolge mize, ali mize, postavljene v obliki podkve. Mizo pokrij z

lepim belim prtom. Francozi imajo v zadnjem času, zlasti pri zajuterkih, krasne bele prte s širokim baržunastim robom, ali umetno izdelanimi aplikacijami, ki se vijejo v obliki širokolistnatih cvetlic ob robu prta. Prtiči kažejo iste okraske, samo da so čestokrat cvetlice na njih slikane z roko. — Krožnike postavi vsaj 60—70 *cm* drug od druzega, pokrij jih z lepo zravnanimi prtiči, pod vsak prtič pa deni košček kruha ali žemljo. Na desno stran krožnika deni žlico in nož, a na levo vilice. Pred krožnik od leve proti desni postavi tudi 3—4 čaše za vodo, navadno vino, fino vino in šampanjec. Najmodernejše čaše za vodo in vino so steklene, v obliki cvetk, zlasti lilij in tulipanov. Dno in dolgi držaj sta iz najčistejšega belega kristala; šele, kjer se začnó cvetlični listi širiti v čašo, prehaja steklo polagoma v modro, vijolično, pomarančno ali zeleno barvo. Taki so tudi vrči za vodo, skledice za sladkornine, nastavki (Aufsätze) za sadje, vaze i. dr. Okrog njih se vijó iz karlovarskega kristala iste cvetke, katerih obliko imajo tudi manjše čaše. Sploh morata biti barva in oblika vse namizne posode skladni; merodajna je pa zlasti barva ter oblika čaš za sestavo vseh nadaljnih namiznih dekoracij. Nove so tudi čaše z nežnobarvanimi reprodukcijami svetovnoslavnih umotvorov, s fotografijami krasotic ter slavnih mož. Te slike so fotografirane na steklo, potem emajlirane in žgane; obdaja jih zlat okvirček v rokokó-slogu.

Vsak gost mora imeti na levi ročko (Kanne) ali steklenico vode, a na desni steklenico vina, da si ga lahko sam nataka, ne da bi druge nadlegoval. — Skrbeti je tudi, da je na mizi dovolj solnic in — ako treba — tudi posodic z oljem in kisom. Poleg tega dobi vsak gost na desno stran še pisan ali tiskan jedilni list (Menu). Najmodernejši imajo v levem kotu navadno žensko sliko, katere lasje obrobljajo gornji del lista. Originalni so jedilni listi, ki imajo v levem kotu majhnega hrošča, pokritega s steklom.

Vsa miza mora biti seveda okrašena z lepimi steklenimi ali porcelanastimi košaricami in nastavki, polnimi

sadja in finih slaščic. Pri aranžiranju sadja, kompota in slaščic je gledati zlasti na lepo simetrijo ter harmonično menjavanje barv. — Lep nakit mize so tudi sveži šopki v vazah, ki so slične drugi namizni posodi.

Juha se naliva v jedilnici pri drugi mizi na krožnike, katere naj ponesó sluge vsakemu gostu. Pri manjših obedih pa dene gospodinja kar na obedni mizi gostom juho na krožnike. Ako slede juhi mrzle in gorke asijete, imajo mrzle prednost. K celi ribi daj ostro lopatko, s katero si vsak gost ribo sam odreže. Gosti dobe za ribe posebne vrste nože in vilice; ako nima gospodinja teh na razpolago, pa po dvoje vilic. V posebno imenitnih hišah dobi vsak posamezen gost za rezine s surovim maslom, za špargljе, slaščice i. dr. raznovrstne srebrne ali celo zlate kleščice (Butterbrotzange, Spargelzange, Konfektzange). — K pečenkam v omaki sodijo vilice in žlica, k solati pa velike rožene vilice in žlica s srebrnim ročajem. — Za močnate jedi, kreme, hladétine i. dr. treba manjših, deloma porcelanastih, deloma steklenih krožnikov in skledic. K tortam spada tanka srebrna lopatica.

Po glavnem obedu treba odstraniti vse nepotrebne stvari: solnice, košarice s kruhom, posamezne kosce kruha, ki so jih gostje pustili i. dr., potem pride na vrsto poobedek ali desert.

Črno kavo pijo gostje prav koncem obeda za isto mizo ali pa v salonu. Istočasno jim postreže gospodinja tudi z raznimi likerji.

Glede serviranja pijač so razni gostitelji tudi različnega mnenja. Nekateri postrežejo gostom takoj spočetka s pivom, nato z lahkim vinom, pozneje z močnejšim, a naposled s šampanjcem, ki pride s pečenko vred na vrsto, in naj ostane do konca obeda na mizi. Drugi zopet začno z madeirskim vinom, kateremu sledi angleški porter in potem renska, bordoška ter fina desertna vina.

Pri domačih veselicah, plesnih zabavah in drugih sličnih prilikah so po nekaterih hišah v navadi tudi takoime-

novane stoječe pojedine (stehende Tafel, Buffet). V ta namen pregrni dolgo mizo z belim prtom ter zloži nanjo razne mrzle pečenke: ribe v majonezi, rake, divjačino, perutnino; pastete, kisle in sladke solate, razne fine močnate jedi, kreme, hladétine, sladkornine, sadje i. dr. Vse mora biti sevé okusno in lepo prirejeno. Na stranskih mizah pa naj bodo raznovrstni noži, vilice in žlice, krožniki, čaše in prtiči ter zopet drugje polne steklenice različnih vin in likerjev. V isti sobi ter tudi v sosednjih sobah pa naj bodo postavljene majhne mizice, za katere sedejo gostje, ko so se sami preskrbeli z jedmi in pijačami. Rabljeno posodo treba sproti odnašati.

Za popoldanski čaj pregrni mizo tudi z belim prtom, postavi nanjo več košaric in nastavkov sladkega in slanega peciva, apetitnih kruhkov (glej št. 214.), sadja, sira, narezane prekajene svinjine, obrobljene z aspikom, redkvico, sardinami i. dr. Nadalje naj bo na mizi več stekleničic ruma, nekaj ročk vode, par skledic spenjene smetane, kakega krema i. dr. Čaj naliva gospodinja sama, ki ga navadno tudi sama pripravi v samovarju. Sladkor in rum ali limonovega soka pa naj si vzame vsak gost sam, kolikor se mu zljubi.

Jedilni listi.

V novejšem času niso več v navadi uprav brezkončne pojedine; število jedi enega obeda ni več toliko, kot je bilo včasih. Zato treba tembolj paziti, da so jedi dobre in srečno izbrane, t. j. da so primerne letnemu času; poleg tega se je ozirati tudi na okus gostov.

Obed.

I.

Jetrni riž.
Ocvrti možganji zvitki.
Zarebrnice v aspiku.
Pljučna pečenka à la Wellington z rahlimi kolački.
Kopun z gomoljikami, kislo in sladko solato.
Kavni krem v čašah.
Vanilijeva torta.
Sadje. Sir. Črna kava.

II.

Ragú-juha.
Ribji zrezki v frikasé.
Telečje stegno v poljski omaki s kolački iz maslenega testa in z grahovim piré.
Hrbet od srne z zeljem, makaronami in brusnicami.
Ocvrti in pečeni piščanci s kislo in sladko solato.
Mandljev puding s kremom.
Strjeno sadje.
Sir. Pecivo. Črna kava.

III.

Piškotni ponvičnik.
Ribja solata.
Dušeni goveji filet z riževimi klobasicami, omako iz gomoljik, rjavim ohrovtom in špinačo.
Nadevani golobje s solato in kompotom.
Ruska torta.
Zmrznjeno majnikovo vino z vafli in cevkami.
Sadje. Sir. Črna kava.

IV.

Možganji cmoki.
Mrzla jetrna pasteta.
Zvita pljučna pečenka z gorčico, kostanjevim piré in krompirjevimi krofi.
Piščanci na način kljunačev s solato.
Mariniran zajec s kifelci iz maslenega testa in karfijolno solato.
Kolački s kremom. Jabolčne tortice.
Mrzle čašice. Črna kava.

V.

Tolčena jerebičja juha.
Mrzle ribe z omako iz surovega masla.
Roastbeefi z namešano prikuho.
Pečena gos z dušenimi jabolki in solato.
Burgundska svinjska gnjat.
Rumov narastek.
Sladoled s cevkami. Črna kava.

VI.

Žemeljni ponvičnik.
Telečja glava s hrenom.
Rumpsteaki s kislimi kumaricami, gobicami in praženimi krompirčki.
Pečene divje race. Solata.
Šokoladni krem s piškoti.
Strjena torta.
Sadje. Sir. Črna kava.

VII.

Zvitki.
Višnjevo kuhane ribe.
Napoleonova pečenka s polento in rižem.
Race v črni omaki z makaronami in rahlimi kolački.
Kolač s kremom.
Sirova torta.
Sadje. Sir. Črna kava.

VIII.

Polžki.
Beefsteak-pasteta.
Marinirana svinjina z gorčico, kislim zeljem in slaninskimi cmoki.
Pečen fazan s solato.
Spenjena smetana. Pecivo.
Sadje. Sir. Črna kava.

Večerja.

I.

Rjava juha v skodeljicah.
Losos z majonezo.
Preslaninjena pljučna pečenka z rahlimi kolački.
Pečeni kljunači s sladko in kislo solato.
Artičoke.
Pecivo. Sir.

II.

Močna juha v skodeljicah.
Mariniran krap.
Pečene race s solato.
Zajec z rumom.
Šparglji.
Vanilijeva hladetina s spenjeno smetano.
Pecivo. Sadje. Sir.

III.

Tolčena jetrna juha v skodeljicah.
Telečje zarebrnice v zeliščih z grahom.
Pečen puran s solato.
Hrbet od srne v kvaši s krompirjevimi krofi.
Sladoled s piškoti.
Pecivo. Sadje. Sir.

Kosilce (Gabelfrühstück).

Gorko.

I.

Čista juha v skodeljicah.
Marinirane ribe. Apetitni kruhki.
Pečen zajec z brusnicami.
Pecivo. Sadje. Sir.

II.

Ragú-juha.
Piščanci v majonezi.
Beefsteaki, obloženi z različnimi prikuhami.
Pecivo. Sadje. Sir.

Mrzlo.

III.

Narezana prekajena svinjina s hrenom, trdo kuhanimi jajci in surovim maslom.
Sandwichs.
Pljučna pečenka v aspiku.
Pecivo. Sadje. Sir.

IV.

Mrzle ribe in morski raki z majonezo.
Surovo in sardelno maslo, kaviar na limonovih kolobarčkih.
Svinjska ribica v mrežici z gorčico, kumaricami in gobicami.
Mrzla jetrna pasteta.
Pecivo. Sadje. Sir.

KAZALO.

Št. Stran

Juhe.

Mesne juhe.

1. Navadna čista juha . . . 9
2. Rjava juha 9
3. Močna juha (Kraftsuppe) . 10
4. Obarna juha (Einmachsuppe) 10
5. Tolčena kokošja juha . . 10
6. Tolčena jerebičja juha . . 11
7. Tolčena jetrna juha . . . 11
8. Možganja juha 11
9. Juha iz sekanice (Gehäcksuppe) 12
10. Ragú-juha 12
11. Španska juha 12
12. Ruska ščі 13
13. Ruski boršč 13
14. Francoska juha 14
15. Švabska juha 14
16. Zeliščna juha 14
17. Krompirjeva juha 15
18. Riževa juha 15
19. Dušeni riž 15
20. Riž z zeljem 16
21. Riž z grahom 16
22. Riževi cmoki ali klobasice 16
23. Laška riževa juha 16
24. Riž s paradižnicami . . . 17
25. Meridon iz riža 17
26. Zdrobova juha 17
27. Ješprenček 17
28. Kruhov ješprenček . . . 17
29. Sago-juha 18
30. Kápanka (Eingetropftes) . 18
31. Močnik 18
32. Ajdovi žganjci 18
33. Nastrgana kaša 19
34. Rezanci 19
35. Polžki ali makaroni . . . 19
36. Zvitki (Schlickkrapfeln) . 19

Št. Stran

37. Rezani vlivanci (Frittaten-Nudeln) 20
38. Ocvrti možganji zvitki . . 20
39. Kruhova juha s sekanico . 21
40. Nadevane žemlje 21
41. Ocvrt grah 21
42. „Zlate“ rezine 21
43. Možganja gibánica (Strudel) 21
44. Sírova gibánica 22
45. Zdrobova gibánica 22
46. Močnati žličniki (nokerli) . 23
47. Češki žličniki 23
48. Zdrobovi žličniki 23
49. Krompirjevi žličniki . . . 23
50. Krompirjevi cmoki 23
51. Cmoki iz kruhovih drobtin 24
52. Slaninski cmoki 24
53. Pljučni cmoki 24
54. Cmoki iz mešane sékanice 24
55. Jetrni cmoki 25
56. Možganji cmoki 25
57. Jetrni riž 25
58 Piškotni ponvičnik (Pfanzel) 26
59. Jetrni ponvičnik 26
60. Ponvičnik iz sekanice . . 26
61. Možganji ponvičnik . . . 26
62. Pljučni ponvičnik 26
63. Jajčni ponvičnik 26
64. Žemeljni ponvičnik . . . 27
65. Jajčna krepka juha (Consommé) 27
66. Jetrna krepka juha . . . 27
67. Juha iz vranice 27
68. Pljučna juha 28

Postne juhe.

69. Prežgana juha 28
70. Peteršiljeva juha 28
71. Francoska juha 28

Št.		Stran
72.	Zeliščna juha	28
73.	Krompirjeva juha	29
74.	Fižolova juha	29
75.	Grahova juha	29
76.	Lečnata juha	29
77.	Gobova juha	29
78.	Karfijolna juha	30
79.	Špargljeva juha	30
80.	Kruhova juha	30
81.	Močna juha	30
82.	Riževa juha	31
83.	Zdrobova juha	31
84.	Močnik s prežganjem	31
85.	Rjava ribja juha	31
86.	Tolčena ribja juha	31
87.	Rakova juha	32
88.	Žabja juha	32
89.	Juha iz ostrig	32
90.	Juha iz želv (Schildkrötensuppe)	32
91.	Ragú-juha	33
92.	Mlečne juhe	33
93.	Šokoladna juha	33
94.	Mandljeva juha	33
95.	Vinska juha	33
96.	Juha iz piva	34
97.	Juha iz rudečih jagod	34
98.	Češpljeva juha	34
99.	Jabolčna juha	34
100.	Juha iz suhih češpelj	34

Omake.

Gorke omake.

101.	Kuhan hren	35
102.	Kimljeva omaka	35
103.	Omaka iz korenja	36
104.	Poljska omaka	36
105.	Omaka iz korenin	36
106.	Čebulova omaka	36
107.	Česnjeva omaka	36
108.	Omaka iz kumar	36
109.	Zeliščna omaka	37
110.	Peteršiljeva omaka	37
111.	Omaka iz zélene	37
112.	Kislična omaka	37
113.	Pehtranova omaka	37
114.	Drobnjakova omaka	37
115.	Krompirjeva omaka	38
116.	Fižolova omaka	38
117.	Paradižnična omaka	38
118.	Gobova omaka	38
119.	Omaka iz šampinjonov	38
120.	Omaka iz gomoljik	39
121.	Olivna omaka	39
122.	Sardelna omaka	39
123.	Slanikova omaka	39
124.	Rakova omaka	39
125.	Kaparna omaka	40
126.	Gorka gorčica	40
127.	Močna svetla omaka	40
128.	Močna rjava omaka	40
129.	Holandska omaka	40
130.	Omaka k divjačini	41
131.	Salmi-omaka	41
132.	Omake h kuhani perutnini	41
133.	Francoska omaka	42
134.	Frikase-omaka	42
135.	Vinska omaka	43
136.	Limonova omaka	43
137.	Brusnična omaka	43
138.	Omaka iz šipovih jagod (Hagebutte)	43
139.	Ribizljeva omaka	44
140.	Malinova omaka	44
141.	Breskova omaka	44
142.	Marelična omaka	44
143.	Kutinova omaka	44
144.	Češpljeva omaka	44
145.	Črešnjeva omaka	45
146.	Mlečna omaka	45
147.	Sokoladna omaka	45

Mrzle omake.

148.	Kisel hren	46
149.	Jajčna omaka	46
150.	Fižolova omaka	46
151.	Mandljeva omaka	47
152.	Frikase-omaka	47
153.	Omaka iz kapar	47
154.	Kavijarjeva omaka	47
155.	Gorčica	47
156.	Sardelna omaka	48
157.	Omaka k ribam	48
158.	Omaka k mrzli teletini	49
159.	Omaka k divjačini	49
160.	Majoneza	49
161.	Zeliščna omaka	50
162.	Omaka k mrzli pečenki	50
163.	Tartarska omaka	51

Asijete.

164.	Telečji možgani	52
165.	Možgani v majonezi	52

Št.		Stran
166.	Ocvrti možgani	53
167.	Možgani v školjkah	53
168.	Možganje klobasice	53
169.	Telečja glava s hrenom	53
170.	Telečja glava v omaki	54
171.	Nadevana ušesa	54
172.	Nadevan jezik	54
173.	Jezik v omaki	55
174.	Razsoljen jezik	55
175.	Zarebrnice v smetani s sardelami	55
176.	Zarebrnice v zeliščih	56
177.	Zarebrnice od jagnetine	56
178.	Krompirjeve klobasice	56
179.	Telečje klobasice	56
180.	Možganje svinjske klobasice	57
181.	Klobasice od kuretine	57
182.	Goveje meso v svalkih	57
183.	Teletina v svalkih	57
184.	Ragú-svalki	58
185.	Mesna jabolka	58
186.	Telečji ptički	58
187.	Zarebrnice v aspiku	58
188.	Zarebrnice v majonezi	59
189.	Kokoš v frikasé	59
190.	Piščeta v majonezi	59
191.	Neprave ostrige	59
192.	Neprave školjke	59
193.	Kuhane ribe	60
194.	Krap v rumeni omaki	61
195.	Zarebrnice od krapa	61
196.	Mariniran krap	61
197.	Ribji zrezki v frikasé	62
198.	Dušena polenovka	62
199.	Marinirane ribe	63
200.	Ribja solata	63
201.	Laška ribja solata	64
202.	Solata iz klobas	64
203.	Svinjski ragú	64
204.	Zarebrnice iz žab	65
205.	Raki	65
206.	Morski raki	65
207.	Morski raki v solati	65
208.	Morski pajki	66
209.	Ostrige (Austern)	66
210.	Surove ostrige	66
211.	Nadevani polži	66
212.	Sardelno maslo	67
213.	Gorčično maslo	67
214.	Apetitni kruhki	67

Št.		Stran
	Govedina.	
215.	Kuhano goveje meso	72
216.	Dušeno goveje meso	73
217.	Dušeni goveji filet (Stufata)	75
218.	Pljučna pečenka ali riba (Lungenbraten)	75
219.	Zvita pljučna pečenka	76
220.	Pljučna pečenka à la Wellington	77
221.	Huzarska pečenka	77
222.	Napoleonova pečenka	77
223.	Pljučna pečenka v aspiku	77
224.	Pržole (Rostbraten)	78
225.	Goveji zrezki	79
226.	Beefsteaki (Bifteki)	80
227.	Rumpsteaki (Rumsteki)	81
228.	Roastbeefi (Rosbifi)	82
229.	Ponarejen zajčji hrbet	82
230.	Boeuf à la Mode	83
231.	Gulaš	83
232.	Rezine od pljučne pečenke	84
233.	Kako je porabiti ostanke mesa	85
234.	Goveja glava	86
235.	Goveja glava v hladétini	87
236.	Svež goveji jezik	87
237.	Razsoljen (peklan) jezik	88
238.	Prekajen jezik	88
239.	Goveji možgani	88
240.	Goveji rep	88
241.	Goveja ledvica	89
242.	Goveje tripe (vampe)	89
243.	Kravje vime	90
	Teletina.	
244.	Telečja pečenka (stegno)	92
245.	Ledvična pečenka	93
246.	Nadevana prsa	93
247.	Dušena teletina	94
248.	Dušeno telečje stegno (Fricandeau)	94
249.	Dušeno stegno s kaprami	95
250.	Stegno v poljski omaki	95
251.	Stegno z vinsko omako	96
252.	Mrzlo telečje stegno	96
253.	Dušena prsa	96
254.	Dušena preslaninjena prsa	96
255.	Dušena nadevana prsa	97
256.	Nadevana prsa s paradižnicami	97

Št.		Stran
257.	Rjavo dušena teletina	97
258.	Telečje zarebrnice (kotleti)	98
259.	Telečji zrezki	98
260.	Ocvrta teletina	100
261.	Telečji gulaš	100
262.	Meso v rižu	101
263.	Telečje meso s kimljem	101
264.	Teletina v svalkih	101
265.	Telečji ptički	101
266.	Ragú-svalki	101
267.	Telečje klobasice	101
268.	Telečja glava	102
269.	Nadevana ušesa	102
270.	Telečji jezik v omaki	102
271.	Telečji možgani	102
272.	Puding iz možgan	102
273.	Telečje noge	102
274.	Jetra	103
275.	Telečje srce	104
276.	Telečja pljuča	105
277.	Telečje ledvice	105
278.	Telečji prižljec	105
279.	Drobovina (rajželc)	106

Prikuhe.

280.	Kako je kuhati zelišča	107
281.	Ohrovt	107
282.	Zelje	109
283.	Špinača	112
284.	Kuhana solata	113
285.	Repa	113
286.	Rumena podzemljica (koleraba)	114
287.	Korenje	115
288.	Nadzemljica (koleraba)	116
289.	Grah	116
290.	Fižol	117
291.	Leča	118
292.	Bob	118
293.	Namešana prikuha	119
294.	Zélena	119
295.	Pesa	119
296.	Krompir	120
297.	Druge krompirjeve jedi	122
298.	Čebula	124
299.	Nadevane paradižnice	125
300.	Kumare	125
301.	Buče	126
302.	Karfijola	127
303.	Brokoli	128
304.	Šparglji	128
305.	Hmeljeve mladike	129
306.	Artičoke	129
307.	Gobe	130
308.	Kostanj	132
309.	Riž kakor prikuha	132
310.	Kaša	133

Solata.

Kisla solata.

311.	Sveža zelena solata	134
312.	Krompirjeva solata	135
313.	Pesa	135
314.	Zélena	135
315.	Redkev	135
316.	Korenje	136
317.	Repna cima	136
318.	Fižol v stročju	136
319.	Šparglji	136
320.	Hmeljeva solata	136
321.	Karfijolna solata	137
322.	Ohrovtova solata	137
323.	Fižolova solata	137
324.	Grahova solata	137
325.	Lečnata solata	137
326.	Bobova solata	137
327.	Kumare v solati	138
328.	Zelnata solata	138
329.	Mešana solata	138
330.	Krompirjeva solata s slanikom	139
331.	Artičoke v solati	139
332.	Kislo zelje v solati	139
333.	Slaninska (špehova) solata	139
334.	Ribja solata	139
335.	Francoska solata	140
336.	Švedska solata	140

Sladka solata.

337.	Jabolka	140
338.	Hruške	141
339.	Kutine	141
340.	Breskve in marelice	142
341.	Črešnje in višnje	142
342.	Češplje	142
343.	Brusnice	142
344.	Fige	143
345.	Rudeče jagode	143
346.	Ribizelj	143

Št.		Stran
347.	Mešano sadje	143
348.	Pomarančna solata	143
349.	Kostanj	144
350.	Vkuhano sadje	144
351.	Strjeno sadje	144
352.	Mešano sadje s šampanjcem	145
353.	Pomarančne čašice	145
354.	Mrzle čašice (Kaltschalen)	146
355.	Trijet	146

Svinjina.

356.	Svinjska pečenka	147
357.	Svinjska ribica v mrežici	148
358.	Svinjina s hrenom	148
359.	Svinjina v sladki repi	148
360.	Dušena svinjina v omaki	148
361.	Marinirana svinjina	149
362.	Svinjina v kvaši	149
363.	Burgundskasvinjskagnjat	149
364.	Nadevana svinjska prsa	150
365.	Svinjska prsa s češpljevo omako	150
366.	Svinjske zarebrnice	151
367.	Svinjski zrezki	151
368.	Svinjski ragú	152
369.	Svinjsko meso z zeljem	153
370.	Pečeno prase	153
371.	Nadevano prase	153
372.	Kuhano prase s hrenom	154
373.	Kuhano prase v omaki	154
374.	Prešičeva glava	154
375.	Svinjska jetra	154
376.	Ledvice	155
377.	Svinjska pljuča	155
378.	Svinjske noge	155
379.	Svinjska hladétina	155
380.	Ogrska jerebica	156
381.	Mrzla svinjina	156
382.	Mesene klobase	157
383.	Jetrne ali riževe klobase	157
384.	Krvave klobase	157
385.	Stisnjena klobasa (Preßwurst)	158
386.	Salami	158
387.	Mortadella	159
388.	Svinjska mast	159
389.	Kako je razsoljevati svinjino	159
390.	Razsoljena in prekajena svinjina	160
391.	Pečena svinjska gnjat	160
392.	Ham and eggs	161

Koštrunovo meso.

393.	Pečeno koštrunovo stegno ali hrbet	162
394.	Preslaninjena koštrunovina	162
395.	Marinirana koštrunovina	162
396.	Koštrunovina v kvaši	162
397.	Navadno pečene koštrunove zarebrnice	163
398.	Zarebrnice v drobtinah	163
399.	Zarebrnice v omaki	163
400.	Zarebrnice v zeliščih	163
401.	Zarebrnice s sirom	164
402.	Koštrunovi zrezki z zelišči	164
403.	Dušeno koštrunovo meso	164
404.	Koštrunovina v vinski omaki	164
405.	Koštrunovo meso s sardelami	165
406.	Koštrunovina v papriki	165
407.	Kuhana koštrunovina	165
408.	Koštrunovina v sladki repi	165
409.	Koštrunovo meso s sladkim zeljem	165
410.	Koštrunovina z zelenjavo	166
411.	Koštrunovo meso s krompirjem in čebulo	166
412.	Koštrunovi jeziki z repo	166
413.	Pečene koštrunove ledvice	167
414.	Svalki iz koštrunovega mesa	167
415.	Ostanki koštrunovega mesa v omaki	168

Janjček in kozliček.

416.	Pečena jagnjetina	169
417.	Janjček na ražnju pečen	169
418.	Dušena jagnjetina	169
419.	Jagnjetina s sardelami	170
420.	Nadevana janjčeva prsa	170
421.	Jagnjetina v papriki	170
422.	Jagnjetina v obari	170
423.	Janjčevo stegno z mlado repo	171
424.	Ocvrt kozliček	171
425.	Jagnjetina v rižu	171

Št.		Stran
426.	Domači zajec ali kunec .	172
427.	Pečen kunec	172
428.	Preslaninjen kunec . .	172
429.	Dušeno kunčevo meso .	172
430.	Kunčevo meso v omaki	172
431.	Kunčevo meso v papriki	172
432.	Kunec v obari	173
433.	Ocvrto kunčevo meso .	173

Domača perutnina.

434.	Splošne opombe . . .	174
435.	Pečeni piščanci	174
436.	Pečeni nadevani piščanci	175
437.	Preslaninjeni piščanci .	175
438.	Piščanci z gobami . . .	175
439.	Piščanci z zéleno . . .	176
440.	Piščanci na način divje perutnine	176
441.	Piščanci v papriki . . .	177
442.	Piščanci v rumeni omaki	178
443.	Piščanci s sardelami in smetano	178
444.	Piščanci v črni omaki .	178
445.	Piščanci v omaki s karfijolo	179
446.	Piščanci v paradižnični omaki	179
447.	Ocvrti piščanci	179
448.	Piščanci v rižu	179
449.	Pitana kokoš (poulard) na francoski način	180
450.	Piščanci v obari	180
451.	Genovski piščanci . . .	180
452.	Piščanci v frikasé . . .	181
453.	Piščanci v frikando . .	181
454.	Piščanci v majonezi . .	181
455.	Pečeni in ocvrti piščanci	181
456.	Piščanci v oljnati omaki	182
457.	Laški ravioli	182
458.	Petelinji grebeni . . .	182
459.	Pečen kopun	183
460.	Preslaninjen kopun . .	183
461.	Nadevan kopun	183
462.	Kopun z gomoljikami .	184
463.	Kopun na način divje perutnine	184
464.	Pečeni golobje	185
465.	Preslaninjeni golobje . .	185
466.	Nadevani golobje . . .	185
467.	Zabeljeni golobje . . .	185
468.	Golobje v obari	185
469.	Ocvrti golobje	186
470.	Golobje v črni omaki .	186
471.	Golobje s karfijolo . .	186
472.	Golobje z rakovim ragú	186
473.	Golobje v salmi-omaki .	187
474.	Golobje na način divjih golobov	187
475.	Pečena raca	187
476.	Pečena nadevana raca .	188
477.	Raca s svežim zeljem .	188
478.	Raca v črni omaki . .	189
479.	Raca v vinski omaki . .	189
480.	Raca na način divje race	190
481.	Pečena gos	190
482.	Nadevana gos	190
483.	Gos v svetli omaki . .	191
484.	Gos v črni omaki . . .	191
485.	Gosji drob	191
486.	Gosja jetra	191
487.	Pečen puran	193
488.	Nadevan puran	193
489.	Dušen puran	194
490.	Zarebrnice od purana .	194
491.	Puran na način divje perutnine	194
492.	Pegatka ali laška kokoš	194

Ribe, raki, žabe, pajki, polži, ostrige in želve.

Sladkovodne ribe.

493.	Splošne opombe . . .	196
494.	Ribe v zavarku (Heißabgesottene Fische) . . .	197
495.	Višnjevo kuhane ribe .	198
496.	Pečene ribe	199
497.	Kraljevska jegulja . . .	200
498.	Dušene ribe	201
499.	Ribji gulaš	202
500.	Ribe v obari	202
501.	Ocvrte ribe	202
502.	Ribji zrezki	203
503.	Ribje zarebrnice . . .	203
504.	Ribja solata	203
505.	Ribji aspik	203
506.	Ribe v aspiku ali hladétini	204

Morske ribe.

507.	Morske ribe v zavarku .	204
508.	Pečene morske ribe . .	205
509.	Ocvrte ribe	205

Št.		Stran
510.	Tonina v kvaši	205
511.	Marinirane ribe	206
512.	Prekajene ribe	206
513.	Polenovka	206
514.	Raki	207
515.	Morski raki	209
516.	Žabe	209
517.	Morski pajki	209
518.	Polži	209
519.	Ostrige	210
520.	Želve	210

Divjačina.

521.	Zajec	211
522.	Pečen zajec	211
523.	Zajec v smetani	212
524.	Mariniran zajec	212
525.	Zajec v kvaši	213
526.	Zajec z rumom	213
527.	Zajčji zrezki	213
528.	Mladi zajec	214
529.	Mlado od zajca	214
530.	Sekanica od zajca	215
531.	Mrzli zajec	216
532.	Pečeno meso od srne	216
533.	Meso od srne z zeljem	217
534.	Marinirano stegno od srne	217
535.	Hrbet od srne v kvaši	217
536.	Nadevana prsa od srne	218
537.	Zarebrnice od srne	218
538.	Mlado od srne	218
539.	Jetra od srne	219
540.	Možgani od srne	219
541.	Sekanica od srne v zeliščni omaki	219
542.	Pečeno jelenovo meso	220
543.	Mariniran jelenov hrbet	220
544.	Jelenov hrbet s cesarsko skorjo	220
545.	Jelenov hrbet v kvaši	221
546.	Jelenovo meso v brinjevi omaki	221
547.	Mlado od jelena	221
548.	Pečeno meso divje koze	221
549.	Dušeno meso divje koze	222
550.	Meso divjega kozla v kvaši	222
551.	Divji prešič	222
552.	Marinirano meso divjega prešiča	223
553.	Hrbet divjega prešiča s skorjo	223
554.	Meso divjega prešiča v kvaši	223
555.	Glava divjega prešiča	224
556.	Veverica	224
557.	Vidra v kvaši	224
558.	Vidra v obari	225
559.	Bober v kvaši	225
560.	Dušeno bobrovo meso	225

Divja perutnina.

561.	Pečene prepelice	226
562.	Prepelice v omaki	226
563.	Nadevane prepelice	226
564.	Prepelice po lovski šegi	227
565.	Prepelice v kvaši	227
566.	Sekane prepelice	227
567.	Prepelice v rižu	228
268.	Prepelice v mlečni kaši	228
569.	Pečene jerebice	228
570.	Jerebice v kvaši	229
571.	Dušene jerebice	229
572.	Jerebice v laški omaki	229
573.	Jerebice v pomarančni omaki	230
574.	Jerebice na francoski način	230
575.	Snežne jerebice in leščerke	230
576.	Pečeni kljunači	231
577.	Kljunači v omaki	231
578.	Kljunači v obari	231
579.	Kljunači v rižu	232
580.	Pečeni divji golobje	232
581.	Divji golobje v kvaši	232
582.	Pečene brinovke	233
583.	Ocvrte brinovke	233
584.	Brinovke v obari	233
585.	Brinovke z rižem	234
586.	Drozgi	234
587.	Cipe	234
588.	Pečena divja raca	234
589.	Dušena divja raca	235
590.	Divja raca v sardelni omaki	235
591.	Divja raca v omaki s kaprami	235
592.	Divja raca v kvaši	235
593.	Postne račice	236
594.	Morska raca, mazorina	236
595.	Divja gos	237
596.	Pečen divji petelin	237
597.	Divji petelin v kvaší	237

Št.		Stran
598.	Klobasice divjega petelina	238
599.	Pečen fazan	238
600.	Dušen fazan	238
601.	Ruševec ali škarjevec	239
602.	Siva čaplja	239

Pastete.

603.	Testene posodice	240
604.	Pasteta iz sekanice	241
605.	Ragú-pasteta	241
606.	Pasteta iz teletine	242
607.	Možganja pasteta	242
608.	Pasteta s parmazanskim sirom	243
609.	Pasteta iz telečjih jeter	243
610.	Mrzla jetrna pasteta	243
611.	Pasteta iz gosjih jeter	244
612.	Pasteta iz jeter in svinjskega mesa	244
613.	Beefsteak-pasteta	245
614.	Ribja pasteta	245
615.	Rakova pasteta	245
616.	Sardelna pasteta	246
617.	Pasteta od divjačine	246
618.	Ptički v gnezdu	247
619.	Mrzla pasteta	248
620.	Pasteta s sočivjem in drugimi prikuhami	248
621.	Riževa pasteta	248
622.	Krompirjeva pasteta	249
623.	Pasteta z makaronami	249
624.	Male pastete	249

Jajčne jedi.

625.	Trdo kuhana jajca	251
626.	Mehko kuhana jajca	251
627.	Zakrknjena jajca	251
628.	Navadna jajčna jed	251
629.	Ocvrta jajca (Ochsenaugen)	252
630.	Jajčni podmet (Eingerührtes)	252
631.	Nadevana jajca	253
632.	Nadevana ocvrta jajca	254
633.	V kisli smetani zakrknjena jajca	255
634.	Jajčni kolač	255
635.	Francoska jajčna jed	255
636.	Vlivánci s svinjino ali gomoljikami	256
637.	Vlivánci v omaki iz smetane	256

Močnate jedi.

Priproste močnate jedi.

638.	Zemeljni cmoki	257
639.	Slaninski cmoki	257
640.	Krompirjevi cmoki	257
641.	Sírovi cmoki	257
642.	Turški cmoki	258
643.	Zelnati cmoki	258
644.	Tirolski cmoki	258
645.	Zdrobovi cmoki	259
646.	Ocvrti cmoki	259
647.	Ajdovi cmoki	259
648.	Orjaški cmoki	259
649.	Češpljevi cmoki	260
650.	Močnati žličniki	261
651.	Masleni žličniki	261
652.	Praženi žličniki	261
653.	Solnograški žličniki	262
654.	Masleni, rjavi žličniki	262
655.	Zdrobovi žličniki	263
656.	Zdrobovi žličniki v mleku	263
657.	Krompirjevi žličniki	263
658.	Vodni cmočki (Wasserspatzen)	263
659.	Makaroni	264
660.	Žganjci	264
661.	Polenta	265
662.	Navadni močnati rezanci	266
663.	Rezanci s svinjino	266
664.	Ogrski rezanci	267
665.	Rezanci z zdrobom	267
666.	Krompirjevi rezanci	267
667.	Sírovi rezanci	267
668.	Pečeni rezanci	268
669.	Nadevani rezanci	268
670.	Nadevani ajdovi rezanci	269
671.	Dušena strgana kaša	269
672.	Koroški zavitki	269

Mlečne jedi.

673.	Mlečni riž	271
674.	Mlečni zdrob	271
675.	Mlečni močnik	271
676.	Mlečna kaša	271
677.	Mlečni rezanci	272
678.	V mleku kuhane kačice	272

Št. Stran

679. Mlečni cmočki (Milchspatzen) 272
680. Podmet za otroke (Kindskoch) 272
681. Mlečna jed z beljaki . . 273

Praženja (Schmarne).

682. Navadno močnato praženje 274
683. Cesarsko praženje . . . 274
684. Žemeljno praženje . . . 274
685. Žemljevka z rozinami . 275
686. Jabolkovec 275
687. Ogrsko jabolčno praženje 275
688. Praženje iz kruhovih drobtin 276
689. Črešnjevo praženje . . 276
690. Praženje v vanilijevi polivki 276
691. Sirovo praženje 277
692. Riževo praženje . . . 277
693. Zdrobovo praženje . . 277
694. Kašnato praženje . . . 277
695. Krompirjevo praženje . 277
696. Ajdovo praženje . . . 278
697. Rakovo praženje . . . 278
698. Praženje s svinjino . . 278
699. Praženi vlivánci ali omelete 278
700. Piškotne omelete . . . 279
701. Češki vlivánci 279
702. V modlu praženi vlivánci 280
703. Kolački iz omeletnega testa (Dalken) 280

Gibánice (Strudel).

704. Testo za gibanice . . . 282
705. Sirova gibanica 282
706. Jabolčna gibanica . . . 283
707. Rozinova gibanica . . . 283
708. Mandljeva gibanica . . 283
709. Orehova gibanica . . . 283
710. Žemeljna gibanica . . . 284
711. Gibanica s smetano . . 284
712. Šokoladna gibanica . . 284
713. Makova gibanica . . . 285
714. Tirolska gibanica . . . 285
715. Črešnjeva gibanica . . 285
716. Češpljeva gibanica . . 285
717. Riževa gibanica 286

Št. Stran

718. Zdrobova gibanica . . 286
719. Pehtranova gibanica . . 286
720. Drobnjakova gibanica . 286
721. Slaninska gibanica . . 287
722. Zelnata gibanica . . . 287
723. Krompirjeva gibanica . 287
724. Ajdova gibanica . . . 287
725. Mesna gibanica 288
726. Štajerska narodna gibanica 288

Šado, kremi, sladke polivke za močnate jedi in pene.

727. Splošne opombe . . . 290
728. Vinski šado 290
729. Rumov šado 291
730. Čajev šado 291
731. Limonov šado 291
732. Pomarančni šado . . . 291
733. Mlečni šado 291
734. Odcedkov šado 291
735. Vanilijev krem 292
736. Šokoladni krem . . . 292
737. Krem iz žganega sladkorja (Karamel) 292
738. Mlečni krem 292
739. Kavni krem 293
740. Kavni krem v čašah . . 293
741. Pomarančni krem . . . 294
742. Rumov krem 294
743. Čajev krem 294
744. Malinovčev krem . . . 294
745. Mandljev krem 294
746. Beljakov krem 295
747. Krem za nadev peciva . 295
748. V sopari kuhan krem . 295
749. Šokoladna polivka . . 296
750. Vinska polivka 296
751. Punševa polivka . . . 296
752. Čajeva polivka 296
753. Pomarančna polivka . . 296
754. Marelična polivka . . . 297
755. Odcedkova polivka . . 297
756. Spenjena smetana . . . 297
757. Vanilijeva pena 298
758. Šokoladna pena 298
759. Kavna pena 298
760. Rumova pena 298
761. Marelična pena 298
762. Malinovčeva pena . . . 298

Št.		Stran
763.	Jagodova pena	299
764.	Mandljeva in lešnikova pena	299
765.	Jabolčna pena	299
766.	Jajčni sneg z vlečenim sladkorjem	299
767.	Sneg za nadev peciva .	300
	Strjeni šadó, kremi in hladétine (Sulzen).	
768.	Splošne opombe	301
769.	Kako je kuhati in čistiti sladkor	303
770.	Soki za barvanje hladétin	303
771.	Strjeni šadó	304
772.	Strjeni krem	304
773.	Strjena spenjena smetana	305
774.	Vanilijeva hladétina s spenjeno smetano	305
775.	Kavna hladétina s spenjeno smetano	305
776.	Šokoladna hladétina s spenjeno smetano . . .	306
777.	Limonova hladétina s spenjeno smetano	306
778.	Jagodova hladétina s spenjeno smetano	306
779.	Strjena jabolčna pena . .	307
780.	Strjena marelična pena .	307
781.	Riževa hladétina . . .	307
782.	Vanilijeva hladétina . .	307
783.	Ruska hladétina . . .	308
784.	Angleška hladétina . .	308
785.	Šokoladna hladétina . .	309
786.	Mandljeve hladétine . .	309
787.	Mandljeva hladétina brez želatine	309
788.	Vijolična hladétina . .	310
789.	Rožna hladétina . . .	310
790.	Rumova hladétina . . .	311
791.	Punševa hladétina . . .	311
792.	Čajeva hladétina . . .	311
793.	Pomarančna hladétina .	311
794.	Limonova hladétina . .	312
795.	Likerna hladétina . . .	312
796.	Vinska hladétina . . .	312
797.	Jagodova hladétina . .	313
798.	Malinova hladétina . .	313
799.	Ribizljeva hladétina . .	313
800.	Marelična hladétina . .	314
801.	Breskova hladétina . .	314
802.	Jabolčna hladétina . .	314
803.	Kutinova hladétina . .	314
804.	Ananasova hladétina . .	315
805.	Črešnjeva hladétina . .	315
806.	Hladétina iz raznega sadja	315
807.	Hladétina v dinji . . .	316
808.	Hladétina raznih barv .	316
809.	Nadevana hladétina . .	316
810.	Tolčena hladétina . . .	317
811.	Zmrznjeno majnikovo vino	317
812.	Zmrznjeni punš	317
813.	Mesna hladétina ali aspik	318
	Ocvrte močnate jedi brez drožja.	
814.	Riževi kolački	319
815.	Zdrobove klobasice . .	319
816.	Klobasice iz rezancev .	320
817.	Krofi iz rezancev . . .	320
818.	Ocvrte žemeljne rezine .	320
819.	Nadevane žemeljne rezine	320
820.	Žemeljni krofi	321
821.	Ocvrto bezgovo cvetje .	321
822.	Sírovi cmoki	321
823.	Sladki žličniki	322
824.	Ocvrta jabolka	322
825.	Ocvrte češplje	322
826.	Ocvrte marelice	322
827.	Ocvrte suhe češplje . .	323
828.	Ocvrta, nadevana jabolka	323
829.	Jabolčne klobasice . .	323
830.	Češpljeve klobasice . .	323
831.	Nadevani sladkorni klobučki	323
832.	Rumovi krofi	324
833.	Rahli kolački (Luftkrapfen)	324
834.	Nadevani rahli kolački .	324
835.	Portugalski kolački . .	325
836.	Vrtnice	325
837.	Flancati	326
838.	Mitre	326
839.	Zavitki	327
840.	Stružki (oblanje) . . .	327
841.	Gobice	327
842.	Pršeni livanci (Spritz-Strauben)	327
843.	Sladkorni livanci (Zucker-Strauben)	328

Št. Stran

844. Kifelci iz mandljevega mleka 328
845. Šokoladni kifelci . . . 328
846. Kremovi krofi 329

Kipniki (Köche), **pudingi in narastki** (Aufläufe).

847. Splošne opombe. . . . 331
848. Jabolčni kipnik 332
849. Češpljev kipnik 334
850. Črešnjev kipnik 334
851. Marelični kipnik . . . 334
852. Breskov kipnik 334
853. Kutinov kipnik 335
854. Jagodov kipnik 335
855. Malinov kipnik 335
856. Ribizljev kipnik . . . 335
857. Pomarančni kipnik . . 335
858. Limonov kipnik 336
859. Mandljev kipnik . . . 336
860. Orehov kipnik 338
861. Lešnikov kipnik . . . 338
862. Kostanjev kipnik . . . 338
863. Rižev kipnik 339
864. Zdrobov kipnik 340
865. Sago-kipnik 340
866. Sírov kipnik 340
867. Kipnik iz rezancev . . 341
868. Omeletni kipnik . . . 342
869. Krompirjev kipnik . . 342
870. Rakov kipnik 343
871. Kruhov kipnik 343
872. Žemeljni kipnik . . . 343
873. Kipnik za otroke . . . 344
874. Kipnik iz kifelcev . . . 344
875. Piškotni kipnik 345
876. Šokoladni kipnik . . . 345
877. Makov kipnik 346
878. Vanilijev kipnik . . . 346
879. Kavni kipnik 347
880. Kipnik iz žganega sladkorja 347
881. Vinski kipnik 347
882. Rumov kipnik 347
883. Rumenjakov kipnik . . 347
884. Masleni kipnik 348
885. Kipnik iz smetane . . . 348
886. Kipnik iz mezge . . . 348
887. Spenjeni kipnik s kremom 349
888. Spenjeni kipnik iz mezge 349

Št. Stran

889. Spenjeni šokoladni kipnik 349
890. Spenjeni jabolčni kipnik 350
891. Jež 350
892. Španska grmada . . . 350
893. Mlečni riž s peno . . . 351
894. Žemeljni puding . . . 351
895. Puding iz kruhovih drobtin 351
896. Rižev puding 351
897. Zdrobov puding 352
898. Krompirjev puding . . 352
899. Sírov puding 352
900. Mesni puding 352
901. Cesarski puding 353
902. Mandljev puding . . . 353
903. Jabolčni puding . . . 353
904. Češpljev puding 354
905. Puding iz sadja 354
906. Vinski puding 354
907. Angleški puding . . . 355
908. Plum-puding 355
909. Kabinetni puding . . . 356
910. Marelični puding . . . 356
911. Jabolčni narastek . . . 357
912. Pomarančni narastek . . 357
913. Limonov narastek . . . 357
914. Rumov narastek . . . 358
915. Likerjev narastek . . . 358
916. Šado-narastek 358
917. Rižev narastek 358
918. Zdrobov narastek . . . 358
919. Vanilijev narastek . . . 359
920. Šokoladni narastek . . 359
921. Narastek iz žganega sladkorja 359
922. Mandljev narastek . . . 359
923. Narastek iz smetane . . 360
924. Mrzli riževi stolpiči . . 360
925. Mrzli šokoladni riž . . 360
926. Mrzli limonov riž . . . 361
927. Španski riž 361
928. Zelena riževa jed . . . 361
929. Mrzli rižev kipnik . . . 362
930. Mrzli zdrobov kipnik . . 362
931. Zamorec v srajci . . . 362
932. Mrzli jabolčni puding . 362

Močnate jedi iz shajanega testa.

933. Splošne opombe . . . 363
934. V sopari kuhani rezanci 365

Št.		Stran
935.	Sirovi rezanci	365
936.	Rakovi rezanci	366
937.	Masleni zvitki	366
938.	Makovi zvitki	366
939.	Kuhani cmoki	366
940.	Ocvrti češpljevi cmoki	367
941.	Ocvrti ptički	367
942.	Šiške	367
943.	Karlovarske žemljice	368
944.	Črešnjev kolač	368
945.	Jabolčni kolač	368
946.	Češpljev kolač	369
947.	Hruškov kolač	369
948.	Češki kolači	369
949.	Drobnjakov kolač	370
950.	Nasipan kolač	370
951.	Nadevani kolači	371
952.	Hanovrski kolač	372
953.	Sadni kolač	372
954.	Ruski kolač	372
955.	Ogrski kolač	373
956.	Aposteljski kolač	373
957.	Nadevane čepice	374
958.	Buhtočki	374
959.	Nadevane štručice	375
960.	Makovi kifelci	376
961.	Janeževi kifelci	376
962.	Nadevane prestice	376
963.	Fine prestice	376
964.	Graške prestice	377
965.	Slane prestice	377
966.	Kimljevi piškoti	377
967.	Kimljevi krofi	378
968.	Janeževi krofi	378
969.	Pustni krofi	378
970.	Pečeni krofi	380
971.	Češki kolački (Dalken)	380
972.	Zviti krofi	381
973.	Šartelj	381
974.	Rozinova potica	383
975.	Šokoladna potica	383
976.	Makova potica	384
977.	Orehova potica	384
978.	Lešnikova potica	385
979.	Mandljeva potica	385
980.	Medena potica	386
931.	Rožičeva potica	387
982.	Pehtranova potica	387
983.	Slaninska potica	387
984.	Drobnjakova potica	388
985.	Mlečni kruh	388
986.	Pletenka	388
987.	Pinica	389
988.	Švicarski kruh	390
989.	Renski kolač	390
990.	Šokoladni kruh	391
991.	Suhar (Zwieback)	391
992.	Krhljak (Kletzenbrod)	392
993.	Navadni kruh	393

Ledi različnih barv in različnega okusa.

994.	Beli jajčni led	394
995.	Snežni led	394
996.	Vodni led	394
997.	Rumeni led	394
998.	Mrzli led	395
999.	Gorki led	395
1000.	Jagodov led	395
1001.	Zeleni led	395
1002.	Rožnati led	395
1003.	Sadni led	396
1004.	Punšev led	396
1005.	Šokoladni led	396
1006.	Mramornati led	396
1007.	Brizgalni led	396

Torte.

1008.	Splošne opombe	398
1009.	Šokoladna torta	399
1010.	Mandljeva torta	400
1011.	Orehova torta	401
1012.	Lešnikova torta	402
1013.	Piškotna torta	403
1014.	Kruhova torta	403
1015.	Linška torta	404
1016.	Pomarančna torta	405
1017.	Rumova torta	405
1018.	Punševa torta	405
1019.	Vanilijeva torta	406
1020.	Kavna torta	406
1021.	Makova torta	406
1022.	Jagodova torta	407
1023.	Jabolčna torta	407
1024.	Kutinova torta	407
1025.	Črešnjeva torta	408
1026.	Sadna torta	408
1027.	Suha torta	408
1028.	Maslena torta	409
1029.	Torta iz ajdove moke	409
1030.	Torta iz koruzne moke	409
1031.	Torta iz debele moke	410
1032.	Torta peščenka	410

Št.		Stran
1033.	Zdrobova torta	410
1034.	Krompirjeva torta	411
1035.	Kostanjeva torta	411
1036.	Kneippova torta	411
1037.	Kmetska torta	412
1038.	Torta hrustavka (Krachtorte)	412
1039.	Sírova torta	412
1040.	Rožičeva torta	413
1041.	Dunajska torta	413
1042.	Tirolska torta	413
1043.	Draždanska piramida	413
1044.	Kitajska torta	414
1045.	Penasta torta (Schaumtorte)	414
1046.	Štefanijina torta	415
1047.	Dobosova torta	415
1048.	Pischingerjeva torta	415
1049.	Strjena torta	416
1050.	Ruska torta	416
1051.	Torta iz španskega snega	417
1052.	Kuhana torta	417
1053.	Dišavna torta	417

Pecivo s surovim maslom.

Št.		Stran
1054.	Maslено testo (Butterteig)	419
1055.	Črešnjev kolač	420
1056.	Jabolčni kolač	421
1057.	Češpljev kolač	422
1058.	Breskov kolač	422
1059.	Jagodov kolač	422
1060.	Kolač z ukuhanim sadjem	423
1061.	Rozinov kolač	423
1062.	Orehov kolač	423
1063.	Lešnikov kolač	423
1064.	Poljski kolač	424
1065.	Kolač s kremom	424
1066.	Kolač s sladkim snegom	424
1067.	Prorokov kolač	424
1068.	Karlovarski kolač s kremom	425
1069.	Rižev kolač	425
1070.	Krompirjevi kolački	425
1071.	Mali kolački	426
1072.	Kolački s kremom	427
1073.	Oblečena jabolka	427
1074.	Jabolčne tortice	427
1075.	Oblečene breskve	428
1076.	S sadjem nadevane rezine (Früchtenschnitten)	428
1077.	Angleške tortice	428
1078.	Masleni krofi (Butterkrapfen)	428
1079.	Masleni buhtočki	429
1080.	Masleni polmeseci	429
1081.	Maslene rezine	429
1082.	Krhki kifelci	430
1083.	Masleni loki	430
1084.	Mandljevi loki	430
1085.	Mandljeve prestice	431
1086.	Mandljeve rezine	431
1087.	Mandljeve štručice	431
1088.	Londonske rezine	432
1089.	Močnata jed z rumom	432
1090.	Mandljevi žepi	432
1091.	Orehovi krofi	432
1092.	Orehove ploščice	433
1093.	Orehove šibice	433
1094.	Kostanjeve šibice	433
1095.	Šokoladne kocke	433
1096.	Šokoladne rezine	434
1097.	Šokoladne prestice	434
1098.	Šokoladne ploščice	434
1099.	Šokoladni loki	435
1100.	Pariške rezine	435
1101.	Vanilijevi kifelci	435
1102.	Vanilijeve prestice	435
1103.	Vanilijeve ploščice	435
1104.	Vanilijevi piškoti	436
1105.	Cimetovi obročki	436
1106.	Cimetove prestice	436
1107.	Hamburški polžki	436
1108.	Janeževe prestice	437
1109.	Janeževe šibice	437
1110.	Limonove ploščice	437
1111.	Pomarančne rezine	437
1112.	Rumove rezine	438
1113.	Linški krofi	438
1114.	Huzarski krofi	438
1115.	Dišavni krofi	439
1116.	Karte	439
1117.	Tolčena močnata jed	439
1118.	Sírovi zavitki	439
1119.	Piškoti	440
1120.	Piškoti iz debele moke	440
1121.	Krofi iz parmazanskega sira	440
1122.	Kuhana močnata jed	441
1123.	Pecivo k čaju	441
1124.	Mošnjički	442

Št. Stran

1125. S peno nadevane cevke (Schaumrollen) . . . 442

Pecivo brez surovega masla.

1126. Navadni piškoti . . . 443
1127. Mandljevi piškoti . . 443
1128. Vanilijevi piškoti . . 443
1129. Šokoladni piškoti . . 444
1130. Piškotni zvitki . . . 444
1131. Piškotni krofi 444
1132. Rozinove ploščice . . 444
1133. Egipčanske kocke . . 444
1134. Mandljevi loki . . . 445
1135. Mandljevi obročki . . 445
1136. Mandljeve rezine . . . 445
1137. Napoleonove rezine . . 445
1138. Orehove rezine . . . 446
1139. Lešnikovi polžki . . . 446
1140. Piškotni loki 446
1141. Janeževi loki 446
1142. Rumovi loki 447
1143. Rumove rezine . . . 447
1144. Šokoladni polžki . . . 447
1145. Šokoladne kocke . . . 447
1146. Šokoladni loki 447
1147. Čaše 448
1148. Indijanski krofi . . . 448
1149. Sladkorni kolač . . . 448
1150. Sladkorne prestice . . 449
1151. Francoske rezine . . . 449
1152. Ingverjeve ploščice . . 449
1153. Dišavne ploščice . . . 449
1154. Norimberški popernjak (Pfefferkuchen) . . . 450
1155. Medeni kruh 450
1156. Medenjak (Lebkuchen) 450
1157. Medenjakovi kolački . 451
1158. Pecivo k čaju 451
1159. Šibice k vinu 451
1160. Škofov kruh 452
1161. Janežev kruh 452
1162. Janežev suhar (Zwieback) 452
1163. Francoski suhar . . . 452
1164. Šokoladni kruh . . . 453
1165. Mandljev kruh . . . 453
1166. Orehov kruh 453
1167. Lešnikov kruh . . . 453
1168. Amerikanski kruh . . 453
1169. Sadni kruh 454

Št. Stran

Pecivo iz beljakov.

1170. Španski sneg (Spanische Windmasse) 455
1171. Španske kepice (Spanische Winde) . . . 456
1172. Snežni obročki . . . 456
1173. Snežni kifelci 456
1174. Indijanski krofi iz španskega snega 456
1175. Ledene kepice 457
1176. Jabolčne kepice . . . 457
1177. Mandljevi polžki (Busserln) 457
1178. Mandljeve šibice . . . 458
1179. Mandljevi loki 458
1180. Mandljevi kifelci . . . 458
1181. Rjavi mandljevi krofi . 459
1182. Mandolini 459
1183. Turški med (Mandoletti) 459
1184. Pinolni polžki 459
1185. Orehove kepice . . . 460
1186. Orehove šibice 460
1187. Lešnikove šibice . . . 460
1188. Lešnikove kepice . . . 460
1189. Vanilijeve kepice . . . 460
1190. Kavni polžki 461
1191. Zavita jabolka 461
1192. Šokoladne kepice . . . 461
1193. Šokoladni kolački . . 461
1194. Šokoladne šibice . . . 462
1195. Limonove kepice . . . 462
1196. Cimetove šibice . . . 462
1197. Hranljivi piškoti . . . 462
1198. Sadni krofi 463
1199. Sladkorne ploščice . . 463
1200. Ledni kolački (Eis-Zelteln) 463

Pecivo iz tekočega testa.

1201. Cevke (Hohlhippen) . . 465
1202. Zavitki 465
1203. Stružki (Hobelspäne) . 466
1204. Karlovarski oblati . . 466
1205. Vafli 467

Sladkornine.

1206. Posladkorjeni mandlji . 468
1207. Posladkorjeni lešniki . 468

Št. Stran

1208. Posladkorjeni kostanji . 468
1209. Sladkornat kostanj . . 469
1210. Salonski sladkorčki . . 469
1211. Prestice iz mezge . . . 470
1212. Kutinove šibice . . . 470
1213. Laški marcipan . . . 470
1214. Mandljevi obročki . . 471
1215. Sladke salami 471
1216. Mandljeve pastile . . . 472

Sladoled.

1217. Splošne opombe . . . 473
1218. Vanilijev sladoled . . 474
1219. Šokoladni sladoled . . 474
1220. Sladoled iz smetane . . 474
1221. Kavni sladoled 474
1222. Mandljev sladoled . . 475
1223. Lešnikov sladoled . . 475
1224. Orehov sladoled . . . 475
1225. Sladoled iz žganega sladkorja 476
1226. Limonov sladoled . . 476
1227. Pomarančni sladoled . 476
1228. Čajev sladoled 476
1229. Punšev sladoled . . . 476
1230. Jagodov sladoled . . . 477
1231. Malinov sladoled . . . 477
1232. Breskov sladoled . . . 477
1233. Kutinov sladoled . . . 477
1234. Sadni sladoled s spenjeno smetano 478
1235. Sladoled iz spenjene smetane 478

Gorke in mrzle pijače.

1236. Kava 479
1237. Kavna esenca 480
1238. Šokolada 480
1239. Kakao 481
1240. Mandljevo mleko . . . 481
1241. Riževka 481
1242. Kuhano vino 482
1243. Čaj 482
1244. Punš 482
1245. Mrzli punš 483
1246. Punš royal 483
1247. Sadni punš 483
1248. Holandski punš . . . 484
1249. Mrzli šampanjski punš . 484
1250. Ruski punš 484

Št. Stran

1251. Jajčni punš 484
1252. Rimski punš 485
1253. Ledni punš 485
1254. Cesarski čaj 485
1255. Grog 485
1256. Kardinal 485
1257. Škof 486
1258. Krambamboli 486
1259. Limonada 486
1260. Majnikovo vino . . . 486
1261. Sadne bovle 487
1262. Ameriške mrzle čaše (Kaltschalen) 489
1263. Ribizljevo vino . . . 490
1264. Vino črnih jagod . . . 490
1265. Kutinov liker 491
1266. Pomarančni liker . . . 491
1267. Orehov liker 492
1268. Liker črnih jagod . . 492
1269. Kavni liker 492
1270. Vanilijev liker 492
1271. Kimljevka 493
1272. Sadni sladkor za pijače 493

Sadje.

Sadne mezge (Salsen).

1273. Splošne opombe . . . 494
1274. Ribizljeva mezga . . . 495
1275. Malinova mezga . . . 495
1276. Črešnjeva mezga . . . 495
1277. Češpljeva mezga . . . 496
1278. Marelična mezga . . . 496
1279. Breskova mezga . . . 496
1280. Kutinova mezga . . . 496
1281. Jabolčna mezga . . . 496
1282. Mezga iz šipkovih jagod (hečapeč) 497
1283. Paradižnična mezga . . 497

Sadni siri.

1284. Kutinov sir 497
1285. Jabolčni sir 498
1286. Povidel 498
1287. Breskov sir 498

V sopari kuhano sadje ali kompot.

1288. Splošne opombe . . . 499
1289. Črešnje 500

Št.		Stran
1290.	Češplje	500
1291.	Breskve in marelice	500
1292.	Hruške	501
1293.	Kutine	501
1294.	**Sadje v rumu, konjaku ali slivovki**	501
	V sladkorju kuhano sadje.	
1295.	Splošne opombe	502
1296.	Črešnje	503
1297.	Kutine	503
1298.	Orehi	503
1299.	Pomarančni olupki	504
1300.	Dinje	504
1301.	Brusnice	504
1302.	**Sadje v kisu**	505
	Odcedki (Obstsäfte).	
1303.	Malinovec	506
1304.	**V sopari kuhani soki za polivke in sladolede**	506
	Kako je hraniti sočivje.	
1305.	Zeleni grah	508
1306.	Zeleni stročji fižol	508
1307.	Kumarice	509
1308.	Gobe	510
1309.	Paradižnice	511
	Razni kisi.	
1310.	Pehtranov kis	512
1311.	Malinov kis	512
1312.	Ribizljev kis	512
1313.	Dišavni kis	512
	Razna masla.	
1314.	Rakovo maslo	513
1315.	Maslo morskih rakov	513
1316.	Želišèno maslo	513
1317.	Česnjevo maslo	514
1318.	Sardelno maslo	514
1319.	Gorčično maslo	514
1320.	Surovo maslo s sirom	514
1321.	**Pastetne dišave**	514
1322.	Kako je ohraniti meso sveže	515
1323.	Kako je ravnati z mlekom in sirom	515
1324.	Jajca	515
1325.	**Nekateri okraski in obrobki**	516
1326.	**Razrezavanje jedi in njih urejanje na krožnike**	520
1327.	**Prirejanje mize za obed**	521

Abecedni zaznamek.

Stran

A.

Ajdova gibanica z ocvirki . . 288
Ajdova gibanica z orehi . . 288
Ajdova gibanica s pehtranom 287
Ajdovi cmoki 259
Ajdovi rezanci 269
Ajdovi žganjci 18
Ajdovo praženje 278
Akacije, ocvrte 321
Ameriške mrzle čaše (Kaltschalen) 489, 490
Ameriški šartelj 382
Ananasova hladétina 315
Angleška hladétina (Whips) . 308
Angleške tortice 428
Angleški puding 355
Apetitni kruhki s surovim maslom in svinjino . . . 67
Aposteljski kolač 373
Aposteljski kolač s sirom . . 374
Artičoke, dušene 130
Artičoke, nadevane 130
Artičoke v omaki 130
Artičoke v solati 130
Artičoke, zabeljene 129
Asijete 52
Aspik 318
Aspik, ribji 203

B.

Bandirka (postna račica) . . 236
Barva, rudeča 303
Barva, zelena 303
Barve za hladétine, pene i. dr. 303, 304
Bavarski rezanci 365
Beefsteak-pasteta 245
Beefsteaki 80, 81

Stran

Beefsteaki z jajci 80
Beefsteaki, obloženi 81
Beefsteaki s sardelami in drobnjakom 81
Beefsteaki, surovi 81
Beefsteaki, zaviti 81
Beli jajčni led 394
Beljakov krem 295
Berivka 134
Bezgovo cvetje, ocvrto . . . 321
Bober v kvaši 225
Bobrovo meso, dušeno . . . 225
Bob v prežganju 118
Bob, zabeljen 119
Bobov piré 119
Bobova omaka 38
Bobova solata 137
Boeuf à la Mode 83
Borščˇ, ruski 13
Borščˇ, poljski 13
Bovle, sadne 487
Bovla, breskova 488
Bovla v dinji 489
Bovla, jagodova 487
Bovla, limonova 489
Bovla, pomarančna 488
Bovla, rezedna 489
Breskve, dušene 142
Breskve v kisu 505
Breskve, kuhane v sladkorju 503
Breskve, oblečene 428
Breskve, vkuhane 500
Breskov kipnik 334
Breskov kolač 422
Breskov narastek 357
Breskov sir 498
Breskov sladoled 477
Breskova hladétina 314
Breskova mezga 496
Breskova omaka 44
Brinjeva omaka 221

	Stran
Brinovke, ocvrte	233
Brinovke v obari	233
Brinovke (Krammetsvögel), pečene	233
Brinovke z rižem	234
Brizgalni led (Spritzeis)	396, 397
Brokoli	128
Brusnice (Preiselbeeren)	142, 504
Brusnična omaka	43
Buče, dušene	126
Buče, nadevane	126
Buhtočki (Wuchteln)	374, 375
Buhtočki, fini	375
Buhtočki, masleni	429
Burgundska svinjska gnjat	149

C.

Cakes	441
Cesarski čaj	485
Cesarski puding	353
Cesarsko praženje	274
Cevke (Hohlhippen)	465
Cevke, nadevane s peno (Schaumrollen)	442
Cimetovi obročki	436
Cimetove prestice	436
Cipe	234
Cmočki, mlečni (Milchspatzen)	272
Cmočki, vodni (Wasserspatzen)	263
Cmoki, orjaški	259
Cmoki, ajdovi	259
Cmoki, češpljevi	260
Cmoki, češpljevi na češki način	260
Cmoki, češpljevi iz krompirjevega testa	260
Cmoki, češpljevi, ocvrti	367
Cmoki, jetrni	25
Cmoki, krompirjevi	23, 123, 257
Cmoki iz kruhovih drobtin	24
Cmoki, kuhani	366
Cmoki iz mešane sékanice	24
Cmoki, možganji	25
Cmoki, ocvrti	259
Cmoki, pljučni	24
Cmoki, riževi	16
Cmoki, sírovi	257, 321
Cmoki, slaninski	24
Cmoki, špinačni	113
Cmoki, tirolski	258
Cmoki, turški	258
Cmoki, zdrobovi	259
Cmoki, zelnati	110
Cmoki, žemeljni	257
Cvetlične rezine	70

Č.

Čaj	482
Čaj, cesarski	485
Čajev krem	294
Čajev sladoled	476
Čajev šadó	291
Čajeva hladétina	311
Čajeva polivka	296
Čaplja, siva (Fischreiher)	239
Čaše	448
Čašice, mrzle, jabolčne	146
Čašice, mrzle, jagodove	146
Čašice, mrzle, marelične	146
Čašice, pomarančne	145
Čebula	124
Čebula, nadevana	125
Čebula kot okrasek, bela	124
Čebula kot okrasek, rjava	125
Čebulova omaka	36
Česnjevo maslo	514
Češka polenta	266
Češki kolači z makom	369
Češki kolači s povidlom	370
Češki kolači s sírom	369
Češki kolački (Dalken), valjani	380
Češki kolači, vlivani	380, 381
Češki vlivánci	279
Češki žličniki	23
Češplje, dušene	142
Češplje v kisu	505
Češplje, kuhane v sladkorju	503
Češplje, ocvrte	322
Češplje, posladkorjene	469
Češplje, suhe	142
Češplje, vkuhane	500
Češpljev kipnik	334
Češpljev kolač	369, 422
Češpljev nadev	269
Češpljev narastek	357
Češpljev puding	354
Češpljeva gibanica	285
Češpljeva juha	34
Češpljeva mezga	496
Češpljeva omaka	44, 150
Češpljeva polivka	297

	Stran
Češpljeve klobasice	323
Češpljevi cmoki	260
Češpljevi cmoki iz krompirjevega testa	260
Češpljevi cmoki na češki način	260
Češpljevi cmoki, ocvrti	367
Češpljevka (Zwetschken-Mus)	142
Čežana, jabolčna	141
Čistiti sladkor	303
Črešnje, dušene	142
Črešnje v kisu	505
Črešnje, kuhane v sladkorju	503
Črešnje, ocvrte	322
Črešnje, vkuhane	500
Črešnjev kipnik	334
Črešnjev kolač	368, 420, 421
Črešnjeva gibanica	285
Črešnjeva hladétina	315
Črešnjeva mezga	495
Črešnjeva omaka	36, 45, 150
Črešnjeva torta	408
Črešnjevo praženje	276
Črničar	490

D.

Datlji, posladkorjeni	469
Dinje, kuhane v sladkorju	504
Dišave, pastetne	514
Dišavna torta	417
Dišavni kis	512
Dišavni krofi	439
Divjačina	211
Divja gos	237
Divja koza, dušena	222
Divja koza, pečena	221
Divja perutnina	226
Divja raca, dušena	235
Divja raca v kvaši	235
Divja raca, pečena	234
Divja raca v omaki s kaprami	235
Divja raca v sardelni omaki	235
Divji golobje v kvaši	232
Divji golobje, pečeni	232
Divji kozel (Gams) v kvaši	222
Divji petelin v kvaši	237
Divji petelin, pečen	237
Divjega petelina klobasice	238
Divji prešič (mrjasec)	222
Divji prešič v kvaši	223
Divjega prešiča hrbet s skorjo	223
Dobosova torta	415
Domači zajec ali kunec	172
Draždanska piramida	413
Drob, gosji	191
Drobnjakov kolač	370
Drobnjakova gibanica	286
Drobnjakova omaka	37
Drobnjakova potica	388
Drobovina (rajželc), dušena, kisla	106
Drobovina v obari	106
Drobovina, ocvrta	106
Drozgi	234
Dunajska torta	413
Dušena divja raca	235
Dušena jagnjetina	169
Dušena jagnjetina s smetano	170
Dušena polenovka	62
Dušena strgana kaša	269
Dušena svinjina v omaki	148
Dušena teletina	94, 95
Dušena teletina, navadno	94
Dušena teletina v mleku	94
Dušene jerebice	229
Dušene ribe	201
Dušene ribe na češki način	201
Dušene ribe v črni omaki	201
Dušene ribe v rjavi omaki	201
Dušeni fazan	238
Dušeni goveji filet (Stufata)	75
Dušeni puran	194
Dušeni riž	15
Dušeno bobrovo meso	225
Dušeno goveje meso	73, 74
Dušeno koštrunovo meso	164
Dušeno kunčevo meso	172
Dušeno meso divje koze	222
Dušiti (düinsten)	3

E.

Egipčanske kocke	444
Ekstrakt, mesni	304
Endivija, kuhana	113
Endivija v solati	135

F.

Fazan, dušen	238
Fazan, pečen	238
Fige, dušene	143

	Stran
Fine prestice	376
Fini buhtočki	375
Fižol v prežganju	118
Fižol s smetano	118
Fižol, stročji zeleni v kisu	508
Fižol, stročji zeleni v soli	509
Fižol v stročju v solati	136
Fižol, zabeljen	117
Fižol, zelen v stročju	118
Fižolov piré	118
Fižolova juha	29
Fižolova omaka	38, 46
Fižolova solata	137
Flancati	326
Francoska jajčna jed	255
Francoska juha	14, 28
Francoska omaka	42
Francoska solata	140
Francoski kipnik	333
Frikase-omaka	42, 47

G.

	Stran
Genovski piščanci	180
Gibanice (Strudel)	282
Gibanica, ajdova z ocvirki	288
Gibanica, ajdova z orehi	288
Gibanica, ajdova s pehtranom	287
Gibanica, češpljeva	285
Gibanica, črešnjeva	285
Gibanica, drobnjakova	286
Gibanica, jabolčna	283
Gibanica, krompirjeva	287
Gibanica, makova	285
Gibanica, mandljeva	283
Gibanica, mesna	288
Gibanica (Strudel), možganja	21
Gibanica, orehova	283
Gibanica, pehtranova	286
Gibanica, riževa	286
Gibanica, rozinova	283
Gibanica, sírova	22, 282
Gibanica, sírova sladka	282
Gibanica, slaninska	287
Gibanica s smetano (Rahm-strudel)	284
Gibanica, šokoladna	284
Gibanica, štajerska	288
Gibanica, tirolska	285
Gibanica, zdrobova	22, 286
Gibanica, zelnata	111, 287
Glava divjega prešiča	224
Glava, goveja v hladétini	87
Glava, goveja v pikantni omaki	86
Glava, goveja v solati	86
Glava, prešičeva s hrenom	154
Glava, prešičeva v kislem zelju	154
Glava, svinjska	103
Glava, telečja	103
Glava, telečja s hrenom	53
Gobe	130, 131, 132
Gobe v kisu	510
Gobe, ocvrte	132
Gobe, okisane	131
Gobe, pečene	132
Gobe, sušene	510, 511
Gobni piré	132
Gobova juha	29
Gobova omaka	38
Gobice	327
Golobje v črni omaki	186
Golobje s karfijolo	186
Golobje, nadevani	185
Golobje na način divjih golobov	187
Golobje v obari	185
Golobje, ocvrti	186
Golobje, pečeni	185
Golobje, preslaninjeni	185
Golobje z rakovim ragú	186
Golobje v salmi-omaki	187
Golobje, zabeljeni	185
Gomoljike (Trüffeln)	131
Gomoljike (Trüffeln) v kisu	510
Gorčica	47
Gorčica, gorka	40
Gorčica, suha	48
Gorčično maslo	67, 514
Goreči kipnik	332
Gorke in mrzle pijače	479
Gorki led	395
Gos v črni omaki	191
Gos, divja	237
Gos, nadevana	190
Gos, pečena	190
Gos v svetli omaki	191
Gosja jetra dušena	191
Gosja jetra z gobami	192
Gosja jetra s krvjo	191
Gosja jetra kot nadev	192
Gosja jetra, pečena	192
Gosja jetra v školjkah	192

Stran

Gosji drob 191
Govedina 72
Goveja ledvica 89
Goveja pljučna pečenka 75, 76, 77
Goveja pljučna pečenka v aspiku 77
Goveja pljučna pečenka kakor divjačina 76
Goveja pljučna pečenka v kvaši 75
Goveja pljučna pečenka, pečena 75
Goveja pljučna pečenka, preslaninjena 75
Goveja pljučna pečenka, zvita 76
Goveja pljučna pečenka, marinirana 76
Goveja pljučna pečenka à la Wellington 77
Goveje meso s čebulo . . . 72
Goveje meso, kuhano . . 72, 73
Goveje meso na laški način . 73
Goveje meso v pikantni omaki 73
Goveje meso na ruski način . 73
Goveje meso v svalkih . . . 57
Goveje meso z zelenim peteršiljem 72
Goveje tripe (vampe) . . 89, 90
Goveji filet (Stufata), dušen . 75
Goveji jezik, razsoljen . . . 55
Goveji rep 88
Goveji zrezki 79, 80
Goveji zrezki v drobtinah . . 80
Goveji zrezki, marinirani . . 79
Goveji zrezki v smetani . . 79
Grah 116, 117
Grah, ocvrti 21
Grah, sladkorni 117
Grah, sladkorni v stročji . . 117
Grah, sladkorni, suh 117
Grah v smetani 117
Grah v solati 137
Grah, zeleni 507
Grahov piré 117
Grahova juha 29
Grahova omaka 38, 46
Graške prestice 377
Grebeni, petelinji 182
Grog 485
Gulaš, goveji 83, 84
Gulaš s kislim zeljem . . 84, 153
Gulaš Marijančnikov 84
Gulaš na ogrski način . . . 84
Gulaš, ribji 202
Gulaš, svinjski 153
Gulaš, telečji 100

H.

Ham and eggs (svinjina z jajci) 161
Hamburški polžki 436
Hanovrski kolač 372
Hladétina, ananasova 315
Hladétina, angleška (Whips) . 308
Hladétina, breskova 314
Hladétina, čajeva 311
Hladétina, črešnjeva 315
Hladétina v dinji 316
Hladétina, jabolčna 314
Hladétina jagodova 313
Hladétina, jagodova s spenjeno smetano 306
Hladétina, kavna s spenjeno smetano 305
Hladétina, klinčkova 310
Hladétina, kutinova 314
Hladétina, likerna 312
Hladétina, limonova 312
Hladétina, limonova s spenjeno smetano 306
Hladétina, malinova 313
Hladétina, malinova s spenjeno smetano 306
Hladétina, mandljeva brez želatine 309
Hladétina, marelična 314
Hladétina, mesna ali aspik . 318
Hladétina, nadevana 317
Hladétina, nadevana v skodeljicah ali kozarcih 317
Hladétina, pomarančna . . . 311
Hladétina, punševa 311
Hladétina raznih barv . . . 316
Hladétina iz raznega sadja . . 315
Hladétina, riževa 307
Hladétina, ribizljeva 313
Hladétina, rožna 310
Hladétina, rumova 311
Hladétina, ruska 308
Hladétina, svinjska 155
Hladétina, šokoladna . . . 309
Hladétina, šokoladna s spenjeno smetano 306
Hladétina, tolčena 317
Hladétina, vanilijeva 307

	Stran
Hladétina, vanilijeva s spenjeno smetano	305
Hladétina, vijolična	310
Hladétina, vinska	312
Hladétine, mandljeve (Blancmanger)	309
Hmeljeva solata	136
Hmeljeve mladike	129
Holandska omaka	40
Hren, jabolčen	46
Hren, jajčni	46
Hren, kisel	46
Hren, kuhan	35
Hren z mandlji	35
Hruške, dušene	141
Hruške v kisu	505
Hruške, kuhane v sladkorju	503
Hruške, posladkorjene	469
Hruške, pražene	141
Hruške, vkuhane	501
Hruškov kolač	369
Huzarska pečenka	77
Huzarski krofi	438

I.

Indijanski krofi	448
Izčiščeni sladkor (Geläuterter Zucker)	303

J.

Jabolka, dušena	140, 141
Jabolka, ocvrta	322
Jabolčna čežana	141
Jabolčna gibanica	283
Jabolčna hladétina	314
Jabolčna juha	34
Jabolčni kipnik z rozinami	332
Jabolčna mezga	496
Jabolčna pena	299
Jabolčna torta	407
Jabolčni francoski kipnik	333
Jabolčni hren	46
Jabolčni kipnik	332
Jabolčni kipnik s kremom	333
Jabolčni kipnik z mandlji	332
Jabolčni kipnik s piškoti	333
Jabolčni kipnik z vinsko polivko	333
Jabolčni kolač	368, 421
Jabolčni nadev	270
Jabolčni narastek	357
Jabolčni puding	353
Jabolčni puding, mrzli	362
Jabolčni sir	498
Jabolčne tortice	427
Jabolkovec	275
Jagnjetina, dušena	169
Jagnjetina, dušena s smetano	170
Jagnjetina v obari	170
Jagnjetina v papriki	170
Jagnjetina, pečena	169
Jagnjetina v rižu	171
Jagnjetina s sardelami	170
Jagode, dušene	143
Jagode, posladkorjene	469
Jagodov kipnik	335
Jagodov kis	512
Jagodov kolač	422
Jagodov kolač s spenjeno smetano	422
Jagodov led	395
Jagodov narastek	357
Jagodov sladoled	477
Jagodova bovla	487
Jagodova hladétina	313
Jagodova hladétina s spenjeno smetano	306
Jagodova mezga	495
Jagodova pena	299
Jagodova torta	407
Jajca	515
Jajca, mehko kuhana	251
Jajca, nadevana	253, 254
Jajca nadevana z gobami	254
Jajca, nadevana, mrzla	254
Jajca, nadevana, ocvrta	254
Jajca, nadevana z rakovim mesom	253
Jajca, nadevana s svinjino	254
Jajca, ocvrta (Ochsenaugen)	252
Jajca, ocvrta s sardelami	252
Jajca, trdo kuhana	251
Jajca, zakrknjena (Spiegeleier)	251
Jajca, zakrknjena v kisli smetani	255
Jajčna jed, francoska	255
Jajčna jed, navadna	251
Jajčna jed, navadna s klobasami	252
Jajčna jed, navadna s šparglji	252
Jajčna omaka	46

	Stran
Jajčne jedi	251
Jajčni hren	46
Jajčni kolač	255
Jajčni podmet (Eingerührtes)	252, 253
Jajčni podmet z gobami	253
Jajčni podmet z raki in špargljı	253
Jajčni podmet s sardelami	253
Jajčni podmet s svinjino	253
Jajčni ponvičnik	26
Jajčni punš	484
Jajčni sneg z vlečenim sladkorjem	299
Janeževe prestice	437
Janeževe šibice	437
Janeževi kifelci	376
Janeževi krofi	378
Janeževi loki	446
Janjček ali kozliček	169
Janjček na ražnju pečen	169
Janjčeva prsa, nadevana	170
Janjčeva prsa, nadevana v kaparni omaki	170
Janjčevo stegno z mlado repo	171
Jedilni listi	525
Jegulja, kraljevska	200
Jegulja pečena	200
Jelenov hrbet s cesarsko skorjo	220
Jelenov hrbet v kvaši	221
Jelenov hrbet, mariniran	220
Jelenovo meso v brinjevi omaki	221
Jelenovo meso, pečeno	220
Jerebica, ogrska	156
Jerebice, dušene	229
Jerebice na francoski način	230
Jerebice v kvaši	229
Jerebice v laški omaki	229
Jerebice, pečene	228
Jerebice v pomarančni omaki	230
Jerebice, snežne	230
Jerebičja juha, tolčena	11
Ješprenček	17
Ješprenček, kruhov	17
Jetra, cesarska	103
Jetra, gosja, dušena	191
Jetra, gosja z gobami	192
Jetra, gosja s krvjo	191
Jetra, gosja za nadev	192
Jetra gosja, pečena	192
Jetra gosja v školjkah	192
Jetra od srne	219
Jetra od srne na lovski način	219
Jetra, svinjska	154
Jetra, telečja „frigana“	103
Jetra, telečja, ocvrta	104
Jetra, telečja, pražena	103
Jetra, telečja, preslaninjena	104
Jetrna juha, tolčena	11
Jetrna pasteta, mrzla	243
Jetrne klobase	157
Jetrni cmoki	25
Jetrni nadev	193
Jetrni ponvičnik	26
Jetrni riž	25
Jezik, goveji svež	87, 88
Jezik, goveji kuhan s hrenom	87
Jezik, goveji, nadevan	54
Jezik, goveji, v omaki	84
Jezik, goveji, v poljski omaki	88
Jezik, goveji, prekajen	88
Jezik, goveji, preslaninjen	88
Jezik, goveji, na prikuhi	87
Jezik, goveji, razsoljen	88
Jezik, goveji v sardelni omaki	88
Jeziki, koštrunovi s čebulo	167
Jeziki, koštrunovi z repo	166, 167
Jež	350
Juha, češpljeva	34
Juha, fižolova	29
Juha, francoska, mesna	14
Juha, francoska, postna	28
Juha, gobova	29
Juha, grahova	29
Juha, jabolčna	34
Juha, jajčna krepka (Consommé)	27
Juha, jetrna krepka	27
Juha, karfijolna	30
Juha, krompirjeva, mesna	15
Juha, krompirjeva, postna	29
Juha, kruhova, postna	30
Juha, kruhova s sekanico	21
Juha, lečnata	29
Juha, mandljeva	33
Juha, močna (Kraftsuppe)	10, 30
Juha, možganja	11
Juha, navadna, čista	9
Juha, obarna (Einmachsuppe)	10
Juha iz ostrig	32
Juha, peteršiljeva	28
Juha iz piva	34
Juha, pljučna	28
Juha, prežgana	28
Juha, rakova	32

	Stran
Juha, riževa, laška	16
Juha, riževa, mesna	15
Juha, riževa, postna	31
Juha, rjava	9
Juha, rjava ribja	31
Juha iz sekanice (Gehäcksuppe)	12
Juha iz suhih črešenj	34
Juha, šokoladna	33
Juha, španska	12
Juha, špargljeva	30
Juha, švabska	14
Juha, tolčena, jerebičja	11
Juha, tolčena, jetrna	11
Juha, tolčena, kokošja	10
Juha, tolčena, kljunačeva	11
Juha, tolčena, ribja	31
Juha, vinska	33
Juha iz vranice	27
Juha, zdrobova	17, 31
Juha, zeliščna	14
Juha, žabja	32
Juha iz želv (Schildkrötensuppe)	32
Juhe, mlečne	33
Jurčki v kisu	510
Jurčki, kuhani v sopari	510
Jurčki, okisani	131
Jurčki v olju	510

K.

Kabinetni puding	356
Kačice, v mleku kuhane	272
Kakao	481
Kako je hraniti sočivje	507
Kako je ohraniti sveže meso	515
Kako je ravnati z mlekom, maslom in sirom	515
Kápanka (Eingetropftes)	18
Kaparna omaka	40
Kaparna pečenka	76
Kardinal	485
Karfijola, ocvrta	128
Karfijola v omaki	127
Karfijola s svinjino	127
Karfijola, zabeljena	127
Karfijolna juha	30
Karfijolna solata	137
Karlovarski kolač s kremom	425
Karlovarski oblati	466
Karlovarske žemljice	368
Karte	439
Kaša	133
Kaša, češpljeva	133
Kaša, jabolčna	133
Kaša, mlečna	271
Kaša, nastrgana	19
Kaša, pečena	271
Kašnato praženje	277
Katorni	230
Kava	479
Kava, ledna	480
Kaviarova omaka	47
Kaviarove rezine	69
Kavna esenca	480
Kavna hladétina s spenjeno smetano	305
Kavna pena	298
Kavna torta	406
Kavni krem	293
Kavni krem v čašah	293
Kavni kipnik	347
Kavni liker	492
Kavni sladoled	474
Kifelci, janeževi	376
Kifelci, krhki	430
Kifelci, makovi	376
Kifelci iz mandljevega mleka	328, 329
Kifelci, šokoladni	329
Kifelci vanilijevi	435
Kimljeva omaka	35
Kimljevi krofi	378
Kimljevi piškoti	377
Kimljevka	493
Kipniki (Köche)	331
Kipnik, breskov	334
Kipnik, češpljev	334
Kipnik, črešnjev	334
Kipnik iz črnega kruha	343
Kipnik, jabolčni	332
Kipnik, jabolčni, spenjeni	350
Kipnik, jagodov	335
Kipnik iz kifelcev	344
Kipnik iz kisle smetane	348
Kipnik, kostanjev	338
Kipnik, krompirjev	342
Kipnik, kruhov	343
Kipnik, kutinov	335
Kipnik, lešnikov	338
Kipnik, limonov	336
Kipnik, makov	346
Kipnik, malinov	335

	Stran
Kipnik, mandljev	336
Kipnik, marelični	334
Kipnik, masleni	348
Kipnik iz mezge	348
Kipnik iz mezge z mandlji	349
Kipnik, omeletni	342
Kipnik, orehov	338
Kipnik za otroke	344
Kipnik, piškotni	345
Kipnik, pomarančni	335
Kipnik, rakov	343
Kipnik iz rezancev	341
Kipnik iz rezancev z jabolki	341
Kipnik iz rezancev s šokoladó	341, 342
Kipnik, ribizljev	335
Kipnik, rižev	339, 340
Kipnik, rumenjakov	347
Kipnik, rumov	347
Kipnik, sírov	340
Kipnik iz sladke smetane	348
Kipnik, spenjeni s kremom	349
Kipnik, spenjeni iz mezge	349
Kipnik, spenjeni, šokoladni	349
Kipnik, šokoladni	345, 346
Kipnik, vanilijev	346
Kipnik, vinski	347
Kipnik, zdrobov	340
Kipnik, žemeljni	343, 344
Kipnik iz žganega sladkorja	347
Kipnik iz žganih mandljev	337
Kisel hren	46
Kis, dišavni	512
Kis, jagodov	512
Kis, malinov	512
Kis, pehtranov	512
Kis, ribizljev	512
Kisla solata	134
Kisle kumarice	509
Kislična omaka	37
Kislo zelje v solati	139
Kitajska torta	414
Klinčkova hladétina	310
Kljunači v rižu	232
Kljunačeva juha, tolčena	11
Kljunačevo blato	231
Kljunači v obari	231
Kljunači v omaki	231
Klobase jetrne ali riževe	157
Klobase, krvave	157
Klobase, mesene	157
Klobasice, češpljeve	323
Klobasice divjega petelina	238
Klobasice, jabolčne	323
Klobasice, krompirjeve	56
Klobasice od kuretine	57
Klobasice, možganske	53
Klobasice, možganske, svinjske	57
Klobasice iz rezancev	320
Klobasice, riževe	16
Klobasice, telečje	56
Klobasice, zdrobove	319
Kmetska torta	412
Kmetski krofi	380
Kneippova torta	411
Kocke, egipčanske	444
Kocke, šokoladne	433, 447
Kokoš v frikasé	59
Kokošja juha, tolčena	10
Kolač, aposteljski	373
Kolač, aposteljski s sirom	374
Kolač, breskov	422, 423
Kolač, češpljev	369, 422
Kolač, črešnjev	368, 420, 421
Kolač, drobnjakov	370
Kolač, hanovrski	372
Kolač, hruškov	369
Kolač, jabolčni	368, 421
Kolač, jagodov	422
Kolač, jajčni	255
Kolač, karlovarski s kremom	425
Kolač s kremom	424
Kolač, lešnikov	423
Kolač, nasipan	370
Kolač, ogrski (Pittah)	373
Kolač, orehov	423
Kolač, poljski	424
Kolač, prorokov	424
Kolač, renski	390
Kolač, rižev	425
Kolač, rozinov	423
Kolač, ruski	372, 373
Kolač, sadni	372
Kolač, saksonski	368
Kolač s sladkim snegom	424
Kolač, sladkorni	448
Kolač z vkuhanim sadjem	423
Kolači, češki z makom	369
Kolači, češki s povidlom	370
Kolači, češki s sirom	369
Kolači, češki, valjani	380
Kolači, češki, vlivani	380, 381
Kolači, nadevani z lešniki	372
Kolači, nadevani z makom	372

	Stran
Kolači, nadevani z mandlji	371
Kolači, nadevani z medom	372
Kolači, nadevani z orehi	371
Kolači, nadevani s sirom	371
Kolači, nadevani s šokolado	372
Kolački s kremom	427
Kolački, krompirjevi	425
Kolački, mali	426
Kolački, mandljevi	426
Kolački iz omeletnega testa (Dalken)	280
Kolački, portugalski	325
Kolački, rahli (Luftkrapfen)	324
Kolački, riževi	319, 426
Kompot	499
Konsommé, goreči	296
Kopun z gomoljikami	184
Kopun na način divje perutnine	184
Kopun, pečen	183
Kopun, preslaninjen	183
Korenje v obliki hrušk	115
Korenje v obliki oliv	115
Korenje s smetano	115
Korenje v solati	136
Korenjev piré	115
Koroški zavitki	269
Koruzni žganjci	264
Kosilca	528
Kostanj, dušeni	144
Kostanj, pečen	132
Kostanj, sladkornat	469
Kostanjev kipnik	338
Kostanjev nadev	193
Kostanjev piré	132
Kostanjeva torta	411
Kostanjeve šibice	433
Kostanji posladkorjeni	468
Koštrunov hrbet, pečen	162
Koštrunove ledvice, pečene	167
Koštrunove zarebrnice v drobtinah	163
Koštrunove zarebrnice, navadno pečene	163
Koštrunove zarebrnice v omaki	163
Koštrunove zarebrnice s papriko	163
Koštrunove zarebrnice v paradižnični omaki	163
Koštrunove zarebrnice s sirom	164
Koštrunove zarebrnice v zeliščih	163
Koštrunovi jeziki s čebulo	167
Koštrunovi jeziki z repo	166, 167
Koštrunovi zrezki v zeliščih	164
Koštrunovo meso s krompirjem in čebulo	166
Koštrunovina v kvaši	162
Koštrunovina, marinirana	162
Koštrunovina v papriki	165
Koštrunovina, preslaninjena	162
Koštrunovo meso s sardelami	165
Koštrunovina v sladki repi	165
Koštrunovo meso s sladkim zeljem	165
Koštrunovina v vinski omaki	164
Koštrunovina z zelenjavo	166
Koštrunovo meso	162
Koštrunovo meso, dušeno	164
Koštrunovo meso v svalkih	167
Koštrunovo stegno, pečeno	162
Kozliček, ocvrt	171
Kraljevska jegulja	200
Krambamboli ali lovski punš	486
Krap, mariniran	61
Krap v rumeni omaki	61
Krem, beljakov	295
Krem, čajev	294
Krem, kavni	293
Krem, kavni v čašah	293
Krem, kuhan v sopari	295
Krem, lešnikov	295
Krem, likerjev	294
Krem, limonov	294
Krem, limonov v čašah	294
Krem, malinovčev	294
Krem, mandljev	294
Krem, mlečni	292
Krem za nadev peciva	295
Krem, odcedkov	294
Krem, pomarančni	294
Krem, rumov	294
Krem, strjeni	304
Krem, šokoladni	292
Krem, šokoladni v čašah	294
Krem, vanilijev	292
Krem, vanilijev v čašah	293
Krem iz žganega sladkorja (Karamel-Krême)	292
Kremovi krofi	329, 330
Krepka juha, jajčna	27
Krepka juha, jetrna	27
Krhki kifelci	430
Krhko testo za kolače	420

	Stran
Krhljak ali sadni kruh (Kletzenbrod)	392, 393
Krofi, dišavni	439
Krofi, huzarski	438
Krofi, indijanski	448
Krofi, janeževi	378
Krofi, kimljevi	378
Krofi, kmetski	380
Krofi, kremovi	329, 330
Krofi, linški (Linzerkrapfen)	438
Krofi, masleni (Butterkrapfen)	428
Krofi, orehovi	432
Krofi iz parmazanskega sira	440
Krofi, pečeni	380
Krofi, piškotni	444
Krofi, pustni	378, 379
Krofi iz rezancev	320
Krofi, rumovi	324
Krofi, zviti	381
Krofi, žemeljni	321
Krompir s kimljem	121
Krompir v masleni omaki s peteršiljem	121
Krompir z mlekom	121
Krompir, nadevan	122
Krompir v oblicah s surovim maslom	120
Krompir, pražen	120
Krompir s prekajeno svinjino	122
Krompir v prežganju	121
Krompir s slanikom ali sardelami	122
Krompir, zabeljen	120
Krompir v zeliščni omaki	121
Krompir v žrjavici pečen	120
Krompirjev kipnik	342
Krompirjev kipnik s svinjino	342
Krompirjev piré	121
Krompirjev puding	352
Krompirjev puding s svinjino	123
Krompirjev šartelj	382
Krompirjeva gibanica	287
Krompirjeva juha	15, 29
Krompirjeva omaka	38
Krompirjeva pasteta	249
Krompirjeva solata	135
Krompirjeva solata s slanikom	139
Krompirjeva torta	411
Krompirjeva torta na francoski način	411
Krompirjeve klobasice	56, 122
Krompirjevi cmoki	23, 123, 257
Krompirjevi kolački	425
Krompirjevi krofi	122
Krompirjevi rezanci	267
Krompirjevi žganjci	124, 265
Krompirjevi žličniki	23, 124, 263
Krompirjevo praženje	277
Krompirjevo testo	260, 382
Kruh, mlečni	388
Kruh, navadni	393
Kruh, šokoladni	391
Kruh, špinačin	113
Kruh, švicarski	390
Kruhov ješprenček	17
Kruhov kipnik	343
Kruhova juha	30
Kruhova juha s sekanico	21
Kruhova torta	403
Krvave klobase	157
Kuhan hren	35
Kuhan hren z mandlji	35
Kuhana močnata jed	441
Kuhana torta	417
Kuhane ribe	60
Kuhane žabe	209
Kuhani cmoki	366
Kuhano goveje meso	72, 73
Kuhano prase s hrenom	154
Kuhano prase v omaki	154
Kuhano vino	482
Kuhati in čistiti sladkor	303
Kuhati v sopari	5
Kuhinjsko orodje	1, 2
Kumare, nadevane	126
Kumare s slanino	125
Kumare v smetani	126
Kumare, slaninske (špehove)	138
Kumare v solati	138
Kumare v solati po novi šegi	138
Kumarice v kisu	509
Kumarice v soli	509
Kumarice, zrezane, kisle	509
Kunčevo meso, dušeno	172
Kunčevo meso, ocvrto	173
Kunčevo meso v omaki	172
Kunčevo meso v papriki	172
Kunec v obari	173
Kunec, preslaninjen	172
Kunec, pečen	172
Kutine, dušene	141
Kutine, kuhane v sladkorju	503
Kutine, vkuhane	501
Kutinov kipnik	335

	Stran
Kutinov liker	491
Kutinov narastek	357
Kutinov sladoled	477
Kutinov sir	497
Kutinova hladétina	314
Kutinova mezga	496
Kutinova polivka	297
Kutinova torta	407
Kutinove šibice	470
Kvasiti (beizen)	8
Kvaša za divjačino	213
Kvaša, ribja	197

L.

	Stran
Laška polenta	265
Laška riževa juha	16
Laški marcipan	470
Laški ravioli	182
Leča v prežganju	118
Leča v solati	137
Leča, zabeljena	118
Lečnata juha	29
Lečnata omaka	38, 46
Lečnati piré	118
Led (Glasur), beli, jajčni	394
Led, brizgalni (Spritzeis)	396, 397
Led, gorki	395
Led, jagodov	395
Led, likerjev	395
Led, limonov	395
Led, mramornati	396
Led, mrzli	395
Led, pomarančni	395
Led, punšev	396
Led, rožnati	395
Led, rumeni	394
Led, rumov	395
Led, sadni	396
Led, snežni	394
Led, šokoladni	396
Led, vodni	394
Led, zeleni	395
Ledi raznih barv in raznega okusa	394
Ledeni punš	485
Ledna kava (Eiskaffee)	480
Ledvica, goveja, okisana	89
Ledvica, goveja, pražena	89
Ledvica, goveja, v smetani s papriko	89
Ledvice, koštrunove, pečene	167
Ledvična pečenka	93
Lešniki, posladkorjeni	468
Lešnikov kipnik	338
Lešnikov kolač	423
Lešnikov krem	295
Lešnikov sladoled	475
Lešnikov sneg	300
Lešnikova pena	299
Lešnikova potica	385
Lešnikova torta	402, 403
Lešnikova torta z mandlji	403
Lešnikova torta s surovim maslom	403
Lešnikovi polžki (Busserln)	446
Leščerke (Haselhühner)	230
Liker črnih jagod	492
Liker, kavni	492
Liker, kimljev	493
Liker, kutinov	491
Liker, pomarančni	491
Liker, orehov	492
Liker, vanilijev	492
Likerjev krem	294
Likerjev led	395
Likerjev narastek	358
Likerjeva hladétina	312
Limonada	486
Limonov kipnik	336
Limonov krem v čašah	294
Limonov krem, strjen	305
Limonov led	395
Limonov narastek	357
Limonov riž, mrzli	361
Limonov sladoled	476
Limonov šadó	291
Limonova bovla	489
Limonova hladétina	312
Limonova hladétina s spenjeno smetano	306
Limonova omaka	43
Limonova polivka	297
Limonove ploščice	437
Linška torta brez jajec	404
Linška torta z jajci	404
Linški krofi (Linzerkrapfen)	438
Lisičke	131
Liska (postna račica)	235, 236
Livanci, pršeni (Spritz-Strauben	327
Livanci, sladkorni (Zucker-Strauben)	328

Stran

Loki, janeževi 446
Loki, mandljevi 430, 445
Loki, masleni 430
Loki, piškotni 446
Loki, rumovi 447
Loki, šokoladni 435, 447
Londonske rezine 432
Lososove rezine 69
Lovsko meso 76

M.

Majnikovo vino (Waldmeister) 486
Majnikovo vino, zmrznjeno . 317
Majoneza 49
Makaroni 264
Makaroni s smetano 264
Makaroni s svinjino 264
Makov kipnik 346
Makova gibanica 285
Makova potica 384
Makova torta 406
Makovi kifelci 376
Makovi zvitki 366
Male pastete . . . 241, 249, 250
Mali kolački 426
Mali kolački z mezgo . . . 426
Mali prepečenci 391
Malinov kipnik 335
Malinov kis 512
Malinov kolač s spenjeno smetano 422
Malinov narastek 357
Malinov sladoled 477
Malinova hladétina 313
Malinova hladétina s spenjeno smetano 306
Malinova mezga 495
Malinova omaka 44
Malinovec 506
Malinovčev krem 294
Malinovčeva pena 298
Mandlji posladkorjeni . . . 468
Mandljev kipnik 336
Mandljev kipnik z limonovim sokom 337
Mandljev kipnik, nadevan . 337
Mandljev kipnik z vanilijo . 337
Mandljev krem 294
Mandljev narastek 359

Stran

Mandljev puding 353
Mandljev sladoled 475
Mandljev sneg 300
Mandljev šartelj 382
Mandljeva gibanica 283
Mandljeva hladétina brez želatine 309
Mandljeva juha 33
Mandljeva omaka 47
Mandljeva pena 299
Mandljeva potica . . . 385, 386
Mandljeva torta . . . 400, 401
Mandljeva torta s praženimi mandlji 401
Mandljeva torta z vinom . . 401
Mandljeve hladétine (Blankmanger) 309
Mandljeve pastile 472
Mandljeve prestice 431
Mandljeve rezine . . . 431, 445
Mandljeve štručice 431
Mandljevi kolački 426
Mandljevi loki 430, 445
Mandljevi obročki . . . 445, 471
Mandljevi piškoti 443
Mandljevi žepi 432
Mandljevo mleko 309, 481
Marcipan 470
Marelice, dušene 142
Marelice, kuhane v sladkorju 503
Marelice, ocvrte 322
Marelice, vkuhane 500
Marelični kipnik 334
Marelični kolač s spenjeno smetano 423
Marelični narastek 356
Marelični sladoled 477
Marelična hladétina 314
Marelična mezga 496
Marelična omaka 44
Marelična pena 298
Marelična polivka 297
Marinirati 8
Mariniran jelenov hrbet . . 220
Mariniran krap 61
Mariniran zajec 212
Marinirana svinjina 149
Marinirane ribe 63
Marinirano meso divjega prešiča 223
Marinirano stegno od srne . 217
Maslena torta 409

	Stran
Maslene rezine	429
Masleni kipnik	348
Masleni buhtočki	429
Masleni krofi (Butterkrapfen)	428
Masleni loki	430
Masleni polmeseci	429
Masleni rjavi žličniki	262
Masleni žličniki	261
Masleni zvitki	366
Masleno testo (Butterteig)	419, 420
Masleno testo brez jajec	420
Masleno testo, francosko	420
Masleno testo za potice	386
Maslo, česnjevo	514
Maslo, gorčično	67, 514
Maslo, morskih rakov	513
Maslo, rakovo	513
Maslo, sardelno	67, 514
Maslo, surovo s sirom	514
Maslo, zeliščno	513
Mast, svinjska	159
Mazorina, morska raca	236
Medena potica	386
Medvedji parkeljci	131
Mehko kuhana jajca	251
Melonzani	127
Meridon iz riža	17
Mesna gibanica	288
Mesna hladétina ali aspik	318
Mesna jabolka	58
Mesni ekstrakt	304
Mesne juhe	9
Mesene klobase	157
Mesni puding	352, 353
Meso v rižu (Reisfleisch) na srbski način	101
Mešana solata	138
Mešano sadje, dušeno	143
Mešano sadje s šampanjcem	145
Mešano, shajano testo (Gerührter Germteig)	364
Mezge (Salsen)	494
Mezga, breskova	496
Mezga, češpljeva	496
Mezga, črešnjeva	495
Mezga, jabolčna	496
Mezga, jagodova	495
Mezga, kutinova	496
Mezga, malinova	495
Mezga, marelična	496
Mezga, paradižnična	497
Mezga, ribizljeva	495
Mezga iz šipkovih jagod (hečapeč)	497
Mitre	326
Mladi zajec (Märzhase)	214
Mlado od jelena	221
Mlado od srne	218
Mlado od zajca	214
Mlečna kaša	271
Mlečna jed z beljaki	273
Mlečna omaka	45
Mlečni krem	292
Mlečni kruh	388
Mlečni močnik	271
Mlečni riž	271
Mlečni riž s peno	351
Mlečni riž z žgano skorjo	271
Mlečni šadó	291
Mlečni zdrob	271
Mlečne jedi	271
Mlečne juhe	33
Mlečni cmočki (Milchspatzen)	272
Mlečni rezanci	272
Mlečni rezanci z medom	272
Mlečni rezanci v žganem sladkorju	272
Mleko, mandljevo	481
Močna juha	10, 30
Močna rjava omaka	40
Močna svetla omaka	40
Močnata jed z rumom	432
Močnate jedi	257
Močnate jedi iz shajanega testa	363
Močnati rezanci	266
Močnati žličniki	23, 261
Močnato praženje (Mehlschmarn)	274
Močnik	18
Močnik, mlečni	271
Močnik s prežganjem	31
Močnik, zdrobov	18
Morska raca, mazorina	236
Morske ribe	204
Morske ribe, ocvrte	205
Morske ribe, prekajene	206
Morske ribe v zavarku (Heißabgesottene Fische)	204
Morski pajki	66
Morski raki	65
Morski raki v solati	65
Mortadella	159
Mošnjički	442
Motati (sprudeln)	6

	Stran
Motovilec	135
Možgani v majonezi	52
Možgani, ocvrti	53
Možgani od srne	219
Možgani v školjkah	53
Možgani, telečji	52
Možganja gibanica	21, 22
Možganja juha	11
Možganja pasteta	242
Možganji cmoki	25
Možganji ponvičnik	26
Možganji zvitki, ocvrti	20
Možganje klobasice	53
Možganje svinjske klobasice	57
Možganje zarebrnice	53
Mramornati led	396
Mrzla pasteta	248
Mrzla sardelna omaka k ribam	198
Mrzla svinjina	156
Mrzle čaše, ameriške	489, 490
Mrzle čašice (Kaltschalen)	146
Mrzle čašice, jabolčne	146
Mrzle čašice, jagodove	146
Mrzle čašice, marelične	146
Mrzle ribe z omakami iz surovega masla	198
Mrzli jabolčni puding	362
Mrzli led	395
Mrzli limonov riž	361
Mrzli punš	483
Mrzli rižev kipnik	362
Mrzli riževi stolpiči	360
Mrzli šampanjski punš	484
Mrzli šokoladni riž	360
Mrzli zajec	216
Mrzli zdrobov kipnik	362
Mrzlo shajano testo	364

N.

	Stran
Nadev (Fülle), angleški	94
Nadev, češpljev	269
Nadev iz gosjih jeter	270
Nadev, jabolčni	270
Nadev, jetrni	94, 193
Nadev, kostanjev	193
Nadev od makaron	190
Nadev, mesni	94
Nadev, običajni	183
Nadev, orehov	269
Nadev od ostrig	183
Nadev za pečenke	93, 94, 150,
Nadev, rakov	94, 183
Nadev od teletine	193
Nadevan goveji jezik	54
Nadevan kopun	183, 184
Nadevan puran	193
Nadevana gos	190
Nadevana hladétina	316
Nadevana hladétina v skodeljicah ali kozarcih	317
Nadevana jabolka, ocvrta	323
Nadevana jajca	253, 254
Nadevana janjčeva prsa	170
Nadevana janjčeva prsa v kaparni omaki	170
Nadevana ocvrta jajca	254
Nadevana orehova torta	402
Nadevana pečena raca	188
Nadevana pegatka	195
Nadevana prsa od srne	218
Nadevana svinjska prsa	150
Nadevana telečja ušesa	54
Nadevane čepice	374
Nadevane prepelice	226
Nadevane ribe	200
Nadevane štručice	375
Nadevane žemlje	21
Nadevane žemeljne rezine	320
Nadevani ajdovi rezanci	269
Nadevani golobje	185
Nadevani kolači	371, 372
Nadevani, pečeni kolači	175
Nadevani rahli kolački	324, 325
Nadevani raki	208
Nadevani rezanci	268
Nadevani sladkorni klobučki	323
Nadevani, strjeni šadó (Charlotte)	304
Nadevano prase	153
Nadzemljica (koleraba)	116
Nadzemljica, nadevana	116
Napoleonova pečenka	77
Napoleonove rezine	445
Narastek (Auflauf)	332
Narastek, breskov	357
Narastek, češpljev	357
Narastek, jabolčni	357
Narastek, jagodov	357
Narastek, kutinov	357
Narastek, limonov	357
Narastek, likerjev	358
Narastek, malinov	357

	Stran
Narastek, mandljev	359
Narastek, marelični	356
Narastek, pomarančni	357
Narastek, ribizljev	357
Narastek, rižev	358
Narastek, rumov	358
Narastek iz smetane	360
Narastek, šokoladni	359
Narastek, vanilijev	359
Narastek, zdrobov	358
Narastek iz žganega sladkorja	359
Nasipan kolač	370
Nastrgana kaša	19
Navadna čista juha	9
Navadna jajčna jed	251
Navadna jajčna jed s klobasami	252
Navadna jajčna jed s šparglji	252
Navadne prestice	376
Navadni kruh	393
Navadni piškoti	443
Navadno shajano testo	363
Neslani suhar	391
Noge, svinjske	155
Noge, telečje v obari	102
Noge, telečje, ocvrte	103
Noge, telečje v solati	103

O.

Obara brinovk	233
Obara, golobja	185
Obara, jagnjetova	170
Obara, kljunačeva	231
Obara, kunčeva	173
Obara, piščancev	180
Obara, pljučna	28
Obara, ribja	202
Obara, vidre	225
Obara, žabja	209
Obarna juha (Einmachsuppe)	10
Obedi	525
Oblati, karlovarski	466
Oblečena jabolka (Äpfel im Schlafrock)	427
Oblečene breskve	428
Obročki, cimetovi	436
Obročki, mandljevi	445, 471
Ocvreti	4
Ocvrt kozliček	171
Ocvrt grah	21
Ocvrta jabolka	322
Ocvrta, nadevana jabolka	323
Ocvrta jajca (Ochsenaugen)	252
Ocvrta jajca s sardelami	252
Ocvrta polenovka	207
Ocvrte akacije	321
Ocvrte brinovke	233
Ocvrte češplje	322
Ocvrte črešnje	322
Ocvrte marelice	322
Ocvrte močnate jedi brez drožja	319
Ocvrte morske ribe	205
Ocvrte ribe	202
Ocvrte suhe češplje	323
Ocvrte žabe	209
Ocvrte žemeljne rezine	320
Ocvrti cmoki	259
Ocvrti češpljevi cmoki	367
Ocvrti golobje	186
Ocvrti možgani	53
Ocvrti možganji zvitki	20
Ocvrti ohrovt	108
Ocvrti piščanci	179
Ocvrti ptički	367
Ocvrto bezgovo cvetje	321
Ocvrto kunčevo meso	173
Odcedki (Obstsäfte)	506
Odcedek črnih malin	506
Odcedek črnih jagod	506
Odcedkov krem	294
Odcedkov šadó	291
Odcedkova polivka	297
Odreti zajca	211
Ogrska jerebica	156
Ogrski kolač (Pittah)	373
Ogrski rezanci	267
Ogrsko jabolčno praženje	275
Ohrovt, beli	107
Ohrovt na angleški način	109
Ohrovt, nadevan	108
Ohrovt, ocvrti	108
Ohrovt, rjavi	108
Ohrovt, višnjevi s kostanjem	107
Ohrovtova solata	137
Ohrovtove klobasice	109
Ohrovtovo brstje	108
Okraski in obrobki (garniranje)	516
Olivna omaka	39
Omaka, bobova	38
Omaka, breskova	44
Omaka, brinjeva	221
Omaka, brusnična	43

	Stran
Omaka, čebulova	36
Omaka, česnjeva	36
Omaka, češpljeva	44
Omaka, črešnjeva	45
Omaka k divjačini	41, 49
Omaka, drobnjakova	37
Omaka, fižolova	38, 46
Omaka, francoska	42
Omaka, gobova	38
Omaka iz gomoljik (Trüffelsauce)	39
Omaka, grahova	38, 46
Omaka, holandska	40
Omaka, jajčna	46
Omaka iz kapar	40, 47
Omaka, kaviarova	47
Omaka, kimljeva	35
Omaka, kislična	37
Omaka iz korenja	36
Omaka iz korenin	36
Omaka, krompirjeva	38
Omake h kuhani perutnini	41
Omaka iz kumar	36
Omaka iz kutin	44
Omaka, lečnata	38, 46
Omaka, limonova	43
Omaka, malinova	44
Omaka, mandljeva	47
Omaka, marelična	44
Omaka, mlečna	45
Omaka, močna, rjava	40
Omaka, močna, svetla	40
Omaka k mrzli pečenki	50
Omaka k mrzli srni	216
Omaka k mrzli teletini	49
Omaka k mrzlemu zajcu	216
Omaka, olivna	39
Omaka, paradižnična	38
Omaka, pehtranova	37
Omaka, peteršiljeva	37
Omaka, poljska	36
Omaka, pomarančna	43
Omaka, rakova	39
Omaka k ribam	48
Omaka, ribizljeva	44
Omaka, sardelna	39, 48
Omaka, sardelna k ribam	198
Omaka, slanikova	39
Omaka iz surovega masla k ribam	198
Omaka iz šampinjonov	38
Omaka iz šipkovih jagod (Hagebutte)	43
Omaka, šokoladna	45
Omaka, tartarska	51
Omaka, vinska	43
Omaka iz zélene	37
Omaka, zeliščna	37, 50
Omake, gorke	35
Omake, mrzle	46
Omelete ali vlivánci	278, 279
Omelete, piškotne	279
Omeletni kipnik	342
Omeletni kipnik z jabolki	342
Orjaški cmok	259
Orehi, kuhani v sladkorju	503
Orehi, posladkorjeni	469
Orehov kipnik	338
Orehov kolač	423
Orehov liker	492
Orehov nadev	269
Orehov sladoled	475
Orehov sneg	300
Orehova gibanica	283
Orehova potica	384, 385
Orehova torta	401, 402
Orehova torta, nadevana	402
Orehova torta s šokolado	402
Orehove ploščice	433
Orehove rezine	446
Orehove šibice	433
Orehovi krofi	432
Ostanki koštrunovega mesa v omaki	168
Ostanki mesa	85, 86
Ostrige (Austern)	66
Ostrige, neprave	59
Ostrige, surove	66

P.

	Stran
Pajki, morski	66
Paradižnice v kisu	511
Paradižnice, kuhane v sopari	511
Paradižnice, nadevane	125
Paradižnice, suhe	511
Paradižnična mezga	497
Paradižnična mezga brez sladkorja	497
Paradižnična omaka	38
Pariške rezine	100, 435
Pastete	240

	Stran
Pasteta-beefsteak	245
Pasteta od divjačine	246, 247
Pasteta iz fazanovega mesa	246
Pasteta iz gosjih jeter	244
Pasteta iz jerebičjega mesa	246
Pasteta, jetrna, mrzla	243
Pasteta iz jeter in svinjskega mesa	244
Pasteta, krompirjeva	249
Pasteta z makaronami	249
Pasteta, možganja	242
Pasteta, mrzla	248
Pasteta, navadna	240
Pasteta s parmazanskim sirom	243
Pasteta iz prepeličjega mesa	246
Pasteta, rakova	245
Pasteta, ribja	245
Pasteta, riževa	248
Pasteta, sardelna	246
Pasteta iz sekanice	241
Pasteta s sočivjem in drugimi prikuhami	248
Pasteta iz teletine	242
Pasteta iz telečjih jeter	243
Pastete, male	240, 249, 250
Pastile, mandljeve	472
Pecivo k čaju (Teegebäck)	441, 451
Pecivo peči	4
Pecivo s surovim maslom	419
Pecivo brez surovega masla	443
Pecivo iz tekočega testa	465
Pečen divji petelin	237
Pečen fazan	238
Pečen kopun	183
Pečen kunec	172
Pečen puran	193
Pečen zajec	211
Pečena divja raca	234
Pečena gos	190
Pečena gosja jetra	192
Pečena jegulja	200
Pečena kaša	271
Pečena polenovka	207
Pečena raca	187
Pečena srna z limonovim sokom	216
Pečena svinjska gnjat	160
Pečene brinovke (Krammetsvögel)	233
Pečene jerebice	228
Pečene koštrunove ledvice	167
Pečene morske ribe	205
Pečene morske ribe s sardelami	205
Pečene prepelice	226
Pečene, preslaninjene ribe	199
Pečene ribe	199, 200
Pečene ribe z limonovim sokom	199
Pečene ribe s papriko	199
Pečene ribe, pretaknjene s sardelami	199
Pečene ribe s sardelnim maslom	199
Pečene ribe v smetani	199
Pečene sveže sardele	205
Pečeni divji golobje	232
Pečeni golobje	185
Pečeni kljunači	231
Pečeni krofi	380
Pečeni piščanci	174
Pečeni in ocvrti piščanci	181
Pečeni rezanci	263
Pečeno jelenovo meso	220
Pečeno meso divje koze	221
Pečeno meso od srne	216
Pečeno prase	153
Pečenka, svinjska	128
Peči (backen, braten)	3
Pegatka ali laška kokoš	194
Pegatka, nadevana	195
Pehtranov kis	512
Pehtranova gibanica	286
Pehtranova omaka	37
Pehtranova potica	387
Pena, jabolčna strjena	299
Pena (Schaum), jabolčna	307
Pena, jagodova	299
Pena, kavna	298
Pena, lešnikova	299
Pena, malinovčeva	298
Pena, mandljeva	299
Pena, marelična	298
Pena, marelična, strjena	307
Pena, ribizljeva	299
Pena, rumova	298
Pena, šokoladna	298
Pena, vanilijeva	298
Penasta torta (Schaumtorte)	414
Penasta torta z marelično peno	414
Perutnina, domača	174
Perutnina, divja	226
Pesa	119, 135
Pesni sok	304

	Stran
Petelin na način divjega petelina	177
Petelinji grebeni	182
Peteršiljeva juha	28
Peteršiljeva omaka	37
Peteršiljeva voda	28
Pijače, gorke in mrzle	479
Pinica	389
Piré, bobov	119
Piré, fižolov	118
Piré, gobni	132
Piré, grahov	117
Piré iz korenja	115
Piré, kostanjev	132
Piré, krompirjev	121
Piré, lečnat	118
Piščanci v črni omaki	178
Piščanci v frikando	181
Piščanci v frikasé	181
Piščanci, genovski	180
Piščanci z gobami	175
Piščanci v majonezi	59, 181
Piščanci na način divje perutnine	176
Piščanci na način jerebic	177
Piščanci na način kljunačev	176
Piščanci na način leščark	177
Piščanci, nadevani, pečeni	175
Piščanci v obari	180
Piščanci, ocvrti	179
Piščanci v oljnati omaki	182
Piščanci v omaki s karfijolo	179
Piščanci v papriki	177
Piščanci v paradižnični omaki	179
Piščanci, pečeni	174
Piščanci, pečeni in ocvrti	181
Piščanci, preslaninjeni	175
Piščanci v rižu (Risotto)	179
Piščanci v rumeni omaki	178
Piščanci s sardelami in smetano	178
Piščanci s šampinjoni	175
Piščanci z zéleno	176
Piškoti	440
Piškoti iz debele moke	440
Piškoti, kimljevi	377
Piškoti, mandljevi	443
Piškoti, navadni	442
Piškoti, šokoladni	444
Piškoti, vanilijevi	436, 443
Piškotna torta	403
Piškotne omelete	279
Piškotni kipnik	345
Piškotni krofi	444
Piškotni loki	446
Piškotni zvitki	444
Pischingerjeva torta	415
Pitana kokoš (poulard) na francoski način	180
Pitane kokoši in petelini (poulardi)	174
Pivno testo (Bierteig)	322
Pletenka	388, 389
Pletenka z mandlji in rozinami	389
Pljuča, svinjska	155
Pljuča, telečja, kisla	105
Pljuča, telečja v obari	105
Pljučna juha	28
Pljučna obara	28
Pljučna pečenka ali riba (Lungenbraten)	75
Pljučna pečenka v aspiku	77
Pljučna pečenka kakor divjačina	76
Pljučna pečenka, v kvaši	75
Pljučna pečenka, preslaninjena	75
Pljučna pečenka à la Wellington	77
Pljučni cmoki	24
Pljučni ponvičnik	26
Ploščice, limonove	437
Ploščice, orehove	433
Ploščice, šokoladne	434
Ploščice, rozinove	444
Ploščice, vanilijeve	435
Plum-puding	355
Podmet, jajčni (Eingerührtes)	252, 253
Podmet, jajčni z gobami	253
Podmet, jajčni z raki in šparglji	253
Podmet, jajčni s sardelami	253
Podmet, jajčni s svinjino	253
Podmet za otroke (Kindskoch)	272, 273
Podzemljica (koleraba), rumena	114
Polenovka, dušena	62
Polenovka v jajčni omaki	207
Polenovka, kuhana	206
Polenovka, ocvrta	207
Polenovka, pečena	207
Polenovka s sardelami in kislo smetano	207
Polenta	265
Polenta, češka	266
Polenta s krompirjem	265

	Stran
Polenta, laška	265
Polivka (überguß), čajeva	296
Polivka, češpljeva	297
Polivka, kutinova	297
Polivka, limonova	297
Polivka, marelična	297
Polivka, odcedkova	297
Polivka, pomarančna	296
Polivka, punševa	296
Polivka, šokoladna	296
Polivka, vinska	296
Poljska omaka	36
Poljski kolač	424
Polpete	86
Polži	209
Polži, nadevani	66
Polžki, makaroni	19
Polžki, hamburški	436
Polžki (Busserln), lešnikovi	446
Polžki, šokoladni	447
Pomarančna hladétina	311
Pomarančna omaka	43
Pomarančna polivka	296
Pomarančna solata	143, 144
Pomarančna torta	405
Pomarančne čašice	145
Pomarančne rezine	437
Pomarančni kipnik	335
Pomarančni kipnik z mandlji	335
Pomarančni krhlji, posladkorjeni	469
Pomarančni krem	294
Pomarančni krem, strjen	305
Pomarančni led	395
Pomarančni liker	491
Pomarančni narastek	357
Pomarančni olupki, kuhani v sladkorju	504
Pomarančni sladoled	476
Pomarančni šadó	291
Ponvičnik (Pfanzel), jajčni	26
Ponvičnik, jetrni	26
Ponvičnik, možganji	26
Ponvičnik, piškotni	26
Ponvičnik, pljučni	26
Ponvičnik iz sekanice	26
Ponvičnik, žemeljni	27
Portugalski kolački	325
Posladkorjene češplje	469
Posladkorjene hruške	469
Posladkorjene jagode	469
Posladkorjeni datlji	469
Posladkorjeni kostanji	468
Posladkorjeni lešniki	468
Posladkorjeni mandlji	468
Posladkorjeni orehi	469
Posladkorjeni pomarančni krhlji	469
Postne juhe	28
Potica, drobnjakova	388
Potica, lešnikova	385
Potica, makova	384
Potica, mandljeva	385, 386
Potica, medena	386
Potica, orehova	384, 385
Potica, pehtranova	387
Potica, rozinova	383
Potica, rožičeva	387
Potica, slaninska („špehovka“)	387
Potica, šokoladna	383, 384
Poulardi	174
Poulard na francoski način	180
Povidel	498
Prase, kuhano, s hrenom	154
Prase, kuhano, v omaki	154
Prase, nadevano	153
Prase, pečeno	153
Praženja (Schmarne)	274
Praženje, ajdovo	278
Praženje, cesarsko	274
Praženje, črešnjevo	276
Praženje, kašnato	277
Praženje, krompirjevo	277
Praženje iz kruhovih drobtin	276
Praženje, močnato	274
Praženje, ogrsko jabolčno	275
Praženje, rakovo	278
Praženje, riževo	277
Praženje, sírovo	277
Praženje v vanilijevi polivki	276
Praženje s svinjino	278
Praženje, zdrobovo	277
Praženje, žemeljno	274
Praženi žličniki	261
Praženi vlivánci ali omelete	278, 279
Pražiti (rösten)	5
Precejati	6
Prekajena svinjina	160
Prekajene morske ribe	206
Prepečenci (Zwieback), mali	391
Prepelice v kvaši	227
Prepelice po lovski šegi	227
Prepelice v mlečni kaši	228
Prepelice, nadevane	226

	Stran
Prepelice v omaki	226
Prepelice, pečene	226
Prepelice v rižu	228
Prepelice, sekane	227
Preslaninjeni golobje	185
Preslaninjen kopun	183
Preslaninjen kunec	172
Preslaninjeni piščanci	175
Prestice, cimetove	436
Prestice, fine	376
Prestice, graške	377
Prestice, janeževe	437
Prestice, mandljeve	431
Prestice iz mezge	470
Prestice, navadne	376
Prestice, slane	377
Prestice, šokoladne	434
Prestice, vanilijeve	435
Prešičeva glava s hrenom	154
Prešičeva glava v kislem zelju	154
Pretikati, preslaniniti (spicken)	7
Pretlačiti, zmezgati (passieren)	7
Prevleči torto z ledom	399
Prežgana juha	28
Prikuhe	107
Prikuha, namešana	119
Priproste močnate jedi	257
Prižljec (Bries), telečji v obari	105
Prižljec, telečji, ocvrt	106
Prižljec, telečji v omaki	105
Prižljec, telečji, pečen	106
Prorokov kolač	424
Pršeni livanci (Spritzstrauben)	327
Pržole (Rostbraten)	78, 79
Pržole s čebulo	78
Pržole s česnjem	78
Pržole, lovske	78
Pržole s papriko	78
Pržole v ponvi	79
Pržole s sardelami	78
Pržole v smetani	78
Ptički v gnezdu	247
Puding	332
Puding, angleški	355
Puding, cesarski	353
Puding, češpljev	354
Puding, jabolčni	353
Puding, kabinetni	356
Puding, krompirjev	123, 352
Puding iz kruhovih drobtin	351
Puding, mandljev	353
Puding, mesni	352, 353
Puding iz možgan	102
Puding, rižev	351
Puding iz sadja	354
Puding iz sekanice	215
Puding, sírov	352
Puding, vinski	354
Puding, zdrobov	352
Puding, žemeljni	351
Pustni krofi	378, 379
Punš	482
Punš, holandski	484
Punš, jajčni	484
Punš, lovski (Krambamboli)	486
Punš, mrzli	483
Punš, mrzli, šampanjski	484
Punš, ledeni	485
Punš, rimski	485
Punš royal	483
Punš, ruski	484
Punš, sadni	483
Punš, zmrznjeni	317
Punšev led	396
Punšev sladoled	476
Punševa hladétina	311
Punševa polivka	296
Punševa torta	405
Puran, dušen	194
Puran na način divje perutnine	194
Puran, nadevan	193
Puran, pečen	193

R.

Raca v črni omaki	189
Raca, nadevana, pečena	188
Raca na način divje race	190
Raca, pečena	187
Raca s svežim zeljem	188
Raca v vinski omaki	189
Ragú-juha	12, 33
Ragú-nadev	193
Ragú-pasteta	241
Ragú, rakov	186, 187
Ragú, ribji	242
Ragú-svalki	58
Ragú iz ostankov mesa	86
Ragú, svinjski	64, 152
Ragú, želvin	210
Rahli kolački (Luftkrapfen)	324
Rahli kolački, nadevani	324, 325
Raki	65

	Stran
Raki v belem vinu	208
Raki za garniranje	207
Raki, morski	65
Raki, morski v solati	65
Raki, nadevani	208
Rakov kipnik	343
Rakov ragú	186, 187
Rakova juha	32
Rakova pasteta	245
Rakova omaka	39
Rakovi repki v školjkah	208
Rakovi rezanci	366
Rakovo maslo	513
Rakovo praženje	278
Ravioli, laški	182
Razmotati (sprudeln)	6
Razrezavanje jedi in urejanje na krožnike	520
Razsoljena in prekajena svinjina	160
Razsoljevati svinjino (Einpökeln)	159
Redkev	135
Regrat	135
Renski kolač	390
Repa, bela	113
Repa, kisla	114
Repa s koštrunom	114
Repa, mlada	171
Repa, prisiljena	114
Repa, rjavo dušena	114
Repa, vodnica (Wasserrübe)	114
Repna cima v solati	136
Rezanci (Nudeln)	19
Rezanci, bavarski	365
Rezanci, krompirjevi	267
Rezanci, kuhani v sopari (Dampfnudeln)	365
Rezanci, mlečni	272
Rezanci, mlečni z medom	272
Rezanci, močnati	266
Rezanci, nadevani	268
Rezanci, nadevani, ajdovi	269
Rezanci, ogrski	267
Rezanci, pečeni	268
Rezanci, rakovi	366
Rezanci sírovi	267, 365
Rezanci s svinjino	266
Rezanci z zdrobom	267
Rezedna bovla	489
Rezine, cvetlične	70
Rezine, Napoleonove	445
Rezine, kaviarove	69
Rezine, kruhove s sardinami	68
Rezine, londonske	432
Rezine, lososove	69
Rezine, mandljeve	445, 431
Rezine, maslene	429
Rezine, nadevane s sadjem (Früchtenschnitten)	428
Rezine, orehove	446
Rezine, pariške	435
Rezine od pljučne pečenke	84, 85
Rezine od pljučne pečenke s čebulo	85
Rezine od pljučne pečenke s sardelnim maslom	84
Rezine od pljučne pečenke v skorji	85
Rezine od pljučne pečenke, zvite	85
Rezine, pomarančne	437
Rezine, rumove	438, 447
Rezine, sardelne	68
Rezine s sardinami	68
Rezine, sírove	68
Rezine s surovim mesom	71
Rezine, šokoladne	434
Rezine z zeliščnim maslom	69
Ribe v aspiku ali hladétini	204
Ribe v brodetu	202
Ribe, dušene	201
Ribe, dušene na češki način	201
Ribe, dušene, v črni omaki	201
Ribe, dušene, v rjavi omaki	201
Ribe, kuhane	60
Ribe, marinirane	63
Ribe, mrzle z omakami iz surovega masla	198
Ribe, nadevane	200
Ribe v obari	202
Ribe, ocvrte	202
Ribe, pečene	199, 200
Ribe, pečene, z limonovim sokom	199
Ribe, pečene, s papriko	199
Ribe, pečene, s sardelnim maslom	199
Ribe, pečene v smetani	199
Ribe, preslaninjene	199
Ribe v različnih zeliščih	199
Ribe, s sardelami pretaknjene	199
Ribe, sladkovodne	196

Stran

Ribe, višnjevo kuhane (Blaugesottene Fische) 198
Ribe, zabeljene 198
Ribe v zavarku (Heißabgesottene Fische) 197
Ribja kvaša 197
Ribja solata 63, 139
Ribja solata, laška 64
Ribja pasteta 245
Ribji aspik 203
Ribji gulaš 202
Ribji ragú 242
Ribji zrezki v frikasé . . . 62
Ribizelj, dušen 143
Ribizljev kipnik 335
Ribizljev kis 512
Ribizljev odcedek 506
Ribizljev narastek 357
Ribizljeva hladétina 313
Ribizljeva mezga 495
Ribizljeva omaka 44
Ribizljevo vino 490
Rimski punš 485
Ringló v kisu 505
Risotto 101, 179
Riž, dušeni 15
Riž z grahom 16
Riž, jetrni 25
Riž kakor prikuha . . 132, 133
Riž, limonov 361
Riž, mlečni 271
Riž, mlečni s peno 351
Riž s paradižnicami 17
Riž, šokoladni 360
Riž, španski 361
Riž z zeljem 16
Rižev kipnik 339
Rižev kipnik s češpljami . . 339
Rižev kipnik s kremom . . 339
Rižev kipnik, mrzli 362
Rižev kipnik z nadevanimi jabolki 340
Rižev kipnik s šokolado . . 339
Rižev kolač 425
Rižev narastek 358
Rižev puding 351
Riževa gibanica 286
Riževa hladétina 307
Riževa jed, zelena 361
Riževa juha 15
Riževa juha, postna 31
Riževa pasteta 248

Stran

Riževe klobase 157
Riževi cmoki ali klobasice . 16
Riževi kolački 319, 426
Riževi kolački z rozinami . . 319
Riževi kolački s šokolado . 319
Riževi stolpiči, mrzli . . . 360
Riževka 481
Riževo praženje 277
Rjava juha 9
Rjava ribja juha 31
Roastbeefi (Rosbifi) 82
Rozinov kolač 423
Rozinova gibanica 283
Rozinova potica 383
Rozinove ploščice 444
Rožičeva potica 387
Rožičeva torta 413
Rožna hladétina 310
Rožnati led 395
Rudeča barva 303
Rumeni led 394
Rumpsteaki (Rumsteki) . 81, 82
Rumpsteaki, dušeni 81
Rumpsteaki, na olju pečeni 81
Rumpsteaki s sardelnim maslom 81
Rumenjakov kipnik 347
Rumov kipnik 347
Rumov krem 294
Rumov krem, strjen 305
Rumov led 395
Rumov narastek 358
Rumov šado 291
Rumova hladétina 311
Rumova pena 298
Rumova torta 405
Rumove rezine 438, 447
Rumovi krofi 324
Rumovi loki 447
Rusi 63
Ruska hladétina 308
Ruska torta 416
Ruski kolač 372, 373
Ruski punš 484
Ruševec ali škarjevec (Schildhahn) 239

S.

Sadje 494
Sadje v kisu 505

	Stran
Sadje, kuhano v sopari ali kompot	499
Sadje, kuhano v sladkorju	502, 503
Sadje, mešano, dušeno	143
Sadje, mešano s šampanjcem	145
Sadje v rumu, konjaku ali slivovki	501
Sadje, strjeno	144
Sadje, vkuhano	144
Sadna torta	408
Sadne bovle	487, 488, 489
Sadni kolač	372
Sadni kruh ali krhljak (Kletzenbrot)	392, 393
Sadni led	390
Sadni punš	483
Sadni sladkor za pijače (Fruchtzucker)	493
Sadni sladoled s spenjeno smetano	478
Sadni siri	497
Sago-juha	18
Sago-kipnik	340
Saksonski kolač	368
Salami	158
Salami, sladke	471
Salmi-omaka	41
Salonski sladkorčki	469
Sandwichs z mariniranimi ribami	70
Sandwichs s sekanico	70
Sandwichs s sirom	70
Sardele	63
Sardele, sveže, pečene	205
Sardelna omaka	39, 48
Sardelna pasteta	246
Sardelna pečenka	76
Sardelna slanina	68
Sardelne rezine	68
Sardelno maslo	67, 514
Sardine	63
Sekane prepelice	227
Sekanica iz polžev	209
Sekanica od srne v zeliščni omaki	219
Sekanica od zajca	215
Sekanica iz želv	210
Shajano testo, navadno	363
Shajano testo razne vrste	363, 364
Sir, breskov	498
Sir, jabolčni	498
Sir, kutinov	497
Sir, liptavski, garnirani	71
Sir, pivni	70
Sir, sadni	497
Sírov kipnik	340
Sírov puding	352
Sírova gibánica	22, 282
Sírova, sladka gibanica	282
Sírova torta	412
Sírove rezine	68
Sírovi cmoki	257, 321
Sírovi rezanci	265, 367
Sírovi zavitki	439
Sírovo praženje	277
Siva čaplja (Fischreiher)	239
Sladka solata	140
Sladki žličniki	322
Sladko zelje	217
Sladkorčki, salonski	469
Sladkornat kostanj	469
Sladkorni klobučki, nadevani	323
Sladkorni kolač	448
Sladkorni livanci (Zucker-Strauben)	328
Sladkornine	468
Sladoled	473
Sladoled, breskov	477
Sladoled, čajev	476
Sladoled, jagodov	477
Sladoled, kavni	474
Sladoled, kutinov	477
Sladoled, lešnikov	475
Sladoled, limonov	476
Sladoled, malinov	477
Sladoled, mandljev	475
Sladoled, marelični	477
Sladoled, orehov	475
Sladoled, pomarančni	476
Sladoled, punšev	476
Sladoled, sadni s spenjeno smetano	478
Sladoled iz smetane	474
Sladoled s spenjeno smetano	478
Sladoled, šokoladni	474
Sladoled, vanilijev	474
Sladoled iz žganega sladkorja	476
Slane prestice	377
Slaniki	63
Slaniki, sveži	205
Slanikova omaka	39
Slaninska gibanica	287
Slaninska potica („špehovka“)	387
Slaninska (špehova) solata	139

Stran

Slaninski cmoki 24
Smetana, spenjena 297
Smrčki (mavrahi) 131
Sneg, jajčni z vlečenim sladkorjem 299
Sneg, lešnikov 300
Sneg, mandljev 300
Sneg za nadev peciva 300
Sneg, orehov 300
Snežne jerebice 230
Snežni led 394
Sočivje hraniti 508
Sok, pesni 304
Soki za barvanje hladétin 303, 304
Soki, kuhani v sopari za polivke in sladolede 506
Solata, bobova 137
Solata, francoska 140
Solata, glavna 134
Solata, glavna na francoski način 134
Solata, karfijolna 137
Solata, kisla 134
Solata iz klobas 64
Solata, krompirjeva 135
Solata, kuhana 113
Solata, mešana 138
Solata, ohrovtova 137
Solata, pomarančna . . 143, 144
Solata, ribja 63, 140
Solata, ribja laška 64
Solata, sladka 140
Solata, slaninska 139
Solata, švedska 140
Solata, zelnata 138
Solnograški žličniki 262
Spenjena smetana 297
Spenjena smetana, strjena . . 305
Spenjeni jabolčni kipnik . . 350
Spenjeni kipnik s kremom . 349
Spenjeni šokoladni kipnik . 349
Splošne opombe k hladétinam 301, 302
Splošne opombe za kipnike, pudinge in narastke . 331, 332
Splošne opombe za kompot . 499
Splošne opombe za mezge . 494
Splošne opombe za močnate jedi iz shajanega testa . . 363
Splošne opombe za perutnino 174
Splošne opombe za ribe . . 196

Stran

Splošne opombe glede sadja, kuhanega v sladkorju 502, 503
Splošne opombe glede sladoleda 473
Splošne opombe za šadó, kreme, polivke in pene 290
Splošne opombe za torte 398, 399
Srce, telečje, dušeno in preslaninjeno 104
Srce, telečje v kaparni omaki 104
Srce, telečje, pečeno 104
Srce, telečje, praženo . . . 104
Srna v kvaši 217, 218
Srna, marinirana 217
Srna, pečena 216
Srna, pečena z limonovim sokom 216
Srna z zeljem 217
Stegno, janjčevo z mlado repo 171
Stepati v sneg 6
Stisnjena klobasa (Preßwurst) 158
Strgana kaša, dušena . . . 269
Strjena jabolčna pena . . . 307
Strjena spenjena smetana . . 305
Strjena torta 416
Strjeni krem 304
Strjeni likerjev krem . . . 305
Strjeni limonov krem . . . 305
Strjeni pomarančni krem . . 305
Strjeni šadó 304
Strjeni šadó, nadevani (Charlotte) 304
Strjeni šokoladni krem . . . 305
Strjeni vanilijev krem . . . 305
Strjeno sadje 144
Stružki (Hobelspäne) . . . 466
Stružki 327
Surovo maslo s sirom . . . 514
Svinjina 147
Svinjina, dušena v omaki . . 148
Svinjina s hrenom 148
Svinjina z jajci (Ham and eggs) 161
Svinjina v kvaši 149
Svinjina, marinirana 149
Svinjina, mrzla 156
Svinjina v sladki repi . . . 148
Svinjska gnjat, burgundska . 149
Svinjska gnjat, pečena . . . 160
Svinjska hladétina 155
Svinjska jetra 154
Svinjska mast 159
Svinjska pečenka v čebuli . 147

	Stran
Svinjska pečenka s kožo	147
Svinjska pečenka, navadno pečena	147
Svinjska pljuča	155
Svinjska prsa s češpljevo ali črešnjevo omako	150
Svinjska prsa, nadevana	150
Svinjska ribica v mrežici (Jungfernbraten)	148
Svinjski ragú	152
Svinjske noge	155
Svinjske ledvice, okisane	155
Svinjske ledvice v papriki	155
Svinjske ledvice, pražene	155
Svinjske zarebrnice	151
Svinjske zarebrnice s čebulo	151
Svinjske zarebrnice, češke	151
Svinjske zarebrnice v drobtinah	151
Svinjske zarebrnice v omaki	151
Svinjski zrezki	151, 152
Svinjski zrezki v drobtinah	152
Svinjski zrezki v svalkih	152
Svinjsko meso z zeljem	153
Suha torta	408
Suhe češplje, ocvrte	323
Suhe paradižnice	511
Suhar (Zwieback)	391, 392
Suhar z janežem in cimetom	391
Suhar, neslani	391
Suhar, šokoladni	392
Sušene gobe	510, 511
Svalki iz koštrunovega mesa	167
Szekely-gulaš	153

Š.

	Stran
Šadó, čajev	291
Šadó, limonov	291
Šadó, mlečni	291
Šadó-narastek	358
Šadó, odcedkov	291
Šadó, pomarančni	291
Šadó, rumov	291
Šadó, vinski	290
Šampinjoni	131, 132
Šartelj (Gugelhupf)	381, 382
Šartelj, ameriški	382
Šartelj, finejši	381, 382
Šartelj, krompirjev	382
Šartelj, mandljev	382
Šartelj iz umešanega testa	382
Šči, ruska	13
Šči s kislim zeljem	13
Šibice, janeževe	437
Šibice, kostanjeve	433
Šibice, kutinove	470
Šibice, orehove	433
Šiške	367
Škarjevec ali ruševec (Schildhahn)	239
Škof	486
Školjke, neprave	59
Šokolada	480
Šokolada z vodo	481
Šokoladna gibanica	284
Šokoladna hladétina	309
Šokoladna hladétina s spenjeno smetano	306
Šokoladna juha	33
Šokoladna omaka	45
Šokoladna pena	298
Šokoladna polivka	296
Šokoladna potica	383, 384
Šokoladna torta	399, 400
Šokoladna torta s kremom	400
Šokoladna torta z rženim kruhom	400
Šokoladna torta s snegom	400
Šokoladne kocke	433, 447
Šokoladne ploščice	434
Šokoladne prestice	434
Šokoladne rezine	434
Šokoladni kifelci	329
Šokoladni kipnik	345
Šokoladni kipnik z mandlji	346
Šokoladni kipnik s šadó	
Šokoladni krem	292
Šokoladni krem v čašah	294
Šokoladni krem, strjen	305
Šokoladni kruh	391
Šokoladni led	396
Šokoladni loki	435, 447
Šokoladni narastek	359
Šokoladni piškoti	444
Šokoladni polžki	447
Šokoladni riž, mrzli	360
Šokoladni sladoled	474
Šokoladni suhar	392
Španska grmada	350
Španska juha	12
Španski riž	361
Šparglji, ocvrti	128

Stran

Šparglji v omaki 129
Špargiji v prežganju 129
Šparglji v solati 136
Šparglji, zabeljeni 128
Špargljeva juha 30
Špinača 112
Špinača kot nadev 112
Špinača s sladkorjem 112
Špinačin kruh 113
Špinačni cmoki 113
Štajerska narodna gibanica . 288
Štefanijina torta 415
Štručice, mandljeve 431
Štručice, nadevane 375
Švabska juha 14
Švedska solata 140
Švicarski kruh 390

T.

Tartarska omaka 51
Telečja glava s hrenom . . 53
Telečja glava, ocvrta 102
Telečja glava v omaki . . . 54
Telečja ušesa, nadevana . . 54
Telečja prsa, dušena 96
Telečja prsa, nadevana . . . 93
Telečja prsa, nadevana, dušena 97
Telečja prsa, preslaninjena, dušena 96
Telečja prsa, nadevana, dušena s paradižnicami 97
Telečje klobasice 56
Telečje meso s kimljem . . 101
Telečje stegno 92
Telečje stegno, dušeno (Fricandeau) 94
Telečje stegno, dušeno, s kaprami 95
Telečje stegno, dušeno, v poljski omaki 95
Telečje stegno, dušeno, z vinsko omako 95
Telečje stegno v kvaši . . . 93
Telečje stegno, marinirano . 92
Telečje stegno, mrzlo . . . 96
Telečje stegno, preslaninjeno . 92
Telečje stegno, preslaninjeno, z vinom 92
Telečje stegno s sardelami . 93

Stran

Telečje zarebrnice v smetani s sardelami 55
Telečje zarebrnice v zeliščih 56
Telečji jezik v omaki . . . 55
Telečji možgani 52
Telečji ptički 58
Teletina 92
Teletina, ocvrta 100
Teletina pečena 92, 93
Teletina, rjavo dušena . . . 97
Teletina v svalkih 57
Testene posodice 240
Testo brez jajec 364
Testo za gibanice 282
Testo, krhko za kolače . . . 420
Testo za krofe 378, 379
Testo, krompirjevo . . 267, 382
Testo, masleno 419, 420
Testo, masleno za potice . . 386
Testo, umešano 364, 382
Tirolska gibanica 285
Tirolska torta 413
Tirolski cmoki 258
Tolčena hladétina 317
Tolčena močnata jed 439
Tolčena ribja juha 31
Tolipelni 130
Tonina ali tun 63
Tonina v kvaši 205, 206
Torta iz ajdove moke . . . 409
Torta črešnjeva 408
Torta iz debele moke (Schrotmehltorte) 410
Torta, dišavna 417
Torta, Dobosova 415
Torta, dunajska 413
Torta hrustavka (Krachtorte) 412
Torta, jabolčna 407
Torta, jagodova 407
Torta, kavna 406
Torta, kitajska 414
Torta, kmetska 412
Torta, Kneippova 411
Torta iz koruzne moke . . 409
Torta, kostanjeva 411
Torta, krompirjeva 411
Torta, kruhova 403
Torta, kuhana 417
Torta, kutinova 407
Torta, lešnikova . . . 402, 403
Torta, linška 404
Torta, makova 406

Stran

Torta, mandljeva . . . 400, 401
Torta, maslena 409
Torta, orehova 401, 402
Torta, penasta (Schaumtorte) . 414
Torta peščenka (Sandtorte) . 410
Torta, Pischingerjeva . . . 415
Torta, piškotna 403
Torta, pomarančna 405
Torta, punševa 405
Torta, rožičeva 413
Torta, rumova 405
Torta, ruska 416
Torta, sírova 412
Torta, strjena 416
Torta, suha 408
Torta, šokoladna . . . 399, 400
Torta iz španskega snega (Spanische Wind-Torte) . . . 417
Torta, Štefanijina 415
Torta, tirolska 413
Torta, vanilijeva 406
Torta, zdrobova 410
Torte 398
Tortice, angleške 428
Tortice, jabolčne 427
Trdo kuhana jajca 251
Trijet 146
Tripe (vampi), dušene . . . 89
Tripe z grahom in gobami . 90
Tripe, nadevane, pečene . . 90
Tripe, ocvrte 90
Tripe, okisane, s krompirjem . 89
Tripe s slanino 90
Tun ali tonina 63
Turški cmoki 258

U.

Umešano testo (Abgetriebener Teig) 382
Umešati (abtreiben) 5

V.

Vafli 467
Vanilijev kipnik 346
Vanilijev krem 292
Vanilijev krem v čašah . . 293
Vanilijev krem, strjeni . . . 305
Vanilijev liker 492

Stran

Vanilijev narastek 359
Vanilijev sladoled 474
Vanilijeva hladétina 307
Vanilijeva hladétina s spenjeno smetano 305
Vanilijeva pena 298
Vanilijeva torta 406
Vanilijeve ploščice 435
Vanilijeve prestice 435
Vanilijevi kifelci 435
Vanilijevi piškoti . . . 436, 443
Večerje 528
Veverica 224
Vidra (Fischotter) v kvaši . 224
Vidra v obari 225
Vijolična hladétina 310
Vime, kravje, ocvrto . . . 91
Vime, kravje, pečeno . . . 91
Vime, kravje, prekajeno . . 91
Vino črnih jagod ali črničar . 490
Vino, majnikovo (Waldmeister) 486
Vino, ribizljevo 490
Vinska hladétina 312
Vinska juha 33
Vinska omaka 43
Vinska polivka 296
Vinski kipnik 347
Vinski puding 354
Vinski šadó 290
Višnje, dušene 142
Višnje v kisu 505
Višnjevo kuhane ribe (Blaugesottene Fische) 198
Vizji mehur (Hausenblase) . 301
Vkuhane breskve 500
Vkuhane češplje 500
Vkuhane črešnje 500
Vkuhane hruške 501
Vkuhane kutine 501
Vkuhane marelice 500
Vkuhano sadje 144
Vlečeni sladkor 303
Vlečeno testo 282
Vlivánci, češki 279
Vlivánci z brusnicami . . . 279
Vlivánci z jabolki 279
Vlivánci z jagodami 279
Vlivánci z mezgo 279
Vlivánci v omaki iz kisle smetane 256
Vlivánci, praženi v modlu . 280

Stran

Vlivánci, praženi v modlu z mesno sekanico 280
Vlivánci, praženi, v modlu, s šokoladnim rižem 280
Vlivánci, rezani (Frittatennudeln) 20
Vlivánci s sirom 279
Vlivánci s sladkorjem in cimetom 279
Vlivánci s svinjino in gomoljikami 256
Vodni cmočki (Wasserspatzen) 263
Vodni led 394
Vrtnice 325

Z.

Zabeljeni golobje 185
Zabeljene ribe 198
Zajčji hrbet, ponarejen . . . 82
Zajčji zrezki 213
Zajec 211
Zajec v kvaši 213
Zajec, mariniran 212
Zajec, mladi (Märzhase) . . 214
Zajec, pečen 211
Zajec z rumom 213
Zajec v smetani 212
Zakrknjena jajca (Spiegeleier) 251
Zamorec v srajci 362
Zarebrnice v aspiku 58
Zarebrnice, češke 151
Zarebrnice od jagnetine s peteršiljem in grahom . . . 56
Zarebrnice, koštrunove v drobtinah 163
Zarebrnice, koštrunove, navadno pečene 163
Zarebrnice, koštrunove v omaki 163
Zarebrnice, koštrunove s papriko 163
Zarebrnice, koštrunove v paradižnični omaki 163
Zarebrnice, koštrunove s sirom 164
Zarebrnice, koštrunove v zeliščih 163
Zarebrnice od krapa 61
Zarebrnice v majonezi . . . 59
Zarebrnice od purana . . . 194
Zarebrnice v smetani s sardelami 55

Stran

Zarebrnice od srne 218
Zarebrnice, svinjske 151
Zarebrnice, svinjske s čebulo 151
Zarebrnice, svinjske v drobtinah 151
Zarebrnice, svinjske v omaki 151
Zarebrnice, telečje v aspiku . 98
Zarebrnice, telečje v drobtinah 98
Zarebrnice, telečje v majonezi 98
Zarebrnice, telečje, navadne . 98
Zarebrnice, telečje, preslanijene 98
Zarebrnice, telečje v smetani s sardelami 98
Zarebrnice iz žab 65
Zavitki 465
Zavitki (Hasenöhrl) 327
Zavitki, koroški 269
Zavitki, sírovi 439
Zdrob, mlečni 271
Zdrobova gibanica 286
Zdrobov kipnik, mrzli . . . 362
Zdrobov kipnik s šokolado . 340
Zdrobov narastek 358
Zdrobov puding 352
Zdrobova gibánica 286
Zdrobova juha 17
Zdrobova juha, postna . . . 31
Zdrobova torta 410
Zdrobove klobasice 319
Zdrobove klobasice s šokolado 319
Zdrobovi cmoki 259
Zdrobovi žganjci 264
Zdrobovi žličniki . . . 23, 263
Zdrobovi žličniki v mleku . 263
Zdrobovo praženje 277
Zeleni grah 508
Zeleni led 395
Zeleni stročji fižol v kisu . . 508
Zeleni strožji fižol v soli . . 509
Zélena 119
Zélena s parmazanskim sirom 119
Zélena v solati 135
Zelena barva 303
Zelena riževa jed 361
Zelišča kuhati 106
Zeliščna juha 14
Zeliščna omaka 37, 50
Zeliščno maslo 513
Zelje, kislo 111
Zelje, kislo z brinovkami . . 112
Zelje, kislo, pečeno 111

	Stran
Zelje, kislo v solati	139
Zelje, paradižnično	110
Zelje, posiljeno	111
Zelje, saksonsko	110
Zelje, sladko	109
Zelje s slanino	109
Zelnata gibánica	111, 287
Zelnata glava, nadevana	110
Zelnata solata	138
Zelnate klobasice	109
Zelnati cmoki	110
„Zlate“ rezine	21
Zmrznjeni punš	317
Zmrznjeno majnikovo vino	317
Zrezki, goveji	79, 80
Zrezki, koštrunovi v zeliščih	164
Zrezki, ribji v frikasé	62
Zrezki, svinjski	151, 152
Zrezki, svinjski v drobtinah	152
Zrezki, svinjski v svalkih	152
Zrezki, telečji s čebulo	98
Zrezki, telečji, dunajski	99
Zrezki, telečji, nadevani	99
Zrezki, telečji, naravni	98
Zrezki, telečji, oblečeni	100
Zrezki, telečji v papriki	99
Zrezki, telečji, preslaninjeni	99
Zrezki, telečji, sekani	99
Zrezki, telečji v smetani s sardelami	99
Zrezki, zajčji	213
Zvita pljučna pečenka	76
Zviti krofi	381
Zvitki (Schlickkrapfeln)	19
Zvitki, makovi	366
Zvitki, masleni	366
Zvitki, možganji, ocvrti	20
Zvitki, piškotni	444
Zvitki iz sekanice	20

Ž.

	Stran
Žabe, kuhane	209
Žabe v obari	209
Žabe, ocvrte	209
Žabja juha	32
Želatina	301
Želve (Schildkröten)	210
Želvin ragú	210
Žemlje, nadevane	21
Žemljice, karlovarske	368
Žemeljna gibanica	284
Žemeljne rezine	320
Žemeljne rezine, ocvrte	320
Žemeljni cmoki	257
Žemeljni kipnik	343
Žemeljni kipnik s šokolado	344
Žemeljni krofi	321
Žemeljni ponvičnik	27
Žemeljni puding	351
Žemeljno praženje	274
Žemljevka z rozinami	275
Žganjci, ajdovi	18
Žganjci, koruzni	264
Žganjci krompirjevi	124, 265
Žganjci iz polente	265
Žganjci, zdrobovi	264
Žganjci iz žgane ajdove moke	264
Žgano testo (Brandteig)	328
Žličniki (Nockerl), češki	23
Žličniki, krompirjevi	23, 124, 263
Žličniki, masleni	261
Žličniki, masleni, rjavi	262
Žličniki, močnati	83, 261
Žličniki, praženi	261
Žličniki, sladki	322
Žličniki, solnograški	262
Žličniki, zdrobovi	23, 263
Žličniki, zdrobovi v mleku	263

Popravek: Jetrni ponvičnik (str. 26 — št. 59.). V prvi vrsti mesto „gl. št. 58“ čitaj pravilno: gl. št. 55.

Nar. muzej v Ljubljani

NARODNA IN UNIVERZITETNA KNJIŽNICA

36 965

201312373

COBISS