Narodna in univerzitetna knjižnica
v Ljubljani

39515

Magdalene Pleiweisove

Slovenska kuharica.

Šesti natis

izpopolnila in predelala

S. M. Felicita Kalinšek

šolska sestra in učiteljica na „Gospodinjski šoli".



K.k. Studienbibliothek * LAIBACH *

V Ljubljani, 1912.

Založila Katoliška Bukvarna.

Natisnila Katoliška Tiskarna.

3P515
03000.5113

Vse pravice pridržane.

39515

Predgovor.

Kuhanje je umetnost, katere se treba naučiti.

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

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

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

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

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

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

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

Uvodna pojasnila.

Najnavadnejši kuhinjski izrazi.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pršut. To je pečenka mladega, že precej velikega, pa malo rejenega prašiča, ki se peče s kožo vred. Tako pečenko prekuhaj v slani vodi 1/2 ure, če je žival bolj mlada, ali 3/4 ure, če je že starejša. Potem nareži kožo, še malo posoli in polij z razbeljeno mastjo. Tudi pozneje jo polivaj s samo mastjo. Ko je koža lepo rumena, je pečena.

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

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

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

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

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

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

hati, toliko vode, da se, ako postaviš napolnjeni model v vodo, vidi še za dva prsta iz nje; vendar ne sme plavati, da ne pride pri kuhanju voda v model. Model in zunanjo posodo potem dobro pokrij in pokrov na zunanji posodi naj bo ovit še z mokrim prtičem. Kuha naj se počasi, kuhi in pudingi kake $^1/_2-^3/_4$ ure, večji dalje časa, paštete 1—2 uri. Med kuho ne odkrivaj kozice, ne modela, da narastla jed ne upade. Dobro je, ako daš kuhat v pečico, ker tu polagoma vre in ima tudi zgornjo vročino, tako da se kuha in obenem peče. Ako kuhaš v pečici, tedaj ne ovijaj pokrova s prtičem. Tudi pokriti s pokrovom ni neobhodno potreba, ker je v pečici že itak zaprta para. Paziti pa je, da se voda ne usuši in da se jed odzgoraj ne osmodi. Ako se voda usuši, preden je jed pečena, jo nadomesti z vročo.

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

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

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

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

Vse te žemlje so pripravljene za mesno in postno juho.

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

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

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

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

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

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

Stepati v sneg. Ako hočeš napraviti iz beljakov sneg, morajo biti jajca sveža in mrzla. Iz jajc, ki so že dolgo

v topli kuhinji, ni mogoče napraviti trdega snega. — V snažen, dobro zbrisan kotliček deni beljake brez rumenjaka, tolci s cinasto metlico, odzačetka počasi, potem pa vedno krepkeje in brez prenehanja. Sneg mora biti tako trd, da obvisi v njem metlica, ako bi jo obrnila s kotličkom vred. Sneg naredi vedno ravno, preden ga porabiš, sicer se usiri in zvodeni ter malo koristi.

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

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

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

Precejati se pravi nečisto tekočino očistiti s tem, da jo vliješ skozi gosto sito. Juha, ki jo misliš precediti, naj stoji poprej par minut mirno, ne da bi vrela. Potem poberi preobilno maščobo in precedi juho skozi gosto sito. Še bolj čista juha bo, ako jo precediš skozi prtič, katerega si prej v vročo vodo namočila in ožela.

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

Mazati modele. Deni v kozico presno ali kuhano maslo. Vanj pomakaj gosje pero ali čopič in namaži z njim modele za šarkeljne, potice in vsa druga peciva iz kvašenega testa. Za pecivo, pri katerem je veliko presnega masla, ni treba pločevine mazati, samo pokriti jo moraš s snažnim belim papirjem. Za fino pecivo segrej pločevino v pečici in jo namaži z voskom. Potem jo s papirjem rahlo obriši, da se vosek zravna ali odstrani, če ga je preveč. Model za kuhe, narastke, pudinge, torte, namaži s

kosčkom presnega masla in potresi z moko. Za narastke potresi pomazano skledico s sladkorjem, za preproste močnate jedi pa z drobtinami. Iz potresenih modelov stresi preobilno moko, sladkor ali drobtine. Le kar se drži modela ali sklede, naj ostane. Pecivo se pomaže tudi preden se dene peč, in sicer ali samo z raztepenim jajcem, ali pa zmešaj eno jajce, žlico sladkorja in par žlic mleka ter s tem namaži pecivo.

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

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

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

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

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

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

Ali pa nareži kosček korenja na tanke kolesčke, zreži peteršilj, zéleno, šalotko, zrno česna, lorberjev listič, za koruzno zrno ingverja, 4 zrna popra, malo muškatovega cveta in malo suhe dišave. Vse to stolci in prilij par žlic belega vina. Vse skupaj dobro zmešaj in vlij na v skledi pripravljeno meso. Potem meso malo obteži in dobro pokrij. Ako ga pustiš par dni v tem, ga obrni vsak dan. Ali pa podrgni meso z limonovim sokom in oljem ter ga zavij v prtič, ki si ga pomočila v kisu.

Oviti. S slanino ovijamo pečenko, mlade golobe, jerebice in drugo majhno perutnino, da dobi dober okus in se pri pečenju preveč ne osuši. Zreži tanke rezine slanine, položi jih na osoljeno pečenko ali na prsi perutnine, ovij z vrvico in deni peč.

Kako zaklati in snažiti perutnino.

Domača perutnina, za klanje namenjena, naj bo vsaj nekaj časa, preden jo zakolješ, mirna. — Primi jo čvrsto črez perutnice in glavo in naredi z ostrim nožem pri glavi ravno pod ušesom ozko luknjico. Obrni jo tako, da visi glava navzdol in da kri lehko odteka. Kri, ako jo hočeš porabiti, naj teče v posodo, v kateri je malo mleka, drobtin ali kisa. Medtem, ko ti žival držiš, naj kdo drugi kri

meša, da se ne strdi. Odteči mora vsa kri. Deni potem zaklano perutnino v mrzlo vodo, da se ohladi, popari jo z vročo vodo, obrni jo v njej parkrat, nato jo vzemi vun in jo oskubi. Odreži ji spodnji kljun, izkroži oči, snemi kljun, prereži zgornjo kožico na golši in previdno vzemi vun golšo, požiralnik in dušnik. Potem odreži sredi perutnic pri prvem členu male čipke in kepico nad repom. Prereži tudi spodaj blizu nog počez kožo, pazi pa, da ne prerežeš črev in vzemi vun črева z želodcem, jetra s srcem vred previdno, da jih ne strgaš, in odstrani žolč. Potem prereži želodec na mesnati strani in olupi notranjo kožo, noge na kolenu odreži črez člen, olupi zunanjo kožo in snemi kremplje. Nato izreži črevo pod repom, jetra, srce in želodec pa deni nazaj.

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

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

Goskam in racam ne daj tisti dan, ko jih kolješ, nič jesti. Zaklane oskubi takoj. Perutnice odreži od prvega člena in jih posuši s perjem vred. Suhe lahko porabiš za pometanje moke ali za mazanje. Oskubeno gos ali raco, ki je imela večje perje, zmoči, potresi s kolofonijo, polij z vrelo vodo in čisto oskubi. Mlade gosi ali race ni treba potresati. Odreži ji vrat, pri tem pa porini kožo nazaj, da lehko odrežeš kost globoko pod kožo. Odreži tudi perutnice do prvega člena; potegni golšo vun in sezi kolikor mogoče daleč, da odločiš srce in jetra. Potem jo prereži še zadaj počrez in potegni črева in želodec. Kosček debelega črevesa naj ostane pri želodcu, ki ga prereži na tisti debeli strani, kjer se ga drži črevo, katerega tudi prereži in z želodcem vred osnaži. Prav previdno vzemi potem jetra z žolčem. Pazljivo odstrani žolč od jeter, da se ti

ne razlije, ker bi potem jetra bila grenka in neporabna. Gosja jetra se visoko cenijo in so tudi najboljša, toda biti morajo popolnoma sveža; zato jih porabi kakor hitro mogoče. Izrezati moraš tudi kepco nad repom, črevo pod repom in noge pri kolenu, katere olupi in porabi z vratom in perutnicami vred za obaro. Obesi potem gos ali raco na zračen prostor za en ali dva dni, pozimi tudi za dalj časa. Pol dneva preden gosko pečeš, jo deni v slano vodo, 1 uro pred pečenjem pa vodo odlij in zopet posoli. Mast, ki je bila pri goski in črevih, operi in scvri ter porabi za obaro, ragu ali sekanico. Posebno dobre goske so tri do štiri mesece stare, race pa že lehko porabiš, ko so dva meseca stare. Uležati ne morajo več ko pol dneva, največ en dan. Dobro je peči mlade goske ali race v presnem maslu.

Kako pripravimo divjo perutnino. Skoro vsa divja perutnina naj bo, preden jo pečeš, uležana, t. j. visi naj več dni v hladnem, zračnem prostoru. Le divje gosi in race naj ne vise dolgo, ampak naj se sveže oskubijo in potem pečejo, če so mlade, stare pa v vinski kvaši kvasijo in potem parijo. Mlade gosi ločiš od starih po tem, da imajo mlade rumenkaste, stare pa črne noge. Star divji petelin naj visi 10—14 dni, ako ni v gorkem času; potem ga par dni kvasi ali mariniraj in nekaj ur pari, da bo mehak. Mlad divji petelin da izvrstno pečenko, ako se peče s slanino ovit in poliva s presnim maslom. Spoznaš ga po sivem vratu in po belih peresih, ki jih ima na prsih. Star petelin ima rdeče oči, črna peresa in zlatosvetel vrat. Divja kura je manjša od petelina in ima rumenkastorjava peresa s črnimi progami. Preden petelina oskubiš, mu odreži rep in glavo in z glavo vred tudi malo vratu. Pri tem porini kožo malo proti glavi, da bo, ko bo odrezana, daljša od vratne kosti. Ako je glava umazana, jo obriši ter v ohlajeni pečici posuši. Oskubljenemu petelinu odstrani čreva ter ga rahlo splakni v vodi ali samo obriši s snažnim prtičem. Ko ga daš na mizo, mu priloži z narezljanim papirjem okrašeno glavo in rep. Ruševca je redkeje dobiti. Če je mlad, ga ovij s slanino in polivaj s presnim maslom, ko ga pečeš; če je star, ga pripravljaš kakor divjega petelina.

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

špičaste ostroge; tudi je star navadno bolj debel kakor mlad.

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

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

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

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

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

Kako je pripraviti divjačino.

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

Divjega zajca priveži za zadnji dve nogi na stol. Potem ga prereži z ostrim nožem črez trebuh podolgom do glave in kožo na vsaki nogi do kolena. Nato začni kožo vleči, najprej z ene noge, potem še z druge in z repa; pri tem si malo z nožem pomagaj. Ušesa in noge pri kolenu odreži ter potegni kožo črez glavo. Ako čreva še niso odstranjena, kar navadno že lovci store, tedaj prereži zajca podolgem črez trebuh do reber, odstrani čreva in želodec, vzemi ledvice in jetra, od teh previdno odstrani žolč, pretrgaj še mreno, ki je med jetri in pljuči, in vzemi pljuča s srcem vred vun. Vso drobovino zloži v skledo, zajca pa razdeli tako: Odreži glavo z vratom, pleča in flam s polovico reber, najprej na eni, potem še na drugi strani. Razen dveh stegen in hrbta se porabi vse drugo

za obaro, pleča in vrat pa za pašteto. Hrbet s stegni se dene v kvašo ali marinado, če je pa zajec mlad, se peče s slanino in s presnim maslom. Ušesa mladega zajca se dajo z lehkoto pretrgati, medtem ko je ušeša starega zajca težko ali celo nemogoče pretrgati. Star zajec ima tudi širje čelo in na nogah bolj trde kremplje kakor mlad. Po teh znakih ločiš lahko starega zajca od mladega.

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

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

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

Govedina.

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

Telečje meso.

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

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

Svinjina.

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

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

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

Kako se lahko porabijo posamezni kosi mesa. Glava se skuha in seseka med klobase ali se pa da s kislim

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

Kako razsoljevati in kaditi meso. Škaf, v katerega misliš dati nasoljeno meso, naj bo snažen. Na dno potresi pest soli, primešaj malo solitra, par zrn česna, nekaj zrn brinja in malo celega popra. S tem podrgni posamezne kose mesa, jih tesno vloži v škaf in še dobro potresi s soljo. Navadno se porabi za 20 *kg* mesa 1 *kg* soli in 2 *dkg* solitra. Tako nasoljeno meso pusti tri do osem dni. Potem ga pokrij z deskami, obteži s kamenjem in prilij toliko prevrete pa zopet ohlajene slane vode, da stoji čez meso. Tako ga pusti tri tedne. (Računi se od dneva, ko je bilo nasoljeno.) Po preteku treh tednov ga obrni, da bodo strani mesa, obrnjene poprej navzdol, sedaj navzgor in obratno; vlij zopet nanj slanico in ga obteži. Tudi sedaj naj stoji slanica čez meso. Po preteku zopetnih treh tednov odlij slanico, meso pa obesi v dim. Ako je meso preslano, potem vlij nanj, ko si odstranila slanico, mrzlo vodo in ga pusti v njej par ur. Nato odlij vodo in obesi meso. Kadi ga tri do osem dni. Rebra, jezik ali kaki drugi majhni kosi so dobri v treh dneh. Pleča, cele gnjati rabijo šest do osem dni, ako se pa pomalem kuri, še več časa. Kuri se dvakrat na dan, zjutraj in opoldne. Ako pa deneš zjutraj debel štor na ogenj, bo zadostovalo za ves dan. Zvečer pa odpri dimnico navzkriž, da se meso čez noč dobro ohladi. Kuri se z bukovimi drvi in le malo z brinjem vmes. Ako se kuri s kakim trohlim lesom, ne bo meso dobro dišalo. Mesene klobase se kade navadno le po dva dni v bolj slabem dimu. Ko so se sušile en dan, jih obrni, da se posuši še tista stran, ki je visela na palici (ražnju). Meso in klobase obesi potem še v zrak, da se še tu posušijo. Klobase naj vise tri dni, meso tri tedne. Nato vse lepo omij, posuši ter deni meso in klobase v mast (gl. salame).

Prekajeni prašičji vratnik. Enemu ali več prašičjim vratnikom odreži kosti ter meso dobro podrgni s soljo, solitrom, česnom in poprom. Za 5 *kg* mesa zadostuje 1/4 *kg* soli in 5 *g* solitra. Nato deni vratnik v leseno ali prsteno posodo, ga malo obteži in pusti šest do sedem dni. Medtem ga vsak dan obrni. Nato zavij vsak kos v dobro izpran

in obrnjen mehur, položi na vsako stran kosa dve ploščati paličici, ovij mehur na konceh z vrvico in ga obesi v dim za tri ali štiri dni. Potem ga obesi še v zrak. Ko se dobro posuši, ga shrani na suhem, zračnem prostoru. Za na mizo ga zreži kakor salamo; mehur seveda odvij, kadar režeš, potem pa zopet zavij.

Razno meso.

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

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

Kozje meso ima iste lastnosti kakor koštrunovo, se tudi razdeli in uporablja kakor to. Meso starega kozla ima večkrat neprijeten duh, zato ga moraš pred uporabo dobro kvasiti.

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

Ribe.

Kako osnažiti ribe. Primi živo ribo s prtičem za zadnji del in jo udari parkrat z glavo ob rob mize. Ako je riba zelo velika, tedaj jo drži ovito in jo udari z narobe obrnjenim nožem po glavi. Ako rabiš kri, tedaj prereži ribo pod glavo in ujemi kri v skledo, v katero si dala nekaj kisa. Ribo osnaži takole: položi jo na mokro desko, primi jo s prtičem in strži z nožem od repa proti glavi. Nato ji prereži trebuh podolgem od glave do repa,

odstrani vso drobovino, tudi žolč od jeter, pusti samo jetra, ki jih porabiš za ribjo juho. Potem ribo dobro operi, posebno dobro po hrbtu sesedeno kri, toda ne puščaj, da bi v vodi ležala. Velikim ribam osnaži usta z majhno krtačico. Veliko ribo lahko obriješ, namesto da ji stržeš luske. Nastavi oster nož pri repu na kožo in ga vleci proti glavi tako, da spodrežeš luske. Tako obrita riba je lepo bela. Ako shraniš ribo za en dan, tedaj jo prereži, odstrani drobovino in jo položi na led; če za več dni, potem jo moraš tudi nasoliti. Preden jo rabiš, jo namoči v vodi, da potegne voda iz nje preobilno sol in da se lažje odstranijo luske.

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

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

Prekajene ribe. Osnaži glavatico ali zlatovčico ali kako drugo ribo. Potem jo prereži podolgem čez sredo, podrgni prav dobro s soljo in malo tudi s solitrom, dobro pokrij in pusti pet do šest dni na hladnem prostoru. Medtem jo vsak dan enkrat obrni. Nato jo obriši, zavij v papir

in obesi za šest do osem dni v ne preveč hud dim in potem na zrak. Kadar jo rabiš, jo nareži kakor svinjino in daj s hrenom, kuhanimi jajci in drugim na mizo.

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

Kako se navadno ribe razdele. Imamo sladkovodne in morske ribe. So pa tudi ribe, ki žive v sladki in morski vodi, n. pr.: losos (der Lachs), jegulja (Aalfisch) in viza (Hausen). Izmed sladkovodnih rib so boljše one iz tekočih vodá kakor iz stoječih jezer ali bajarjev. Tu navedemo nekatere boljše vrste sladkovodnih in nekaj morskih rib.

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

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

3. **Sulec** se nahaja v naših vodah in ima belo, zelo okusno meso. Ta riba zraste zelo velika, tehta včasih 14 *kg*. Meso manjšega sulca je boljše kakor prav velikega. Najboljše je od onega, ki tehta 3—4 *kg*. Pripravi se lahko na vse načine; najboljši je kuhan.

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

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

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

in ne razpade pri kuhanju. Smoj zraste do 1 *m* in je težak do 15 *kg*.

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

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

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

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

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

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

13. **Karas** (Karautsche). Ta riba spada v vrsto karpov. Ni velika in komaj 3/4 *kg* težka. Ima lepo belo meso in veliko koščic. Največkrat se cvre. Love jo od meseca oktobra do aprila.

Morske ribe:

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

15. **Lokarda** (Makrele) je komaj 40 *cm* dolga. Njeno meso je jako okusno, zlasti spomladi meseca aprila in maja ter jeseni septembra in oktobra. Čez poletje pa love

na stotine mladih, prst dolgih ribic te vrste in jih cvro cele na olju ali maslu.

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

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

Raki.

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

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

Žabe.

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

Gobe.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

šampinjonov in gomoljk, že zrezane ravno pred uporabo z vrelo vodo, da jim s tem odvzameš neprijeten duh in še kako škodljivo snov. Toda se mora zgoditi zelo hitro, da se gobe ne napijejo preveč vode.

Slanina.

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

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

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

Nasekana slanina ali zaseka. Za zaseko se rabi zračna ali prekajena slanina. Deni kose zračne ali prekajene slanine v velike pločnate posode in jih postavi v peč, iz katere si ravno vzela pečen kruh, ter pusti, da z njo vred ohladijo. Lahko jih pa tudi postaviš v ne prevročo pečico. Drugi dan jo prav fino sesekaj ali zmelji v stroju, dodeni ji prav fino sesekane čebule (za 2 *kg* slanine 1 žlico čebule)

in natlači kolikor moreš tesno v dežo ali v zato pripravljen lonec. Pri tem pa pazi, da ne nastanejo vmes luknjice, ker bi dobila mast v tem slučaju žaltav okus. Da se vse luknjice gotovo zalijejo, segrej nekaj čiste masti in jo vlij hladno, a še tekočo na zaseko.

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

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

Maslo.

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

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

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

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

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

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

Sir.

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

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

celo vreti, potem bo sir zelo trd in neporaben. Zelo lepo se sesiri mleko, ako ga postaviš čez noč na ohlajen štedilnik.

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

Smetana.

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

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

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

Dišave.

Zeliščne in domače zrnate dišave:

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

Kumna je zdravilna dišava in se rabi pri raznih jedilih.

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

Čebule ne deni nikdar v mrzlo mast, ampak vedno v vročo in pusti, da bledo zarumeni. Ako misliš pridati

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

tudi peteršilja, tedaj ga daj vedno k že rumeni čebuli in takoj odstavi ali pa hitro prideni moko ali meso ali kar že mora biti noter. Zelena čebula se rabi v juhi in pri salati.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Muškat je dvojen: cvet in orešček. Obojen, cvet in orešček, se daje v juho in obaro. Cvet da tudi pustnim

bobom prav prijeten okus, orešček se pa vsaki jedi iz možganov prav dobro prilega.

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

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

Vanilija je semenski strok neke amerikanske rastline. Rabi se kot najfinejša dišava pri raznih močnatih jedilih. Stolci strok vanilije in kosček sladkorja v kovniku ter presej skoz gosto sito. Kar ostane v situ, stolci zopet s sladkorjem v kovniku in to ponavljaj toliko časa, da spraviš vse skoz sito. To daj potem v dobro zaprto steklenico in postavi na suh prostor. Kadar rabiš, ne pusti steklenice dalje časa odprte, ampak jo urno zapri.

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

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

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

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

Nekatere priprave k raznim jedilom.

Sekanica. V presnem maslu ali v masti od pečenke zrumeni malo čebule in peteršilja, dodeni žlico moke in majhen krožnik kakršnekoli pečenke, ki si jo fino sese-

kala, malo majerona, popra, soli in prilij še par žlic juhe. Ko se skuha, odstavi; ko se shladi, dodeni še eno jajce.

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

Telečja sekanica. Deni v kozico žlico presnega masla. Ko se speni, prideni kavno žlico drobno zrezane čebule, in ko ta zrumeni, dodaj ravnotoliko zrezanega zelenega peteršilja ter pol v vodi namočene in rahlo ožete žemlje. Zdaj zmešaj in dodaj še krožnik fino sesekane pečenke, malo soli, limonove lupinice in nožev vrh mešane dišave (glej str. 28). Zopet dobro zmešaj, potem odstavi. Ko se zmes shladi, primešaj eno jajce.

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

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

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

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

Jetrna sekanica. Ocvri v masti čebulo in peteršilj ter dodeni v mleku namočeno in rahlo ožeto žemljo. Potem zmelji prav fino 14 *dkg* kakoršnekoli pečenke, dodeni 14 *dkg* nastrganih in skozi sito pretlačenih jeter, 7 *dkg* na fine kocke narezane slanine, malo soli, majerona, česna,

popra, žemljo in 1 jajce. Vse dobro zmešaj in porabi za nadev pečenk ali zavitkov.

Sekanica iz divjačine. Ocvri v masti od pečenke ali v presnem maslu fino sesekano šalotko, zelenega peteršilja in žlico moke. Ko se speni, dodeni pest fino sesekanih smrčkov, 2 žlici vina in majhen krožnik fino sesekane pečenke, divje perutnine, zajca ali srne. Dobro premešaj in prilij še 1 ali 2 žlici dobre juhe ter nožev vrh paštetne dišave (gl. str. 28). Ko se shladi, primešaj 1 jajce.

Salmi iz divjačine. Ako imaš ostanke od divjačine ali kaj drugega, tedaj obreži vse meso, ga fino zreži in stolci. Kosti drobno sesekaj in jih daj v kozico. Prideni par kolesčkov žemlje in žlico masti od pečenke ali presnega masla. Ko je žemlja rumena, potresi 1 ali 2 žlici moke, prilij nekoliko juhe ali črnega vina in dodeni kosček limone. Ko se je dobro prekuhalo, precedi k mesu, prideni nožev vrh mešane dišave in soli ter pusti, da zavre. Ker mora biti salm gost, prilivaj le malo.

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

Mesni ragu (drugi). Skuhaj v slani vodi kos telečje glave ali nogo s kožo, telečji jezik, tudi kako drobovino od kure ali piščancev, pečeno telečjo ledvico in še kake ostanke pečenke. Ostanke pečenke kakor tudi telečjo glavo, jezik in ledvico zreži na kocke. Nato skuhaj korenje in kolerabo, potem ko si oboje zrezala na kocke. V kozico pa deni presnega masla in malo rakovega masla; ko se speni, prideni malo drobno zrezane čebule in peteršilja in na kocke zrezanih gob, smrčkov ali jurčkov. Ko se te malo prepražijo, jih potresi s poprom, poškropi z vinom in zopet potresi z žlico moke in zalij s 1/2 zajemalke dobre juhe. Zdaj deni še v kozico meso, odcejeno

korenje in kolerabo, prideni še vršiček majerona in kosček limone, katerega pa pozneje odstrani, posebej v slani vodi skuhaj drobtinine kot lešnik velike cmoke ter jih deni v ragu. Vse to naj zdaj še skupaj zavre.

Postni ragu. Osnaži 1 veliko ali 2 manjši ribi, nekaj žab in ribja jetra, povaljaj jih v moki in ocvri v maslu. Potem skuhaj nekaj rakov, še toplim izlušči meso, neporabno pa odstrani. Lupine deni v kozo, prideni žlico presnega masla in na kocke zrezane čebule, korenja, peteršilja in zélene. Ribam in žabam odstrani koščice, kožo pa deni k zelenjavi, zalij z vodo in pusti vreti. Vse meso zreži na kocke. Nato skuhaj razcepljeno karfijolo in zeleni grah in prepraži oboje v presnem maslu. Olupi in zreži na kocke nekaj gob, šampinjonov ali jurčkov ter jih prepraži v presnem maslu, v katerem si že prej spražila drobne zrezane čebule in peteršilja, in jih pokapaj z limonovim sokom. Malo prepraženę potresi z žlico moke, premešaj in precedi nanje juho od zelenjave, prideni meso, karfijolo z grahom, drobno sesekanega majerona, zriban muškatov orešček in soli. Vse skupaj naj še zavre. Ragu naj bo gost, zato mu le malo prilivaj. Zgostiš ga lehko z dvemi ali tremi rumenjaki. Žvrkljaj jih z žlico vode in med mešanjem vlij v ragu.

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

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

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

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

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

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

Kako se kuha zelenjava.

Ohrovt, sladko zelje, sladko repo, cikorijo popari z vrelo vodo. Potem odlij to vodo in nalij drugo. Paziti pa moraš, da vre neprenehoma in toliko časa, da se zelenjava zmehča. Ako ne vre neprenehoma, se zapari in se težko zmehča. Prav rada se zapari repa, fižol v stročju in koleraba navadna, visoka in zemeljska. Zelenjave, katere naj bodo, ko so kuhane, lepo zelene, deni kuhat v vrelo vodo; dobro je tudi, če je voda soljena. Kuhaj jo v odkritem loncu in malo časa, ker postane vsled dolgega kuhanja rjava. Tudi jo kuhaj v kolikor mogoče prostornem loncu, ker zelenjava, ki se je kuhala na tesnem, ni okusna. Vso vodo, v kateri se je zelenjava kuhala, odcedi, pa prilij drugo vrelo vodo ali juho.

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

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

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

Razno.

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

Mandeljne deni v vrelo vodo. Črez nekaj časa odlij vodo, stisni vsak mandelj s prstom, da se olupi. Potem jih posuši in nadalje pripravi kakor jih rabiš. Pri katerih

jedilih se rabijo neolupljeni mandeljni, bo že posebej v receptih povedano. Ako rabiš drobno zrezane, spražene mandeljne, tedaj jih zreži, prideni jim primerno množino sladkorja (za 14 *dkg* mandeljnov zadostuje 5 *dkg* sladkorja) in malo limonove lupine. Potem jih deni v kozico, da bledo zrumene. Ako rabiš podolgem zrezane mandeljne, tedaj zreži zrna podolgem na tanke listke, potresi jih s sladkorjem, rahlo zmešaj in postavi na pločevini v pečico, pa samo za par trenotkov, ker se zelo hitro sežgo. Ravnotako se olupijo peštacije.

Pinjole operi, posuši in uporabljaj. Ako jih rabiš kot okrasek k torti, tedaj jih deni za pol ure v mrzlo ali za par trenotkov v vrelo vodo. Ako jih deneš v mrzlo vodo, so lepo bele, v vroči postanejo bolj rumene. Potem stisni vsako zrno, da poči in se pokaže cvet. Da ne postanejo orehi, mandeljni ali lešniki, ko jih tolčeš v kovniku, oljnati, dodeni 1 beljak ali žlico mleka ali vode (vedno kaj takega, kar pozneje itak dodeneš).

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

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

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

Testo.

Vlečeno testo. Deni na desko zvrhan $^1/_4$ *l* moke. V sredo napravi jamo in deni vanjo pol kavine žlice soli, 1 drobno jajce in malo manj kakor $^1/_8$ *l* mlačne vode. (Vendar pa tega ni mogoče prav natančno določiti, ker potrebuje suha moka več vode kot vlažna.) Zdaj testo dobro ugneti, da gre od rok, potresi malo moke in napravi okrogel hlebček, ki naj stoji vsaj pol ure, s prtičem pokrit, preden ga rabiš. Za pečen štrukelj ni treba jajca, namesto tega vzemi kosček presnega masla. Da moreš potem testo razvleči, potresi po mizi razgrnjeni prtič z moko;

nato položi nanj testo, ga malo razvaljaj, pomaži z oljem ter razvleči na vse strani, kolikor moreš tanko. Raztrgati ga ne smeš. Da ga lažje vlečeš, položi valjar na sredo testa. Še lažje gre, če ti pomaga še kaka druga oseba. Kar je debelega okrog roba, odreži.

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

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

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

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

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

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

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

1. **Krhko testo.** V 28 *dkg* moke zdrobi 20 *dkg* presnega masla, prideni 2 rumenjaka, 2 žlici vina, malo soli in

kolikor še treba kisle smetane. Dobro ga ugneti, a pazi, da ga ne segreješ v rokah.

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

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

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

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

naj bo kolikor mogoče mrzlo. Tudi ga delaj na hladnem in ga pusti ležati na hladnem. Pri valjanju pazi, da se testo ne trga, ker se po tem pri peki ne vzdigne, vsaj dosti ne. Pazi tudi, da ne leze maslo vun.

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

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

Kremi, polivi in pene.

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

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

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

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

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

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

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

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

Ocedkov poliv. Deni v lonec 1/4 *l* odcedka (malinovega, ribezljevega ali jagodovega), 1/4 *l* vina in žlico sladkorja. Ko zavre, zakuhaj 2 žlici sago. Vre naj pol ure. Potem vlij poliv na kak pečen kuh.

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

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

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

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

Beljakova pena z limonovim sokom. Napravi sneg iz treh beljakov, kateremu primešaj žlico sladkorja. Posebej pa zavri 12 *dkg* z dvema žlicama vode zmočenega sladkorja.

Ko zavre, prilij sok od pol limone ter ga zmešaj med sneg. Peno vlij na kuh ali pa okrog kuha. Ako hočeš, da je pena bledordeča, jo pobarvaj s kapljico košenilije.

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

Marelična pena. Zavri tri žlice zmešane marelične omake, kateri si dodala žlico sladkorja in dve žlici vode. Še vrelo vlij med mešanjem med sneg iz treh beljakov, potem pa na kuh ali okrog njega. Na ta način napraviš lehko peno iz vsake omake. Namesto marelične omake smeš vzeti tudi marelični odcedek, toda tega malo več, vode pa nič.

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

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

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

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

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

Pene, s katerimi nadevamo močnate jedi:

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

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

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

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

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

Nekatera pojasnila.

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

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

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

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

Prvi oddelek.

Juhe.

Mesne juhe.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

kocke. V primerno kozico deni 2 žlici presnega masla ali masti od pečenke; ko se speni, prideni zelenega peteršilja in 3 žlice moke. Ko je nekoliko zarumenelo, prilivaj med vednim mešanjem 2 1/2 *l* goveje juhe; dodaj še malo muškatnega oreščka, vršiček majerona, kosček limonove lupine, nekoliko belega vina ali vinskega kisa. To naj vre še nekaj časa. Potem precedi juho ter deni vanjo zrezano meso in 2 na kocki zrezani, v raztepenem jajcu povaljani in v presnem maslu opraženi žemljici. Juho okisaš lehko z limonovim sokom, a je ne pusti potem več vreti.

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

Postne juhe.

21. **Rumena postna juha.** Deni v kozico masla ali masti, ko je vroče, prideni 1/2 korena, 1/4 čebule, kosček zélene, koreninico peteršilja in 1/4 žemlje, kar mora biti na kolesčke zrezano. Premešaj, da zarumeni, potem zalij s 3 *l* vrele vode, prideni še par zrnec celega popra in malo muškatnega cveta ter primerno soli. Vre naj kake pol ure. Potem precedi ter zakuhaj v juho rezance, krpice ali makarone.

22. **Zelenjavna juha.** Osnaži ter zreži na kolesca 1/2 korena, 1/2 zélene, koreninico peteršilja, štorček ohrovta, dodeni tudi 1/2 lističa lorberja, nekoliko muškatnega cveta in nekaj zrnec celega popra. To deni kuhat v 3 *l* vrele in primerno slane vode ter pusti vreti pol do eno uro. Potem precedi ter rabi za zalivanje več postnih juh.

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

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

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

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

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

27. **Žabja juha kisla.** Skuhaj 4 na majhne kocke zrezane krompirje v 3 *l* slane vode prav mehko. Deni v kozico masla ali masti ter prideni nekoliko na kolesčke zrezanega korenja, peteršilja, pol žemlje, čebule in peščico poparjenih gob. Ko zarumeni, prideni osnažene žabe. Malo jih praži, potem pa jih poberi ter odstrani koščice. Na zelenjavo pa potresi 2 žlici moke. Ko zarumeni, prilij malo kisa, potem skuhani krompir, lorberjev list, nekoliko česna, popra in zribanega muškatovega oreščka. To naj vre še kake $^1/_2$ ure; nato precedi juho, prideni žabje meso in na kocke zrezane ter v presnem maslu spražene žemlje in daj na mizo.

28. **Gobova juha.** Gobe osnaži, operi in popari. Zreži jih na kocke; le ako se ti mudi, s krivim nožem, pa ne predrobno. Deni v kozo presno maslo, drobno zrezanega zelenega peteršilja in gob, pusti jih vreti, da bodo spet popile mokroto, ki so jo dale iz sebe; potem jih potresi

z moko, zalij z ribjo ali zelenjavno juho, osoli in malo okisaj. Malo časa, preden jo daš na mizo, prideni malo kisle smetane in pusti, da še nekoliko prevre ter daj ajdove žgance ali opražene žemlje poleg na mizo.

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

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

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

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

33. **Grahova juha.** Skuhaj v 3 *l* slane vode 1 *l* debelega zelenega graha, odcedi ga in stresi na sito, pretlači skozi

sito, skozi katero vlivaj tudi grahovo vodo, deni v kozico 2 žlici presnega masla, zelenega peteršilja in 2 žlici moke, ko zarumeni, prilij grahove juhe ter zmešaj. Ko daš juho na mizo, prideni na kocke zrezane in v presnem maslu pražene žemlje. Ako vzameš za juho suh grah, ga že prejšnji večer namoči. Vodo, v koji si namakala grah, vlij proč ter deni v drugo kuhat.

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

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

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

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

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

39. **Krompirjeva juha pretlačena.** Skuhaj kakih 5 ali 6 krompirjev v slani vodi, prideni lorberjev list, vršiček timeza in nekaj česna. Kuhan krompir zmečkaj in precedi. V kozico deni malo presnega masla ali masti, dodaj malo na kolesčke zrezanega peteršilja, korena, čebule in 1/2 žemlje. Ko je rumeno, prideni 2 žlici moke in peščico poparjenih ter ožetih gob. Kadar zarumeni, prilij malo vode, dodaj

malo popra in muškatnega cveta ter pusti pol ure vreti. Potem precedi, h krompirju prideni še malo kisle smetane ter daj z narezanimi in praženimi žemljami ali s piškotnim, ribjim ali gruščevim fanceljnom na mizo.

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

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

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

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

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

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

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

47. **Riževa juha.** Zakuhaj v 3 *l* slane in vrele vode 1/4 *l* riža. V kozico deni 2 žlici masla ali masti, prideni 2 žlici moke, malo drobno zrezane čebule in zelenega

peteršilja. Ko je svetlorumeno, zalij z riževo juho, razmešaj, da je gladko, ter vlij v riž. To naj počasi vre kake pol ure.

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

48. **Ječmenčkova juha z gobami.** Zakuhaj v 3 *l* vrele vode 1/4 *l* ječmenčka. Ko je vrelo pol ure, odlij vodo ter zalij z vrelo zelenjavno juho ali vodo. Prideni še drobno sesekanega zelenega peteršilja, timeza in česna ter pusti vreti 2 uri. Medtem deni v kozico 2 žlici presnega masla ali masti, potem sesekane čebule, peščico poparjenih, ožetih, drobno sesekanih gob in žlico moke. Ko zarumeni, zalij z ječmenčkom ter vse skupaj zlij k ječmenčku; ko nekaj časa vre, je gotovo.

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

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

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

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

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

54. **Čokoladna juha.** Zribaj 25—30 *dkg* čokolade ter jo med žvrkljanjem vsipaj v 2 1/2 *l* vrelega mleka; prideni nekoliko sladkorja z vanilijo ter pusti vreti. V loncu za juho izžvrkljaj 3 rumenjake in 3 žlice sladkorja, da precej naraste, nato vlivaj, medtem ko mešaš, juho v lonec ter prideni opečene žemlje.

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

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

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

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

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

Žemlje naj bodo sveže ali ne več kot en dan stare; zreži in potresi jih s sladkorjem. Stoje naj pokrite, da se

sladkor malo stopi, potem jih stresi na pločevino in postavi v pečico, da zarumene.

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

Drugi oddelek.

Zakuhe.

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

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

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

64. **Pražen riž s svinjino.** Spraži pičlo 1/2 *l* riža v presnem maslu, prideni mu potem žlico parmezana, nato ga deni v model za prst nadebelo in ga potlači. Sedaj naloži ravnotoliko drobno zrezane svinjine, potem zopet riža in tako naprej, dokler ni model poln; zvrni riž na krožnik ter ga daj s parmezanom k rumeni juhi na mizo.

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

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

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

67. **Riževi cmoki.** Spraži 1/4 *l* riža s presnim maslom in juho. Ko se ohladi, primešaj 2 žlici drobno zrezane svinjine, 3 rumenjake, sneg 3 beljakov in 3 ali 4 žlice moke, zmešaj rahlo ter naredi za jabolko velike cmoke in jih kuhaj četrt ure; lehko pa tudi povaljaš cmoke v jajcu in drobtinah ter ocvreš v masti. Ali pa naredi majhne rožičke ali klobasice, povaljaj jih v jajcu in drobtinah pa ocvri v masti ter daj v juho.

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

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

70. **Meseni riž.** Sesekaj 42 *dkg* telečjega mesa, vmes deni malo mozga, potem pretlači skoz sito, naredi pešamelj (glej str. 35) iz 1 žemlje, prideni za jajce presnega masla; ko se shladi, zmešaj in primešaj 3 rumenjake,

sneg iz 2 beljakov in 3 žlice moke, toda premešaj rahlo. Poizkusi en cmok; če se razkuha, prideni še malo moke, če se pa ne razkuha, je dober.

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

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

72. **Gruščevi štrukeljci.** Naredi vlečeno testo iz 3/8 *l* moke, 1 jajca in mlačne vode. V kozico deni 15 *dkg* na kocke narezane prekajene slanine; ko je malo vroča, prideni 1 žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja; ko se ohladi, dodaj 2 žlici presnega masla in 3 rumenjake ter mešaj, da naraste. Primešaj 2 žlici pšeničnega grušča in sneg iz 3 beljakov. Testo izvleci, debelo ob robu obreži ter namaži s tem nadevom, potem zavij ter s kuhalničnim držalom razdeli in razreži kot riževe štrukeljce. Kuhaj jih četrt ure, dodaj drobnjaka in daj na mizo. Ali zavij celi štrukelj v prtič, skuhaj ga v slani vodi ter razreži in daj v juho.

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

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

75. **Mesni štruklji.** Napravi vlečeno testo iz 3/8 *l* moke, 1 jajca in mlačne vode ter osoli. V kozo daj 2 žlici masti in drobno narezane čebule; ko je rumena, prideni zelenega peteršilja, drobno narezane pečenke ali kaj od perutnine, 1 žlico drobtin, malo popra, soli in drobno zrezanega majerona. Testo izvleci, ob robu obreži ter namaži z raztopljenim presnim maslom ali mastjo, potem še s 3 raztepenimi jajci. Potresi s pečenko, od dveh nasprotnih strani zavij, potem po sredi prereži, razreži na posamezne štrukeljčke, zakuhaj jih v vrelo juho ter daj na mizo.

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

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

78. **Štrukelj iz sekanice.** Vmešaj za jajce presnega masla in 3 rumenjake. Iz enega malega krožnika drobno zrezane pečenke naredi sekanico (glej str. 28) ter jo primešaj k rumenjakom. Naposled rahlo primešaj še sneg od 3 beljakov. Zvlečeno testo namaži s tem, potresi ga malo z ribanim kruhom, ob kraju obreži, prereži ga še čez pol in ga trdo zavij, da dobiš 2 klobasi, držaj kuhalnice potakni v moko, pretiskaj z njim te klobasi, da bodo štrukeljci štirioglati, zreži jih ravno ondi, kjer si jih pretiskala in jih zakuhaj v juho. Če hočeš štrukelj speči, deni med nadev malo smetane ter ga potrosi z ribanim kruhom, zavij ga in speci na pločevini; pečenega razreži ter daj v juho.

79. **Ledvičen štrukelj.** Dve pečeni telečji ledvici in mast, katera se drži krog njih, drobno zreži in naredi iz njih sekanico (glej str. 29). Ko se shladi, vmešaj, napravi nadev kakor zgoraj in namaži z njim vlečeno testo. Zavij ga, speci ali skuhaj kot prejšnjega.

80. **Štrukelj s svežo slanino.** Vmešaj namesto masla dobre masti, 3 rumenjake, iz beljakov naredi sneg, v masti

prepraži malo ribanega kruha, da bo bledorjav; kadar imaš dobre, ne preveč rjave ocvirke, jih drobno sesekaj in primešaj kruhu. Potem razvleci testo, namaži ga s tem, potresi s kruhom, z dišavami in limonovimi lupinicami. Če ga boš kuhala na juhi, ga namaži tanko, pa trdo zavij; če ga boš pa pekla, namaži ga bolj debelo, a rahlo zavij.

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

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

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

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

85. **Pešamelj-cmoki.** Kadar se pešamelj shladi (pešamelj glej str. 31), ga najprej mešaj; potem mu primešaj za nožev vrh stolčene dišave in limonovih lupinic, 3 rumenjake, sneg iz beljakov, 3 žlice ribanega kruha in žlico moke. Vse to rahlo zmešaj, napravi cmok ter ga poizkusi; če se ti v juhi razkuha, primešaj še malo kruha ali moke. Nato potresi desko z moko, deni nanjo testo, razvaljaj ga kot klobaso, zreži ga enakomerno kot orehe, okroži jih in zakuhaj v vrelo juho ali v maslu ocvri. To bo zadostovalo za šest oseb.

Če hočeš narediti iz tega fancelj, deni vmes še eno žlico kisle smetane, pločevino namaži z maslom, testo za prst debelo razravnaj in zapeci, da bo bledorjavo, potem z modelčki izreži in deni na vrelo juho. Ako hočeš na sopari kuhati, namaži primeren model z maslom, potresi

ga z ribanim kruhom, deni testo vanj in skuhaj; kuhano stresi vun, da se shladi, zreži ga na prst debele zrezke, zreži na kocke ter vlij nanje vrelo juho.

86. **Možganovi cmoki.** Najprej napravi pešamelj (glej str. 31). Potem skuhaj cele možgane odcedi in pretlači jih skoz sito ter jih zmešaj s pešamljem. Prideni vse kot pri pešamelj-cmokih, le ribanega kruha malo več. Iz tega zopet lahko napraviš cmoke ter jih skuhaš; ali deneš testo v model ter na sopari kuhaš; ali napraviš fancelj. Če jih pa hočeš ocvreti, povaljaj cmoke v jajcu in v ribanem kruhu ter ocvri.

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

87. **Možganovi zvitki.** Možgane skuhaj, pretlači jih skoz sito, potem razgrej presnega masla, dodeni zelenega peteršilja, malo muškatovega cveta ali oreha, 2 žlici moke, žlico ribanega kruha in možgane; zalij malo z juho, osoli in pusti, da se skuha. Potem odstavi, da se ohladi, dobro zmešaj, namaži jajčne bleke (glej str. 34), zreži jih, povaljaj v jajcu in ribanem kruhu, pa ocvri. Daj jih na juhi, ali če so bolj dolgi, na prikuhi na mizo.

88. **Možganovi pofezi.** Obribaj 2 štruci po 4 h, zreži jih na tanke zrezke, pomoči dva in dva zrezka v sladko smetano ali mleko, toda potegni jih urno vun in položi na krožnik, da vso mokroto popijejo. Napravi sekanico (glej str. 28), dodeni 1 jajce in dišave ter namaži s tem zrezke. Potem pritisni po dva skupaj, povaljaj jih v jajcu in ribanem kruhu pa jih ocvri in daj na mizo na juhi ali prikuhi. Povaljaš jih lahko tudi v snegu iz beljaka; takrat jih pa daj hitro na mizo, da ti lepo narasli ne upadejo.

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

Potem jih povaljaj v jajcu in ribanem kruhu in ocvri, potem jih daj v juhi ali na prikuhi na mizo.

90. **Vranična klobasa.** Izprazni vranico kot prej, naredi kruhov pešamelj (glej str. 31), deni ga hladit v skledo, hladnega vmešaj in primešaj (če hočeš, da bo nadev bolj krepak, 1 jajce) limonove lupine, dišave, vraničen sok in na kocke zrezanega, napol kuhanega krompirja ter malo slanine. Osoli, potem deni v vranično kožo, zaveži na koncu in skuhaj v juhi. Kuhano ter nekoliko shlajeno zreži na zrezke pa deni okoli mesa.

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

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

93. **Ocvrti grah.** Deni v ponev 1/4 *l* dobrega mleka, malo presnega ali kuhanega masla ter malo osoli. Kadar zavre, dodaj 1/8 *l* lepe moke, skuhaj kot žgance, potem odstavi, dobro zmešaj, malo shlajeno deni v možnar, prideni 1 jajce, dobro stolci; potem deni še 1 rumenjak, čez malo časa še 1 jajce. Dobro stolčeno deni iz možnarja na desko, ki si jo z moko potresla, naredi iz testa kroglice kot debel grah ali večje in jih v maslu ocvri; pri cvrenju tresi ponev, da lepo narastejo, ter jih daj v juho. Ali pa tlači testo skoz za to pripravljeno cedilo, ki ima za grah

velike luknjice na dnu, v vročo mast; ko je mast pokrita z grahom in je ta rumen, ga poberi vun ter ga devaj v juhni lonec. To nadaljuj, dokler imaš kaj testa.

94. **Ocvrti krompirjevi cmoki.** Skuhaj 3 olupljene krompirje, ki naj bodo osoljeni; kuhane odcedi in pretlači skoz sito, potem razgrej za pol jajca presnega ali kuhanega masla, vrzi noter drobno zrezanega zelenega peteršilja ter krompir in ga malo prepraži, ubij 2 jajci, dodaj 3 žlice moke, dobro premešaj in deni na z drobtinami potreseno desko, naredi cmoke kot drobne orehe ali napravi klobasice ali rožičke. Potem jih v ribanem kruhu povaljaj, ocvri, pa daj na juho. — Klobasice in rožičke lahko daš tudi na prikuho ali okoli kake pražene jedi.

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

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

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

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

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

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

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

102. **Jetrni cmoki.** Ti se narede tako kot prejšnji, samo namesto suhega mesa vzemi 14 *dkg* telečjih ali govejih strganih in z malo mozgom vred skoz sito pretlačenih jeter. Da žemlje prepražiš, ne jemlji slanine, ampak kake druge dobre masti ali masla. Vmes daj tudi drobno zrezanega majerona, za majhen nožev vrh česna, ki naj bo s soljo stlačen, malo limonovih lupinic in dišav.

103. **Jetrni vložki.** Vmešaj 2 žlici dobre masti in 2 jajci; potem $^1/_8$ *l* mleka, $^1/_8$ *l* drobtin, zrno stolčenega česna, malo popra, soli in drobno zrezane, v masti ocvrte čebule, majerona, zelenega peteršilja, 15 *dkg* nastrganih in skoz sito pretlačenih jeter in $^1/_2$ žlice moke. Vse to rahlo zmešaj ter zakuhaj z žlico majhne vložke v vrelo juho. Namesto jeter lehko vzameš vranico. Namesto vložkov lehko napraviš za oreh velike cmoke.

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

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

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

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

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

109. **Jajčni sir.** V lončku izžvrkljaj 1/2 *l* mrzle juhe, žlico moke, malo stolčenega muškatnega cveta, 3 *dkg* stop-

ljenega presnega masla, 2 celi jajci in 5 rumenjakov. Vse zlij v namazan model ter kuhaj v sopari pol ure. Potem ga postavi na stran, ko se malo ohladi, ga zvrni na desko, razreži z zobčastim nožem na kocke ter daj v čisto rumeno juho na mizo. Lahko tudi zakuhaš kake pol ure prej v juho par žlic sago. Namesto juhe pa moreš vzeti tudi mleko; tedaj lahko daš sir v postno rumeno ali ribjo juho.

110. **Vranični zvitek.** Napravi kakih 8 jajčnih blekov (gl. str. 34). Vmešaj 2 žlici presnega masla, 1 jajce, malo popra, soli, majerona, dišave, prideni še 2 žlici kisle smetane, 1 nastrgano telečjo vranico in 3 žlice v mleku pomočenih drobtin. Vse to dobro zmešaj. Zdaj položi jajčne bleke na namazan prtič, tako da je drug na drugem malo naslonjen; potem jih namaži z nadevom ter zavij v klobaso, potem še v prtič ter ga z motvozom zaveži. Kuhaj ga v slani vodi pol ure; nekoliko ohlajenega zreži na kolesčke ter deni v juhi na mizo.

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

112. **Nadevana vranična klobasa.** Vmešaj 10 *dkg* presnega masla, 3 jajca, malo soli, drobno zrezanega peteršilja, 6 žlic dobrega mleka in $^1/_8$ *l* drobtin. Razdeli v dva enaka dela; k enemu primešaj sok telečje vranice, malo majerona in popra. Namaži potem prtič s presnim maslom ter naloži nanj rdeče testo 10 *cm* naširoko in $^1/_2$ *m* nadolgo. Iz ostalega pa naredi na deski, katero potresi poprej z drobtinami, $^1/_2$ *m* dolgo klobaso; položi jo na rdeče testo, zavij in zaveži ter kuhaj v slani vodi pol ure. Nekoliko ohlajeno odvij, zreži na kolesčke ter deni v juho, kateri prideni drobnjaka.

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

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

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

116. **Možganov sir (Consommé).** Deni v kozo 2 žlici presnega masla; ko se speni, prideni pol žlice drobno zrezanega peteršilja in 2 žlici moke. Ko malo premešaš, dodaj še 1 osnažene in skoz sito pretlačene telečje možgane, malo zribanega muškatovega oreščka, popra in soli. Prepraži še malo ter prilij potem $^3/_8$ *l* juhe; to mešaj, da se malo ohladi, primešaj še 4 jajca, deni v namazan model ter kuhaj v pari pol ure. Ko se nekoliko ohladi, deni na desko, zreži na kocke in daj v juhi na mizo.

117. **Možganove rezine (šnite).** Deni v kozico žlico presnega masla; ko se speni, prideni pol žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja in 1 oprane in osnažene telečje možgane. Mešaj dobro, da se razpuste. Ohlajenim prideni 2 jajci, 2 žlici kisle smetane, 2 žlici drobtin, malo majerona in soli. Zmešaj in potem namaži na obribane, na tanke kolesčke zrezane in v mleku namočene žemlje. Nato jih ocvri v masti tako, da položiš namazano stran kolesčka v mast. Ko so na prvi strani ocvrti, jih obrni. Gotove daj v juhi na mizo.

118. **Mešan vranični kuh.** Deni v kozico 10 *dkg* presnega masla; ko se speni, prideni malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in 3 obribane, v mrzlem mleku namočene in rahlo ožete žemlje ter mešaj. Pusti, da se ohladi in primešaj še 3 rumenjake. Razdeli na 2 polovici; k prvi prideni 1 nastrgano telečjo vranico, malo popra in majerona ter polovico snega, katerega si naredila iz 3 beljakov.

K rumenemu primešaj ostali sneg in 1 žlico moke. Potem namaži model s presnim maslom, potresi z drobtinami ter devaj vanj po eno vrsto črnega in eno vrsto belega testa, dokler ni model poln. Kuhaj potem v sopari pol ure. Obrni na krožnik in zreži na tanke zrezke tako, da ostane prvotna oblika, ter daj k čisti juhi na mizo. Lahko ga pa tudi narežeš na poševne kocke in daš v juho.

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

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

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

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

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

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

Enako se pripravi tudi melisen, pehtranov ali metin štrukelj.

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

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

127. **Pečenkini cmoki ocvrti.** Deni v vročo mast malo drobno zrezane čebule; ko je rumena, prideni drobno zrezanega peteršilja, žlico presnega masla, 1 v mleku namočeno

in ožeto žemljo, dobro premešaj ter postavi potem na stran, da se malo ohladi. Zdaj primešaj še 2 celi jajci, 1/4 *kg* drobno zrezane pečenke, malo popra, majerona, limonove lupine, drobtin in, ako treba, malo soli. Vse dobro premešaj ter naredi za oreh debele cmoke. V loncu izžvrkljaj 1 jajce, 1 žlico moke in poldrugo žlico mleka, da bo gladko. V to pomakaj cmoke, ocvri jih v masti ter daj v juhi na mizo.

128. **Mesni zavitki** (Schlick-Krapfen). Naredi testo kot za mehke rezance iz 1 jajca, 1/4 litra moke in malo vode. Potem deni v kozico malo masti in drobno zrezane čebule; ko je rumena, prideni malo zelenega peteršilja, 1/4 *kg* drobno zrezane pečenke ali pljuč, da se prepraži. Postavi potem na stran, da se malo ohladi. K temu primešaj nato 2 jajci, malo drobtin, 3 žlice sladke smetane ali mleka, drobno zrezanega majerona, popra, limonove lupinice in, če treba, malo soli. Razvaljaj testo zdaj kakor za rezance, ter naredi iz nadeva za lešnik debele kroglice. Polagaj jih na testo v vrsti, in sicer 2 prsta od roba in en prst vsaksebi. Testo od roba čez kroglice zavij, okrog vsake pomaži z jajcem, dobro pritisni in odreži z okroglim obodcem ali zobčastim kolescem. Zakuhaj jih v vrelo juho ter daj na mizo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

141. **Žemeljni cmoki.** Zreži na drobne kocke 3 navadne ali 4 cesarske žemljice. V kozo deni žlico masti, malo drobno zrezane čebule, prideni še 2 žlici presnega masla, malo drobno zrezanega peteršilja in zrezane žemlje. Ko si jih malo prepražila, jih deni v skledo ter vlij nanje pičlo 1/4 *l* mleka, v katerem si izžvrkljala 2 jajci. Dobro premešaj ter pusti stati kakih deset minut. Potresi to z 2 žlicama moke, zmešaj ter naredi za drobno jabolko velike cmoke in jih zakuhaj v juho. Vro naj pičlo četrt ure.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tretji oddelek.

Kaj deneš mesne dni po juhi na mizo?

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

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

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

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

153. **Telečje klobasice.** Sesekaj prav drobno 1 *kg* 12 *dkg* telečjega mesa z mozgom ali slanino vred; kožice kar najnatančneje odstrani. Sesekano deni v skledo, osoli in vlij nanje poldrugo litrovo osminko dobrega mleka ali smetane; v mleku namočiš lehko pol naribane žemlje, dodaj še malo limonovih lupinic in dišav, dobro premešaj in natlači v črevica skoz brizgljo. Naredi enakomerne klobasice, zasuči pri kraju in v sredi, da bo par in par skupaj. Ko jih spečeš, jih daj s gorčico, s hrenom, s praženim rižem ali polento na mizo; okusne so pa tudi same ali na prikuhi.

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

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

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

157. **Navadne prašičje klobasice-pečenice.** Sesekaj dobro $1\frac{1}{2}$ *kg* prašičjega mesa; če je pusto, prideni $\frac{1}{8}$ *kg* drobno sesekane slanine. K mesu daj še drobno sesekanega zelenega peteršilja, limonove lupinice, drobno stolčenega muškatnega cveta, žličico popra, 2 *dkg* soli in vlij na to

1/4 *l* mrzle vode. Vse to mešaj dobro 1/4 ure. Napolni s tem dobro oprana tanka prašičja črева ter naredi klobasice kakor telečje. Potem jih speci in daj z gorčico na mizo.

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

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

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

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

162. **Krvave klobase prve vrste.** Skuhaj napol mehko 1 *l* dobro oprane prosene kaše. Speri jo ter deni hladit. Potem skuhaj 1/4 prašičje glave, 1/2 pljuč in srce ter drobno razsekaj. To prideni že hladni kaši, potem pa še krožnik ocvirkov, 1 1/2 žlice drobno zrezane, v masti ocvrte čebule, drobno zrezanega zelenega peteršilja, 1 1/2 žlice majerona,

ravnotoliko soli, 1—1½ *l* precejene prašičeve krvi in 1 *l* juhe od glave. Vse to dobro zmešaj ter naredi klobase kakor riževe, le nekaj dalje časa jih kuhaj. Da poznaš, če je klobasa kuhana, vtakni vanjo špičast klinček ali iglo; če priteče kri, še ni kuhana, če pa priteče voda, je kuhana. Potem poberi klobase iz vode ter jih deni na hladen prostor. Kadar jih rabiš, jih speci in daj z gorčico ali kislim zeljem na mizo.

163. **Krvave klobase druge vrste.** Skuhaj mehko 1½ *kg* prašičjega flama ter ga drobno sesekaj ali razreži na zelo drobne kocke. V tej juhi namoči 7 žemelj, rahlo jih ožmi in prideni mesu, potem pa še 1½ žlice drobno sesekane precvrte čebule, 1 žlico majerona, 1 ali 1½ žlice soli, malo dišave in 2—2½ *l* precejene prasičje krvi. Vse dobro zmešaj, naredi klobase ter jih skuhaj. Kadar jih rabiš, jih speci ter daj z jajčnim hrenom ali kislim zeljem na mizo.

164. **Krvave klobase tretje vrste.** Zreži na kri enega prašiča 6 žemelj na kosčke, zlij nanje 3 *l* svežega mleka, da se napoje, skuhaj, kar je slabše slanine, t. j. od glave ali od flama, in kuhano razsekaj. Segrej mast toliko, da zacvrči, ko vržeš vanjo žličico majeronovih plevic, malo mete in prežiljke; s to mastjo zabeli žemlje, prideni tudi stolčene dišave in limonovih lupinic pa osoli. Kri zmečkaj, pretlači skoz sito in prideni žemljam; če je pregosto, prilij malo juhe, v kateri si kuhala meso in slanino. Slanino zreži na kocke, primešaj zraven ter nadevaj v črevа. Klobase potem kuhaj v vreli vodi, a pazi, da ne vro preveč. Preden jih daš na mizo, jih speci.

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

166. **Krvave klobase pete vrste.** Na kri enega prašiča skuhaj napol 1¾—2 *l* v vroči vodi dobro oprane kaše, da je gosta in trda; slabše meso, ki si ga skuhala za klobase, drobno razsekaj in primešaj precejeni krvi in kaši. Deni zraven dišave kot prej, osoli, prilij juho od mesa pa še svežega mleka, dobro zmešaj in nadevaj v črevа, toda ne pregosto, da se ti ne razkuhajo ali ne razpečejo.

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

168. **Kranjske klobase.** Sesekaj drobno 6 *kg* prašičjega mesa od flama, še bolje od stegna, potrosi nanj 18 *dkg* soli, 2 *dkg* solitra in 2—3 *dkg* stolčenega popra. Precedi potem na meso $^3/_4$ *l* vode, v katero si dala glavico stolčenega česna. Vse to dobro mešaj z rokami četrt ure; potem natlači meso v tanka prašičja čreva, naredi klobase ter jih deni za 1—2 dni v dim. Obesi jih potem na zračen, a ne vroč prostor, še bolje pa je, če jih daš v mast, ker tu ti ostanejo celo leto dobre. Kadar jih rabiš, kuhaj jih eno uro. Gorke daj na mizo s kislim ali praženim zeljem ali s kislo repo, mrzle pa z nastrganim hrenom ali z domačo gorčico.

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

169. **Salame, prve.** Sesekaj 10 *kg* mesa bolj starih prašičev, najbolje od gnjati ali plečet. Na meso potrosi 30 *dkg* soli, 3 *dkg* solitra, 3 žlice bolj debelo stolčenega popra, glavico zrezanega ter stolčenega česna ter 2 *kg* sveže, na kocke zrezane slanine. Vse to dobro mešaj pol ure, da postane meso trdo. Potem razreži debela goveja čreva na pol metra dolge kose, lehko tudi daljše, zaveži jih na enem koncu z vrvico ter jih napolni prav nagosto z mesom.

Nabodi potem črevа z iglo, da gre sapa vun, ter jih zaveži še na drugem koncu. Salame deni za 1—2 dni v dim. Potem jih obesi na zračen prostor. Ko so dobro suhe, jih podrgni z oljem, kateremu si primešala nekoliko soli in česna, povaljaj jih v ajdovi moki, lepem pepelu ali v zelo finem pesku ter obesi na hladen in zračen prostor. Kadar jih rabiš, odstrani kožo, nareži jih na tanke kolesčke ter daj s hrenom na mizo. Dobro suhe salame lehko shraniš v mast kakor klobase zgoraj.

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

170. **Salame, druge.** Vzemi 3 1/2 *kg* govejega mesa brez masti in kož in ravnotoliko mesa od prašičevega stegna; dodaj 2 *kg* sveže slanine. Vse dobro sesekaj, deni v skledo, potresi na to 30 *dkg* soli, 2 *dkg* solitra in 3 1/2 *dkg* stolčenega popra. Polij to s 3/4 *l* belega vina, dobro premešaj pa čez noč pusti v soli. Potem zreži dobro osnažena, najširja volovska črevа na pol metra dolge kose, zveži jih na enem koncu z vrvico, natlači vanje mesa ter jih prebodi semtertja z buciko, da more zrak vun. Kadar položiš klobaso na desko, jo povaljaj z roko, da spraviš več noter in da je čvrstejša. Ko je črevo polno, ga zaveži še na drugem koncu in naredi zanjko, da klobaso lehko obesiš. Kadi potem salame kaka dva dni, a ne v prevročem dimu. Obesi jih potem v zračen kraj; tu jih en teden vsak drugi dan z gorečo brinjevo vejico pokadi. To se dela pozimi. V postu, ko so trde in dobro suhe, stlači s soljo česna, primešaj laškega olja ter jih s tem dobro podrgni, povaljaj v ajdovi moki, pa obesi zopet v zračno shrambo.

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

172. **Prašičje noge v hladetini.** Skuhaj 3 prašičje noge kakor prašičjo glavo z zelenjavami in kisom. Pazi pa, da počasi vre, ker bo drugače hladetina kalna. Ko so mehke, odstrani kosti, zloži meso v kako skledo; z juhe pa po-

beri maščobo, precedi jo na meso ter postavi na mrzel prostor, da se shladi. Kadar jo rabiš, pomoči skledo v toplo vodo, stresi hladetino na desko, razreži jo na zrezke ter zloži na krožnik, potresi s poprom, oblij z oljem in kisom, okrasi s peteršiljem ter daj na mizo.

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

173. **Goveji gobec v hladetini.** V dobro pološčen lonec deni volovski gobec, 3 prašičje in 2 telečji nogi s kožo, ako imaš, prideni še več telečjih ali prašičjih kosti. Dodaj tudi kosček korenja, peteršilja, zélene, čebule, lorberjev listič, par klinčkov in žlico soli ter nalij toliko vode in kisa, da pokrije kosti. Ko zavre, pusti, da počasi vre približno dve uri. Ko je gobec že dovolj mehak, ga vzemi vun ter postavi na hladen prostor, ostalo pa naj vre še dve uri. Nato odcedi, postavi juho na hladno, od mesa poberi koščice, meso pa shrani. Naslednji dan razreži meso in gobec na rezance. Enako zreži tudi pest kislih kumaric. Od juhe odstrani maščobo ter jo izčisti z jajcem. Meso in kumare zmešaj ter nalij z očiščeno hladetino. Postavi na hladno, da se strdi. Strjeno razreži na rezine, oblij z oljem in kisom ter daj na mizo.

174. **Nadevan želodec.** Skuhaj mehko 2 *kg* dobro osnažene prašičje glave, ako mogoče, bolj od rilca; skuhaj tudi $^1/_2$ *kg* prekajenega jezika. Zreži glavo in olupljeni jezik na kocke. Hrustanec in kar je bolj mehkega zreži na tanke rezance, kar je pa trdega, odstrani; potem zreži drobno čebulo na kolesčke ter deni vse v kozo in prideni žlico popra in soli, prav dobro premešaj ter postavi na štedilnik, da se malo pogreje, ter s tem napolni dobro opran prašičji želodec. Potem ga sešij in kuhaj v slani vodi dve uri, dodaj pa lorberjev listič, malo limonove lupinice in kisa. Med tem časom ga enkrat obrni, da bo zgornja stran spodaj. Potem ga vzemi vun, obteži med dvema deskama ter ga tako pusti en dan. Nato ga razreži na zrezke, oblij s kisom in oljem ter daj na mizo.

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

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

177. **Goveji jezik v namaki.** V kovniku (možnarju) stolci 1 žlico brinjevih zrn, žlico kumne, koriandra, 1½ žlice soli, ½ male žlice solitra, lorberjev listič, 2 zrni česna in nekaj zrn popra. S krivim nožem pa zreži vršiček rožmarina, zelenega peteršilja, zélene, žajbeljna, timeza ter zmešaj s tem, kar je v kovniku. Goveji jezik potolci in dobro drgni s temi dišavami. Zavij ga potem v platnen prtič, položi ga v leseno skledo ali krožnik, pokrij z lesenim krožnikom in obteži s kamenom. Tako ga pusti vsaj šest dni na hladnem prostoru ter ga vsak dan obrni. Kuhaj ga z dišavami vred, da vre dve do tri ure; gorkega olupi, zreži na tanke kosčke, zloži na krožnik in obloži s kislimi kumarami in kupčki nastrganega hrena. Obložiš ga tudi lehko s praženim ali kislim zeljem, s krompirjevim ali z grahovim piréjem, s praženimi gobami ali z gosto špinačo.

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

Četrti oddelek.

Kaj se da postne dni po juhi na mizo.

179. **Kuhane mrzle ribe.** Deni v podolgasto kozo osnažene ščuke, sulce, postrvi ali druge, kakor da bi plavale. Potem precedi k ribam že prej kuhane vrele kvaše toliko, da stoji čez ribe; nato pokrij ter pusti, da vro ribe deset minut do pol ure, kakor so pač ribe velike Za kvašo pa

deni v dobro pocinjen lonec primerno vode in kisa, kosček korenja, koreninico peteršilja in zélene, vršiček timeza, lorberjev listič, nekaj zrnec popra in na vsak liter vode žlico soli. Ko so ribe ohlajene, jih položi na krožnik kot bi plavale, prereži jih podolgem po hrbtu, potem še pri straneh na poševne kosčke vendar tako, da ostane riba kot bi bila cela. Oblij jih z oljem in kisom ter obloži s trdo kuhanimi jajci, srčki solate, s pesno in zélenino solato, karfijolo, sardelami in z vršički peteršilja. Lehko pa obložiš samo z aspikom in peteršiljem. Male ribe pa naloži na podolgovat krožnik tako, da imajo glave v sredi eno proti drugi obrnjene. Obloži jih z limono, s kaperami, sardinami in zelenim peteršiljem. Lehko pa daš k ribi posebej v skledici mrzlo sardelno, zeliščno, kaperno ali jajčno polivko.

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

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

181. **Višnjevo kuhane tople ribe.** Višnjevo ali samo v kvaši kuhane ribe vzemi previdno, da jih ne raztrgaš, položi na krožnik, poškropi z limonovim sokom, oblij s presnim maslom, v katerem si precvrla malo zelenega peteršilja. Obloži jih s pečenim krompirjem, zelenim grahom ali s praženim rižem, špargeljni, ocvrtimi žabami i. t. d., ali pa samo z limono in peteršiljem ter daj na mizo s toplo masleno, gobovo ali kako drugo polivko.

Morske ribe.

182. **Morske ribe kuhane.** Deni v podolgovato, za to namenjeno posodo primerno vode, kisa, soli in zelenjave kot poprej. Potem postavi osnaženo ribo, če so majhne,

pa več, n. pr. lokardo, ljubin ali jezik i. dr., tako, kakor bi plavale, pokrij jih ter pusti, da počasi vro. Vro naj toliko časa, da izstopijo ribam oči, kar je znamenje, da so kuhane. V tej kvaši naj se ribe ohlade in ostanejo v njej, dokler jih ne rabiš.

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

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

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

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

187. **Pražena polenovka.** Skuhaj polenovko kot prej in odstrani koščice in kožo od mesa. Razgrej potem presnega masla, vrzi noter drobno zrezane čebule, peteršilja in polenovko, malo kisle smetane in postne juhe ali vode, malo osoli in potem praži. Ko je gotova, jo naloži na krožnik, vlij nanjo polivko, naloži okrog zabeljene karfijole ter daj na mizo.

188. **Polenovka s smetano.** Deni v slano vodo $1\frac{1}{2}$—2 *kg* namočene polenovke, da vre par minut. Potem odcedi vodo, stresi polenovko na desko ter odstrani kožo in koščice. Deni potem v primerno kozico par žlic presnega masla, zarumeni v njem malo čebule, prideni še malo

zelenega peteršilja, žlico moke in polenovko. Premešaj in prideni 1/4 *l* kisle smetane, 1/2 žlice stolčenega popra, malo slane krompirjeve vode ali ribje juhe. Ko je polenovka malo prevrela, jo stresi na krožnik ter daj s krompirjevimi rezanci ali makaroni na mizo.

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

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

191. **Polenovka na francoski način.** Deni v lonec slane vode kuhat koreninico peteršilja, kosček korenja, čebule in 1 celo papriko. Ko je nekaj časa vrelo, deni kuhat 2 *kg* namočene polenovke, da prevre; potem jo odstavi. Kadar jo rabiš, odcedi vodo, iztrebi koščice ter zreži ali sesekaj meso prav drobno. Potem razbeli par žlic olja, prideni žlico moke in presnega masla, malo drobno sesekanega zelenega peteršilja in česna ter sesekano polenovko. Zalij to s 1/4 *l* kisle smetane in par žlicami zelenjavne juhe ali vode, primerno popraj in osoli. Ko je malo prevrela, jo deni na krožnik ali v skledo ter daj zraven ali pa posebej krompirjev piré. Ako daš krompirjev piré posebej na mizo, ga lehko stiskaš z brizgalnico okrog ribe, da se napravi tako okrog nje krompirjev venec.

192. **Polenovka s paradižnicami.** Deni v kozico 3 žlice presnega masla; ko se speni, prideni par kosčkov čebule; ko je rumena, dodaj še 3 ali 4 paradižnice, 3 klinčke in nekaj zrnec popra ter jih pokrij, da se počasi parijo. Posebej pa skuhaj v slani vodi 5 olupljenih in na kosčke zrezanih krompirjev. V drugem loncu pa skuhaj v močno slani vodi 1 1/2 *kg* polenovke. Kuhani odstrani kožo in koščice ter jo deni v kozico, katero si namazala s presnim maslom, toliko, da je dno pokrito. Vrh polenovke deni ravnotoliko kuhanega krompirja, nato zopet polenovke ter zopet krompirja in tako naprej. Potem prilij k paradižnicam malo krompirjeve vode ter jih pretlači na polenovko. Ko še malo vre, je gotova.

193. **Golaž od polenovke.** Skuhaj v zelo slani vodi $1^1/_2 kg$ namočene polenovke ter ji potem odstrani kožo in koščice. V kozo pa deni $^1/_8$ *l* najboljšega olja; v njem zarumeni 2 žlici drobno zrezane čebule in žlico moke; nato prideni polenovko, potresi jo s papriko, zalij z zelenjavno juho, malo okisaj ter pusti, da dobro prevre. Potem pa daj s praženim krompirjem na mizo.

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

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

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

197. **Prekajene ribe v obari.** Prekajeno ribo deni v vrelo vodo in pusti pokrito toliko časa, da lehko odstraniš kožo in koščice. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla. Ko je vroče, prideni drobno zrezane čebule. Ko zarumeni, dodaj žlico moke in prilij malo zelenjavne juhe (str. 44, štev. 22) ali vode, prideni ribjega mesa, malo popra in soli. Ko je malo vrelo, dodaj par žlic kisle smetane in malo limonove lupinice. Lehko malo okisaš z limonovim sokom ali s kisom. Pusti, da še zavre, potem pa daj z močnatimi vložki, s polento ali zabeljeno karfijolo na mizo.

198. **Marinirani slaniki.** Slanike osnaži, dobro operi ter zloži v steklenice s širokim vratom ali v prsten lonec. Na vsako vrsto potrosi na koleščke zrezane šalotke ali čebule, limone, par klinčkov, kosček lorberjevega lističa in nekoliko poprovih zrn. Polij z zavretim ter zopet ohlajenim vinskim kisom, da stoji čez slanike, dobro jih zaveži ali pokrij. Po preteku štirinajstih dni jih lehko rabiš. Daj jih z lastnim sokom in krompirjevo solato na mizo.

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

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

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

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

201. **Krompir s presnim maslom.** Olupi krompir ter skuhaj v slani vodi. Stresi ga v pogreto skledico, to postavi v lično zložen prtič ter pokrij ž njim krompir in postavi na krožnik. Posebej pa pretlači presnega masla skoz sito na krožnik. Ali pa ga natlači z brizgalnico na krožnik. Lehko ga daš tudi v lesen vzorec, iz vzorca ga stresi na krožnik in daj s krompirjem na mizo.

Peti oddelek.

Jajčna jedila.

202. **Grahova jajčja jed.** Zberi $^1/_2$ *l* zelenega graha; zreži malo peteršilja, zélene, krobuljice, pehtrana in čebule; deni skupaj v lonec, zalij in osoli pa skuhaj. Potem odcedi in vzemi zelenjavo vun. Segrej potem žlico presnega masla, prideni žlico moke in grah, zalij z juho od zelenjave ter pusti, da se praži toliko časa, da je grah mehak. Potem naredi iz 6 jajec podmet (glej Podmet), primešaj ga rahlo grahu ter daj na mizo.

203. **Podmet.** V lončku žvrkljaj 6 celih jajec, $^1/_4$ *l* sladke smetane ali mleka ter vlij v ponev ali kozico, v kateri si segrela 2 žlici masla, pa mešaj na ognju, da se zgosti.

204. **Gobova jajčja jed.** Osnaži mavrahe, jurčke ali šampinjone, zreži jih na kocke in operi v mrzli vodi. Potem segrej presnega masla, deni noter drobno zrezanega

peteršilja in gobe ter pusti, da mokroto, katero dajo iz sebe, popijejo. Potem jih potresi z moko, zalij z juho ter kani nanje tudi malo vina. Kadar se osuše, prideni malo kisle smetane, pa jih odstavi. Naredi iz štirih jajec podmet, primešaj rahlo gobe ter daj na mizo.

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

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

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

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

209. **Posajena jajca** (Ochsenaugen). V ponev z globinami deni v vsako globino malo masla ali masti. Ko je vroče, vbij v vsako 1 jajce. Potresi na rumenjak malo soli in belega popra, lehko tudi malo drobnjaka. Kadar je beljak trd, so gotova. Poberi jih vun ter deni na kaki prikuhi na mizo.

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

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

212. **Jajčje klobasice druge.** Deni v lonec 6 jajec, malo soli, 3 žlice moke in malo popra, žvrkljaj, da bo gladko, in prideni še 1/4 litra dobrega mleka. V plitvi ponvi razbeli žlico masla ali masti. Potem odlij vročo mast

ter vlij v mastno ponev testa, da je dno tanko pokrito, pa potrosi z v presnem maslu spraženo čebulo, zelenim peteršiljem in poprom spraženimi pa z vinom poškropljenimi šampinjoni ali mavrahi. Ko je spodaj lepo rumena, jo skuhaj in zavij pa deni na toplo ter tako nadaljuj. Ko si z vsemi gotova, jih daj na salati ali na prikuhi na mizo.

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

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

Šesti oddelek.

Različno goveje meso.

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

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

215. **Faširano meso.** Kupi $1^1/_2$ *kg* pljučne pečenke, potegni kožo z nje, mast pa pusti, sesekaj jo kakor za klobase; zreži za pest slanine na kocke, oribaj 1 žemljo in jo namoči v vodi, razgrej 14 *dkg* presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja ter ožeto žemljo in 4 žlice smetane; ko se skuha, odstavi, deni v skledo, zmešaj in še primešaj 1 rumenjak, 1 celo jajce, dišave, limonove lupinice, precejen sok ene majhne limone, zrezano slanino in meso; to dobro osoli, dodaj pol žlice moke in dobro zmešaj. Potresi desko z moko, deni to nanjo tako, da narediš obliko štruce; potem jo za 4 prste

nadebelo raztlači. Deni v kozo na zrezke (šnite) zrezane slanine in kake masti, deni mesno štruco noter, polij po vrhu z mastjo ali maslom ter peci počasi dve uri; medtem večkrat odlij pa zopet polij in pazi, da se ti ne pripali. Ko je lepo rumena, zmoči papir in ga deni gor, če še ni pečena; če pa je že, jo deni na desko, prereži podolgem, potem počez na prst debele kosčke. Mast odlij in prilij mesto nje malo juhe; to precedi na zrezano in na krožniku naloženo meso; okrog pa nadevaj pečenega krompirja, krompirjeve klobasice ali pa polento.

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

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

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

219. **Pljučna pečenka s slanino pretaknjena.** Vzemi 2 *kg* pljučne pečenke, potegni z nje kožo in žile, pretakni jo s slanino, potresi z dišavo in limonovo lupinico ter nasoli; peci jo potem v slanini ali masti. Polij po njej kozarec vina ter jo pokrij, da se praži; s to polivko pa jo med praženjem polivaj. Ko zarumeni, odlij mast, kolikor je je preveč, pa prilij malo juhe; ko pečenko pripraviš na mizo, precedi nanjo to polivko.

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

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

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

2 *kg* pljučne pečenke pripravi kot vedno ter jo pretakni s slanino; če jo precej potrebuješ, vlij nanjo vrele kvaše, če ne, pa mrzle. Kadar jo potrebuješ, jo vzemi iz kvaše in jo nasoli. Potem deni v kozo mast, poberi iz kvaše zelenjavo in vse, kar je notri, prideni tudi kožo, kosti in pečenko; namesto juhe prilij 1/8 *l* kvaše, pokrij jo in praži. Ko je zelenjava lepo rumena, vzemi pečenko iz nje, odlij mast v drugo kozo ter naredi prežganje kakor pri prejšnji; zelenjavo pa zalij z juho ali z vodo, da prevre, potem jo pa precedi na praženje. Če je ta polivka pregosta, jo še zalij; ko zavre, deni vanjo 2 žlici kisle smetane; ko prevre, deni noter pečenko, dokler je ne daš na mizo. Na mizo pa daj pečenko posebej in polivko posebej.

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

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

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

225. **Sočna pečenka.** Vzemi 2 *kg* govejega mesa od notranjega stegna; potolci ga z lesenim kladivom, pretakni s prekajeno slanino, osoli in trdno povij z vrvico. Deni v kozico žlico masti; ko je vroča, deni vanjo meso ter ga v njej urno povaljaj, da zakrkne; prideni malo limonove lupine, 1/2 kavne žlice celega popra, lorberjev

listič, vršiček timeza, malo korenja, čebule, peteršilja in malo kisa; zdaj dobro pokrij in počasi pari kaki dve uri. Potem odlij mast, potresi na zelenjavo žličico moke, prilij malo juhe. Ko je malo prevrelo, vzemi meso vun, odvij in razreži ter polivko nanje precedi. Polivki lehko prideneš par žlic kisle smetane.

226. **Navadno pražene bržole** (Rostbraten). Vzemi 2 *kg* bržol (mehko stran), odstrani kožo na vrhu, vse kosti in rebra ter sesekaj; meso malo potolkljaj in nasoli; v kozo pa deni masti, slanine, zelenjavo in dišavo, one kosti iz bržole, vlij na to ½ *l* juhe ali vode, pokrij in počasi praži ter večkrat obrni, da bodo povsod mehke. Ko so mokroto posrkale in se zmehčale, jih predeni, odlij mast, zelenjavo in kosti zalij s ¾ *l* juhe ali vode, da prevre; v ono mast pa deni 3 žlice moke, naredi praženje lepo rumeno, precedi nanj juho od kosti in zelenjave, da prevre; potem prideni 4 žlice kisle smetane, malo pokuhaj, pa deni bržole noter. Dokler jih ne rabiš, jih pusti na gorkem. Kadar jih hočeš dati na mizo, jih deni na krožnik, polivko pa v zato namenjeno skledo. Zraven lehko daš pražen riž in zabeljene karfijole.

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

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

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

b) **Lovsko meso od ostalega mesa.** Zarumeni v masti precej na rezine narezane čebule, prilij nekoliko kisa in juhe; potem deni noter na kosčke zrezano meso ter pusti,

da se opraži in se mokrota posuši; prismoditi se meso ne sme. Prilij zopet nekoliko juhe in kisa, da zavre in postane polivka rumena. Prideneš lehko tudi nekoliko kisle smetane, da bo polivka boljša. Obloži meso s pirejem od krompirja, graha ali kaj takega.

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

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

232. **Sočna pečenka s paradižnicami.** Deni v kozo 2 *kg* mesa od križa ali bržole. Kosti odstrani. Meso nasoli, prevleci s slanino in potresi s poprom. Daj v kozo tudi malo presnega masla, zélene, lorberjev listič, kolesčke čebule, par klinčkov, 2 ali 3 paradižnice, katerim si odstranila seme in sok; prideni tudi one kosti, ki si jih porezala od mesa, ter prilij ¼ litra vina, pa dobro pokrito pari približno 2 — 3 ure. Medtem jo enkrat obrni, pa dobro mehki odstrani maščobo ter prilij nekaj juhe in malo črnega ali belega vina ter pusti, da zavre. Potem razreži meso, zloži na krožnik ter precedi nanj polivko. Okrog naloži na

kosčke zrezano in s presnim maslom zabeljeno krompirjevo polento ter kupčke praženega riža.

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

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

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

236. **Pljučna pečenka s slanino prevlečena.** Odstrani od pljučne pečenke kožo in maščobo; potem jo posoli in prevleci gosto s slanino. Povaljaj jo v vroči masti, da zakrkne. Prideni par kolesčkov čebule, vršiček zelenega peteršilja in par žlic juhe ter peci počasi, vmes pa pridno polivaj. Ko je pečena, poberi mast, če je je preveč, prilij malo juhe in sok 1 limone. Razreži potem pečenko ter vlij nanjo sok.

237. **Pljučna pečenka po ruskem načinu.** Sesekaj drobno eno osnaženo sardelo in nekaj mozga. S tem natlači kos pljučne pečenke. (Naredi z ozkim nožem več lukenj v pečenko ter tlači v vsako malo mozga s kuhalničnim držajem.) Pečenko osoli ter jo povaljaj v vroči masti,

da zakrkne. Prideni nekaj kolesčkov čebule, korenja, peteršilja, zélene, vršiček timeza in listič lorberja. Vrh pečenke daj kosček presnega masla in prilij malo juhe. Peci jo v pečici kake ¾ ure, pa pridno polivaj. Potresi poleg pečenke par žlic moke, 2 osnaženi, z zelenim peteršiljem sesekani sardeli, kosček limonove lupine, nekaj juhe in 2 žlici kisle smetane. Ko je prevrelo, stisni noter sok ene limone. Razreži pečenko ter precedi malo polivke po njej. Ostalo pa daj posebej v skledici na mizo.

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

239. **Pražene bržole s smetano.** Deni v kozico malo masti in navadne zelenjave. Na vrh naloži potolčene in osoljene bržole, rezino prekajene slanine in malo juhe. Dobro pokrij in počasi praži 1 uro. Daj potem bržole v drugo kozico. Na zelenjavo pa potresi 2 žlici moke, zalij malo z juho, prideni par žlic kisle smetane ter pusti, da dobro prevre. Precedi polivko na bržole ter pusti, da še vse skupaj zavre. Kot priboljšek prideni žličico Maggijeve dišave. Daj jih potem na mizo kakor prejšnje.

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

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

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

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

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

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

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

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

248. **Zvite bržole.** Potolci in posoli 6 bržol. Potem fino sesekaj 3 osnažene sardele, žlico kaper, malo zelenega peteršilja, dve šalotki in kos govejega mesa ali 1 bržolo, kateri si odstranila kožo, prideni še par žlic sladke smetane in 1 jajce; s tem namaži stolčene bržole, trdno jih zvij ter poveži s sukancem. Deni v kozico na dno rezine narezane slanine in pol velike na kolesčke zrezane čebule. Položi na to zvite bržole, dobro jih pokrij ter počasi pari 1 do 1½ ure. Deni potem bržole v drugo kozico. Na čebulo

pa potresi žlico moke in prilij zajemalko juhe in nekaj vina. Prereži vsako bržolo čez pol, sukanec odstrani pa zloži bržole na krožnik ter precedi polivko nanje. Okrog lehko naložiš maslene ali krompirjeve krafeljce.

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

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

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

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

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

253. **Volovski rep.** Volovski rep nasekaj po sklepih, deni ga v kvašo (Kvaša glej stran 9) in ga pusti najmanj en dan, še bolje dva dni v njej. Praži ga potem kakor koštruna (glej: Koštrunovo stegno v kvaši), samo pri praženju prilij vode, da stoji čez, in ga praži tako dolgo, da popije vso

mokroto in zarumeni, kar se zgodi v treh urah; napravi polivko, pa deni vmes žlico kisle smetane. Ko prevre, polij ga s to polivko ter daj na mizo.

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

Sedmi oddelek.

Polivke (zosi).

Gorke polivke.

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

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

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

258. **Gorka gorčična polivka.** K čebulni polivki, katera je pripravljena s sladkorjem in okisana z vinom, prideni

nekoliko soka od pečenke, nekaj zrn popra in najgvirca, malo limonove lupinice in lorberjevih listov; to pusti, da se skuha. Primešaj potem 1 žlico francoske gorčice, nekoliko sardelnega masla in limonovega soka, pretlači, pa ne pusti več vreti.

259. **Porova polivka.** Naredi se tako, kakor čebulova; le namesto čebule se vzame drobno zrezan por. Seveda samo kar je belega.

260. **Česnova polivka.** Zaruméni v masti kosček sladkorja, prideni 3 žlice moke; ko je svetlorumena, prilij par žlic kisa, primerno juhe in soli in 4 do 5 zrn drobno zrezanega česna. Ko malo prevre, je polivka gotova.

261. **Česnova polivka drugače.** 2½ žemlje obribaj, razreži na rezine, deni v lonec, vlij nanje malo mrzle juhe ter postavi na štedilnik, da zavre. Potem dobro zžvrkljaj, prideni 2 ali 3 drobno sesekane stroke česna in malo kisa. Razcvri žlico presnega masla ter ga prilij polivki; če je treba, jo še osoli.

262. **Hrenova polivka.** Deni v kozico 2 žlici masti, žlico sladkorja in 2 žlici moke ter mešaj toliko časa, da bo svetlorumeno prežganje; nato prilij žlico kisa in toliko juhe, da je primerno gosto. Ko dobro prevre, prideni pest zribanega hrena in, če treba, soli. Vreti ne sme več, ko je hren notri, sicer postane grenka.

263. **Hrenova polivka z žemljami.** Obribaj in zreži na rezine 2 žemlji, vlij nanje mrzle juhe ter deni na štedilnik, da zavre. Potem dobro zžvrkljaj, prideni žlico kisa, za nožev vrh žefrana, 2 žlici pečenkinega soka ali pa žlico razcvrtega presnega masla in pest zribanega hrena. Če treba, prilij še malo juhe ter osoli. Vreti ne sme več. Če pa deneš poleg žemelj 2 ali 3 zrna stolčenega česna kuhat, imaš česnov hren.

264. **Polivka iz drobnjaka.** Naredi bledorumeno prežganje, deni noter žlico drobno zrezanega drobnjaka, zalij z juho, osoli ter prideni še žlico kisle smetane. Ko prevre, je gotovo.

265. **Polivka iz zelenega peteršilja.** Naredi bledorumeno prežganje iz 3 žlic moke ter deni noter žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja; ko se malo prepraži, zalij z juho ter prideni še žlico kisle smetane. Ko prevre, je gotovo.

266. **Polivka iz kislice.** Ko narediš bledorumeno prežganje, deni noter žlico drobno zrezane kislice; ko se malo prepraži, zalij z juho; če je treba, še osoli; deni zraven še žlico kisle smetane. Ko je kuhano, daj na mizo.

267. **Polivka iz timeza.** Ko je prežganje bledorumeno, deni noter pol žlice drobno zrezanega timeza, malo premešaj in zalij z juho; ko prevre, deni noter žlico kisle smetane. Ko se malo pokuha, daj na mizo h govedini.

268. **Polivka iz kumar.** Olupi 1 kumaro, zribaj jo na kolesčke in osoli. Potem deni v kozico 2 žlici masti, kosček sladkorja, 2 žlici moke in pol žlice drobno zrezane čebule. Ko je svetlorumeno, ožmi kumare ter jih deni v kozico; prilij še malo kisa in juhe. Ko že nekaj časa vre, prideni 2 žlici kisle smetane in malo popra; ko še malo prevre, je gotovo. Namesto sladkorja in popra daš lehko nekaj zrnec kumne in 2 zrni drobno sesekanega česna.

269. **Polivka iz kislih kumar.** Deni v kozico 2 žlici masti in kosček sladkorja; ko se speni, prideni 2 žlici moke ter mešaj, da postane svetlorumeno; potem prideni žlico drobno ali pa na tanke kolesčke zrezanih kislih kumaric; zalij z juho ter pusti, da dobro prevre. Preden daš na mizo, prideni še žlico kisle smetane, pa naj še enkrat prevre.

270. **Polivka iz kislega fižola.** Naredi jo kakor kumarčno, le da deneš v prežganje namesto kumaric 2 žlici drobno ali pa na poševne kosčke zrezanega kislega fižolovega stročja.

271. **Mavrahova polivka.** Osnaži in operi gobe mavrahe ter jih zreži na drobne kocke; razgrej presnega masla, deni vanj čebule, drobno zrezanega peteršilja, pest mavrahov ter kani nanje malo vina. Ko se posuše, potresi jih z moko, zalij z juho ter osoli, če je treba. Ko se skuha, dodaj žlico kisle smetane; ko prevre, daj k mesu na mizo.

272. **Polivka iz gob jurčkov.** Zreži na kocke pest osnaženih in opranih jurčkov, razgrej za pol jajca presnega masla, prideni drobno zrezane čebule in peteršilja, pa še gobe; potem jih pokrij in praži. Ko se osuši, potresi po njih žlico moke, dobro premešaj, zalij z juho in osoli. Ko se že skuhajo, dodaj še 2 žlici kisle smetane, malo popra in česna; pusti, da prevre, pa daj k mesu na mizo.

273. **Gobova polivka iz kuhanih kislih gob.** Razgrej nekoliko masti in prideni malo moke, da je belorumeno. Gobice, ki so v jesihu, zreži na tanke rezine, prideni jih prežganju, pusti, da se še nekoliko popraži, zalij z juho ter pusti, da se dobro pokuha. Preden daš na mizo, lehko dodaš 2 žlici kisle smetane.

274. **Fižolova polivka.** Zreži na drobne poševne kosčke fižol v stročju (in sicer mora biti še brez zrna) ter ga skuhaj v slani vodi. Ko je kuhan, ga odcedi ter deni v bledorumeno prežganje, h kateremu si pridejala drobno zrezane

čebule in peteršilja; zalij z juho, prideni par žlic kisle smetane, malo drobno zrezanega česna, malo popra in kisa in, če treba, še osoli. Ko malo prevre, je gotova. Ta polivka se lehko da kot prikuha; takrat jo naredi bolj gosto.

275. **Krompirjeva polivka.** Deni v lonec dva olupljena krompirja, vršiček timeza, pol lorberjevega lističa, 2 zrni sesekanega česna in malo zelenega peteršilja ter nalij z juho ali vodo, da stoji čez; potem postavi na štedilnik, da se skuha. Zdaj deni v kozico 2 žlici masti; ko je vroča, deni vanjo 1½ žlice moke; ko je ista rumena, prideni še ½ kavne žlice drobno sesekane čebule; ko je že čebula rumena, prilij par žlic kisa ter skozi sito pretlačeni krompir z juho vred; prideni tudi 2 žlici kisle smetane, malo popra in, če treba, še soli. Ko še malo zavre, je gotova; daj jo poleg mesa na mizo. Ako hočeš, da bo polivka posebno okusna, dodeni ji žličico Maggijeve dišave.

276. **Krompirjeva polivka druga.** Zreži 2 olupljena krompirja na tako drobne kocke, kot koruza. Deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, deni vanj krompir, ga pokrij in praži, da bo mehak (10 minut); potem potresi nanj 2 žlici moke, premešaj in zalij z juho, prideni tudi 2 žlici kisle smetane, kosček limonove lupine ter okisaj nazadnje z limonovim sokom.

277. **Limonova polivka.** Razgrej za pol jajca masti in ji prideni žličico sladkorja ter, ko se speni, še 3 žlice moke; ko je prežganje rumeno, vrzi noter od pol limone zrezano lupinico, zalij z juho, kolikor je treba, prideni od 3 limon sok in sladkorja po okusu. Skuhaj, pa daj v skledi h govedini na mizo.

278. **Limonova polivka drugačna.** Naredi prežganje kot pri prejšnji; deni noter lupine in sok 2 limon; namesto z juho, zalij jo z gorko vodo in gorkim vinom; prideni sladkorja po okusu. (Limonova lupinica se imenuje le rumena kožica, ki mora biti prav tanko odrezana, da se je ne drži nič belega, ki je grenko.)

279. **Polivka iz ribezlja.** Osnaži pest ribezlja, t. j. potrgaj peclje; naredi bledorumeno prežganje iz presnega masla; deni noter ribezelj, zalij z juho, kani vmes malo vina, prideni sladkorja, skuhaj pa daj z mesom na mizo.

280. **Pomarančna polivka.** Obribaj 4 majhne kosčke sladkorja ob pomarančo; razgrej za pol jajca masla, deni noter žličico sladkorja, ko se speni, še 3 žlice moke in naredi bledorumeno prežganje. Deni potem noter ob pomarančo obriban sladkor, sok od dveh pomaranč, zalij malo

z vodo in vinom, prideni sladkorja; skuhaj, da je gosta kakor vsaka druga, ter jo daj v skledi h govedini na mizo.

281. **Malinova polivka.** Naredi prežganje kakor pri prejšnji, deni noter žlico malinove omake, zalij z vinom in vodo, skuhaj, pa daj posebej k mesu na mizo. Če pa vzameš malinovega odcedka, deni v prežganje več moke, zalij z odcedkom, vodo in vinom pa skuhaj.

282. **Jagodova polivka.** Naredi prežganje kakor prej, deni noter žlico jagodove omake (ali pa zalij z jagodovim odcedkom), zalij z vodo in z vinom. Pri kuhi izgubi barvo; če hočeš imeti rdečo, deni vmes druge rdeče tekočine. Daj jo gorko na mizo. Če pa delaš polivko iz svežih jagod, pretlači jagode skozi sito, deni med to tekočino za 3—4 žlice sladkorja, da bo sladka; drugo vse kot prej.

283. **Breskova polivka.** Olupi 7—8 breskev, vzemi iz njih koščice, breskve pa deni v lonec, dodaj sladkorja, vode in malo vina ter jih skuhaj. Naredi prežganje kakor za druge polivke, deni noter krhljičke in tekočino, v kateri so se kuhali, zalij, če je treba, z vinom in vodo ter prideni sladkorja. Ko se skuha, daj posebej k mesu na mizo.

284. **Polivka iz češpelj.** Poberi koščice iz 15 češpelj, steri češplje, deni jih v lonček, zalij malo z vinom, prideni tudi stolčenega cimeta in limonove lupinice; ko so češplje kuhane, jih pretlači skozi sito. Razgrej za pol jajca masla, deni noter malo sladkorja; ko se speni, še 2 žlici moke in žlico ribanega kruha. Ko je prežganje lepo rumeno, deni noter pretlačene češplje, zalij z vodo in vinom ter dodaj še sladkorja, da bo sladka. Ko je kuhana, jo daj posebej k mesu na mizo.

285. **Polivka iz grozdja.** Razgrej za pol jajca masla, deni noter žličico sladkorja; ko se speni, 2 žlici moke pa žlico ribanega kruha ter naredi bledorumeno prežganje, zalij z vodo in vinom ali moštom, deni sladkorja, da bo sladko. Ko že nekaj časa vre in je primerno gosto, deni noter dve peščici grozdnih jagod; ko malo prevre, daj posebej k mesu na mizo. Jagode morajo ostati cele.

286. **Polivka iz vina.** Deni v kozico 2 žlici masti in žlico sladkorja; ko je rumeno, deni noter 3 žlice moke, ali pa 2 žlici moke in 1 žlico drobtin. Mešaj, da lepo zarumeni, potem zalij malo z vinom in z vodo, prideni kosček limonove lupinice, cimeta, par klinčkov, še osoli, če je treba, in prideni še par kosčkov sladkorja. Ko še nekaj časa vre, precedi polivko v skledico ter daj na mizo.

287. **Paradižnikova polivka.** Skuhaj 3—4 paradižnike na goveji juhi; razgrej za pol jajca masla ter deni vanj žličico stolčenega sladkorja; ko se speni, 2 žlici moke ter naredi lepo rumeno prežganje. Potem pretlači v prežganje paradižnike z juho vred, ki je zraven; če hočeš sladko, deni še sladkorja, zalij z juho, kolikor je treba. Ko je kuhana, jo daj posebej k mesu na mizo.

288. **Paradižnikova polivka drugače.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, ½ žlice drobno zrezane šalotke; ko malo zarumeni, prideni 2 žlici moke; ko se še moka malo prepraži, prideni 4 ali 5 paradižnikov, katerim si preje odstranila pečke. Prideni par žlic soka od pečenke, kolikor je treba, juhe in malo celega popra. Paradižniki naj se dobro skuhajo. Precedi potem polivko ter jo daj v za to namenjeni skledici poleg mesa na mizo.

289. **Poprova polivka.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla ali masti; ko se speni, prideni 3 žlice moke ter napravi svetlorumeno prežganje. Nato prideni 1 debelo ali 2 drobni na kolesčke zrezani čebuli, pol žlice celega popra, par žlic kisa, nekaj juhe in soli, kolikor je treba. Pusti počasi vreti, da se dobro pokuha; potem precedi ter prideni žličico Maggijeve dišave ter daj k pljučni pečenki ali govejemu mesu na mizo.

290. **Maslena polivka.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, vrzi vanj žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja in 2 žlici moke; ko tudi ta nekoliko zarumeni, prilivaj med mešanjem eno ali dve zajemalki juhe, malo soli in za nožev vrh muškatnega cveta, za nekatera jedila tudi par žlic smetane. Ko še malo prevre, je gotova. Polivka naj bode redko tekoča. Kot priboljšek lehko prideneš žličico Maggijeve dišave, ko je polivka že gotova.

Mrzle polivke.

291. **Jabolčni hren.** Olupi tri jabolka (tofeljne) ter jih zribaj na krušnem strgalniku; peške odstrani. Obribaj pet majhnih koščkov sladkorja ob pomarančo ter deni v skledo k jabolkom; prideni še sok ene pomaranče in polovice limone, malo vina in 2 žlici zribanega hrena. Dobro premešaj; če je pregosto, prilij še malo vina; če je kislo, prideni še malo sladkorja ter daj k mesu na mizo. Biti mora sladak.

292. **Jabolčni hren drugače.** Deni v skledo pičlo ¼ *l* vode in ⅛ *l* kisa, nekaj zrn soli, žlico sladkorja in dve žlici zribanega hrena. V to zribaj 2 ali 3 olupljena jabolka

(tofeljne ali kaka druga, samo zribana morajo ostati bela). Dobro premešaj, pa je gotov.

293. **Jajčni hren mrzel.** Skuhaj 4—5 jajec v trdo, olupi jih, pretlači skozi sito v skledico, pa postavi na led ali vsaj v mrzlo vodo. Vlivaj počasi par žlic olja, medtem pa mešaj vsaj kakih 7 minut; prilij tudi malo kisa, prideni 2 žlici zribanega hrena in nekaj zrn soli; prav dobro premešaj, pa je gotov.

294. **Krompirjev hren.** Pretlači skoz sito 2 olupljena in v slani vodi kuhana krompirja. Hladnima prilij med mešanjem 2 žlici olja, kisa, prideni 2 žlici zribanega hrena in, če treba, nekaj zrn soli, tudi malo fino zrezane čebule in zelenega peteršilja primešaj. Lehko prideneš tudi kosček sladkorja, če ti ugaja.

295. **Fižolov hren.** Pretlači belega kuhanega fižola skoz sito, primešaj olja, kisa in nekoliko naribanega hrena ter daj h govedini na mizo.

296. **Mrzla krompirjeva polivka.** Zribaj 3 kuhane krompirje, deni v skledo, prideni eno stlačeno sardelo, prav malo čebule, soli, olja in kisa; vse to dobro zmešaj. Lehko tudi prideneš en pasiran rumenjak. Ko deneš polivko v skledico, jo potresi z drobnjakom.

297. **Drobnjakova polivka.** Skuhaj v trdo 4—5 jajec, olupi, pretlači skoz gosto sito v skledo ter postavi na led ali vsaj v mrzlo vodo. Prilij potem med vednim mešanjem par žlic olja in kisa, žlico fino narezanega drobnjaka in malo soli; ko je vse dobro premešano, je gotova. Prideneš pa lehko še 2 osnaženi in drobno zrezani sardeli. (Jajce in olje se mora mešati vsaj 7 minut, da ne stopi gotovi polivki olje na vrh.)

Osmi oddelek.

Prikuhe.

298. **Ohrovt.** Osnaži ohrovtove glavice (izreži štorčke), zreži jih kakor za debele rezance, speri jih v vodi, popari in skuhaj v vreli vodi; ko je kuhano, odcedi vodo, vlij gor še malo vroče vode, pa spet odcedi; potem razgrej presnega masla ali kake druge dobre masti, deni noter drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja. Ko se to že malo precvre, prideni moke in naredi bledorumeno prežganje; deni potem noter ohrovt in malo česna, premešaj, potresi malo

s poprom in zalij z juho (če je nimaš, pa s kropom), osoli in pusti, da se še nekoliko časa kuha, pa je gotov.

299. **Sladko zelje.** Osnaži zeljnate glave, zreži jih na kosčke (štorčke odstrani), operi v vodi, popari ter kuhaj v vrelem kropu, pri kuhi pa deni vmes malo kumne; ko je kuhano, odcedi. Potem razgrej presnega masla ali masti, deni noter drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, malo moke, pa naredi bledorumeno prežganje; deni potem noter zelje in, če hočeš, tudi en kuhan in zmečkan krompir; premešaj, osoli in popraj, zalij malo z juho ali kropom pa kuhaj.

300. **Prisiljeno zelje.** Razreži dve ali tri glavice belega zelja, nekoliko debeleje kot za salato. Deni nanj žlico soli in malo kumne, premešaj in ga pusti, da stoji. Potem deni v kozico dve žlici masti; ko je vroča, malo fino zrezane čebule; ko je rumena, žlico moke. Ožmi zdaj zelje ter ga prideni prežganju, prilij malo kisa in juhe ali vode ter pusti, da še kake pol ure počasi vre.

301. **Posiljeno zelje drugače.** Iztrebi in nareži zeljnate glave kakor za salato; deni jih v kozo; če pripravljaš jed za 6 oseb, vlij gor 3 žlice kisa pa ravnotoliko dobre juhe ali vode; potem zelje osoli, potresi malo s kumno ter z mastjo ali razbeljeno slanino zabeli, potem pokrij in počasi praži pri ognju. Ko se posuši, t. j. ko vso mokroto popije, potresi malo z moko, premešaj, zalij malo z juho; ko se še malo pokuha, je gotovo.

Če hočeš, da bo zelje rumeno, deni v mastno ponev pol kavne žlice stolčenega sladkorja; ko se speni, vlij noter malo juhe pa primešaj vse zelju.

302. **Praženo zelje.** Nareži zelje kakor prej, posoli, potresi ga s kumno. Potem deni v kozico masti; ko je vroča, prideni žlico sladkorja in malo drobno zrezane čebule; ko je rumeno, ožmi zelje ter ga tudi prideni. Prilij par žlic kisa ter praži pokrito, da se osuši. Potem ga potresi z žlico moke, prilij še malo juhe ter pusti, da še malo vre.

303. **Praženo zelje sladko.** Prereži majhne trde glave na štiri dele (štore obreži), skuhaj jih v slani vodi, stresi na rešeto ter polij z mrzlo vodo. Ko se odteče, deni v kozico nekoliko soka pečenke, deni vanj zelje, tesno kos poleg kosa, pokrij ter praži, da bo mehko. Naredi prav bledorumeno prežganje, prideni k zelju, pa še nekoliko kumne in juhe ter pusti, da se še malo pokuha.

304. **Višnjevo zelje.** Nareži višnjevo zelje malo debeleje kot za salato ter popari z vodo. Potem deni v kozico 2 žlici masti; ko je vroča, vrzi vanjo malo čebule, in ko ta zaru-

meni, še žlico moke in odcejeno zelje, prilij še malo kisa in juhe, dodaj še nekaj zrn kumne ter osoli; potem naj vre, da se skuha.

305. **Ohrovtove in zeljnate glave pražene.** Skuhaj 2 majhni trdi ohrovtovi ali zeljnati glavi v juhi, pa ne preveč mehko. Prereži vsako glavico na štiri dele. Potem daj v kozico ½ žlice masti, malo drobno sesekane čebule, ½ kavne žlice fino sesekane prekajene slanine in prerezane glavice. Prilij še žlico soka od pečenke, pokrij pa praži še nekaj časa. Naloži zelje okrog govejega mesa in ga daj na mizo.

306. **Mali ohrovt (Sprossenkohl) zabeljen.** Osnaži mali ohrovt in ga skuhaj v slani vodi ter odcedi. Precvri v presnem maslu malo drobtin in zelenega peteršilja, s tem zabeli ohrovt pa daj na krožnik h govejemu mesu.

307. **Mali ohrovt s prežganjem.** Osnaži male glavice, operi jih ter skuhaj naglo v slani vodi; kuhane stresi na rešeto in polij s kropom, da se splaknejo. Potem razgrej presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule in peteršilja, malo moke in naredi bledorumeno prežganje, zalij z juho, osoli in popraj. Ko malo prevre, prideni ohrovt, pa ga prav rahlo premešaj, da ostane cel.

308. **Ohrovtova potica.** Skuhaj ohrovtove liste kakor za ohrovtove klobase. Tudi nadev napravi kakor tam. Namaži potem primerno kozico z mastjo, položi vanjo list ohrovta, pomaži z nadevom, zopet položi list in tako vedno, dokler ni kozica polna in vse porabljeno. Povrhu deni žlico smetane ter peci v pečici. Pečeno stresi vun, razreži ter naloži na krožnik krog mesa.

309. **Kislo zelje.** Deni zelje kuhat v vrelo vodo; ko prevre, ga odcedi. V kozico pa deni 2 žlici masti; ko je vroča, prideni malo čebule; ko je rumena, še žlico moke; malo pomešaj ter prideni k zelju. Zdaj zalij z vročo juho ali s kropom ali pa z vodo, v kateri se je kuhal olupljen krompir; potem še osoli. Ko zavre, je gotovo.

310. **Kislo zelje praženo.** Skuhaj in odcedi zelje kakor prej. Deni v kozico 2 žlici masti, malo čebule in kosček sladkorja. Ko je oboje rumeno, prideni zelje, prilij malo juhe, da bo zelje gosto, pokrij je in praži še nekaj časa.

311. **Kislo zelje z oljem.** Kuhaj zelje v vreli vodi. Medtem kani v kozico nekaj finega namiznega olja. Ko je dosti vroče, prideni malo čebule; ko je rumena, še žlico moke in odcejeno zelje. Zalij z vodo, v kateri se je kuhal olupljen krompir; če je pa nimaš, pa z vrelo vodo. Slednjič osoli ter pusti, da še malo zavre, pa je gotovo.

312. **Sirovo kislo zelje z oljem.** Na drobno narezano kislo zelje deni malo soli in par žlic dobrega namiznega olja; dobro premešaj pa daj s sardelami, sardinami ali slaniki na mizo.

313. **Pečeno kislo zelje.** Skuhaj v vreli vodi veliko pest kislega zelja; ko prevre, ga odcedi. Deni v kozico malo masti; ko je vroča, prideni zelje, da se prepraži. Namaži potem primerno kozico z mastjo; nareži kuhan krompir na rezine ter obloži ž njim kozico; naloži na to 2 prsta debelo zelja; na zelje položi tanke rezine prekajenega in kuhanega bolj mastnega prašičjega mesa (cesarskega mesa, t. j. prašičji vrat). Vrh zelja naloži eno vrsto krompirja, potem zopet zelja, vrh zelja meso, na meso krompir, na krompir pa 2 žlici kisle smetane. Postavi v pečico, da se malo popeče. Stresi potem na krožnik ter daj na mizo.

314. **Kolerabe.** Osmuči lepe mlade liste od kolerab, splakni jih v vodi, zreži na tanke rezance pa v slanem kropu skuhaj. Ko so kuhani, odcedi vodo in prilij mrzle vode. Kolerabe olupi pa jih skuhaj posebej; potem zreži, kar je mehkega, na rezance ali na kocke. Naredi bledorumeno prežganje kakor za ohrovt, prideni odcejene kolerabe, nazadnje tudi liste; zalij s kropom ali pa z juho, malo osoli in popraj pa skuhaj.

315. **Kolerabe okisane.** Olupi kolerabe, zribaj kakor za kislo repo ter jih skuhaj, da so mehke. Deni na štedilnik v kozici masti; ko je vroča, prideni malo čebule; kadar je rumena, malo moke, še malo kisa in odcejene kolerabe. To zalij z juho ali z vodo, prideni še malo drobno sesekanega česna in kumne. Ko dobro prevre, je gotovo.

316. **Rumene kolerabe.** Olupi in razreži rumene kolerabe na kocke ter skuhaj. Deni v kozico masti, kosček sladkorja in malo moke; ko je rumeno, prideni odcejene kolerabe, zalij z vročo vodo, še malo osoli, in ko še malo zavre, je gotovo.

317. **Sladka repa.** Olupi repo in jo zreži na drobne kocke, popari t. j. polij z vrelo vodo in skuhaj v vreli vodi, med tem ji prideni malo kumne. Ko je kuhana, jo odcedi in poplakni s kropom. Naredi iz presnega masla ali dobre masti bledo prežganje brez vsake dišave, deni noter repo, premešaj, zalij z juho ali s kropom, ter skuhaj, pa tudi osoli jo.

318. **Sladka repa drugače.** Olupi repo, zreži jo na drobne kocke, popari z vrelo vodo, skuhaj v vreli vodi, pa prideni tudi malo kumne. Razgrej potem masla in pri-

deni malo stolčenega sladkorja; ko se speni, dodaj malo moke, dobro zmešaj, prideni odcejeno repo, rahlo premešaj, malo zalij, osoli pa skuhaj.

319. **Posiljena repa.** Skrhljaj olupljeno svežo repo na strgalniku (ribežnu), prideni nekoliko kumne, soli in kisa, pokrij jo in pusti, da stoji na gorkem ognjišču eno uro. Potem prilij nekoliko vode, pusti, da vre in da se mokrota posuši. Deni v kozico masti in nekoliko moke; ko se speni, prilij malo juhe, prideni repo, pomešaj z vilicami ter pusti, da se ti nekoliko pokuha.

320. **Špinača.** Špinačo zberi, operi in v vrelem kropu urno skuhaj (pri kuhi je ne pokrivaj, da lepše zelena ostane). Potem jo stresi na rešeto in polij z vodo. Ko se shladi, jo ožmi in drobno zreži. Razgrej potem v kozici masti, vrzi vanjo malo drobno zrezane čebule, ko je ta rumena, še malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in nekaj moke, ko tudi ta nekoliko zrumeni, prideni špinačo, prilij nekaj juhe ali vode, postne dneve pa namesto juhe sladkega mleka, ko malo prevre, prideni malo popra, drobno sesekanega česna, soli in par žlic kisle smetane; ko še zdaj malo zavre, je gotova.

321. **Kuhana solata.** Osnaži dolgo solato (takoimenovano »štrucsolato«), t. j. vsak list preglej ter prereži podolgem in počez, operi v mrzli vodi, skuhaj v slanem vrelem kropu, kuhano stresi na rešeto pa vlij čez malo mrzle vode. Naredi potem prežganje kakor za mali ohrovt, zalij z juho in osoli; ko se malo pokuha, primešaj rahlo solato, da ostane cela, in nekoliko popraj.

322. **Kuhana solata z grahom.** Kuhaj in deni solato v prežganje kakor prej, le nekoliko drobneje jo razreži; ko je že gotova, ji primešaj nekoliko zelenega v presnem maslu praženega graha; ko še malo prevre, je gotova.

323. **Zabeljena solata.** Skuhaj solato v slani vodi, potem vodo odlij, solato pa stresi v skledo ter jo polij nekoliko s svežo smetano. Zdaj razbeli presnega masla, prideni nekoliko kruhovih drobtin, da bodo rumene, in s tem zabeli solato.

324. **Zabeljen grah v stročju.** Osnaži grah v stročju in skuhaj v slani vodi, kuhanega odcedi in zabeli s presnim maslom ali z na kocke zrezano in ocvrto prekajeno slanino ter ga daj poleg govejega mesa na krožniku na mizo.

325. **Pražen grah.** Zberi izluščen zelen grah in ga operi v mrzli vodi. Razgrej na liter graha za jajce presnega masla in deni noter drobno zrezanega zelenega peteršilja. Ko se malo precvre, prideni grah, prilij 2 žlici juhe,

osoli ga in pokrij ter tako počasi praži; večkrat ga prepolji da se ne prime in da je povsod mehak. Kadar se posuši in je mehak, ga potresi z moko, premešaj in zalij z juho. Če še ni dosti sladak, potresi ga s sladkorjem in ga še malo praži. Preden ga daš na mizo, lehko prideneš še žlico topljene smetane; potem pa naj še malo prevre.

326. **Zabeljen grah v stročju.** Zelen grah v stročju (Zuckererbsen) osnaži, potegni od obeh strani niti, skuhaj ga v slani vodi in stresi na rešeto. Razgrej nekoliko presnega masla, prideni zrezanega zelenega peteršilja, stresi grah noter, lahno ga prepolji in daj za prikuho. Namesto presnega masla vzameš lehko sveže ocvrte slanine z ocvirki, katerim si pridejala malo čebule.

327. **Karfijola v polivki presnega masla.** Odreži karfijoli storžek, vendar tako, da ga pri rožicah za dva prsta ostane. Potem jo, kakor so šopki veliki, razcepi, tiste storžke s koničastim nožem od spodaj navzgor olupi, t. j. osnaži liste in nitke, potem pa v slani vodi skuhaj in odcedi. Nato razgrej presnega masla, deni noter malo moke in naredi redko, bledorumeno prežganje pa zalij z govejo juho. Ko se ta polivka skuha, deni vanjo karfijolo; deni jo v skledo in to polivko čez. Lehko prideneš polivki 2 žlici kavne smetane.

328. **Zabeljena karfijola.** Osnaži karfijolo, skuhaj jo v slani vodi, odcedi, deni na krožnik, zabeli s presnim maslom, v katerem si precvrla malo drobtin.

329. **Buče ali cesarska repa.** Olupi še mlado zeleno bučo, zribaj jo kakor kislo repo, potresi s soljo in kumno, oblij s kisom, premešaj in pusti, da stoji. Medtem naredi bledorumeno prežganje, h kateremu si pridejala in zrumenila malo čebule. Zdaj ožmi rahlo buče, deni jih v prežganje, zalij z juho, prideni par strokov sesekanega česna in, če treba, še kisa in soli ter pusti, da še malo prevre. (Ako vre predolgo, postane zelo vodeno in neokusno.) Namesto česna lehko deneš žlico sladkorja, preden prideneš moke.

330. **Kumare s slanino.** Olupi kumare, zribaj jih na listke, potresi s soljo in kumno, premešaj ter pusti, da stoje. Deni v kozico na drobne kocke narezane prekajene slanine, žlico drobno zrezane čebule in pol žlice moke; ko je lepo rumeno, prideni ožete kumare, par žlic juhe in kisa ali vode. Ko se je že nekaj časa pražilo, prideni še nekaj na rezine zrezanega in kuhanega krompirja in malo popra, dobro premešaj pa je gotovo.

331. **Pražene kumare.** Olupi kumare, zreži jih na podolgovate kosčke, potresi s soljo in poprom ter pusti, da

stoje par minut. Deni v kozico žlico masti in kosček sladkorja; ko je sladkor rumen, prideni kumare; ko so se že nekaj časa pražile, potresi po njih pol žlice moke, prilij malo kisa in juhe. Ko so zavrele in so dovolj mehke, jih daj poleg mesa na krožnik.

332. **Zeleni fižol v stročju.** Osnaži stroke, t. j. na koncih jih obreži ter niti pri strani kolikor mogoče poberi; potem prereži stroke dvakrat pošev, da dobiš iz enega stroka tri kosčke; skuhaj mehko v slanem kropu ter stresi na rešeto. Razgrej presnega masla, deni noter drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja pa malo moke ter naredi bledorumeno prežganje, zalij z juho in osoli. Ko se malo pokuha, deni noter fižol in ga rahlo premešaj, preden ga daš na mizo. Dodati smeš malo kisle smetane, popra in žlico kisa.

333. **Zeleni bob.** Popolnoma dorasli, pa vendar še mehki bob skuhaj v slani vodi, odcedi in olupi. Deni v kozico žlico presnega masla; ko se speni, prideni malo drobno sesekanega peteršilja in bob. Še malo ga prepraži ter daj poleg kislega zelja ali kisle repe na mizo.

334. **Fižol v stročju zabeljen.** Osnaži zelen ali rumen fižol v stročju in ga skuhaj v slani vodi; ko je kuhan, ga odcedi, stresi na krožnik poleg mesa ali posebej v skledo ter zabeli s prekajeno slanino, katero si narezala na kocke in v kateri si scvrla malo čebule.

335. **Fižol v stročju s smetano zabeljen.** Skuhaj fižol v stročju, odcedi ga ter deni v skledo. Deni v kozico žlico masti ali presnega masla; ko je vroče, prideni pol žlice moke, par žlic kisle smetane, par žlic juhe ali vode, malo soli; ko zavre, vlij na fižol ter daj na mizo.

336. **Fižol v stročju s krompirjem.** Skuhaj v enem loncu v slani vodi fižol, v drugem loncu tudi v slani vodi na kocke zrezan krompir. Ko je oboje kuhano, odcedi od obojega vodo, le pri krompirju je pusti par žlic. Potem deni v skledo malo fižola ter ga zabeli z ocvrto prekajeno slanino ali s presnim maslom; vrh fižola deni malo krompirja ter zopet zabeli, potem zopet fižola in tako naprej, dokler nisi vsega zdevala. Nazadnje prilij še tisto vodo v skledo, ki si jo v loncu pri krompirju pustila.

337. **Ocvrte karfijole.** Osnaži karfijolo, razcepi jo na posamezne cvete ter skuhaj v slani vodi, vendar ne preveč mehko. Ohlajene povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri na masti; potem naloži na krožnik poleg mesa ter daj na mizo.

338. **Ocvrte karfijole drugače.** Razcepi karfijolo na posamezne cvete ter jih skuhaj v slani vodi. Ko so kuhane, jih odcedi, povaljaj v moki in v sneg raztepenem jajčnem beljaku, ocvri v masti ter daj k mesu.

339. **Ocvrte buče.** Olupi še mlado mehko bučo, zreži jo na prst debele rezine, potem razreži z raznimi majhnimi vzorčki, n. pr. na kocke, zvezdice itd., osoli, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah, ocvri ter daj na mizo.

340. **Ocvrte gobe.** Osnaži lepo klobuk pri vsaki gobi, zreži ga na pol prsta debele rezine, posoli jih z drobno soljo, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri. Nadevaj jih potem okrog obare ali pa na prikuho ter daj na mizo.

341. **Nadevane kumare.** Olupi lepo zeleno kumaro, odreži jo pri enem koncu ter poberi vse iz nje, da ostane samo meso; potem jo osoli, naredi nadev, zreži prav drobno nekoliko telečje pečenke, namoči kosčke žemlje v mleko, ožmi jih in primešaj pečenki, prideni 1 rumenjak, polovico drobno zrezane sardele, nekoliko popra, 1 žličko kisle smetane, nekoliko presnega masla, potem osoli in dobro zmešaj. Sedaj natlačiš nadev v kumaro, nakoncu pomaži z jajcem in pritisni zraven odrezani konec kumare. Deni v kozico na rezine zrezane slanine, položi nanjo kumaro, prilij nekoliko juhe in praži, da bo mehka; posebej pa naredi nekoliko polivke, jo okisaj, prideni ji nekoliko kisle smetane ter polij po kumari. Ko je kumara že mehka, naj se še nekoliko pokuha; potem jo zreži na kosčke in jih nadevaj krog mesa.

342. **Špinačne klobase.** Naredi 4 ali 5 jajčnih krp. Skuhaj v slani vodi 2 pesti špinače, potem jo odcedi, ožmi in drobno zreži; prideni ji 2 žlici kisle smetane, malo soli, popra, 1 jajce, malo fino zrezanega peteršilja in česna, vse dobro zmešaj, namaži s tem enakomerno jajčne krpe, zavij vsako posebej ter položi v namazano kozico drugo poleg druge; povrh deni 2 žlici kisle smetane, pa postavi v pečico. Ko so klobase pečene, jih naloži krog mesa na krožnik.

343. **Ohrovtove in zeljnate klobase.** Naberi lepih, bolj velikih ohrovtovih ali zeljnatih listov, preplakni jih v vodi, popari z vrelim kropom, odreži storže, a ne, da bi liste izvotlila in skuhaj v slanem vrelem kropu. Vzemi vun, položi varno na sito in oblij z mrzlo vodo; ko listi odtečejo, jih razloži v pedenj dolge in široke krpe; če so listi veliki, položi dva lista drug poleg drugega, če so pa manjši, pa položi štiri, vendar morajo vsi enako ležati.

Potem naredi sekanico (str. 28) za 6—7 takih krp iz 40 *dkg* pečenke, pa ji primešaj 2 jajci, 2 žlici kisle smetane; če imaš še malo drobno sesekane gnjati, jo tudi prideni. S tem namaži krpe, zavij kot štruklje, deni jih v namazano kozico ali model, zabeli z maslom ali mastjo ter deni peč. Ko se že malo speče, pomaži še s kislo smetano in tako naj se speče dodobrega; pečene poberi z modela, odlij mast, klobase zreži na tri prste debele kosčke, naloži jih okrog mesa ali zloži same na krožnik, črez nje polij masleno polivko, okrog pa daj, kar bi imela djati na prikuho, n. pr. pražena jetra, ocvrte možgane ali pa nekaj pražen ega riža. Namesto sekanice lehko napraviš rižev nadev, t. j. spraži $^1/_8$ *l* riža, primešaj mu pest kuhane, drobno zrezane gnjati, 3 žlice smetane in 2 jajci. S tem namaži že kuhane ohrovtove liste.

344. **Ohrovtova potica.** Skuhaj v juhi ali v slani vodi ohrovtove liste, pa ne preveč mehko; kuhane stresi na rešeto, da se odtečejo. Medtem pripravi nadev kakor za ohrovtove klobase. Namaži kozico z mastjo, položi na dno ohrovtov list, nanj pa žlico nadeva, zopet list in zopet nadeva itd., navrh pa deni žlico kisle smetane ter speci. Pečeno stresi na desko, razreži in naloži okrog mesa na krožnik.

345. **Ocvrte črne korenine.** Ostrži koreninam črno kožo ter jih deni v vodo, kateri si primešala nekoliko kisa. Če so dolge, jih prereži. Skuhaj jih v slani vodi. Ko so kuhane, jih odcedi, pomaži z razcvrtim presnim maslom, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah, ocvri jih in naloži okrog mesa.

346. **Pražene gobe jurčki.** Osnaži gobe jurčke; kar je mehkega odstrani; potem jih razreži na tanke rezine ali na kocke, popari ter urno odcedi, da se ne napijejo preveč vode. Deni v kozico žlico presnega masla ali masti, ko se speni, prideni malo drobno zrezane čebule. Ko je rumena, prideni gobe, malo soli, nekaj drobno zrezanega česna, zelenega peteršilja in malo popra ter praži toliko časa, da se mokrota pri gobah posuši, potresi jih malo z moko, prilij žlico kisa, par žlic kisle smetane in juhe; ko so malo zavrele, jih daj k mesu na mizo. — Enako se pripravijo lisičke ali kaka druga vrsta užitnih gob. Ako vzameš suhe gobe, jih prej skuhaj, odcedi vodo, drugo pa naredi kakor pri svežih gobah.

347. **Pražene gobe sirovke ali prusnice.** Osnaži in operi sirovke ali prusnice. Deni v kozico žlico presnega masla ali masti, čebule in peteršilja; ko zrumeni, prideni

dobro odcejene gobe ter jih praži na precej vroči masti, da se mokrota posuši; dodaj malo popra, soli, limonovega soka in par žlic juhe. Lehko potreseš tudi malo moke in prideneš par žlic smetane; ko še malo prevro, jih daj na mizo kot prilogo k mesu.

348. **Krompir kot polivka.** Razreži 6 olupljenih krompirjev na drobne kocke ter jih deni kuhat v slano vodo. Zveži v šopek kosček limone, lorberjev listič, vršiček timeza in par zrn česna ter prideni h krompirju. Deni v kozico 2 žlici masti, 2 žlici moke in pol žlice čebule. Naredi prežganje ter dodaj krompirju, potem pa še malo kisa in popra. Ko prevre, je gotov.

349. **Majeronov krompir.** Skuhaj kakih 6 neolupljenih krompirjev; kuhane olupi in ohladi. Potem jih razreži na listke ali rezance. Medtem naredi bledorumeno prežganje, kateremu si pridejala pol žlice drobno zrezane čebule; prilij v prežganje primerno kisa in juhe ali vode, razmešaj, da je gladko; nato prideni krompir in drobno zrezan majhen lorberjev listič, kosček limonove lupine, 3 zrna česna in šopek majerona ali žlico majeronovih plev. Slednjič dodaj še malo stolčenega popra in soli, kolikor treba; ko prevre, je gotov.

350. **Okisan krompir.** Skuhaj kakih 6 olupljenih krompirjev v slani vodi; kuhanim odcedi vodo v snažno posodo, krompir zmečkaj z lesenim tolkačem, vodo pa prilij nazaj, zabeli z mastjo, v kateri si precvrla žlico čebule in žlico ocvirkov, prilij še primerno kisa in ko zavre, je gotovo.

Ali pa skuhaj in zmečkaj krompir kakor prej; v mast pa prideni poleg čebule tudi 2 žlici moke, prilij odcejeno vodo in malo kisa, zlij h krompirju, dobro zmešaj (ocvirke opusti). Lehko prideneš tudi par drobno zrezanih česnovih zrn in malo popra; ko prevre, je gotovo.

Ali pa skuhaj krompir in ga zmečkaj, prilij vodo nazaj ter zabeli z mastjo in precvrto čebulo.

351. **Knajpov krompir.** Skuhaj 6 olupljenih krompirjev v slani vodi; kuhanemu odcedi vodo, zmečkaj ga prav dobro s tolkačem ter prilij namesto odcejene vode sladkega mleka in smetane toliko, da je gosto tekoč; ko prevre, je gotov.

352. **Parjen krompir s presnim maslom.** Zreži olupljen krompir na kocke, debele kot lešnik, ter ga oplakni v vodi. Razgrej v kozici presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, da zrumeni, potem prideni krompir, zalij ga do polovice z juho, malo osoli

ter pari pokritega, da se zmehča, pa ga daj okrog kake pražene jedi ali okoli mesa.

353. **Pražen krompir.** Skuhaj kakih 8 krompirjev, olupi in zreži jih na tanke kolesčke. V kozico pa deni 2 žlici masti in, ko je vroča, malo drobno zrezane čebule; ko je ta rumena, stresi noter krompir, potresi ga s soljo, rahlo premešaj, pokrij in praži, da lepo zarumeni; še enkrat ga prepolji, potem pa ga pusti pokritega, dokler ga ne rabiš.

Ali pa skuhaj olupljen krompir v slani vodi, kuhanega pa odcedi in zmečkaj. Deni v precej prostorno kozico 2 žlici masti; zarumeni v njej malo čebule, noter stresi krompir, ga dobro premešaj in potem zravnaj, a krompirja naj ne bo več kot za dva prsta nadebelo, pokrij ga in ne mešaj več, da se spodaj naredi lepo rumena skorja.

354. **Pražen krompir s smetano.** Naredi kot prej, samo da primešaš zmečkanemu krompirju par žlic kisle smetane ali pa tudi še kosček presnega masla. Peci ga v pečici ali pa tudi na štedilniku, da lepo zrumeni.

Lehko pa primešaš smetani, preden jo vliješ na krompir, pest drobno zrezane gnjati.

355. **Pečen krompir.** Olupi kakih 10 krompirjev, zreži jih na precej velike kocke ter operi v mrzli vodi; odlij to vodo ter potresi krompir s soljo. V prostorno kozico pa deni 3 žlice masti; ko je dosti vroča, dodaj rezino čebule, in ko je ta rumena, jo vzemi vun, v mast pa stresi krompir, a vodo, ki se je natekla od krompirja, prej odlij. Pokrij krompir ter ga peci na precej vročem štedilniku. Medtem ga večkrat prepolji, da se lepo speče in zarumeni. Ne sme ga pa biti v kozici več, kot da se dobro pokrije dno. Pečen je v četrt ure; ko je gotov, ga daj urno na mizo.

356. **Zabeljen krompir.** Olupi krompir, zreži ga na kocke ter skuhaj v slani vodi; ko je kuhan, ga stresi na krožnik ali v skledo. Zabeli ga ali z vročo mastjo, v kateri si ocvrla drobno zrezano čebulo, ali z ocvirki, ali z drobno zrezano in ocvrto prekajeno slanino.

Lehko pa scvreš v presnem maslu drobno zrezanega peteršilja ter s tem zabeliš krompir.

357. **Višnjev krompir** tudi lehko pripraviš na vse načine.

358. **Novi krompir.** Ostrži novemu, prvemu krompirju še mlado kožico, operi ga in deni kuhat celega v slano vodo. Prideneš lehko tudi nekaj zrn kumne; če je vmes kak debelejši, ga prereži. V kozico deni presnega

masla in drobno zrezanega peteršilja, stresi noter odcejen krompir, rahlo ga prepolji ter daj urno na mizo.

359. **Krompirjev piré.** Olupi kakih 6--8 krompirjev ter jih skuhaj v slani vodi, odcedi potem vodo in stolci krompir z lesenim tolkačem kolikor mogoče fino. Prideni kosček presnega masla in par žlic kavne ali kisle smetane, dobro zmešaj in deni na krožnik, zabeli s scvrtim presnim maslom ter daj z mesom na mizo.

Ali pa napolni s krompirjem brizgalnico, pritiskaj ga k mesu kakor klobase ter zabeli s presnim maslom. Ali pa vlij v zmečkan krompir par žlic razbeljene masti, žlico mleka in malo krompirjeve vode.

Deveti oddelek.

Jedi, ki se dajejo k mesu, k prikuhi ali na prikuho.

Razne krompirjeve priloge.

360. **Krompirjevi rožički in korenje.** Skuhaj 3 olupljene krompirje v slani vodi; kuhane pretlači skoz sito ter prideni 5 *dkg* presnega masla, malo soli, 2 rumenjaka ali eno celo jajce in žlico smetane. Vse to dobro zmešaj z nožem in primešaj še 5 žlic moke ter z rokami rahlo pogneti. Odreži potem kosček testa, upodobi ga v podolgovato klobaso, razreži jo na prst dolge kosčke, povaljaj jih v drobtinah ter jih upodobi v rožičke (kifeljce), korenje, kroglice itd. in ocvri v masti. V korenčke vtakni šopke zelenega peteršilja, pa potem, ko so že ocvrti; vsak korenček drži tako v vročo mast, da se tudi peteršilj ocvre; s tem obloži kako praženo meso.

361. **Krompirjevi hlebčki.** Skuhaj in pretlači 3 krompirje; ocvri v presnem maslu malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, vlij na krompir, pa dodaj še 2 rumenjaka, 2 žlici kisle smetane, malo soli in, ko je dobro zmešano, še 3 žlice moke; to rahlo pregneti in, ko je testo gladko, je razvaljaj na prst debelo ter izkroži s krapovim obodcem hlebčke. Te polagaj na pločevino, v kateri si razbelila par žlic masti, ter jih peci v pečici. Ko so na eni strani lepo rumeni, jih obrni na drugo; pečene pa daj poleg kake prikuhe ali solate.

Namesto hlebčkov lehko izkrožiš polmesce ter jih enako pripraviš.

362. **Krompirjev štrukelj.** Naredi vlečeno testo iz pičlo ½ *l* moke, mlačne vode, kosčka presnega masla in soli ter ga pusti, da počiva. Medtem pa vmešaj 2 žlici presnega masla, dodaj 2 rumenjaka, 3 žlice kisle smetane, za 2 pesti kuhanega in skoz sito pretlačenega krompirja in iz dveh beljakov trd sneg rahlo primešaj. Zdaj razvleci testo, namaži s tem nadevom, ga rahlo zavij, položi na pomazano pločevino, štrukelj pomaži z raztepenim jajcem ter speci. Pečenega razreži na poševne kosčke in daj poleg divjačine ali kakega drugega parjenega mesa.

363. **Krompirjevi štrukeljčki.** Pripravi testo kakor za krompirjeve polmesce (glej št. 267), ga razvaljaj kot za debele rezance, potrosi z zrezano svinjino, rahlo zavij, razreži na dva prsta dolge štrukeljčke, pomaži jih z jajcem ter speci. Pečene daj k mesu, zraven kake prikuhe ali solate na mizo.

364. **Krompirjevi cmoki veliki.** Skuhaj in pretlači 4 krompirje, dodaj kosček presnega masla, malo soli, 2 rumenjaka in 6 žlic moke ter naredi urno testo. Ko je gladko, je razvaljaj pol prsta nadebelo. V presnem maslu ocvri malo drobno zrezane čebule, peteršilja in žlico drobtin; s tem namaži testo ter je zavij. Razreži je na tri prste dolge kose, ogladi še z rokami, da dobiš podolgovate cmoke, in jih skuhaj v slani vodi. Ko so kuhani, jih poberi na krožnik, prereži vsakega čez pol ter zabeli s presnim maslom.

365. **Krompirjevi ocvrti vložki.** Skuhaj v slani vodi 3 olupljene krompirje; kuhane pretlači skoz sito v skledo, dodaj kosček presnega masla, žlico smetane, 2 rumenjaka ali 1 jajce, malo soli in 3 žlice moke, dobro premešaj ter devaj z žlico majhne vložke v vročo mast, da se ocvro; potem jih deni h kakemu praženemu mesu.

366. **Krompirjevi rezanci.** Skuhaj 3 krompirje in jih pretlači, dodaj 1 rumenjak, malo soli, kosček presnega masla in 4—5 žlic moke ter naredi urno testo. Ko je gladko, ga razreži na kosčke, iz katerih naredi podolgovate klobase; te zopet razreži na enako velike kosčke, razvaljaj jih z rokami v tri prste dolge, od obeh koncev špičaste rezance. Zakuhaj jih v slano vrelo vodo, kjer naj vro pet minut. Medtem daj v kozico 2 žlici presnega masla ali masti in par žlic drobtin, odcedi rezance ter jih polij z mrzlo vodo, dobro odtečene stresi v kozico, jih rahlo prepolji, še malo prepeci ter daj poleg kakega praženega mesa ali k prikuhi ali s solato na mizo.

367. **Krompirjevi polmesci.** Deni na rezančevo desko 15 *dkg* moke, 15 *dkg* presnega masla in 15 *dkg* kuhanega, skoz sito pretlačenega krompirja in za nožev vrh soli ter vse rahlo pogneti. (Testo naj bo gladko, a ne od rok ogreto.) Isto razvaljaj pol prsta nadebelo, izkroži s precej velikim krapovim obodcem v polmesce, zloži jih na pločevino, pomaži povrhu z raztepenim jajcem, speci v pečici ter daj s kako obaro ali divjačino na mizo.

368. **Krompirjev puding.** Mešaj v skledi 10 *dkg* presnega masla in 3 jajca, dodaj 6 *dkg* drobno zrezane svinjine, 25 *dkg* kuhanega, skoz sito pretlačenega krompirja, žlico drobtin in malo soli; dobro zmešaj in deni v model, katerega si prej namazala s presnim maslom in potresla z drobtinami, ter kuhaj v sopari kake pol ure. Potem zvrni na krožnik, zreži na kosčke in daj h kaki obari ali k mesu na mizo.

369. **Krompirjev puding, drugi.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla in 4 jajca, primešaj rahlo 28 *dkg* kuhanega, skoz sito pretlačenega krompirja, malo soli in žlico drobtin; deni v model, katerega si prej namazala s presnim maslom in potresla z drobtinami, ter kuhaj v sopari pol ure.

Razni zrezki in ocvrto mesovje.

370. **Dunajske zarebrnice.** Razreži 1½ *kg* telečjih zarebrnic tako, da ima vsak kos eno rebro, katero pa malo prisekaj, da bo krajše. Vsak posamezni kos potolci, odloči meso od rebra ter ga zraven prisekaj, posoli in pomaži z raztepenim jajcem in potresi z drobtinami; potem obrni ter stori ravnotako. Speci jih potem v vroči masti, da so rumeni, ter daj h kaki prikuhi ali s solato.

371. **Dunajski zrezki.** Pripravi jih kakor dunajske zarebrnice, samo da vzameš namesto telečjih zarebrnic telečje stegno ali kako drugo telečje meso.

372. **Navadne telečje zarebrnice.** Razreži 1½ *kg* telečjih zarebrnic na posamezne kose, potolci meso, postrži z rebra ter zraven prisekaj, posoli in potresi z moko in jih speci na masti, da bodo lepo rumene. Pečenim odlij nekaj masti in prilij malo juhe; ko zavre, zloži zarebrnice na krožnik, prilij sok ter daj k prikuhi ali k solati na mizo.

373. **Naravni zrezki.** Razreži 1½ *kg* telečjega stegna ali zarebrnic na prst debele kosčke, kožice kolikor mogoče odstrani, potolci jih, po eni strani malo posekaj, a ne skozi, nasoli jih, potresi z moko in speci v masti ali v presnem

maslu. Nato odlij malo masti ter prilij nekoliko juhe. Ko zavre, zloži zrezke na krožnik in oblij s sokom.

374. **Navadni sesekani zrezki.** Zreži 1½ *kg* telečjega stegna ali zarebrnic na kosčke, položi kosček vrh kosčka (kožice odstrani), dobro jih sesekaj in zrezke enakomerno razdeli, potokljaj jih z nožem, da so za prst enakomerno debeli in okrogli, nasoli jih, če hočeš, jih lehko potrosiš tudi z dišavami in limonovo lupinico, povaljaj jih v drobtinah pa speci v presnem maslu; ko so na eni strani lepo rumeni, jih obrni na drugo stran. Daj jih k prikuhi ali pa zvečer kot pečenko s solato na mizo.

375. **Sesekani zrezki, drugi.** Sesekaj prav drobno telečjega mesa z mozgom ali slanino vred, naj ga bo 1 *kg*. Naredi iz cele obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj (glej str. 31), hladnega zmešaj in mu primešaj meso, dišave, limonove lupinice in soli; daj na mokro ter snažno desko in naredi zrezke, kolikršne hočeš, povaljaj jih v drobtinah in speci v razbeljeni masti ter daj s prikuho k obedu.

376. **Sesekani zrezki, tretji.** Sesekaj 1 *kg* telečjega mesa (kožice in žile odstrani), dodaj v vodi namočeno in ožeto žemljo pa primerno soli, razbeli žlico masti ali presnega masla, v katerem ocvri malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, pa dobro zmešaj ter naredi zrezke, povaljaj jih v drobtinah in speci v masti ter daj k prikuhi ali solati.

Ali pa povaljaj zrezke v moki, speci v masti, potem odlij mast ter prilij malo juhe; ko zavre, jih zloži na krožnik, vlij sok čeznje ter daj s krompirjevim piréjem na mizo.

377. **Nadevani ocvrti piščanci.** Zakolji in lepo osnaži dva majhna piščanca, razreži vsakega v 4 dele, poberi jima kosti in drob ter osoli. Iz ½ obribane in v vodi namočene ter ožete žemlje naredi pešamelj (glej str. 31); hladnega zmešaj ter mu primešaj žlico na kocke zrezanega rakovega mesa, 2 žlici drobnega praženega graha, dišave, limonove lupinice in soli. Vsakemu kosčku privzdigni na eni strani kožico ter jo napolni s tem nadevom, z zobotrebcem jih zašpili, povaljaj tako pripravljene kosčke v moki, jajcu in drobtinah, ocvri jih v masti ter daj na prikuhi ali s solato na mizo.

378. **Ocvrte telečje ledvice.** Odstrani 3—4 telečjim ledvicam maščobo, skuhaj jih mehko v juhi ali vodi ter jih razreži na tanke listke, potresi s soljo in poprom,

povaljaj v raztepenem jajcu in drobtinah, spraži v presnem maslu ter daj poleg prikuhe na mizo.

379. **Ocvrti golobje.** Mlade golobe, pri katerih se vidi med perjem še mah, osnaži in pripravi kakor ocvrte piščance.

380. **Ocvrt kozliček ali ocvrto jagnje.** Zreži prednji del kozlička ali jagnjeta na lepe kosčke, poberi kosti iz nog in hrbta, preplakni meso v vodi ter ga posoli. Čez nekoliko časa ga povaljaj v moki, jajcu in ribanem kruhu, ocvri v maslu, da bodo kosčki lepo rumeni, ter jih daj potem na prikuhi na mizo. Cvri jih pa bolj počasi. Ali pa jih daj kot pečenko s solato na mizo.

381. **Ocvrta telečja glava.** Skuhaj telečjo glavo s kožo vred ali pa brez kože v slani vodi; kar je lepega mesa in pa jezik, zreži na lepe kosčke ter vse posoli, potresi z zelenim peteršiljem, pokapljaj z limonovim sokom, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri.

382. **Ocvrte telečje noge.** Dve lepo osnaženi telečji nogi prereži zadaj, kjer so parkeljci, podolgem ter odstrani dolgo kost; noge skuhaj mehko v slani vodi, prereži vsako na 4 dele, potresi z zelenim peteršiljem in soljo, pokapljaj z limonovim sokom, povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri.

383. **Ocvrti možgani.** Vzemi možgane iz dveh telečjih glav, preplakni jih v vodi, poberi jim kožice ter jih prekuhaj v slanem kropu; kuhane daj na desko, da se odtečejo. Ko se malo ohlade, jih zreži na pol prsta debele kosčke, potrosi jih s soljo in poprom in povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri v dobro vroči masti ali maslu, da so lepo rumeni. Da se kosčki ne razlomijo, si pomagaj z lopatico, ne z vilicami.

384. **Ocvrti priželjci.** Daj dva priželjca za nekoliko časa v vodo, da potegne kri iz njih; nato jih malo pokuhaj v juhi ali slani vodi. Ko se malo ohladita, ju zreži na pol prsta debele kosčke, potrosi s soljo in poprom, čez nekoliko časa ju povaljaj v moki, jajcu in ribanem kruhu, ocvri lepo rumeno in daj na prikuhi ali s solato na mizo.

385. **Ocvrta jetra.** Namoči 60 *dkg* jeter, in sicer v mleku, če hočeš, da so mehka in dobra; potem odstrani kožico, zreži jih na mazinec debele in tri prste dolge kosčke, osoli in povaljaj v moki, jajcu in drobtinah ter ocvri in daj na prikuhi ali zraven nje na mizo.

386. **Pečena jetra.** Vzemi 70 *dkg* telečjih jeter, odstrani kožico ter jih zreži, kakor se zreže meso za naravne zrezke; potem jih posoli, povaljaj v moki ter urno

speci v vroči masti, medtem pa prideni tudi malo drobno sesekane čebule. Ko so od obeh strani pečena, jih zloži na krožnik; iz ponve pa, v kateri si jih pekla, odlij nekoliko masti, a prilij malo juhe; ko zavre, jo vlij čez zrezke. Daš jih lehko k praženemu krompirju ali kaki prikuhi na mizo.

387. **Pražena jetra najnavadnejša.** Razreži 1/2 *kg* telečjih jeter na tanke listke. Potem segrej v plitvi ponvi 2 žlici masti, v njej zrumeni žlico drobno zrezane čebule ter dodaj jetra; urno jih mešaj na precej vročem štedilniku, da se spečejo in ne postanejo trda; potresi jih tudi malo s soljo in poprom. Ko niso več rdeča, so gotova (v 7 minutah). Daj jih na mizo s kako prikuho.

Enako pripravi tudi gosja, jagnječja ali kaka druga jetra.

388. **Pražena srnina jetra.** Nareži srnina jetra na tanke listke. Daj v plitvo ponev žlico masti in žlico presnega masla, dodaj žlico drobno zrezane čebule, in ko je rumena, prideni še jetra, jih urno praži, potresi jih, ko niso več rdeča, s soljo in poprom ter daj s špinačo in krompirjevim piréjem na mizo. Srnina jetra veljajo kot nekaj posebno delikatnega.

389. **Polpéte.** Zreži prav drobno pečenko ali meso; razgrej presnega masla, deni vanj drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja pa žlico moke; ko se speni, dodaj zrezano meso, malo dišave in limonove lupinice ter zalij z juho, in ko se dobro prepraži, odstavi. Ko je hladno, primešaj (če je mesa 70 *dkg*) 2 jajci in malo drobtin; tudi desko potresi z drobtinami, deni meso nanjo, povaljaj ga kot štruco ter zreži enakomerno na kosčke in jih povaljaj po obeh straneh v drobtinah. Potem deni v kozico masti; ko je vroča, položi v kozico polpéte redno drugo poleg druge ter jih speci. Ko na eni strani zrumene, jih obrni, da se speko še po drugi strani; potem jih pa daj na prikuhi ali zraven nje ali kot pečenko s solato na mizo.

390. **Polpéte, drugačne.** Zreži ostanke pečenke in govejega mesa (kakih 70 *dkg*). Daj v kozico 1 ali 2 žlici masti; ko je vroča, dodaj drobno zrezane čebule; ko je rumena, še drobno zrezanega peteršilja in zrezano meso. Ko se je malo prepražilo, odstavi, hladnemu dodaj 1 ali 2 jajci, par žlic kisle smetane, 1 1/2 v vodi namočene ter ožete žemlje, malo popra, dišave in potrebno sol. Vse to dobro zmešaj, naredi zrezke, povaljaj jih v drobtinah in speci na vroči masti v pečici ter daj k prikuhi ali s solato na mizo.

391. **Hlebčki iz svinjine.** Zmešaj v lončku 3 jajca, 6 žlic kisle smetane, 3 žlice drobno zrezane gnjati in 3 žlice drobtin; potem daj v jajčno ponev v vsako globočino malo masti, in ko je ta vroča, 1 žlico zmesi ter peci na štedilniku najprej po eni strani, potem pa obrni hlebčke z dvema žlicama ter jih speci še po drugi strani. Daj jih k mesu ali kaki prikuhi.

Ali pa namaži pločevino z mastjo, namaži po njej zmes za prst nadebelo ter speci v pečici; pečeno razreži na poševne kocke.

392. **Hlebčki iz pečenke.** Pripravi jih kakor prejšnje, le namesto svinjine vzemi ostanke pečenke ali kake perutnine, dodaj limonove lupinice, malo popra in pa v presnem maslu ocvrte čebule in peteršilja; pečenka naj bo drobno zrezana.

393. **Sirovi polmesci.** Deni na desko 15 *dkg* moke, 15 *dkg* presnega masla in 15 *dkg* dobro odtečenega, zribanega sira in za nožev vrh soli. Vse to dobro pogneti. Nato pa razvaljaj za pol prsta nadebelo. Izkroži s krapovim obodcem polmesce, zloži jih na pločevino, pomaži z raztepenim jajcem ter speci. Pečene daj k mesu na mizo.

Ali pa testo razvaljaj kakor poprej in razreži z raznimi majhnimi modelčki v zvezdice, srčke, kolesčke i. dr. Zloži na pločevino, pomaži z jajcem ter speci. Pečeno daj k divjačini na mizo.

Za postne dni.

394. **Ragú - zvitki.** Naredi precej gost postni ragú (str. 31), primešaj mu 1 jajce ter s tem namaži jajčne krpice (glej str. 34). Zavij jih lepo skupaj, zreži na štiri prste dolge kosčke, v moki, jajcu in drobtinah povaljaj, ocvri in daj na prikuhi ali zraven nje na mizo.

395. **Lečnat piré.** Lečo izberi, operi in v vodi napol skuhaj, potem to vodo odlij, zalij z drugim kropom, daj zraven zrezane zelenjave, t. j. peteršilja, zélene, korenja in čebule, malo osoli in kuhaj do mehkega; potem zelenjavo vun vzemi, lečo odcedi in skoz sito pretlači. Ako imaš $^3/_4$ *l* leče, zreži eno žemljo na drobne kocke, razgrej masti (postni dan masla), deni vanjo drobno zrezanega peteršilja in žemeljnih kock ter jih ocvri ali prepraži. Nato prideni lečnati sok, zalij na mesni dan z govejo juho, postni dan pa z lečnato, da se nekoliko pokuha, deni zraven tudi malo kisle smetane in praži še četrt ure.

Biti mora gost kakor krompirjev piré. Prideva se praženim jedem ali h govedini.

396. **Grahov piré.** Naredi se kot lečnat; daje se tudi k praženim jedem ali h govedini.

397. **Fižolov piré.** Skuhaj belega fižola, kakor zgoraj leče, ter ga naredi kakor iz leče.

398. **Angleško testo.** Deni na desko 14 *dkg* lepe moke, zreži v sredo 7 *dkg* presnega masla, osoli po potrebi, daj v sredo 1 jajce, 1 rumenjak, žlico kisle smetane, nekoliko kapelj limonovega soka, drugo pa vina in naredi mehko, kakor vlečeno testo, z nožem ga pogneti in dobro udelaj, potresi z moko ter še z roko pogneti, da je prav gladko, potresi desko in testo malo z moko, pokrij in pusti, da počiva pol ure.

399. **Makaroni.** Angleško testo razgneti kot štruco in zreži na enakomerne kosčke, debele kot oreh; potem razgneti vse kosčke po vrsti, drugega za drugim, v prst debele klobase. Skuhaj jih v vrelem slanem kropu, kuhane odcedi, deni v kozico, potrosi z drobtinami ali še bolje s parmezanom, zabeli s scvrtim presnim maslom ter daj postni dan okrog postne obare na mizo. Mesni dan jih daš lehko tudi okrog mesa; takrat jih pa potresi s prav drobno zrezanim suhim kuhanim mesom. Namesto teh so tudi prav dobre enako pripravljene ilirsko-bistriške pekatete, ki se dobe v vsaki špecerijski trgovini.

Deseti oddelek.

Obare (ajmohti).

400. **Parjena raca z ohrovtom.** Deni v primerno, dobro pološčeno kozico drobno zrezane prekajene slanine, žlico drobno zrezane čebule in pol na kolesčke zrezane žemlje. Ko čebula in žemlje malo zrumene, položi nanje nasoljeno ter znotraj z majeronom podrgnjeno bolj staro raco, prilij še malo juhe, par žlic vina ali kisa ter kozico dobro pokrij. Pari raco počasi poldrugo do dve uri ter jo medtem enkrat obrni. Ko je že precej mehka, prideni k raci čez pol prerezanih, majhnih in trdih ohrovtovih glavic. Ali pa daj ohrovtove glavice parit posebej v kozico, vlij nanje sok od race pa pokrito počasi pari, da so mehke. Nato raco zreži, zloži na krožnik, polij s sokom ter naloži okrog ohrovtovih glavic.

401. **Parjena raca z vinom.** Deni v kozico par žlic presnega masla in par kolesčkov žemlje. Na to položi nasoljeno, z dišavami in majeronom podrgnjeno ter s slanino povito raco, vlij nanjo 1/4 *l* belega vina in dobro pokrij. Pari jo počasi, da bo mehka; medtem jo enkrat obrni. Nato odlij mast v drugo kozico, zrumeni v njej žlico moke, to zalij z juho ter deni k raci. Potem raco zreži, zloži na krožnik, polij s sokom pa jo daj s kuhanim ter s presnim maslom in drobtinami zabeljenimi pekatetami na mizo.

402. **Domače race kot divje.** Mesnato domačo staro raco osnaži, podrgni jo znotraj s stlačeno sardelo in soljo, odzunaj pa jo podrgni s stolčenimi brinjevimi jagodami kakor tudi s soljo. Pusti jo tako ležati kaka dva dni na hladnem kraju. Naredi praženje, to je, razpusti v kozici malo masti, deni nekoliko korenja, zélene, peteršilja, čebule, malo celega popra, 2 klinčka, 1 lorberjev list, nekoliko limonove lupinice, malo kisa, rdečega vina in vode. Pari v tem raco, da postane mehka. Potem razgrej masti, deni vanjo malo sladkorja, da zrumeni, prideni žlico moke in 2 žlici drobtin od rženega kruha. Počakaj, da postane lepo rumeno, zalij s sokom, v katerem si poprej parila raco, in prideni vse nazaj k raci. Sedaj pridaj tudi kri, katero si v majhno množino kisa prestregla. Vse to precedi in polij čez razrezano raco.

403. **Piščanci v obari.** (Navadni način.) Razreži dva piščanca na kosčke in ju posoli. V kozici zrumeni malo čebule. Nato polagaj vanjo piščanca, kos za kosom; nekoliko prepražene potrosi malo z moko. Potem prilij malo juhe, prideni limonove lupinice, korenje, peteršilj, vršiček majerona, malo dišave in soli. Nazadnje še prilij malo kisa z limonovim sokom, a ne pusti več vreti. Ko so piščeta mehka, je gotovo.

404. **Mlade kokoške, jarčice, kopunčki ali race belo pražene.** Deni v kozico malo masti in v to rezinice, narezane iz prekajene slanine. Potem prideni peteršilja, zélene, korenja, malo čebule, zrnce dišave, 1 dišeč klinček in malo limonove lupinice. Osnaženo jarčico ali pa 1 ali 2 s slanino pretaknjena in osoljena piščanca (kadar soliš, vselej s soljo stlači peresce majerona in znotraj žival po sredi zgoraj podrgni, pri raci pa s soljo in majeronom stlači tudi 4 zrnca kumne, pa s tem raco znotraj podrgni), položi v kozico, kani nanju malo juhe, pokrij in pri ognju počasi praži, da bo kroginkrog enako opraženo, ter ju včasi obrni, da bosta bledorumena. Potem

ju vzemi vun, odlij mast, naredi prežganje na njej, zelenjavo pa zalij z juho, da prevre, potem jo na prežganju precedi. Kadar zavre, deni piščanca noter; ko še malo prevre, ju vzemi vun, zreži ter povrsti na krožnik zloži, vlij polivko čez in daj na mizo. Lehko priliješ polivki par žlic kisle smetane ter pustiš vse skupaj prevreti.

405. **Kokoš v obari.** Staro kokoš razreži na kosčke ter jo pari pokrito v vroči masti, da bo mehka. Vse drugo napravi kakor pri piščancih.

406. **Piščanci v obari na drug način.** Lepo osnažena piščanca zreži na 6 kosčkov, povaljaj vsakega posebej v moki, daj povrsti kosček zraven kosčka v kozico, pokropi z razgretim presnim maslom, potresi kozico, da steče maslo k dnu, pokrij ter pri ognju praži. Ko se meso že malo speni, ga obrni, potem zalij z juho, da se lepo skuha. Pri kuhi dodaj zraven vršičke stolčenega majerona s soljo, malo limonove lupinice in potem še nekoliko soli. Ko je dovolj mehko, naloži v zato namenjeno skledo, okisaj malo z limono in postrezi z njim.

407. **Jarčica (poulard) s kislo smetano.** Debelo jarčico nasoli, zavij v zrezke slanine in jo dobro s sukancem poveži. V kozo pa deni peteršilja, korenja, zélene, tudi kakšne odpadke od govejega ali telečjega mesa, nekoliko vina, malo limonove lupinice in soka, pokrij jo in pari, da bo mehka; ostati pa mora jarčica bela. Posebej pa v kozico deni nekoliko presnega masla in žličico moke; pusti, da se speni, prilij zraven juhe kakor tudi precejeni sok izpod jarčice, nazadnje pa toliko kisle smetane, da bo polivka bela. Zreži jarčico, deni jo v polivko in jo pusti v njej, dokler je ne potrebuješ.

408. **Kokoš v brodeti.** Deni v kozico par žlic olja, česna, zelenega peteršilja, klinčkov, cele dišave, popra, limone, timeza, lorberjev listič, in sicer vsake stvari le v mali množini. Na to položi na kosčke zrezano staro kokoš, posoli jo ter dobro pokrito praži približno eno do poldrugo uro, da se zmehča. Potem daj vse skupaj z zabeljenimi pekatetami na mizo.

409. **Star petelin ali kokoš v črni polivki.** Zakolji petelina in kri prestrezi v kis; osnaži ga, prereži čez pol ter deni v dobro pološčen lonec, prideni mu pol korenja, čez pol prerezano čebulo, lorberjev listič, par klinčkov in dišave, celega popra in toliko vina, vode in kisa, da stoji čez petelina. Vsakega bodi enako. Dobro pokrij in pusti počasi vreti, približno dve uri. Medtem pa daj v drugo kozico 2 žlici presnega masla, spenjenemu prideni malo

čebule; ko je rumena, 2 žlici moke in kosček sladkorja. To zalivaj s sokom od petelina, prideni tudi kis s krvjo. Ko prav dobro prevre, razreži petelina ter sok nanj precedi. Lehko prideneš tudi nekoliko limonovega soka.

410. **Pišče v papriki.** Dva osnažena piščanca zreži na kosčke, ju malo posoli, drobno zreži ali stolci malo paprike (nezrela je zelena, zrela pa rdeča), z njo potresi piščanca, deni na nju 4 žlice vina in ravnotoliko vode ali juhe pa pokrita pari. Ko sta mehka, zrumeni na presnem maslu žlico drobtin, jih dodaj zraven, ponev preplakni z malo juhe, vlij v kozico in pusti, da še nekoliko prevre. Tako daj piščanca s polivko na mizo. Ako ti pa ugaja, lehko prideneš nazadnje še žlico kisle smetane.

411. **Pišče s papriko na drug način.** Razreži 2 majhna piščanca vsakega na 4 kose, malo ju posoli in deni na stran. V primerni kozici postavi na ogenj 2 žlici masti, bledo zrumeni v njej 1/2 žlice dobro zrezane čebule, na to prideni nasoljena piščanca, malo paprike in kosček limonove lupine, pokrij ter pusti, da se tako malo popeče. Ko sta piščanca že nekoliko porumenela, potrosi v kozico zraven piščancev žlico moke, malo pomešaj, prilij par žlic kisle smetane in zajemalko juhe. Pusti, da vre vse skupaj še nekaj minut in nato postrezi. Lehko daš pražen riž, močnate vložke, žemeljne cmoke itd. zraven na mizo.

412. **Piščančeva rižota.** Zreži 2 osnažena majhna piščanca na lepe kosčke; razgrej 7 *dkg* presnega masla in nekoliko mozga, deni vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, nato zrezana piščanca, ter ju praži v tem četrt ure. Nato prideni 10 pesti zbranega in v vodi opranega riža, še malo prepraži riž, potem pa z govejo juho zalij, da pride dobro čez; če je treba, malo posoli, premešaj in praži pičle pol ure. Ko se riž zgosti in zmehča, ga potresi s parmezanom, rahlo premešaj, piščanca daj na krožnik, pa riž naloži okrog in postrezi.

413. **Rizi-bizi.** Naredi vse tako kakor zgoraj, samo kadar daš piščance pražit, prideni še 2 pesti drobnega, mladega, izbranega in opranega graha in s piščanci vred praži, potem prideni še riž in ga praži kakor rižoto.

414. **Stara kokoš z rižem.** Razreži osnaženo staro kokoš na kosčke, kakršne hočeš, deni jih v lonec ter nalij nanje toliko vode, da stoji čez meso. Ko zavre, prideni kosček korenja, peteršilja, zélene in žlico soli. Dobro pokrij ter pusti počasi vreti približno dve uri. Ko je meso že

precej mehko, prideni 1/4 *l* riža, ki naj počasi vre; ko se riž zmehča, prideni še malo žafrana ter daj vse skupaj v skledo in na mizo.

415. **Parjene telečje prsi.** 1 1/2 *kg* telečjih prsi potrosi s soljo in poprom ter prav dobro podrgni. Medtem pa deni v podolgasto ponev 2 žlici presnega masla ali masti, nekaj na kolesčke narezanega korenja, pest čebule in peteršilja. Na to položi meso ter ga počasi pari, približno pol ure, vmes ga enkrat obrni, da po obeh straneh lepo porumeni. Potem deni meso v drugo ponev ali kozico, na zelenjavo pa potrosi žlico moke, premešaj ter prilij malo vina in juhe; prideni še vršiček majerona in limonove lupine. Ko dobro prevre, precedi polivko na meso ter pusti, da še malo vkup prevre. Nato razreži prsi na kosčke, zloži na krožnik in polij s polivko. Okrog pa deni cvetke karfijole, zabeljene s presnim maslom, in kupčke praženega riža.

416. **Telečje zarebrnice.** Kakim 7 telečjim zarebrnicam odreži kosti pri hrbtu, tudi rebra malo prisekaj, da so krajša, potem zarebrnice lepo zreži, vsako posebej v moki povaljaj; deni jih v kozico, pomazano s presnim maslom, redno eno poleg druge, polij jih z razgretim presnim maslom, da se pri ognju na obe strani lepo spenijo. Nato jih zalij z juho, zraven deni vršiček s soljo stlačenega majerona in radi vonja tudi malo limonove lupinice. Ko se skuhajo, jih deni na krožnik. Preden jih daš na mizo, jih lehko tudi z limonovim sokom okisaš.

417. **Telečje zarebrnice v sardelni polivki.** Nareži, potolci, nasoli, povaljaj v moki ter lepo rumeno v masti speci kakih 10 telečjih zarebrnic. Pečene vzemi iz masti ter deni v ostalo mast žlico drobno zrezane čebule, 1/2 žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja, 1 žlico sardelnega masla in 2 žlici moke. Ko se vse to malo prepraži, zalij z juho, deni noter zarebrnice, da še malo prevro. Potem jih zloži na krožnik ali v skledo, vlij polivko čez in daj na mizo. Zraven daš lehko polento ali kaj drugega primernega.

418. **Telečje zarebrnice s smetano.** 1 1/2 *kg* telečjih zarebrnic razreži na posamezne kose tako, da je pri vsakem kosu eno rebro. Potolci jih, potrosi s soljo in moko ter lepo rumeno v masti speci. Pečenim odlij nekaj masti ter prideni par žlic kisle smetane, kosček limonove lupinice, za nožev vrh paprike in par žlic juhe. Ko dobro prevre, zloži zarebrnice na krožnik ter vlij polivko čez. Zraven daš lehko pekatete ali kako polento.

419. **Telečje zarebrnice z limonovo polivko.** Zarebrnice pripravi kakor štev. 416. Speci jih s presnim maslom. Na pečene vlij malo juhe; ko prevre, prideni sok ene limone ter daj s pečenim krompirjem na mizo.

420. **Pretikano telečje stegno.** Od telečjega stegna odstrani maščobo. Potem naredi več lukenj; v te natlači mozga, kateremu si primešala dobro stlačenih sardel, in nasoli. Deni v kozico na rezine zrezane čebule, korenja, nekoliko limonovih lupinic in soka, dobro 1/2 *l* vina in toliko vode, potem pa stegno in ga pari. Ko je mehko, ga deni v drugo posodo in precedi čez sok. Nato prideni še zraven žlico kaper in kisle smetane; v tem naj se stegno še nekoliko pokuha. Nato ga razreži, polij s polivko in daj na mizo.

Drug način: Pretaknjeno, nasoljeno telečje stegno praži s presnim maslom, z malo juhe in kisom, prideni še nekoliko timeza, popra, ingverja in 2 klinčka.

Ko je mehko, žvrkljaj 1 žlico moke s 1/4 *l* kisle smetane, polij čez stegno in pusti, da se še nekaj časa v tem pokuha.

421. **Cesarske zarebrnice.** Kakih 7 telečjih zarebrnic potolci, osoli, povaljaj v moki in speci v presnem maslu lepo rumeno. Nato prideni par žlic smetane, malo juhe in na fine rezance zrezanih limonovih olupkov. Ko prevre, prideni še malo limonovega soka, zloži zarebrnice na zato odločen krožnik in vlij polivko čez. Ob robu krožnika naloži kupčke kaper in maslene paštetke ali rožičke.

422. **Pretaknjene telečje zarebrnice.** Pripravi 7 telečjih zarebrnic. Iste malo potolci, postrži meso od kosti ter kosti malo prisekaj. Potem jih gosto pretakni s prekajeno slanino in gnjatjo ter posoli in popraj. Medtem pa deni v prostorno plitvo kozico žlico masti in 2 žlici presnega masla. Ko se speni, položi vanj zarebrnice ter pokrite pari kakih sedem minut, potem jih obrni in pari še nekaj minut. Nato vzemi zarebrnice vun, v ponev pa deni žlico moke, malo premešaj ter prilij nekaj juhe. Deni zarebrnice nazaj pa pusti, da še malo zavro. Zdaj zloži zarebrnice na krožnik, polij s polivko, okrog pa deni kupčke krompirja in zelenega fižola, oboje zabeljeno s prekajeno slanino.

423. **Telečje srce v obari.** Skuhaj 3 dobro oprana telečja srca v slani vodi, prideni juhne zelenjave in dišave ter pusti, da se skuha. Kuhane razreži na tanke rezančke, medtem pa daj v kozico žlico masti, žlico drobno sese-

kane prekajene slanine in 2 žlici drobno zrezane čebule. Ko čebula zrumeni, prideni še žlico drobno zrezanega peteršilja in 2 žlici moke. Ko moka zarumeni, dodaj srca ter prilij malo kisa in malo juhe od src. Prideni tudi vršiček timeza, lorberjev listič in kosček limone. Pusti še nekaj časa vreti in daj s smetanovo ali laško polento na mizo.

424. **Parjeno telečje srce.** Prereži čez pol 3 telečja srca, jih operi, pretakni gosto s slanino ter potrosi s soljo in poprom. Medtem pa deni v kozico 2 žlici masti, na kolesčke zrezanega korenja, zélene, čebule, peteršilja, vršiček timeza in lorberjev listič. Na to položi srca, prilij malo juhe in vina ali kisa ter dobro pokrita pari približno eno uro. Potem potrosi malo moke, prilij par žlic smetane in juhe pa pusti še nekaj časa, da skupaj vre. Zdaj srca razreži na kosčke, zloži na krožnik, precedi nanje polivko in deni na mizo. Zraven daj krompirjeve ali žemeljne cmoke.

425. **Pečena telečja srca.** 3 pretaknjena in nasoljena telečja srca potresi s stolčenimi dišavami in limonovimi lupinami ter jih speci naglo in lepo rumeno kot pečenko. Nato jih malo z moko potrosi; ko ta porumeni, prideni 4 žlice kisle smetane in malo juhe. Ko prevre, daj jih s polivko na mizo.

426. **Telečja obara.** Zreži $1\frac{1}{2}$ *kg* telečjih prsi ali vratu na kosčke; v primerno kozico pa daj 2 žlici masti ter v razbeljeni zrumeni malo drobno zrezane čebule. Na to deni meso, pokrij ga ter praži. Ko je meso že nekoliko porumenelo, potrosi ga z žlico moke, malo premešaj ter zalij z juho. Prideni še kosček korenja, peteršilja, limonove lupine, vršiček majerona, malo zribanega muškatovega oreščka in par žlic kisa ali rumenega vina. Pusti vreti, dokler se meso ne zmehča, in nato daj na mizo. Zraven daš lehko s presnim maslom zabeljene pekatete.

Telečja obara na drug način. $1\frac{1}{2}$ *kg* telečjih prsi preplakni v mrzli vodi in jih daj prevret v juho h govejemu mesu. Medtem razgrej presnega masla, deni vanj žlico moke, po potrebi malo ali veliko, zmešaj in na ognju lepo speni ter zalij z govejo juho, da zavre. Vzemi prsi iz juhe, v kateri so prevrele, zreži jih na majhne kosčke in deni v polivko, da se v njej dodobra skuhajo. Pri kuhi deni vmes vršiček s soljo stlačenega majerona in limonove lupine. Ko je dobro kuhano, daj na mizo.

Lehko tudi kisaš z limonovim sokom, a kisanega več ne kuhaj.

427. **Telečja obara z zelenim grahom.** Deni v primerno kozico 2 žlici presnega masla. Ko se speni, prideni drobno zrezanega peteršilja in $1\frac{1}{2}$ *kg* na kosčke zrezanega telečjega mesa od prsi ali vratu in malo soli. Ko je meso že precej prepraženo, ga potrosi z žlico moke ter zalij; ko se ista pri mesu speni, zalij z govejo ali rumeno juho in prideni še 1 *l* že prej v presnem maslu praženega zelenega graha. Rahlo premešaj, pusti še nekaj časa skupaj, da vre, pa daj s praženim rižem na mizo.

Ali pa napravi obaro kakor prej ter deni namesto graha nekaj na listke zrezanih, s presnim maslom in peteršiljem spraženih gob.

428. **Telečji rizi-bizi.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla ali masti in malo drobno zrezane čebule. Ko zrumeni, prideni $1\frac{1}{4}$ *kg* telečjega, na kocke zrezanega mesa ter pokritega pari četrt ure. Nato dodaj k mesu $\frac{1}{2}$ *l* svežega, mladega, zelenega graha, pari še četrt ure, potem prideni še pičlo $\frac{1}{4}$ *l* riža, dobro premešaj, prilij $\frac{3}{4}$ *l* juhe, pusti še pol ure in nato postrezi.

429. **Srbski golaž z rižem.** Deni v kozico 2 žlici masti, in ko se segreje, 2 žlici drobno zrezane čebule; ko je ista rumena, dodaj $1\frac{1}{2}$ *kg* na kocke zrezanega telečjega mesa od pleč ali prsi, potrosi ga s papriko in soljo, potem pokrij, da se tako nekaj časa pari. Na že malo rumenkasto meso potrosi žlico moke, malo premešaj in prideni $\frac{1}{8}$ *l* kisle smetane, limonove lupinice in par žlic juhe. Ko še malo prevre, odlij polivko z mesa v drugo kozico ter postavi na stran. Na meso pa daj $\frac{1}{4}$ *l* riža, dobro ga premešaj, prilij približno $\frac{3}{4}$ *l* juhe, še malo posoli, zmešaj in pusti počasi vreti še pol ure, potem pa primešaj žlico zribanega parmezana. Zdaj natlači riž v lep, primeren model ter ga potem zvrni na krožnik; polivko, ki si jo odlila od mesa, deni v zato namenjeno skledico ter daj zraven riža na mizo.

430. **Telečje ledvice v obari.** Trem ali štirim telečjim ledvicam odstrani maščobo ter jih razreži na tanke listke. Potem deni v kozico malo masti, žlico moke in žlico drobno zrezane čebule. Ko je ista rumena, prideni ledvice, prilij malo juhe ter pusti par minut vreti, potem dodaj še malo popra, soli in kisa ter daj na mizo s praženim krompirjem.

431. **Judovska pečenka.** Sesekaj ali zmelji $\frac{1}{4}$ *kg* telečjega mesa (kožice in žile odstrani), kosček prekajene slanine, 1 obrībano, v vodi namočeno in ožeto žemljo, prideni tudi malo popra, soli, ocvrte čebule, peteršilja,

malo limonove lupine in 1 jajce. Vse to prav dobro zmešaj ter napravi podolgasto klobaso. Povaljaj jo v moki ter peci v vroči masti pol do tričetrt ure. Med pečenjem jo pridno polivaj z mastjo, v kateri se peče. Potem odlij nekaj masti, v ostalo pa potrosi 1/2 žlice moke ter prilij par žlic smetane in juhe. Ko še malo prevre, jo razreži, zloži na krožnik in polij s polivko.

432. **Telečje noge v obari.** Skuhaj 2 ali 3 lepo osnažene telečje noge s kožo (take morajo biti) v slanem kropu. Ko so mehke, razgrej presnega masla, deni vanj po potrebi več ali manj moke in pri ognju lepo speni, zalij z govejo juho, da lepo prevre, vzemi noge vun, razreži vsako na štiri kosčke (veliko kost že poprej odstrani) in jih deni v polivko. Radi prijetnega vonja dodaj vršiček s soljo stlačenega majerona in malo limonove lupinice. Ko se še malo pokuha, daj na mizo.

Lehko tudi malo okisaš z limonovim sokom, a potem naj več ne vre.

433. **Telečja glava v obari.** Skuhaj lepo osnaženo telečjo glavo v slanem kropu, potem jo zreži na lepe kosčke in deni v ravnotako polivko, kakor telečjo nogo (štev. 432), skuhaj in postrezi.

434. **Priželjci v obari.** Dva lepa telečja priželjca malo prekuhaj v slani vodi, potem ju zreži na kosčke, napravi polivko kakor za telečjo nogo (štev. 432), deni priželjca noter, da se še malo pokuhata, pa daj na mizo.

435. **Priželjci praženi.** Deni 3 ali 4 priželjce za nekokoliko časa v mrzlo vodo, da kri iz njih potegne, malo jih prekuhaj v slanem kropu in jih potem pretakni s slanino. Deni v kozo malo slanine in priželjce, nasoli jih, malo potresi z dišavami in limonovimi lupinicami pa z razgretim maslom polij, pokrij in pri ognju počasi praži; večkrat obrni, da kroginkrog lepo zarumene. Nato vzemi slanino in priželjce vun, deni v kozico malo moke, naredi lepo rumeno prežganje ter ga zalij z juho. Ko zavre, deni priželjce nazaj, da se še malo pokuhajo, pa daj vse vkup na mizo, toda v skledi.

Zraven lehko daš smetanovo ali laško polento.

436. **Telečja glava s smetanovo polivko.** Skuhaj mehko pol telečje glave s kožo v slani vodi. Kuhani odstrani kosti, jo zreži na kosčke ter zloži lepo v skledo, v kateri misliš dati na mizo; prilij malo juhe in postavi na gorko. Posebej v kozico pa daj 2 žlici presnega masla ter spenjenemu prideni malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja. Ko se nekoliko prepraži, prideni še žlico sar-

delnega masla, kake 4 žlice kisle smetane, nekaj goveje juhe in, če treba, soli. Ko dobro prevre, vlij polivko na meso ter daj s krompirjevim piréjem ali s pečenim krompirjem na mizo.

437. **Telečja pljuča.** Lepa telečja pljuča skuhaj v kropu ter jih zreži na drobne rezance. Razgrej masla ali kake druge dobre masti, deni vanjo drobno zrezanega peteršilja, čebule in malo moke. Ko nekoliko zarumeni, zalij z juho, deni noter pljuča, premešaj, da se še malo pokuha, in potem deni v skledo. Radi vonja dodaj dišave in limonovih lupin. Ako hočeš, jih lehko kisaš z vinom ali kisom. Dobro se podajo zraven zakrknjena jajca; za vsako osebo deni vrh pljuč eno, kadar daš na mizo. Enako se pripravijo goveja pljuča.

438. **Telečji vampi.** Osnaži, t. j. popari in z nožem lepo ostrži telečji vampek, dobro ga operi in mehko skuhaj v kropu, potem razreži na drobne rezance. Razgrej masti, deni vanjo drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule (prav dobro se tu vmes poda pol stročka zrezanega česna) pa malo moke ter zalij z govejo juho. Ko prevre, deni noter vampe, popra in limonove lupine pa še malo kuhaj ter daj na mizo. Če ti ugaja, jih okisaj; sicer jih pusti sladke, samo soliti jih moraš malo.

439. **Vampi s slanino.** Zreži na lešnik debele kocke 1 1/4 *kg* debelih govejih že prej osnaženih in kuhanih vampov, preplakni jih še v mlačni vodi, potem zreži žemljo na bolj drobne kocke, razgrej 14 *dkg* slanine ali zaseka, deni vanj drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja. V to deni zrezano žemljo, lepo jo zrumeni, potem dodaj še vampe, malo jih obrni pa zalij z juho, pokrij in praži pol ure. Zaliti ne smeš preveč, ker morajo ostati gosti.

440. **Telečji rajželjc v obari.** Dobro osnažen rajželjc mehko skuhaj ter ohlajenega razreži na rezančke. Deni v kozico žlico masti in žlico presnega masla, spenjenemu prideni žlico moke in, ko ista zrumeni, rajželjc, malo belega vina in juhe. Ko se dobro pokuha, dodaj še malo limonovega soka, muškatovega oreščka in, če treba, soli.

441. **Vampi po gosposkem načinu.** 1 *kg* debelih govejih vampov dobro operi in mehko skuhaj ter kuhane zreži na tanke rezance. Deni v kozico 3 žlice masti (dobro je zraven tudi malo prekajene slanine), in ko je vroča, pol žlice drobno zrezane čebule. Ko je ta rumena, prideni žlico drobno zrezanega peteršilja, žlico moke in 2 obribani, v vodi namočeni, ožeti žemlji. Vse prav dobro zmešaj

prilij malo juhe in par žlic vina. Nato prideni vampe, malo limonovih lupin, timeza, popra, muškatovega oreščka in potrebno sol. Prav dobro premešaj ter pusti, da se pokuha. Kadar daš na mizo, potrosiš lehko s parmezanom.

442. **Frigana jetra.** Namakaj 1/2 *kg* jeter v svežem mleku eno uro; potem jih deni na desko, potegni kožice z njih in jih zreži na tanke liste. Nato zrumeni v masti drobno zrezane čebule, deni vanjo jetra, posoli jih in naglo obračaj na hudem ognju. Ko začno malo rumeneti, vlij nanje malo juhe, da prevro, ter okisaj in popraj. Ko zavro, jih daj urno na mizo.

443. **Pražena jetra.** Vzemi telečjih jeter kolikor jih potrebuješ, namakaj jih v mleku eno uro, potem potegni kože z njih ter jih pretakni z drobno narezano slanino. Deni v kozico malo masti, malo na rezinice zrezane slanine, osnaženega peteršilja, zélene, korenja in čebule. Vse to malo pri ognju prepraži, potem deni noter jetra, potrosi jih malo s stolčenimi dišavami in limonovo lupino, posoli in pokrij ter praži, dokler ne zrumeni slanina, s katero si jetra pretaknila. Potem vzemi jetra vun, odlij mast ter naredi na njej prežganje, zelenjavo pa zalij z govejo juho, da dobro prevre in potem jo precedi na prežganje. Ko prežganje zavre, deni vanj jetra, da se še malo pokuhajo in jih daj s polivko na mizo. Zraven se dá polenta. Lehko jih malo kisaš z limonovim sokom.

444. **Pražena jetra s smetano.** Namakaj 3/4 *kg* telečjih jeter par ur v mleku. Potem potegni kožo in žile z njih ter jih pretakni s prekajeno slanino. Deni v primerno kozico žlico masti, žlico presnega masla, malo na kolesčke zrezanega korenja, peteršilja, 1/2 čebule in 1/2 žemlje, tudi na kolesčke zrezane. Na to položi jetra, ter jih večkrat obrni, da se hitro od vseh strani speko. Ko je čebula in zelenjava že malo rumenkasta, prideni 1/4 *l* kisle smetane, malo juhe, 1 lorberjev listič, limonove lupine, vršiček majerona, malo popra in soli ter pusti pokrito, da še malo prevre. Nato vzemi jetra vun, zreži jih na kosčke, zloži na krožnik, v polivko pa deni še malo kisa ali vina ali limonovega soka ter jo precedi na jetra. (Ne kuhaj jeter predolgo, da ne postanejo trda; v četrt ure so lehko gotova.) Poleg njih daj na mizo krompirjeve cmoke ali pečen krompir.

445. **Jetra od divjačine.** Deni v plitvo ponev prekajene slanine in čebule; ko čebula zrumeni, prideni na liste zrezana jetra od srne, jelena ali kake druge divjačine. Dobro prepražena potrosi z moko, zalij z juho ter dodaj

malo česna, timeza, popra, soli, kisa, smetane in limonove lupinice. Ko še malo zavro, jih daj s pekatetami na mizo.

446. **Zabeljeno pišče.** Zreži na kakršnekoli kosčke lepo osnaženo pišče, deni ga v lonec ali kozico, dodaj malo peteršilja, zélene, še manj korenja, malo čebule, peresce majerona, cele dišave in limonove lupinice. Nato prilij malo juhe (če nimaš juhe, opraviš tudi z vodo, a bo slabejše), okisaj s kisom, posoli in pokrito kuhaj. Kuhano poberi in redno zloži kosčke na krožnik, precedi juho nanje, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem, drobno zrezanim česnom in drobtinami ter zabeli s presnim maslom. Ali razgrej presno maslo, deni vanj malo drobtin in zelenega peteršilja, dobro premešaj, potresi s tem pišče in deni v skledo, potem na mizo.

447. **Zabeljeni golobje.** Lepo osnažene golobe zreži na kosčke, kakršnekoli hočeš, skuhaj in zabeli kot zgoraj piščance ter jih daj za obaro na mizo.

448. **Zabeljena teletina.** Zreži telečje prsi ali zarebrnice na lepe kosčke ter skuhaj in zabeli kakor pišče.

449. **Kako naj se pekatete kuhajo.** Deni pekatete vedno v vrelo slano vodo ter jih pusti, da vro 20—25 minut; potem jih stresi na rešeto in polij z mrzlo vodo. Ko voda odteče, jih stresi v pripravljeno kozico z zabelo ali v kako polivko ali h kaki jedi, kakor in kjer jih rabiš.

Dobe se v prodajalnah v raznih oblikah. Kot priloga k mesnim jedilom pristojajo bolj debele, bolj fine pa za močnata jedila; še posebno pripravna za močnata jedila so kratke in precej tanke katerekoli oblike

450. **Pekatete kot priloga.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla ali masti, v kateri zrumeni 2 pesti drobtin ali 2 žlici zdroba. Stresi vanj $^1/_2$ *kg* kuhanih in odcejenih pekatet ter jih še malo prepraži, da so dovolj gorke. Lehko potrosiš na gotove pekatete pest naribanega parmezana. (K pekatetam z zdrobom prilij par žlic juhe ali vode.) Namesto drobtin ali zdroba lehko deneš v mast pest drobno zrezane svinjine; toda te ne praži v masti, temveč stresi takoj na svinjino pripravljene pekatete, jih še malo opraži in daj h kaki obari ali s solato.

451. **Gobe s pekatetami.** Osnaži in razreži gobe jurčke na tanke listke, popari jih z vrelo vodo ter zopet urno odcedi. Medtem deni v kozico 2 žlici presnega masla; ko se speni, dodaj žličico drobno zrezane šalotke; ko ta zrumeni, prideni ravnotoliko drobno sesekanega peteršilja in gobe, potrosi jih malo s soljo in poprom ter praži na vročem prostoru toliko časa, da se vsa mokrota, ki so jo

dale gobe, posuši. Zdaj potrosi na gobe žlico moke in takoj nato prideni par žlic smetane, še malo juhe ali vode in pekatete. Vse dobro zmešaj in postavi za par minut v vročo pečico, da se malo popeče. Potem deni na krožnik in daj k obedu.

452. **Jetra s pekatetami.** Razreži 1/2 *kg* telečjih jeter na tanke rezine ter jih postavi na stran. Zrumeni v kozici na 2 žlicah masti žlico drobno ali na tanke kolesčke zrezane čebule. Zdaj dodeni jetra ter jih urno malo popraži in osoli. Nato prideni še od dveh paradižnic pretlačeni sok in že kuhane kratke pekatete, rahlo premešaj ter pusti, da še malo prevre.

453. **Pekatete s smetano.** Deni v kozico 2 žlici presnega masla ter spenjenemu prideni malo drobno zrezanega peteršilja in žlico moke. Ko se tudi ta speni, prideni 1/4 *l* sveže smetane, malo soli in za nožev vrh fino stolčenega muškatovega cveta. Ko smetana malo prevre, stresi vanjo že poprej kuhane in odcejene pekatete. Vse skupaj naj še malo prevre, nato daj k obedu.

454. **Goveji rep s pekatetami.** Deni v kozico žlico masti, pol na kolesčke zrezane čebule, kosček korenja in lorberjev listič. Na to položi 2 *kg* posoljenega repa in 1/4 *kg* sirove prekajene svinjine, prilij malo juhe ter počasi pari dve do dve in pol ure. Potem prilij k repu 1/4 *l* precejenega paradižničnega soka ali 3 cele paradižnice in zajemalko juhe. Ko je vse skupaj še malo prevrelo, zreži rep in svinjino na kosčke, zloži jih na krožnik ter malo s sokom polij. Posebej v kozici imej že pripravljene pekatete, t. j. v slani vodi kuhane in odcejene. Precedi nanje ostali sok ter daj oboje k obedu. Za priboljšek lehko potrosiš na pekatete žlico naribanega parmezana.

455. **Govedina s pekatetami.** Deni v kozico 2 žlici masti in zrumeni v isti žlico drobno zrezane čebule; dodaj 1 1/2 *kg* na kosčke zrezanega govejega mesa, potrosi ga s soljo in papriko, vlij nanj malo juhe ali vode ter dobro pokrito pari eno do poldrugo uro. Ako se je morda medtem sok pri mesu posušil, prilij še malo juhe ali vode. Potem vlij na meso sok treh velikih, skoz sito pretlačenih paradižnic, ali toliko paradižnične omake, ki pa mora biti seveda brez sladkorja. Zdaj prideni še kuhanih kratkih pekatet, veliko ali malo, kolikor jih potrebuješ, in pusti, da še vse skupaj zavre. Nato deni na krožnik in k obedu.

456. **Teletina s pekatetami.** Ta se pripravi pravtako kakor govedina, samo da je treba telečje meso polovico

manj časa pariti kakor goveje. Pravtako lehko pripraviš tudi prašičje ali koštrunovo meso.

457. **Piščanci s pekatetami.** Razreži 2 osnažena piščanca na kosčke in malo posoli. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla, v istem zrumeni žličico drobno zrezane šalotke ali čebule, dodaj zrezana piščanca, potrosi ju malo s papriko ter pari, da sta malo rumenkasta. Nato prilij par žlic smetane; ko v isti meso malo prevre, prilij nekoliko juhe in dodaj že kuhane kratke pekatete. Ko še vse skupaj prevre, je gotovo.

Ali pa potrosi k piščancema žlico moke in prilij malo juhe. Ko prevre, prideni že pripravljene pekatete, in ko nanovo prevre, primešaj žličico Maggijeve dišave, pa ne pusti več vreti.

458. **Stara kokoš s pekatetami.** Pripravi jo kot piščance ali teletino s tem razločkom, da pariš kokoš dalj časa in ji medtem priliješ večkrat malo juhe ali vode.

459. **Pekatete s svinjino.** Deni na žlico vroče masti žlico moke in 2 žlici kuhane in drobno zrezane svinjine in par žlic smetane. Ko malo prevre, prilij par žlic juhe; ko nanovo zavre, stresi noter kuhane in odcejene pekatete ter vse rahlo zmešaj; ko prevre, daj k obedu.

460. **Kokošji golaž.** Zreži drobno 10 *dkg* prekajene slanine in eno čebulo ter precvri v kozici, da je čebula lepo rumena. Temu prideni na kosčke zrezano staro kokoš ali petelina, dodaj nekaj paprike, soli, kosček korenja in peteršilja, prilij zajemalko vode in pokrito pari, da se meso precej zmehča. Nato prideni na kosčke zrezanega sirovega krompirja ter zopet pokrito pari toliko časa, da bo tudi krompir mehak, medtem včasih premešaj. Zdaj zloži kosčke mesa na krožnik, okrog mesa pa daj krompir in postrezi.

461. **Koštrunove zarebrnice v smetanovi polivki.** Zreži 2 *kg* koštrunovih zarebrnic na posamezne kose; ako so majhne, razreži tako, da ima vsak kos 2 kosti. Eno odreži proč, druga pa naj ostane pri mesu; potem jih potolci in potrosi s soljo in poprom. Deni v kozico narezane prekajene slanine, korenja, peteršilja, zélene in malo timeza. Na to položi zarebrnice, prilij malo kisa in juhe ter pokrite pari. Ko se mokrota posuši, potrosi na zelenjavo malo moke, prideni nekoliko smetane in juhe pa pusti, da še malo zavre. Zdaj zloži zarebrnice na krožnik in precedi zraven polivko.

462. **Koštrun s sladko repo.** Kos koštrunovih prsi ali zarebrnic malo nasekaj, deni v primeren lonec, pa tako,

da ne plavajo, prideni malo peteršilja, zélene, korenja, čebule, vršiček šetraja, vršiček timeza, malo česna in na 1½ *kg* koštruna 10 zrn kumne, zalij z vodo, osoli in skuhaj do mehkega; repo pa olupi, zribaj ali zreži na zrezke in jo skuhaj v vrelem kropu. Potem naredi na masti bledo prežganje, kuhano repo čisto odcedi in jo v prežganje deni, malo premešaj, prilij juho od koštruna, koštruna pa vzemi vun, poberi kosti, le rebra naj v njem ostanejo, zreži ga na kosčke, deni v repo in tako naj se še malo pokuha. Na mizo se da skupaj v skledi za prikuho ali obaro.

463. **Parjen koštrun.** Preplakni v mrzli vodi koštrunovo stegno, malo ga posoli, potem zreži prav drobno za eno jajce slanine, peresce majerona, vršiček timeza, 4 zrnca kumne in zrno česna. Potem naredi s koničastim nožem v stegno luknje in nabaši v vsako luknjo malo tega, ter ga pari z navadnimi zelenjavami, ki se devajo v kvašo. Ko je meso dovolj mehko, potrosi na zelenjavo malo moke in zalij z juho ter pusti še malo vreti.

464. **Koštrunovo stegno v kvaši.** Vzemi lepo koštrunovo stegno, odreži kosti, preplakni ga v vodi, vlij nanj, če ga precej potrebuješ, narejeno vročo kvašo, če ne, pa mrzlo; tako si ga za dalje časa prihraniš. Kadar ga misliš pražiti, ga vzemi iz kvaše, malo nasoli, deni v kozico malo masti, na zrezke zrezane slanine, malo peteršilja, zélene, korenja, zrno dišave in 1 klinček; tudi koštrunove kosti smeš razsekati in zraven dati, toda spodaj, navrhu pa stegno. Poškropi ga malo s kvašo ter pokritega pari, da se zmehča in da lepo zarumeni kroginkrog. Potem vzemi meso vun, odlij mast v drugo kozo, zelenjavo in kosti pa zalij z dobro govejo juho. Ko prevre, naredi na odliti masti redko, lepo rumeno prežganje, precedi juho od zelenjave; ko zavré, deni stegno zopet noter, da se še v tem malo prepraži. Polivka mora biti precej rjava. Malo prej, preden daš na mizo, deni zraven 1 žlico kisle smetane; ko prevre, vzemi stegno vun, zreži ga, zloži povrsti na krožnik, polij polivko čez in daj kot obaro na mizo.

465. **Pršut v kvaši.** Ako imaš svežega neprekajenega pršuta, ga prekvasi kakor koštruna (štev. 464), tudi praži ga ravnotako ter ga daj s slično polivko na mizo za obaro.

466. **Koštrunovo stegno s paradižnicami.** Koštrunovemu stegnu odstrani kosti pa ga nadrgni s soljo in stolčenim česnom. Nato deni v primerno kozico 2 žlici masti,

malo korenja, peteršilja, zélene, timeza, celega popra in par paradižnic; ako nimaš svežih, deni omako. Vrh tega položi stegno, dobro ga pokrij in počasi praži dve do tri ure. Medtem ga enkrat obrni. Ko je dovolj mehko, ga vzemi vun, odlij nekoliko masti ter potrosi na zelenjavo žlico moke, dodaj par žlic smetane in juhe pa pusti, da dobro prevre. Potem meso zreži, precedi polivko nanj ter daj z zabeljenimi pekatetami na mizo.

467. **Koštrunov golaž.** Razreži $1^1/_2$ *kg* koštrunovega mesa od plečeta na kosčke. Medtem pa deni v vročo mast žlico drobno zrezane čebule. Ko je rumena, prideni meso, malo timeza, lorberjev listič, koreninico peteršilja, korenja, 2 zrni česna in za nožev vrh stolčene ali kosček cele paprike. Na to prilij juhe ali vode ter pusti pokrito, da se počasi praži. Ko se mokrota posuši in meso zmehča, ga potrosi z žlico moke, dobro premešaj, zalij z juho in malo okisaj ter pusti, da še malo prevre. Gotovega daj z žemeljnimi cmoki na mizo.

468. **Zabeljen koštrun.** V kozico deni žlico masti, v njej zrumeni žlico na kolesčke zrezane čebule ter prideni $1^1/_2$ *kg* na kosčke zrezanega koštrunovega mesa, listič lorberja, vršiček timeza, nekaj zrn celega popra, 3 zrna dišave in eno pest na rezance narezane zelenjave, namreč korenja, peteršilja, zélene, krompirja, kolerabe, in ako imaš, karfijolno steblo. Zalij z juho ter pusti, da pokrito počasi vre. Ko je dovolj mehko, prideni kisa in potrebno sol; ko prevre še enkrat, deni v skledo. Zreži drobno malo česna in zelenega peteršilja, zmešaj ga z drobtinami, potrosi na meso v skledi ter zabeli povrh z vročo mastjo ali maslom.

469. **Koštrun navadno kuhan.** 2 *kg* koštrunovega mesa od pleč razreži na kosčke ter ga popari. Nato ga deni v lonec ali kozico in prilij toliko vode, da stoji čez meso. Napol kuhanemu prideni na kocke zrezane, poparjene repe, malo na kocke zrezanega korenja, vršiček šetraja, par zrn česna in potrebno sol. Pusti vse skupaj toliko časa vreti, da se juha precej ukuha in da se vse zmehča. Potem stresi vse skupaj v skledo.

470. **Parjen koštrun s krompirjem.** Popari 2 *kg* koštrunovega stegna ali pleč, podrgni s soljo, stolčeno čebulo in poprom ter deni parit na vročo mast. Ko je meso krog-inkrog nekoliko zarumenelo, prilij malo juhe ali vode, prideni vršiček šetraja in par zrn kumne. Dobro pokrij in tako počasi pari. Ko je že precej mehko, prideni na precej velike kocke narezanega krompirja ter še toliko

časa pari, da bo tudi ta mehak. Potem vzemi meso vun, zreži ga na kosčke, zloži povrsti na krožnik, okrog pa naloži krompir. S soka poberi maščobo, sok pa precedi na pečenko ter daj na mizo s solato ali samo.

471. **Parjen koštrun z zelenjavami.** 2 *kg* koštrunovega stegna nasoli, pretakni s prekajeno slanino ter ga daj v kozico, v kateri si že prej pripravila 2 žlici masti, nekaj na kolesčke narezanega korenja, peteršilja, lorberjev listič, nekaj zrn celega popra, vršiček timeza, 2 zrni česna in kozarec vina ali kisa. Na to položi meso, prilij malo juhe ali vode, pokrij ter počasi pari dve do poltretjo uro. Medtem meso enkrat obrni. Ko je dovolj mehko, ga razreži, precedi polivko nanj (ako je pregosta in mastna, odlij mast proč in prilij juhe) ter daj na mizo s pečenim krompirjem.

472. **Parjen koštrun na drug način.** Od 2 *kg* koštrunovega stegna odstrani kosti, meso prereži in potolci s kladivom kolikor mogoče tanko, a strgati ga ne smeš. Nato sesekaj prav fino vršiček timeza, 2 zrni česna, šopek zelenega peteršilja in nekaj prekajene slanine; dodaj še malo soli in s tem nadrgni meso. Zavij ga trdo kakor štrukelj, položi na to klobaso rezine prekajene slanine, dobro z nitjo ali motvozom povij in pari s prej omenjeno zelenjavo, mastjo, juho in malo kisom dobro pokrito dve do poltretjo uro. Potem mast odstrani, prilij še malo juhe, meso pa vzemi vun, ga odvij, razreži na kosčke in precedi nanj polivko.

473. **Koštrunove zarebrnice na navadni način.** Razreži 2 *kg* koštrunovih zarebrnic tako, da imaš pri vsakem kosu po 2 rebri. Dobro jih potolci, potem odreži od vsakega kosa eno koščico proč, meso pa prav lepo posekljaj, potrosi s soljo in moko ter speci v presnem maslu ali masti; med pečenjem prideni malo čebule. Ko čebula nekoliko zarumeni, prilij juhe, ter ko zavre, zloži zarebrnice na krožnik in polij s polivko. Okrog naloži kupčke praženega riža, zelenega graha ali s presnim maslom zabeljeno karfijolo.

474. **Parjen koštrun z ohrovtom.** V primerno kozico deni žlico masti, žlico drobno sesekane prekajene slanine in žlico drobno zrezane čebule. Ko čebula zarumeni, prideni 2 *kg* posoljenega koštrunovega stegna ali zarebrnic in obrni parkrat meso v vroči masti, da se zakrkne. Nato prilij nekaj juhe, prideni drobno sesekanega zelenega peteršilja in česna, dobro pokrij in počasi pari. Ko je meso že precej mehko, prideni čez pol prerezanih ohrov-

tovih glavic in pari še toliko časa, da se ohrovt zmehča. Potem zreži meso na kosčke in ga zloži na krožnik, okrog pa naloži ohrovtovih glavic. Lehko tudi posebej s pečenkinim sokom spečeš krompirja ter ga daš z ohrovtom okrog pečenke na mizo.

475. **Parjen koštrun s sladko repo na navaden način.** Posoli 2 *kg* koštrunovega stegna ali zarebrnic, položi v vročo mast ter obračaj, da se hitro od vseh strani malo zakrkne. Potem prilij toliko juhe ali vode, da skoro čez meso stoji, dodaj še šopek timeza in par zrn česna, dobro pokrij ter počasi pari približno dve uri ali še več, če je meso od bolj stare živali. Med tem časom pa skuhaj kake 3 ali 4 olupljene ter na kolesce zrezane repe. Ko je meso dovolj mehko, ga vzemi vun, zreži na kosčke in zloži na krožnik; v koštrunov sok pa deni odcejeno repo, jo malo premešaj, naloži na krožnik okoli repe in postrezi.

476. **Tržiške koštrunove bržole.** Koštrunove bržole popari z vrelo vodo ter nasoli. V kozo pa deni koštrunovega precejenega loja, na rezinice narezane čebule, nekoliko brinjevih jagod in precej šetraja, navrh deni bržole, prilij vode ali juhe in pokrij, da se pari. Če bi se mokrota posušila in bi meso bilo še trdo, prilij vode in pazi, da se ti ne prismodi. Ko meso mehko postaja, olupi enakomernega, bolj drobnega sirovega krompirja, deni ga v kozico k mesu ter večkrat obrni, da postane lepo rumen in mehak. Ko je vse gotovo, zreži bržole in jih položi na pogret krožnik, naloži krompir okrog, precedi polivko čez in hitro daj na mizo, dokler je jed še vroča.

477. **Koštrunove ledice pražene.** Razreži 3 ali 4 koštrunove ledice na tanke listke. Potem deni v plitvo ponev 2 žlici presnega masla in žlico na kolesčke zrezane čebule. Ko je rumena, prideni ledice, malo prepraženim dodaj še pest na listke zrezranih gob, šampinjonov ali jurčkov, potrosi malo s soljo in poprom, prilij par žlic močnega vina, dobro premešaj in daj na krožnik. Okrog pa deni praženega riža in zelenega graha ali samega riža.

478. **Koštrunova jetra frigana.** Deni v kozico drobno narezane prekajene slanine ali masti ter vroči prideni žlico moke. Ko je ista rumena, dodaj žlico drobno narezane čebule, ko zrumeni, pa na listke narezana koštrunova jetra. (Dobro je, ako jetra poprej par ur namakaš v mleku in potegneš kožice proč.) Urno jih prepraži, prilij malo juhe in kisa, prideni kosček limonove lupinice

ter potrosi s soljo in poprom. Ko zavró, so gotova. Zraven daj pečenega ali zabeljenega krompirja.

479. **Koštrunova močenica.** Razreži na kosčke 1½ *kg* koštrunovih pleč ter jih malo posoli. Medtem pa deni v kozico žlico masti, vroči prideni žlico drobno zrezane čebule, kadar je bledorumena, pa meso, kosček zélene, peteršilja, korenja, limonove lupine, timeza in lorberjev listič, prilij tudi malo juhe in vina ali kisa, pokrij in počasi pari približno poldrugo do dve uri. V drugo kozico pa deni 2 žlici presnega masla in za lešnik sladkorja; ko je sladkor rumen, dodaj 2 žlici fino stolčenih drobtin od črnega kruha in žlico moke. Ko je vse dobro rumeno, prilij malo juhe pa deni k mesu in pusti še skupaj zavreti. Zelenjave odstrani in dodaj še malo vina ali kisa ter daj na mizo z žemeljnimi cmoki ali žganci.

480. **Jagnje v papriki.** Deni v kozico 2 žlici masti ter v njej zrumeni ½ žlice drobno zrezane čebule. K temu prideni 1½ *kg* na kosčke zrezanega jagnječjega ali kozličkovega mesa od pleč ali prsi, malo posoli in potrosi s papriko (nožev vrh zadostuje) ter praži precej hitro, da meso hitro malo zrumeni, pri tem pa ne postane preveč mehko. Ko je meso že rumenkasto, postrži ga v kozici na eno stran, na prazno stran pa potrosi žlico moke, malo premešaj pa prideni 3 ali 4 žlice smetane, malo juhe in limonove lupine. Ko še malo prevre, prideni od pol limone sok; potem ga deni v skledo. Zraven daš lehko močnate vložke s smetanovo polento ali pražen riž. (V pol do tričetrt ure si ž njim lehko gotova.)

481. **Jagnje v obari.** Pripravi ga tako kakor v papriki, le papriko in smetano opusti; zato pa prideni vršiček majerona, koreninico peteršilja in kosček korenja. Zraven lehko daš žemljeve ali krompirjeve cmoke.

482. **Jagnje z zelenim grahom.** 1½ *kg* jagnječjega mesa od pleč ali hrbta razreži na kosčke. V primerno kozico deni 2 žlici presnega masla in žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja. Nato prideni meso, ga malo posoli ter praži tako nekaj minut in dodaj žlico moke in 1 *l* zelenega graha. Zalij z juho, rahlo premešaj ter pusti še nekaj časa vreti. Potem daj na mizo.

483. **Zabeljeno jagnje.** Deni v kozico žlico presnega masla, nekaj na kosčke narezane čebule, peteršilja, vršiček timeza in pol lorberjevega lističa. K temu dodaj 2½ *kg* na kosčke zrezanega jagnječjega mesa od hrbta ali pleč, potresenega s soljo in poprom; prilij še malo kisa, juhe ali vode ter pokrito pari pol ure. Nato stresi v skledo,

potrosi z drobtinami, drobno zrezanim zelenim peteršiljem in česnom ter zabeli z razcvrtim presnim maslom. (Timez in lorberjev list poprej odstrani.)

484. **Zabeljen domači zajec.** Domačega zajca odri, dobro operi in pusti nekaj časa v vodi. Potem ga napravi kakor zabeljeno jagnje.

485. **Domači zajec v obari.** Napravi ga enako kakor telečjo ali kako drugo obaro. (Vzame se za to navadno bolj star zajec, mladi pa se cvro.)

486. **Domači zajec v papriki.** Napravi ga kakor pišče s papriko (glej str. 119, štev. 411).

487. **Jetra domačega zajca.** Napravijo se na vse načine kakor telečja jetra.

488. **Kuhana svinjina s hrenom.** Razreži 2 *kg* prašičjega mesa od vratu ali reber na kosčke, posoli ga in daj v dobro pološčen lonec; prideni tudi kosček korenja, peteršilja, zélene, pol čebule, 2 zrni česna, lorberjev listič, vršiček timeza, limonove lupine, nekaj zrn celega popra in cele dišave (gvirca). Nato prilij toliko vode in kisa, da je meso pokrito, pokrij ga in pusti počasi vreti približno poldrugo do dve uri. (Meso starega prašiča potrebuje za kuho še več časa.) Ko je meso že precej mehko, ga odkrij ter pusti še nekaj časa odkritega vreti, da se sok bolj vkuha. Deni ga v skledo ter potrosi povrh z nastrganim hrenom ali drobno zrezanim drobnjakom.

Ali pa napravi malo bledorumenega prežganja ter ga prideni k mesu; vse drugo napravi kakor prej.

489. **Parjena svinjina.** Potolci kos prašičjega mesa od pleč (2 *kg*) kolikor natanko moreš, a ga ne smeš strgati. Nato ga posoli, trdo vkup zavij, z vrvico poveži in deni v primerno kozico. Prideni vršiček timeza, lorberjev in žajbeljnov listič, malo celega popra, dišave, limonove lupine, kosček korenja, peteršilja, zélene in pol čebule, prilij tudi malo juhe in belega vina, pokrij ter pokrito pari približno poldrugo do dve uri. Medtem enkrat obrni. Ko je že precej mehko, poberi maščobo, ako je je preveč na soku, na zelenjavo pa potrosi žlico moke ter zalij malo z juho in vinom. Ko še malo prevre, vzemi meso vun, odvij ga, razreži na kosčke, zloži na krožnik ter polivko nanj precedi. Okrog pa naloži kupčke krompirjevega piréja.

Ali pa vzemi prašičjega vratu, izreži kosti, meso nasoli ter ga pari kakor prej. Kosti, ki si jih iz mesa izrezala, deni parit zraven k mesu. Vse drugo napravi kakor prej.

490. **Pražene svinjske zarebrnice.** Prav drobno zreži nekoliko zrn kumne, malo lorberjevega lističa, česna in limonove lupine. S tem in s stolčenim poprom podrgni kos prašičjih zarebrnic (2 *kg*). Ko jih nasoliš, deni v kozico malo masti, slanine in zelenjave, kakor za drugo parjeno meso. Vrh zelenjave deni zarebrnice, poškropi jih nekoliko s kisom, vodo ali juho in pokrite pari. Ko je meso mehko, potrosi na zelenjavo žlico moke ter prilij nekoliko juhe in par žlic smetane. Preden daš na mizo, jih zreži, vsako posebej zloži na krožnik ter vlij nanje polivko.

491. **Prašičje zarebrnice, bolj hitro.** Razreži prašičeve zarebrnice vsako posebej, malo jih potolci, podrgni vsako s sesekano kumno, rožmarinom, lorberjevim lističem, limonovimi lupinami, nekoliko česnom pa s stolčenim poprom. Potem deni v kozico malo masti, prideni drobno zrezanega peteršilja in čebule, daj zarebrnice drugo vrh druge, poškropi nekoliko z vinom ali kisom pa malo z juho, pokrij in tako pari. Ko so mokroto popile, odlij mast, na njej zrumeni malo drobtin, vlij nanje malo juhe in deni k zarebrnicam, da se meso še v tem popraži, potem pa s tem daj na mizo.

492. **Prašičje zarebrnice z limonovim sokom.** Zarebrnice dobro potolci, nasoli, potresi z nekoliko poprom, z drobno zrezano čebulo in peteršiljem ter speci v vroči masti. Ko so rumene, odlij mast, prilij malo juhe in nekoliko limonovega soka pa pusti, da se v tem prepražijo in zmehčajo.

493. **Kuhana svinjska glava.** Pol prašičje glave dobro osnaži in operi ter jo kuhaj v slani vodi toliko časa, da moreš odstraniti kosti, približno pol ure. Potem meso razreži na kosčke, deni jih v kozico ter prideni pol čebule, v katero si vtaknila 5 klinčkov, par lorberjevih lističev, šopek pehtrana in par zrn česna. Nato prilij nekaj kisa in juhe, v kateri si poprej kuhala prašičevo glavo, toliko, da stoji čez meso. Pusti vreti še toliko časa, da se meso zmehča in se juha precej vkuha. Končno zloži meso povrsti na krožnik, polij s sokom in potresi z drobno zrezanim drobnjakom. Okrog pa naloži napol prerezane žemeljne cmoke ali kosčke krompirja.

Ali pa vzemi namesto prašičje glave prašičje noge; vse drugo napravi kakor prej.

494. **Golaž iz svinjine.** Razreži $1\frac{1}{2}$ *kg* prašičjega mesa od flama ali reber na kosčke. Medtem pa deni v kozico žlico masti in žlico drobno zrezane čebule. Ko je ta

rumena, prideni meso, vršiček rožmarina, 1/2 žlice kumne, lorberjev listič, nekaj paprike, 3 žlice kisa in potrebno sol, dobro pokrij ter pari približno eno uro; medtem pa večkrat obrni, da se ti ne prismodi. Ko je meso že mehko in se je mokrota posušila, poberi z žlico nekaj maščobe, ako je je pri mesu mnogo, pa potresi pri kraju v kozico 2 žlici moke, malo pomešaj, zalij z juho, če treba tudi malo okisaj, ter pusti še nekaj časa vreti. Ko je gotovo, daj v skledo in s krompirjevim piréjem na mizo.

495. **Svinjski golaž s kislim zeljem.** Deni v kozo žlico masti, v isti zrumeni žlico drobno zrezane čebule, dodaj 1 1/2 *kg* na kocke narezanega prašičjega mesa od vratu. Dobro ga pokrij ter počasi pari, da se meso zmehča; potem ga potrosi s papriko, soljo in žlico moke, malo premešaj ter prideni že prej v vreli vodi prevreto kislo zelje, par žlic smetane in nekaj juhe. Pusti še nekaj časa, da skupaj vre, in nato deni v skledo. Posebej pa daj zraven na krožniku pečen krompir na mizo.

496. **Svinjina razsoljena.** Kuhaj v 1/2 *l* vode 9 *dkg* soli, 1/2 žlice sladkorja in za lešnikovo zrno solitra. Medtem pa podrgni 2 *kg* prašičjega mesa od vratu ali reber z 9 *dkg* soli, z 1 zrezano čebulo in 5 strtimi brinjevimi jagodami. Deni meso v prsteno ali leseno skledo ter ga z mrzlo slanico polij, pokrij z leseno deščico in obteži ter pusti v tem šest do osem dni. Medtem ga vsak dan obrni pa zopet pokrij. Razsoljeno meso kuhaj poldrugo do dve uri, nato ga razreži ter daj s posiljenim ali kislim zeljem na mizo.

497. **Parjena svinjina s kašo.** 1 1/2 *kg* prašičjega mesa od flama ali reber razreži na kosčke. Iste deni v kozico ter dodaj kosček korenja, peteršilja, zélene, čebule, vršiček majerona, soli in malo vode. Dobro pokrij ter počasi pari približno eno uro. Medtem pa večkrat premešaj, in ako se je sok posušil, prilij še malo vode. Ko je meso že precej mehko, ga poberi v drugo kozico, prilij mu malo juhe in ga pusti pokritega stati na gorkem; sok pa precedi v lonec ali kozico, ki drži 1 1/2 *l*, deni vanj 1/4 *l* prav dobro v vroči vodi večkrat oprane kaše, prilij še toliko vode, da bo lonec ali kozica skoro polna, ter pusti počasi vreti pol do tričetrt ure. Med kuhanjem jo včasih premešaj in, ako treba, tudi osoli. Kuhano deni na dolg krožnik ali v skledo, okrog pa naloži mesa.

498. **Prašičevo meso z rižem.** Bolj mastno prašičevo meso od pleč ali trebuha zreži na večje kocke, ga nasoli in pusti pokritega eno uro. Nato ga praži, da nekoliko zru-

meni, dodaj malo zrezane čebule, prilivati mu pa nikar. Ko čebula zrumeni, prideni 1/4 *l* riža, pomešaj ga in pusti, da se nekoliko napne. Potem ga zalij s 3/4 *l* juhe ali kropa; v pol ure je gotov.

499. **Riž po turški šegi.** Operi 3/8 *l* riža ter ga skuhaj v 3/4 *l* vrele vode. Lonec dobro pokrij in pusti, da se voda čisto pokuha, nakar postavi lonec malo na stran. Prilij 4 žlice masti, najbolje od kuretine; če je pa nimaš, vzemi presnega masla, katerega pa poprej razgrej, pomešaj riž z vilicami, pokrij ga in pusti tako stati pol ure. Potem ga zopet z vilicami nadrobi v skledo, vrh riža pa naloži pečeno kuretino ali pečeno meso, ki naj se dobro s sokom polije.

500. **Riž po laški šegi.** Vzemi od kuretine masti, če je nimaš, pa presno maslo. Zrumeni čebulo pa jo vzemi iz masti, prilij mast k rižu, katerega si deset minut kuhala v vrelem kropu, ter ga precej pripravi za na mizo, ker mora biti še precej trd, a vendar gost. Zraven lehko daš zabeljeno teletino, piščance ali golobe.

501. **Golobje v obari.** 4 ali 5 golobov oskubi, operi, čez pol prereži in potresi s soljo in poprom. Medtem deni v kozico 2 žlici presnega masla in žlico drobno zrezane čebule. Ko ista zrumeni, prideni golobe, kosček korenja, peteršilja, majerona, limonove lupinice in malo juhe. Dobro pokrij ter počasi pari pol ure, ako so golobje stari, pa poldrugo do dve uri. Nato potrosi zraven golobov žlico moke, prilij nekaj juhe ter pusti, da še nekaj časa vre. Kadar daš na mizo, prideni še malo limonovega soka ter priloži zabeljene pekatete.

502. **Drozgi in brinovke s polento.** Drozge ali brinovke oskubi, izkroži jim oči, odreži spodnjo čeljust, noge in bunčico nad repkom, jih v vodi splakni in nasoli; potem deni v kozo malo na zrezke zrezane slanine, malo presnega masla, potrosi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in čebulo, stlači peresce žavbeljna in tudi z njim potresi. Nato zloži ptičke v kozo tako, da glave h kraju mole, in sicer čim tesneje, tem bolje, potresi jih tudi zgoraj tako kot spodaj s peteršiljem, čebulo, žajbeljnom in nekoliko z drobtinami. Prideni tudi malo presnega masla, položi po vrhu na zrezke narezane slanine, deni jih v pečico ter urno speci. Ko slanina zarumeni, kani nanje nekoliko žlic juhe in jih daj urno na mizo s polento in polivko, na vsako osebo najmanj dva ptiča.

503. **Zabeljeni golobje.** 4 ali 5 mladih golobov osnaži, operi, ter čez pol prereži. Nato deni v kozico kosček ko-

renja, peteršilja, čebule, nekaj zrn celega popra, vršiček timeza, lorberjev listič in za koruzno zrno limbergerja. Na to položi golobe ter vlij nanje nekaj juhe ali vode in toliko belega vina in kisa, da je prijetno kislo in okusno, pa da stoji čez golobe. Dobro jih pokrij ter počasi pari kake tričetrt ure. Potem zloži meso v skledo ali na dolg krožnik, precedi sok nanje, po mesu pa zabeli z drobtinami, spraženimi v presnem maslu ter daj s krompirjevimi rožički na mizo.

504. **Parjeni golobje.** Osnaži, operi in podrgni 5 ali 6 golobov odznotraj s soljo in majeronom, odzunaj pa položi na vsakega listič žavbeljna in tanko rezino slanine ter povij z nitjo. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla, pol na kosčke zrezane čebule in pol enako zrezane žemlje ter kosček korenja in peteršilja. Na to položi golobe, prilij malo vina ali kisa in par žlic juhe ter pokrito pari tričetrt ure. Potem vzemi golobe vun, odstrani slanino, prereži vsakega čez pol in zloži na krožnik. Od soka pa poberi maščobo, prilij še malo juhe in precedi na golobe. Na mizo daš lehko zraven krompirjeve ali maslene paštetke.

505. **Golob z rižem.** 3 ali 4 osnažene mlade golobe prereži čez pol ter posoli. V kozico pa daj 3 žlice presnega masla; ko se speni, dodaj malo drobno zrezane čebule ter rumeni prideni golobe, katere pokrite pari pol ure; medtem jih enkrat obrni in prilij malo juhe. Nato prideni $^1/_4$ *l* izbranega riža, malo premešaj in prilij $^3/_4$ *l* juhe, premešaj ter pusti počasi še pokrito vreti pol ure. Potem vzemi golobe vun, v riž pa primešaj žlico zribanega parmezana ter ga deni na krožnik. Vrh riža položi golobe pa daj na mizo.

506. **Jerebice in prepelice v rižu.** Oskubenim jerebicam ali prepelicam poberi drob, izkroži oči in odstrani vse, kar je nečednega; v vodi jih splakni in nasoli, jeterca in srce pa deni nazaj. Nato deni v kozo na zrezke zrezane slanine, potrosi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in čebulo, deni vanjo živalice, potresi jih s peteršiljem in čebulo, položi nanje tudi slanino, polij jih z razgretim maslom ter speci napol. Potem tudi riž v presnem maslu napol prepraži, deni sredi riža prepečene jerebice in tudi slanino, v kateri si jih pekla, poplakni z juho kozico in zraven zlij ter še četrt ure praži; potem deni jerebice ali prepelice v sredo sklede, riž pa naloži krog in krog ter daj na mizo. V pol ure je vse gotovo.

507. **Kljunačeva sekanica.** Lepo osnaženemu kljunaču poberi drob (želodec vrzi proč), črevica, jetra, malo telečjih jeter ali malo kuretine ali strgane vranice ter malo slanine drobno sesekaj. Potem razgrej presnega masla, deni vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, pol žlice moke in pol žlice drobtin, malo zarumeni, potem dodaj sesekana črevica in jetra, malo premešaj pa z juho nekoliko zalij, dodaj malo stolčene dišave in limonove lupinice ter osoli. Končno dodaj še malo kisle smetane in praži dve minuti.

508. **Kokoš v rižu.** Osnaženo kokoš zreži na kosčke, kakršne hočeš imeti, deni jih v kozico, prideni malo masti, kosček peteršilja, zélene, korenja in čebule, to zalij z vodo in kuhaj do mehkega. Nato vzemi zelenjavo vun, deni v kozico h kokoši za vsako osebo 2 pesti izbranega in opranega riža; če je premalo mokrote, še malo zalij, osoli pa skuhaj, toda ne premehko; riž mora biti gost kot pražen. V pol ure se skuha. Zraven daš lehko na mizo zribanega parmezana.

509. **Riž s teletino.** $1^1/_2$ *kg* telečjega mesa razreži na kosčke ter ga kuhaj z zelenjavo kakor zgoraj kokoš. Ko je mehko, vzemi zelenjavo iz kozice pa daj vanjo na vsako osebo 2 pesti izbranega in opranega riža ter kuhaj pol ure. Riž mora biti gost kakor pražen.

Divjačina.

510. **Kako se kvasi divjačina.** Od dobro uležane srne vzemi hrbta ali stegna, kolikor ga potrebuješ, dobro ga operi in prekvasi, t. j. deni meso v prsteno ali leseno posodo ter polij s kvašo, da stoji čez meso. (Kvaša glej stran 9.) Ako rabiš meso hitro, vlij nanj vrelo kvašo, toliko, da stoji čez meso. Če je meso z vrelo kvašo polito, zadostuje, da je le en dan v kvaši; ako ga pa ne rabiš hitro, tedaj vlij nanj mrzlo kvašo, pa pusti meso dva do tri dni v njej. Medtem kvašo enkrat prevri in hladno zopet vlij na meso. Ako je pa v toplem poletnem času, tedaj kvašo vsak dan prevri ali morda celo drugo skuhaj, da ne dobi meso v kvaši slabega duha. (Kvaše ne soli nikdar, tudi mesa ne, da ne postane rdeče.) Meso se soli malo prej, preden se dene peč.

Enako kvasi tudi jelena, divjega kozla, prašiča, zajca, divjega petelina, race in drugo tem podobno divjačino. Mlade divjačine in mlade divje perutnine ne kvasi, ker

izgubijo pri tem precej svojega naravnega okusa in redilnih snovi.

511. **Jelenovo meso.** Jelenovo stegno ali pleče ali hrbet dobro s slanino pretakni in ga deni v kvašo. (Ako ga naglo potrebuješ, vlij dvakrat nanj vroče kvaše, ako ne, pa le mrzlo.) Kadar ga potrebuješ, ga vzemi iz kvaše, malo posoli, medtem pa deni v kozico masti, slanine in zelenjave, k divjačini prideni vselej tudi malo limonovih olupkov, deni spodaj kosti, če jih imaš, navrh pa meso ter pri ognju pokrito pari. Ako je meso trje, t. j. starejše, vlij nanj več soka pri praženju. Da postane mehko, rabi dve do tri ure. Ko je rumeno, potrosi nanj 2 žlici moke ter ga postavi v pečico, da moka malo zarumeni, potem polij s kislo smetano; ko tudi ta malo prevre, prilij še zajemalko kvaše ali juhe, pusti še malo vreti, nato meso razreži ter deni na krožnik. Zraven daj zabeljene pekatete.

512. **Srna ali zajec v obari.** Deni v kozico 2 žlici prekajene, drobno sesekane slanine ali masti. Ko zrumeni, prideni žlico drobno zrezane čebule; ko še ta zrumeni, pa na kosčke zrezano meso od srninega ali zajčjega pleča. Potem meso posoli, potresi s poprom in ribanim muškatovim oreščkom, dobro pokrij ter pari, da se meso zmebča. Ko je meso že mehko in se je mokrota posušila, potrosi pri kraju v kozico 2 žlici moke ali pa žlico moke in žlico drobtin. Ko se moka malo prepraži, prilij zajemalko juhe in malo kisa, prideni tudi lorberjev listič, malo limonove lupinice in za nožev vrh zribanega limbergarja. Pusti še nekaj časa skupaj vreti, potem pa daj na mizo s krompirjevimi rezanci.

Ali pa prilij že k mehkemu in z moko potresenemu mesu namesto juhe zajemalko kvaše in $^1/_4$ *l* kisle smetane. Ko še malo prevre, deni v skledo. Zraven daš lehko tudi krompirjeve rezance ali pekatete.

513. **Kvašena srna s smetano.** Vzemi lep kos prekvašene srne ($1\,^1/_2$ *kg*) od hrbta ali stegna, odstrani kožice ter ga podrgni s soljo in nato prav gosto pretakni s prekajeno slanino. Medtem deni v kozico vse zelenjave in dišave, katere se dajo v kvašo, na to položi kos srne, polij ga z razbeljno mastjo, prilij malo kvaše ter ga v pečici počasi peci, približno eno uro. (Ako pečeš cel hrbet, ga je treba peči dalje časa.) Med pečenjem polivaj meso pridno s kvašo in sokom, ki se nateče od srne. Ko je že dovolj mehko in se je sok posušil, potrosi meso z dvema žlicama moke, in ko ista zrumeni, ga polij s $^1/_4$ *l* kisle smetane ter pari še malo v pečici, da smetana zavre.

Potem prilij še par žlic kvaše ali juhe. Ko skupaj še malo prevre, zreži srno na kosčke, zloži na krožnik ter precedi nanjo polivko. Okrog pa daj maslenih ali krompirjevih rožičkov.

514. **Kvašen divji zajec s smetano.** Napravi ga popolnoma enako srni, le peči ga ni treba tako dolgo; zadostuje mu pol do tričetrt ure.

Postne obare.

515. **Postna račica.** Oskubi ali oderi račico, poberi iz nje drob, lepo jo operi in kvasi. Za parjenje deni v kozico nekoliko masla, malo peteršilja, zélene, korenja, čebule, malo dišave, limonove lupinice, malo lorberjevega lističa, vršiček timeza in vršiček pehtrana. Na to položi kvašeno ali koj tako osnaženo svežo račico, vlij malo vina in vode, osoli in pokrito pari do mehkega. Potem maslo odlij, račico vzemi iz koze, zelenjavo zalij z vodo ali z ribjo juho, da zavre. Naredi na presnem maslu lepo rumeno prežganje, precedi nanj juho od zelenjave, račico pa zreži na lepe kosčke ter deni v polivko, da se še tam malo popraži. Četrt ure preden jo daš na mizo pridaj še žlico kisle smetane; opraviš pa tudi brez nje.

516. **Ranger ali liska, ali postne race brez razločka.** Iste se pripravijo kot postna račica (štev. 515).

517. **Postne race v črni polivki.** Postne race oskubi ali oderi, poberi drob iz njih ter jih prav dobro operi; nato jih kvasi ali pa posoli in položi par ur v sveže mleko. Ako si jih močila v mleku, tedaj jih prav dobro operi, preden jih pariš; medtem pa deni v kozico malo vode, kisa, čebule, korenja, peteršilja, zélene, lorberjev listič, limonove lupine, vršiček timeza in majerona. V to položi postne račice katerekoli vrste, dobro pokrij ter počasi pari, da se zmehčajo. Nato deni v kozico kosček presnega masla ter dodaj spenjenemu pol kavne žlice sladkorja, žlico moke in par žlic drobtin od skorij črnega kruha. Ko dobro zrumeni, precedi zraven račji sok, malo črnega vina in, če je pregosto, še malo vode. Ko še nekoliko prevro, so gotove.

518. **Ribji brodet.** Prereži ribo, iz nje poberi drob, čreva in vse, kar je neporabnega, operi jo ter zreži na tri prste dolge kosce. Potem razgrej dobrega olja, deni vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule, malo česna, vršiček timeza in malo lorberjevega lističa, malo popra, malo limonove lupine, nekoliko kisa in vode; v to

deni ribo, osoli in pusti, da se počasi kuha, in daj s tem na mizo.

(Kis se lehko opusti.) Če nimaš dobrega olja, vzameš lehko presnega masla.

519. **Ribe v brodetu na drug način.** Dobre domače ali morske sveže ribe osnaži, zreži na poljubne kosčke, deni jih v kozico, zraven pa malo prav drobno sesekane čebule, česna, zelenega peteršilja, dva listka rožmarina, malo lorberjevega lističa in limonove lupinice, prideni tudi nekoliko stolčene dišave, zalij malo z vodo in z vinskim kisom, dodaj malo limonovega soka, osoli in skuhaj. (V pol ure se skuha.) Potem prepraži žlico drobtin lepo rumeno ali po domače na presnem maslu, ali po laško na olju in jih prideni ribi, da še vkup zavre. Preden daš na mizo, zloži kosčke povrsti v skledo in zlij to polivko nanje. Ne sme pa biti tako redko, da bi plavalo.

520. **Ribji golaž.** Vzemi ribe (še bolje je, če jih je več vrst), osnaži jih in odstrani, kar je nečednega; oprati jih ne smeš. Zreži jih na kosčke, osoli in potresi nekoliko s papriko. Deni v kozico malo masla in drobno zrezane čebule ter rumeni dodaj na kosčke zrezane ribe in jih pusti prav malo, da se prepražijo; premešati jih ne smeš. Nato prilij toliko vode, da so kosčki pokriti in pusti, da malo prevre. Lehko prideneš kosček limonove lupine, žlico kisle smetane ter okisaš z limonovim sokom ali kisom.

521. **Riba s krompirjem.** Lepo osnaženo ščuko ali tudi kako drugo dobro ribo skuhaj v slani vodi, kateri si pridala navadnih dišav, ki se dajejo h kuhanim ribam. Kuhani odstrani kožo in kosčice. Skuhaj tudi istočasno 3 ali 4 neolupljene krompirje in ko se nekoliko ohlade, jih olupi in zreži na kolesčke. Potem deni kosčke mesa v skledo, v kateri jih boš dala na mizo, in sicer tako: na dnu vrsto mesa, potem krompirja, pa zopet mesa in tako naprej, dokler se skleda ne napolni; gornja vrsta bodi meso. Posebej v kozici pa zrumeni v presnem maslu 2 žlici drobno zrezane šalotke ali čebule ter stresi na meso. Prilij tudi zajemalko juhe od ribe, postavi za četrt ure v pečico, da se malo popeče, in nato daj k obedu.

522. **Karp v črni polivki.** Karpa zakolji, osnaži, odreži glavo in plavute, zreži ga na tri prste dolge kosčke, potem pa še vsak kosček po sredi prereži. V kozo deni masla, po vrhu malo peteršilja, zélene, korenja, čebule, malo česna, malo lorberjevega lističa, 2 listka rožmarina, peresce žajbeljna, bazilike in pehtrana, limonove lupinice, zrno dišave in 1 klinček. Glavo razsekaj ter jo

položi navrh, tako tudi plavute, potem šele kosčke ribe tako, da so kosti proti zelenjavi obrnjene; prilij 4 žlice vina, pokrij in pari pri ognju. Ko se je parilo že četrt ure in so se kosti pri mesu pokazale, obrni kosčke, da se preparijo še po drugi strani. Potem jih pa vzemi vun, kosti kar moreš lepo odberi, zelenjavo še lepo zarumeni, nato maslo odlij, zelenjavo pa zalij z ribjo juho ali kropom. Na maslu ali olju naredi lepo rumeno prežganje iz žlice moke, nanj precedi juhe iz zelenjave, da zavre, iztrži jetra z nožem ter jih prideni polivki, pa tudi kri in kavno žlico medenjaka. Če je premalo kislo, okisaj z limonovim sokom, vinom ali s kisom ter osoli. Ko je polivka že gotova, šele potem deni vanjo kosčke mesa za toliko časa, da dobro prevre, potem jih deni v skledo in vlij nanjo polivko. Obložiš lehko z žemljevimi cmoki, močnatimi vložki, s polento ali pekatetami.

Ali daj cmoke itd. posebej, karpa pa posebej na mizo.

523. **Ščuka v obari po laškem načinu.** 1 približno 1 *kg* težko ali 2 manjši ščuki osnaži, razreži na kosčke ter podrgni s soljo in poprom. Medtem pa deni v primerno kozico 3 žlice presnega masla ali toliko dobrega namiznega olja; ko je vroče, prideni žlico drobno sesekane čebule, zelenega peteršilja in žlico moke. Na to položi kosčke ribe, dobro jih pokrij in počasi pari približno četrt ure. Potem dodaj 3 osnažene ter skoz sito pretlačene sardele, malo limonove lupine in sok cele limone; prilij tudi malo juhe od zelenjave ali pa vode. Ko prevre, zloži kosčke na krožnik, polij s sokom, obloži s polento, katero povrh zabeli s presnim maslom, ter daj na mizo.

Ali pa daj polento posebej na krožniku zraven obare na mizo.

524. **Riba z vinsko marinado.** Osnaženo ščuko ali kako drugo ribo razreži na kose ter je posoli. Dobro razsoljeno polij z limonovim sokom ali belim vinom ter jo pusti, da stoji vsaj četrt ure. Potem jo speci s presnim maslom. K pečeni potrosi žlico moke in prilij zajemalko zelenjavne juhe, prideni tudi ostalo marinado, malo popra, fino zrezanih gob šampinjonov ali jurčkov in, če treba, malo soli. Ko prevre, zloži kosčke na krožnik ter oblij s polivko. Zraven daš lehko pečenega krompirja.

Enajsti oddelek.

Mesne pečenke.

525. **Navadna telečja pečenka.** Vzemi 2 *kg* nekoliko uležane telečje ledvične pečenke in jo podrgni s soljo par minut prej, kot jo deneš v peč. Deni jo v vročo mast, obrni jo v isti, da se hitro zakrkne, ali pa jo polij z vročo mastjo ter jo počasi peci približno ¾—1 uro. Medtem jo večkrat polij z mastjo, vmes še včasih z juho ali vodo in jo enkrat obrni. Ko je že skoro pečena, pusti lepšo stran na vrhu, da lepo zarumeni. Ako prideneš pečenki kosček presnega masla, skorjo kruha, kolesček čebule, bo pečenka in sok prav okusen. (Seveda se ta dodatek ne sme sežgati, ampak mora samo zarumeneti in se v pečenkinem soku, kateremu si prilila par žlic juhe, pokuhati.) Potem zreži pečenko na lepe kosčke, zloži jih na krožnik in precedi nanjo sok. Zraven daj kislo in sladko solato.

526. **Pečeno telečje stegno.** Nadrgni dobro uležano stegno s soljo vsaj eno uro prej, kot ga daš peč. Ako pa izkrožiš kosti, tedaj ga lehko tudi znotraj nadrgneš s soljo. V tem slučaju zadostuje, če ga le četrt ure prej nasoliš, preden ga daš peč. Vendar pa je pečenka manj okusna, ako se prej odstranijo kosti. Razsoljeno stegno položi v podolgovato ponev, polij ga z razbeljeno mastjo (dobro je, ako prideneš k masti malo masla), kar tudi med pečenjem večkrat ponavljaj, prilij tudi včasih par žlic juhe ali vode ter ga enkrat obrni. Peci ga približno dve uri. Nazadnje naj bo pečica precej vroča, da pečenka lepo zrumeni. Lehko natakneš pečenko tudi na za to pripravljeno dolgo iglo. Temu primerna mora biti tudi ponev, da se lehko igla s pečenko nanjo nasloni. Tudi na prostem lehko spečeš stegno, če imaš raženj, in še prav okusna bo. Pa to se je v sedanjem času že zelo opustilo, ker so že skoraj povsod vpeljani štedilniki namesto nekdanjih odprtih ognjišč in ker se tudi v pečici pri štedilniku prav dobra pečenka speče, ako se pazi, da je prava vročina in se jo pridno poliva.

Pečeno stegno razreži na prav lepe kosčke, zloži jih na krožnik tako, da bo videti kakor celo stegno, precedi nanj sok in daj s kislo in sladko solato pri kaki pojedini na mizo.

527. **Telečje stegno pretaknjeno s slanino.** Operi celo ali samo en kos telečjega stegna, potegni z njega kožice ter ga pretakni prav gosto s prekajeno slanino, nadrgni ga s soljo in limonovim sokom, pa ga pusti ležati nekaj časa, da se razsoli. Potem ga deni v dolgo ponev, polij ga z vročo s presnim maslom zmešano mastjo. Tudi med pečenjem ga večkrat polij, včasih prilij tudi malo juhe, prideni tudi kosček korenja, kolesček čebule, par kolesčkov žemlje in par listov gob, jurčkov ali šampinjonov. Ko je pečenka že lepo rumena, poberi malo masti proč, prilij nekoliko juhe in raztopi kosček glasa in precedi na razrezano pečenko. Namesto glasa prideneš lehko pol žlice Maggijeve dišave.

528. **Telečje stegno na cesarski način.** Pripravi stegno in ga pretakni s slanino kakor prej. Ko je že skoraj pečeno, prideni kosček korenja, peteršilja, malo čebule in par listov suhih gob. Ko se je to že malo prepražilo, potresi v sok 2 žlici moke, ako imaš celo stegno. Ako je pa mesa manj, vzemi po previdnosti tudi vsega drugega manj. Potem prilij ¼ *l* kisle smetane in malo juhe. Ko prevre, zreži meso, zloži ga na krožnik in precedi nanj malo soka. Ostali sok pa precedi v majhno kozico, prideni mu žlico celih in za nožev vrh na fine rezančke zrezanih limonovih lupinic, pusti, da zavre, potem pa daj posebej v skledici zraven pečenke na mizo.

529. **Nizozemsko stegno.** Nadrgni telečje stegno s soljo. Potem zreži prav fino kosček prekajene slanine, malo mozga, limonove lupine, kosček lorberjevega lističa, vršiček majerona in timeza in kosček čebule. Zdaj nabodi z ozkim in prav špičastim nožem v meso luknje ter porini v iste vso sekanico. Potem deni stegno peč. Kakor ponavadi, prilij večkrat malo kisle smetane, rumenega vina in malo juhe. Potem prideni še malo glasa ali eno kavno žlico Maggijeve dišave. Meso razreži, zloži na krožnik in precedi nanj sok.

530. **Telečje stegno s sardelami.** Naredi z bolj ozkim, pa špičastim nožem luknje v telečje stegno in ga osoli. Potem zreži na drobno mozeg, sardele, malo čebule in zelenega peteršilja in napolni s tem luknje, katere si naredila z nožem v stegno. Potem ga deni v pečico, polivaj ga z juho, mastjo in presnim maslom. Nazadnje pa prideni še kislo smetano in pusti, da še malo prevre.

531. **Marinirano telečje stegno.** Pretakni celo ali en kos telečjega stegna (kolikor pač potrebuješ) s slanino. Potem zreži prav fino in še stolci sledeče dišave: vršiček

timeza, prožiljke, šalotko, zeleni peteršilj, pol lorberjevega lističa in malo muškatovega oreščka. K temu primešaj popra, potrebno sol in par žlic prav finega namiznega olja. Ko si vse to dobro premešala, nadrgni s tem stegno in ga pusti čez noč ali vsaj par ur ležati. Medtem ga parkrat obrni. Peci ga pa kakor vsako drugo pečenko. Ko je že skoro pečena, speni posebej v kozici kosček presnega masla in polij z njim pečenko. V sok pa deni žlico prav fino stolčenih drobtin, opečene žemlje, prilij še malo juhe in par žlic vina. Potem razreži meso in precedi nanj sok.

532. **Telečje stegno ali ledvična pečenka s paradižnicami.** Nadrgni 2 *kg* telečjega stegna ali ledvične pečenke s soljo in presnim maslom in položi v kozico v vročo mast, v kateri ga povaljaj, da malo zakrkne. Prideni potem par kolesčkov čebule, malo peteršilja in par paradižnic. To pari nekaj časa pokrito, potem pa še v pečici, da meso malo zarumeni. Potem poberi mast, prilij malo juhe, lehko tudi malo vina. Nato zreži pečenko in jo polij s sokom.

533. **Navadno nadevane telečje prsi.** Potegni iz telečjih prsi rebra in jih položi v dolgo ponev, v kateri boš pekla pečenko. Meso pa nadrgni s soljo. Potem razreži 2 žemlji na drobne kocke in jih zabeli z v masti precvrto drobno razrezano čebulo, zelenim peteršiljem in majeronom. Posebej v lončku pa žvrkljaj 2 jajci, par žlic smetane in malo mleka. S tem polij žemlje, dobro premešaj in osoli. Zdaj prereži prsi pri debelem koncu, potrgaj mrenice s prstom in natlači v luknjo, ki se je naredila, pripravljeni nadev. Potem zašij ali zašpili luknjo z dolgo, nalašč zato pripravljeno iglo, položi prsi v ponev na rebra, polij jih z vročo mastjo in speci. Pečenim odstrani iglo ali nit, jih razreži in polij s sokom.

534. **Nadevane prsi po domače.** V mrzli vodi preplaknjenim prsim odloči kožo od mesa, nasoli jih, kosti pa pusti v mesu. Nadev naredi kakor poprej. Za duh pa primešaj par lističev s soljo stlačenega majerona, malo limonovih lupinic in malo dišave. Potem pa jih peci kakor vsako drugo pečenko.

535. **Ocvrte telečje prsi.** Skuhaj v neslani vodi telečje prsi s peteršiljem, zéleno, korenjem in čebulo, toda ne premehko. Potem jih vzemi iz vode in potegni iz njih vsa rebra. Nato jih prereži poprek čez pol, potem pa še kakor so bila rebra, na kosčke za prst debele; te nasoli, povaljaj v moki, vodi in ribanem kruhu ter jih ocvri.

Koštrunove pečenke.

536. **Pečeno koštrunovo stegno.** Operi dobro koštrunovo stegno, odstrani mu maščobo in ga nadrgni s soljo. Potem stolci prav drobno vršiček timeza, majerona, 2 zrni česna in kumne za nožev vrh. V tem povaljaj na rezančke narezano prekajeno slanino ter pretakni stegno z njo prav na gosto. Nato ga položi v dolgo ponev, polij z vročo, z maslom zmešano mastjo, prideni še kosček korenja, zélene, peteršilja in malo popra. Peci ga približno dve do tri ure. Med tem ga pa pridno polivaj z juho. Ko je dosti pečeno, poberi maščobo in prilij malo juhe. Potem zreži in precedi nanj sok.

537. **Koštrunova ledvična pečenka.** Sesekaj prav drobno kosček slanine, malo majerona, timeza, peteršilja in 1 zrno česna. S tem nadrgni kos ledvične koštrunove pečenke in ga položi v kozico v vročo mast, prideni kosček korenja, zelenega peteršilja, čebule, prekajene slanine in žlico kisa. Zdaj jo dobro pokrij in pari počasi. Ko je že precej mehka, jo deni še malo v pečico, da zrumeni. Potem poberi maščobo in prilij zajemalko juhe. Ko še malo prevre, zreži pečenko in precedi nanjo sok.

538. **Marinirano koštrunovo stegno.** Stolci prav fino v možnarju vršiček timeza, šetraja, zrno česna, nekaj zrn kumne, malo popra, listič lorberja in kosček čebule. S tem nadrgni prav dobro koštrunovo stegno, zavij ga v prtič, ki je bil namočen v vinskem kisu ali vinu in ga pusti tako ležati en ali dva dni. Potem ga lehko pretakneš s slanino, nadrgni ga s soljo in ga pari nekaj časa pokritega, nato pa še v pečici, da zrumeni. Pri pečenju ga polivaj z mastjo in juho ali s presnim maslom. Peci ga dve do tri ure. Pečenemu poberi mast in mu prilij malo juhe. Zrezano stegno polij s sokom.

Jagnječje pečenke.

539. **Ocvrt kozliček.** Splakni v vodi prednji del kozlička, ga zreži na kosčke, nasoli in čez nekaj časa povaljaj kosčke v moki, vodi in ribanem kruhu. Potem jih pa ocvri v razbeljenem maslu. Ali pa prekuhaj kozlička v slani vodi toliko, da dobro zavre, potem pa ravnotako povaljaj in ocvri.

540. **Navadno pečeno jagnje ali kozliček.** Pet ali šest tednov staro jagnje ali kozliček je najboljši. Nadrgni hrbet

in stegna ali posamezne kose s soljo, potem pa peci precej hitro v pečici. Med pečenjem polivaj s presnim maslom. Ko je meso že lepo rumeno, ga razreži in prilij v sok malo juhe; tudi malo limonovega soka lehko stisneš vanj.

541. **Kraški koštrunček.** Splakni v vodi zadnji konec kozlička, ga nasoli in peci. Da bo lepo rumen, ga med pečenjem polivaj z razbeljenim maslom.

542. **S slanino pretaknjeno jagnje.** Operi in nasoli jagnječji hrbet ali stegna ter pretakni s slanino. Potem deni meso v dolgo ponev, prideni kolesček čebule in par listov kakih gob; najboljši so šampinjoni. Nato polij z vročo mastjo in s smetano. To stori tudi večkrat med pečenjem. Pečeno je v ½—¾ ure.

Prašičje pečenke.

543. **Navadna prašičja pečenka.** Nadrgni s soljo, v kateri je tudi nekaj zrn kumne, prašičje hrbtišče in ga pusti ležati par ur, da se razsoli. Potem ga deni v dolgo ponev, prideni kosček limone, malo vode in par žlic kisa. Tako deni v peč. Peče naj se počasi, približno dve do tri ure. Medtem pa večkrat polij s pečenkinim sokom, v katerega prilij večkrat malo vode.

544. **Marinirana svinjina.** Stolci prav fino v možnarju malo kumne, vršiček timeza, kosček limonove lupine, kosček lorberjevega lističa in zrno česna. S tem nadrgni kos svinjine (2 *kg*) s hrbtišča ali vratu. Potem ga zavij v z vinskim kisom namočen prtič in ga pusti tako ležati en dan. Zdaj odvij prtič, nadrgni meso s soljo in počasi peci. Ko je že skoro pečeno, odstrani maščobo, prilij par žlic vina, za lešnik sladkorja in par žlic juhe. S tem sokom polij razrezano pečenko.

545. **Marinirana svinjina s smetano.** Pripravi in speci svinjsko meso kakor prej. Le nazadnje prideni namesto vina par žlic smetane in malo juhe. Ko prevre, zlij polivko na razrezano pečenko.

546. **Prašičja pečenka s čebulo.** Kos prašičjih zarebrnic podrgni s soljo, poprom in z zribano čebulo, zavij jih v tanek pergamentni papir in pusti ležati čez noč ali vsaj par ur. Nato jih peci približno 1½—2 uri. Medtem pa prav pridno polivaj s pečenkinim sokom in z juho. Pečeno razreži in oblij s sokom.

547. **Svinjina s kožo.** Deni v kozico, v kateri je vrela slana voda, 2 *kg* prašičjega hrbtišča ali zarebrnic od nepremastnega, bolj mladega prašiča, pa tako, da je kožnata

stran spodaj, in pusti vreti, da se koža malo prekuha. Potem vzemi pečenko iz kozice ter nareži kožo z ostrim nožem navzkriž tako, da nastanejo poševni četverokotniki. Zdaj pečenko posoli, deni v podolgovato ponev, tako da je narezana stran zgoraj, in jo polij z razbeljeno mastjo. To stori tudi med pečenjem, da bo lepo rumena in krhka. Zraven lehko daš pečen krompir ali samo zelno solato.

548. **Pečen pršut.** Prekuhaj pršut ali prašičeve zarebrnice s kožo vred toliko, da je koža mehka. Pri kuhanju pa prideni malo majerona, malo česna in kumne. Potem vzemi kos iz piskra in načni kožo s špičastim nožem za prst na široko podolgem in ravnotako široko povprek, da je koža kakor na kocke razrezana. Potem posoli kroginkrog, potresi malo s poprom pa speci. Pri pečenju ga polivaj s presnim maslom; ko zarumeni, tedaj je pečen in ga lehko daš na mizo.

549. **Prašičja ribica.** Prašičja ribica, hrbtenica ali prašičja pljučna pečenka je to, kar je pri govedini pljučna pečenka; ima prav mehko in bolj temnordeče meso. Lehko se uporablja za bifteke kakor navadna goveja pljučna pečenka. Potem se zavije v mrežico z raznimi dišavami in se speče. Ali pa se nasoli in zavije v prašičjo mrežico in posuši v dimu in potem še v zraku. Na mizo se da sirova ali mrzla kuhana z nastrganim hrenom.

550. **Prašičji bifteki.** Razreži prašičjo pljučno pečenko, takozvano ribico, v zrezke. Te potolci, potresi s soljo in poprom, pokapaj jih s čebulovim sokom in pomoči v moko ter urno speci v masti. Pečenim odlij mast, prideni kosček presnega masla; ko se speni, vzemi biftek vun, v ponev vlij malo juhe ter zlij k bifteku.

551. **Mladi prašiček nadevan z rižem.** Lepo osnaženega, svežega, ne uležanega, kake tri tedne starega prašička nadrgni s soljo od zunaj in znotraj ter ga pusti, da se razsoli. Medtem pa spraži, a ne celo do mehkega, $^3/_8$ *l* riža; nekoliko ohlajenemu primešaj za en mali krožnik na kocke narezane gnjati, 2 žlici smetane, par zrn soli in, če imaš, tudi malo spraženega zelenega graha. S tem napolni prašička, zašij ga, noge mu prišpili ter ga položi v dolgo ponev na navzkriž položene klinčke tako, da ima noge pod seboj; ušesa zavij v masten papir. Od začetka ga polivaj z juho, potem ga namaži s slanino, nazadnje še s presnim maslom. Med pečenjem ga včasih prebodi z iglo, da se ne delajo mehurji. Ko je pečen, ga razreži na kosčke, katere pa zloži zopet, da je kakor cel, in ga obloži z rižem. Ali pa skuhaj pljuča, srce in osnaženi želodček od prašička.

Potem to drobno sesekaj, jetra pa sirova izstrži. Njim prideni pešamelj, pripravljen iz 2 žemelj (glej str. 31), malo sesekanega majerona, malo dišave, par žlic juhe, 2 jajci in malo soli. Ko si vse to dobro premešala, napolni s tem prašička, potem ga zašij in speci kakor prej. Lehko mu narežeš tudi kožo prav plitvo in ozko navzkriž, kakor pri pršutu. Ali pa spraži ¼ *l* riža ter ga primešaj k sesekani drobnjavi namesto pešamelja. Vse drugo napravi kakor prej.

552. **Navadni mladi prašiček.** Podrgni osnaženega in svežega prašička znotraj s soljo in kumno, zunaj samo s soljo ali pa z zelo slano vodo. Tako nasoljenega pusti par ur. Medtem pa položi v dolgo ponev snažne klinčke (ne smejo biti od kakega dišečega lesa) navzkriž in podolgem. Na te položi prašička tako, da ima noge pod seboj in hrbet zgoraj. Ako noge ne ostanejo tako, jih pa prišpili. Ušesa zavij v masten papir. Tako naj ostane prašiček ves čas, ko se peče. Ko ga daš v pečico, ga pusti nekaj časa suhega, potem ga pa polivaj z juho; ko je napol pečen, ga pomaži s svežo slanino, potem vlij nanj mast, namaži ga s presnim maslom in ga še malo popeci. Pečenega razreži, potem pa zopet skupaj zloži in ga daj z gorčico, jabolčnim ali jajčnim hrenom ali s solato na mizo.

Divjačina.

553. **Jelenov hrbet ali stegno z zelenjavami.** Podrgni s soljo dobro uležan jelenov hrbet ali stegno in ga pretakni prav gosto s slanino. V primerno kozo deni navadne zelenjave in nekaj dišave; na to položi meso, polij ga z razbeljeno mastjo, prilij kozarec črnega vina, dobro pokrij in praži približno dve do tri ure. Vmes ga enkrat obrni. Ko je meso mehko, ga vzemi iz koze, razreži na lepe kosčke, mednje pa lehko vtakneš kolesčke limone kot okrasek. Na zelenjavo potresi žličico moke, poberi maščobo, prilij še malo vina, nekaj kapljic ruma in malo juhe. Ko prevre, precedi na meso.

554. **Srnino stegno ali hrbet kot pečenka.** Z dobro uležanega stegna ali hrbta bolj mlade srne potegni tanke kožice. Potem ga nadrgni dobro s soljo in pretakni prav gosto s slanino. Nato ga daj v dolgo ponev, polij z vročo mastjo, prideni par kosčkov čebule, korenja, timeza, tudi par žlic vina ali kisa, limonove lupine in nekaj dišave. Med pečenjem polivaj pridno s sokom, ki je pri pečenki. Nazadnje odstrani maščobo, polij pečenko s presnim

maslom, prilij še par žlic vina in juhe in vlij ta sok črez zrezano meso. (Peče naj se približno 2—2½ ure.)

555. **Srna kot pečenka s smetano.** Hrbet ali stegno mlade srne prekvasi v neslani kvaši in poberi z njega kožice. Nasoli ga, pretakni in peci. Pri pečenju ga polivaj nekaj časa s kvašo, potem s presnim maslom, nazadnje še s smetano. Potem kani zraven malo juhe. S to polivko polij zrezano meso. Ako je srna mlada, tedaj je nič ne prekvasi, ampak prideni malo zelenjave in med pečenjem polivaj s presnim maslom.

556. **Srnine zarebrnice.** Razdeli podolgem hrbet srne. Potem nareži posamezne zarebrnice, potolci in pretakni jih s slanino, posoli in povaljaj v moki, potem pa jih speci precej hitro v vroči masti. Nato odlij maščobo, prideni par žlic presnega masla, in ko malo prevre, prilij še par žlic črnega vina in malo juhe. (Lehko prideneš tudi malo dišave.) Potem zloži zarebrnice na krožnik, vlij nanje sok in daj zraven limonove kolesčke.

557 **Divji kozel parjen s smetano.** Prekvasi hrbet ali stegno divjega kozla, in ko si odstranila vse tanke kožice, ga nasoli, pretakni in peci. Pri pečenju ga polivaj nekaj časa s kvašo, potem z maslom, nazadnje še malo s kislo smetano, da je polivka redka. S to polivko polij zrezano meso, preden ga daš na mizo. Če pa hočeš imeti več polivke, tedaj potresi meso z moko in prilij več juhe, preden ga poliješ s smetano.

558. **Pečeni zajčji hrbet s smetano.** Oderi boljmladega zajca. S hrbta potegni kožice, podrgni ga s soljo in pretakni prav gosto s prekajeno slanino. Potem ga položi v dolgo ponev in prideni vršiček timeza, nekaj zrn celega popra, lorberjev listič, malo korenja, zélene, peteršilja in čebule; vse naj bo na kolesčke zrezano. Na to položi hrbet in ga polij z razbeljeno mastjo. Na zelenjavo pa vlij par žlic kisa in juhe ter ga med pečenjem večkrat s tem polivaj. Ko je že skoro pečen, poberi maščobo in ga polij parkrat s par žlicami smetane in nazadnje še malo z juho. Nato precedi sok na razrezani in na krožnik zloženi hrbet.

Domača perutnina.

559. **Navadno pečen kopun, poulard ali jarčica.** Nadrgni s soljo osnaženega in nekoliko uležanega kopuna, poularda ali jarčico. Položi ga potem v dolgo ponev in nato v pečico peč. Ko je bil nekaj časa v pečici, odlij vodo, ki se je natekla od živali, in ga polij z vročo mastjo ali

maslom ali pa zmešaj mast s kuhanim ali presnim maslom, prilij še malo juhe in s tem polivaj kopuna. Ko si odlila vodo, daš lehko v sredo kopuna kosček limone in malo presnega masla. Ko je pečen, poberi maščobo, ako je je veliko, sicer jo pa lehko že med pečenjem proč vzameš. Potem prilij par žlic juhe. Pečenega razreži na 6—10 kosčkov, katere zloži na krožnik zopet tako, da je videti kakor bi bil kopun cel, polij ga s sokom, ki se je nabral pri pečenju, in ga daj s solato na mizo. Kopuna peci 1—1¼ ure, mlado jarčico ali poularda pa ¾—1 uro.

560. **Oblečen kopun.** Podrgni dobro s soljo osnaženega kopuna in ga deni v kozico ali lonec, prilij par žlic vode, dobro pokrij in pari počasi, da se popolnoma zmehča, pa da vendar ostane bel. Nato ga razreži in postavi na toplo. Potem pretlači skoz sito 7 ali 8 pečenih ali kuhanih, še vročih krompirjev, tem primešaj 4 cela jajca, 10 *dkg* presnega masla, ¼ *l* prav dobre kisle smetane in potrebno sol. Nato dobro namaži s presnim maslom dolgi krožnik, položi nanj razrezanega kopuna, da je kakor cel, pokrij ga s krompirjem ter ga lepo rumeno zapeci v pečici. Pečenega daj ali samega ali s solato na mizo, seveda na istem krožniku, na katerem se je pekel. Namesto kopuna vzameš lehko kokoš in ravnaš z njo ravnotako.

561. **Parjena kokoš.** Dobro osnaženo kokoš podrgni s soljo in majeronom in jo deni v kozico, prilij par žlic vode, dobro pokrij in pari počasi 1½—2 uri. Potem jo postavi v vročo pečico, polij z razbeljeno mastjo ali maslom ter peci še nekaj časa. Nato jo razreži, oblij s sokom in daj na mizo.

562. **Parjena kokoš na drug način.** Osnaženo ter dobro sprano, če mogoče malo uležano kokoš podrgni od zunaj in znotraj s soljo in stolčenim majeronom ter jo pretakni prav gosto s slanino. Potem jo daj v kozico, prideni kosček presnega masla in nekaj kolesčkov čebule. Nato jo dobro pokrij ter tako pari toliko časa, da se precej zmehča. Potem jo deni v pečico, da se speče do dobrega, in jo polivaj s smetano, da lepo zrumeni. Nazadnje poberi preobilno maščobo, pa prilij malo juhe. Kokoš razreži in oblij s sokom. Zraven na mizo lehko daš s presnim maslom zabeljene male krompirčke in solato.

563. **Star petelin ali kokoš kakor divjačina.** Osnaži in dobro operi starega petelina, položi ga v prostorno posodo in vlij nanj vrelo kvašo (gl. spredaj stran 9), h kateri si prilila malo vina. V njej ga pusti dva dni. Nato ga nasoli in prav gosto pretakni s prekajeno slanino. Potem ga položi v globoko kozico ali lonec (prav dober je za tako

ali temu enako meso papinski lonec, ker se dobro zapre), prideni mu žlico masti ter malo zelenjave in dišave, kakršne se devajo h kvaši. V kozico prilij še malo kvaše, potem pa dobro pokrij. Pari naj se približno dve uri. Nato deni petelina v dolgo ponev in ga postavi za nekaj časa v pečico. Ko je rumen, ga potresi z moko, in ko ta malo zarumeni, ga polij s smetano, čez nekaj časa še z juho ali tudi s kvašo. Ko dobro prevre, razreži petelina, kosčke pa lepo na krožnik zloži, da je kakor cel, in precedi nanj polivko. Okrog naloži krompirjeve rožičke ali pečenega krompirja.

564. **Navadno pečeni piščanci.** Podrgni s soljo 2 ali 3 dobro osnažene piščance in jih položi v dolgo ponev. Potem jih peci par minut brez masti. Vodo, ki se je natekla od piščancev, odlij in polij piščance z vročo mastjo ali maslom. V sredo piščanca lehko daš kosček limone in malo presnega masla. Peci jih približno pol ure. Vmes pa jih večkrat polij z vročo mastjo ali maslom. Pečene razreži, oblij s sokom in daj s solato na mizo.

565. **Nadevani piščanci z žemeljnim nadevom.** Pripravi in nasoli 2 ali 3 piščance kakor prej. Potem vmešaj žlico masla in eno jajce, da naraste. K temu primešaj 2 žlici smetane, drobno sesekanega zelenega peteršilja in majerona, 3 žlice drobtin in malo soli. S tem nadevaj piščance, jih zašij in peci kakor prej.

566. **Ocvrti piščanci.** Oskubi piščance, jih osnaži in dobro splakni v mrzli vodi. Potem jih zreži na lepe kosčke, in jih nasoli. Nato jih povaljaj v moki, jajcu in ribanem kruhu in ocvri v razbeljenem maslu. Ocvri tudi šopek osnaženega zelenega peteršilja in ga deni na vrh piščancev, ko si jih že zložila na krožnik.

567. **Navadno pečeni golobje.** Posoli lepo osnažene golobe in položi na vsakega listič žajbeljna in tanko rezino prekajene slanine, poveži z nitjo ter deni v kozico. Prideni še kosček korenja, čebule, peteršilja in žlico vroče masti. Potem jih peci počasi $^1/_2$—$^3/_4$ ure. Ko so pečeni, odstrani nit in slanino; prereži vsakega čez pol in jih oblij s sokom.

568. **Nadevani golobje.** Osnaži in podrgni s soljo 3 ali 4 mlade golobe. Potem vmešaj 1 žlico presnega masla in 1 jajce. K temu prideni drobno sesekana golobja jetra, malo majerona, ocvrto čebulo, prav malo peteršilja, popra in oreščka (od vsake dišave prav malo) ter še 2 žlici mleka in pest drobtin. S tem nadevaj golobe kakor piščance ter jih peci kakor prej. Ali pa pretakni nasoljene golobe

s slanino, jih potem nadevaj z žemeljnim nadevom kakor piščance ter jih speci.

569. **Navadno pečen puran.** Odreži osnaženemu puranu vrat, noge in polovico perutnic. Potem ga podrgni zunaj in znotraj s soljo ter ga pusti par ur ležati, da se razsoli. Nato ga namaži s presnim maslom in pokrij s papirjem, ako je mlad; starega pa zavij v tanke rezine slanine in ga poveži z nitjo ter peci prav počasi 1½ do 3 ure. Medtem ga pridno polivaj. Malo prej, preden je že čisto pečen, odstrani papir ali slanino ter ga lepo zrumeni v precej vroči pečici. Nato ga razreži in lepo zloži na krožnik. Od soka odstrani preobilno maščobo, prilij še malo juhe in s tem oblij razrezano meso. Ako je puran že precej star, tedaj ga dobro pokritega pari v kozici, in ko je mehak, ga šele peci.

570. **Nadevan puran.** Lepo osnaženega purana nasoli. S soljo zdrobi lističe majerona in zelenega peteršilja in podrgni s tem purana znotraj in zgoraj; če ni prav debel, ga pretakni tudi s slanino, v krof mu pa daj pečenega olupljenega kostanja ali pa sirovih jabolk, mošančkov, potem pa zašij. Peci ga in pri pečenju polivaj z maslom. Kostanj ali jabolka deni krog purmana na mizo.

571. **Nadevan puran na drug način.** Pripravi in nasoli purana ter ga pretakni s slanino. Potem sesekaj prav fino puranov mehko kuhani želodec in srce, sestrži telečja jetra in eno vranico. Nato vmešaj žlico presnega masla in 2 jajci, prideni vse pripravljeno ter še malo drobno sesekanega majerona, malo v maslu ocvrte drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja, popra in oreščka; osoli, prideni 5 žlic mleka in približno ⅛ *l* drobtin. S tem napolni krof, potem ga zašij in peci purana kakor prej. Ko si razrezala pečenega purana, razreži tudi nadev na lepe rezine in jih naloži okrog mesa. Lehko primešaš nadevu 10 *dkg* na kocke narezane sveže slanine ali napol kuhanega, enako narezanega krompirja.

572. **Pečena gos.** Oskubi in lepo osnaži gos. Potem ji odreži peroti in vrat, pa ne popolnoma, in jo nasoli. Nato zdrobi listič majerona, malo zelenega peteršilja in nekaj zrn kumne. S tem podrgni gos znotraj. Če ni dosti debela, jo dobro pretakni s slanino, potem pa jo peci kakor navadno. Mlado gos peci pol do eno uro, staro pa dve uri. Ako je gos več kot eno leto stara, potem jo, preden jo pečeš, v kozici dobro pokrito nekaj časa pari.

573. **Nadevana gos.** Osnaži in podrgni s soljo, kumno in majeronom gosko. Potem skuhaj ali speci kostanj, ga

olupi in deni v goskin krof. Zdaj zašij krof, gosko pa peci kakor prej. Ali pa zdolbi male krompirčke, jih malo prevri in deni potem v krof. Ali pa olupi za mlado gosko droben krompir, poleti kar celega, ga malo prevri in deni v krof. Peci jo približno eno uro in jo medtem pridno polivaj s presnim maslom ali mastjo in z juho. Nazadnje odstrani preobilno maščobo in prilij še malo juhe. Nato razreži gosko, kosčke zloži lepo na krožnik, okrog teh pa krompir. Posebej daj še glavnato solato.

574. **Pečena raca.** Oskubi raco, pripravi in peci jo kakor gosko. Če imaš mlado raco meseca julija, avgusta ali septembra, tedaj jo pri pečenju polivaj s presnim maslom. Staro raco pa deni v kozico, dobro pokrij, jo nekaj časa pari, potem šele peci. Stare race so namreč precej trde in se pri dolgem pečenju preveč posuše.

575. **Nadevane race.** Nasoli 2 osnaženi raci in ji nadevaj kakor gosko z zdolbenim, malim, malo prevretim krompirjem, v jeseni lehko s pečenim ali kuhanim pa olupljenim kostanjem. Potem pa peci kakor gos. Ako raca ni debela, tedaj ji priveži na prsi rezine slanine ali pa jo pretakni s slanino. Pri mladih in debelih racah ni treba tega. Pečeno razreži in naloži na krožnik, okrog pa deni krompirja ali kostanja. Potem daj na mizo, zraven pa sladko ali kislo solato. Lehko nadevaš race kakor telečje prsi tudi z žemeljnim nadevom. (Glej Navadno nadevane telečje prsi, štev. 533.)

Divja perutnina.

576. **Mariniran divji petelin.** Divji petelin mora biti dobro uležan; zato ga obesi, ako je še precej svež, neoskubenega za kakih osem dni ali še za dalje časa na hladen zračen prostor. Potem ga oskubi ali pa potegni kožo s perjem vred z njega, glavo mu odreži in jo daj na hladne prostor. Nato poberi iz njega drob in speri petelina najprej z vodo, potem še s kisom. V možnarju pa stolci lorberjev listič, vršiček timeza, liste žajbeljna, malo rožmarina, 3 zrna brinja, malo limonovih lupin, malo popra in potrebno sol. S tem nadrgni petelina, potem ga pa položi v prsteno skledo, pokapaj z limonovim sokom, položi nanj kolesčke korenja, par lorberjevih lističev in eno na kolesčke zrezano čebulo. Potem ga zavij v z vinom namočen prtič in ga pusti tako pet do šest dni. Medtem ga pa vsak dan obrni in oblij malo z vinom. Ko si ga odvila, mu gosto pretakni prsi s prekanjeno slanino in ga potem

položi v kozo. Prideni mu žlico masti, kozarec vina in vse, kar je bilo že prej pri petelinu. Zdaj ga dobro pokrij in pari $2^1/_2$ do 3 ure. Medtem ga parkrat obrni. Nazadnje ga še popeci v pečici, odstrani maščobo, pa prideni žlico presnega masla. Na zelenjavo potrosi žlico moke, ko zrumeni, prilij malo juhe, ko prevre, prideni še nekaj kapljic Maggijeve dišave. Pečenega petelina razreži, zloži kosčke na krožnik tako, da je kakor cel. Glavo zavij v lepo narezljan papir ali v nalašč zato pripravljeno manšeto ter jo položi na petelina. V kljun mu daj vršiček zelenega peteršilja. Nazadnje precedi nanj polivko.

577. **Divji petelin s smetano.** Oskubi dobro uležanega divjega petelina, ga osnaži, vzemi iz njega drob in ga kvasi (kvašo glej stran 9). Glavo pa odreži in deni vstran. Potem mu prereži kožo po celih prsih, odloči jo, kar najbolj moreš, na obe strani. Nato petelina dobro pretakni in nasoli, kožo zagrni nazaj in ga zašij z velikimi vbodi. Potem ga potrosi z dišavami in limonovimi lupinami. Peci ga počasi dve do tri ure. Medtem ga polivaj nekaj časa s kvašo, potem še z maslom. Ko je lepo pečen, potegni z njega kožo, polij ga s kislo smetano, da se še v njej popeče, potem pa ga razreži. Ko si petelina redno zložila na krožnik, položi nanj glavo tako, da gleda po sebi nazaj. Nazadnje precedi nanj polivko.

Tako pripravljaj tudi druge bolj stare divje peteline.

578. **Mlad divji petelin.** Oskubenega, dobro uležanega in osnaženega mladega divjega petelina katerekoli vrste podrgni s soljo, ga potrosi od znotraj s poprom in ga po prsih in stegnih prav gosto pretakni s prekajeno slanino. Glavo mu takoj odreži in jo položi neoskubeno vstran. Petelina peci počasi, približno $1^1/_4$—$1^3/_4$ ure. Medtem ga pridno polivaj s presnim maslom in juho. Pečenega razreži na krožnik, da je kakor cel. Glavo zavij okrog vratu v narezljan papir ali manšeto in jo položi na petelina tako, da gleda nazaj po sebi.

579. **Navadno pečene divje race.** Oskubi in osnaži nekoliko uležane divje in bolj mlade race; podrgni jih od znotraj s soljo, poprom in limonovim sokom ter jih pretakni s slanino, potem pa peci počasi $^3/_4$—1 uro. Pri tem jih polivaj s presnim maslom in juho. Pečene razreži in zloži na krožnik. V sok pa kani malo limonovega soka in ga potem polij po racah. Zelo mlade race posoli, ovij s slanino in jih peci s presnim maslom komaj pol ure, ker so zelo mehke in bi se pri dolgem pečenju preveč posušile.

580. **Divja raca s smetano.** Oskubi in osnaži bolj staro divjo raco. Potem jo polij z vrelo kvašo (glej stran 9) ter jo pusti v njej dva dni. Nato jo podrgni s soljo, pretakni s slanino, prideni ji zelenjavo in žlico masti, jo pari nekaj časa v kozici, potem pa peci. Medtem jo pridno polivaj s kvašo in z mastjo. Na zelenjavo potrosi žlico moke. Čez nekaj časa oblij raco s smetano, in ko se v njej malo popeče, prilij malo juhe in kvaše. Ko v tem prevre, jo razreži in precedi nanjo sok.

581. **Parjena divja raca.** Oskubi in osnaži divjo raco. Potem jo podrgni s soljo, zmešano s strtimi brinjevimi jagodami in poprom, pretakni s slanino, položi jo v kozico in ji prideni na kolesčke zrezane čebule, malo korenja, lorberjev listič, limonove lupine, dišave, žlico presnega masla, malo kisa in kozarec vina. Zdaj dobro pokrij in pari počasi poldrugo do dve uri. Nato položi raco v drugo kozico, jo pokrij in postavi na gorko. Na zelenjavo pa potrosi žlico moke, in ko malo prevre, prilij nekoliko vina in juhe ter prideni kosček sladkorja. Zdaj zreži raco in precedi nanjo polivko.

582. **Divje gosi** se lehko pripravijo kakor divje race. Za pečenje vzemi bolj mlade. Mlado gos oskubi in osnaži, noge, vrat in polovico perutnic ji odreži proč; potem jo oblij z vročo vodo; podrgni s soljo in poprom, pretakni s slanino ali pa jo zavij v slanino in jo potem počasi peci približno dve uri. Medtem jo pridno polivaj s presnim maslom in z juho. Nazadnje prideni še vršiček timeza, lorberjev listič, nekaj poprovih in brinjevih jagod in limonov sok. Ko je gos dovolj mehka, jo zreži in oblij s sokom. Če misliš peči staro gos, tedaj jo moraš več dni kvasiti. Najprej jo pripravljaj kakor raco, le dalje časa jo moraš pariti, približno tri do štiri ure, ker je zelo trda. V jeseni so gosi najboljše, ker so debele.

583. **Pečen fazan.** Več dni uležanega fazana čisto oskubi (izvzemši glavo in rep, katera odreži, malo posuši ter položi vstran) in ga malo operi. Najbolje je pa, ako ga samo s snažnim prtičem obrišeš. Potem ga nasoli in z drobno zrezano slanino pretakni. Prsi mu obloži z zrezki slanine. Fazana peci tričetrt do eno uro. Polivaj ga z maslom. Potem odlij mast in ga pomaži s presnim maslom ter še malo popeci. Ko ga zrežeš, ga polij s tem sokom. Prideni tudi v zrezljan papir ovito glavo in rep. (Mehke živali ne devaj zgodaj peč, da predolgo ne čakajo in se preveč ne posuše.)

584. **Fazan s smetano.** Podrgni uležanega in oskubenega fazana znotraj s soljo in poprom in ga gosto pretakni s slanino. V kozico deni par kolesčkov čebule, korenja in peteršilja. Na to položi fazana, polij ga s presnim maslom in juho. Nazadnje stresi v kozico na korenje žlico moke, na fazana pa daj 1/4 *l* prav dobre smetane, in ko se še v njej malo prepraži, prilij nekoliko juhe. Potem zreži fazana, zloži ga lepo na krožnik in mu prideni prej odrezano glavo in rep pa precedi nanj malo polivke. Ostalo polivko daj posebej v skledici zraven fazana na mizo.

585. **Kvašene jerebice.** Oskubi bolj stare jerebice, samo glav ne; osnaži jih in kvasi. Ko jih potrebuješ, jih nasoli, pretakni s slanino, potrosi z dišavami in limonovimi lupinicami; glave jim zveži v moker papir, na prsi pa jim priveži kosčke slanine. Potem jih peci in polivaj nekaj časa s kvašo, nato z maslom. Ko so lepo pečene, jih zreži, glave razveži in jih daj razčesane tako, da po sebi gledajo. Iz posode, v kateri si jih pekla, zlij mast pa prilij malo juhe, zmešaj, potem precedi po jerebicah in daj s solato na mizo.

Postne pečenke.

586. **Pečen menek.** Prereži menka spodaj po sredi, poberi iz njega čisto drob, prereži mu z ostrim nožem kožo prav ob glavi in jo potegni z njega. Potem ga nasoli in pretakni z na rezančke zrezanimi sardelami in z beljaki trdo kuhanih jajec, ki so tudi na rezančke zrezani. Nato ga peci in polivaj s presnim maslom. Ko spodaj zrumeni, ga polij s kislo smetano, še malo popeci in daj s to polivko na mizo.

587. **Pečen menek na drug način.** Menka osnaži, podrgni s soljo in pusti eno uro, da se razsoli. Medtem pa drobno zreži par šalotk, zelenega peteršilja in pest svežih, vkuhanih ali suhih gob, šampinjonov ali jurčkov. Temu primešaj kosček presnega masla. Vse to deni v ribo in jo zašij. Nato jo položi, kakor bi plavala, v dolgo ponev, pokapaj jo z limonovim sokom, polij z raztopljenim presnim maslom, prideni tudi par kolesčkov čebule in peci med večkratnim polivanjem približno pol ure. Nazadnje prilij še malo limonovega soka in par žlic vode. Ko prevre, deni ribo na krožnik, potegni iz nje nit, nareži jo, pa čisto malo, da je kakor cela. Potem jo polij s

sokom, obloži z limonovimi kolesčki in zelenim peteršiljem ter daj na mizo.

588. **Pečena jegulja.** Potegni jegulji kožo ali jo pa daj za par trenotkov v vroč pepel in ji potem postrži kožo. Majhni jegulji ni treba odstraniti kože, ampak jo podrgni s soljo in jo dobro speri, da se odstrani sluz. Dobro osnaženo ribo razreži, podrgni s soljo in jo pusti eno uro v razsolu. Potem jo zloži v kozico, polij z limonovim sokom ali vinom, prideni zelenega peteršilja, dobro pokrij in počasi peci. Maščobe ji ni treba pridati. Pečeno oblij s sokom in jo daj z limonovimi kolesčki na mizo. Posebej v skledici lehko daš toplo gorčično polivko.

589. **Pečena jegulja na drug način.** Ta riba se kakor menek osnaži, zreže, nasoli, natakne z žajbeljnom in zelenim peteršiljem vred na špilo, potrosi z ribanim kruhom in peče s presnim maslom. Na pečeno kani malo limonovega soka in jo daj na mizo.

590. **Pečen lipan.** Lepo osnaženega lipana prereži po sredi od glave do repa podolgem, nasoli, potrosi z limonovo lupinico, povaljaj v ribanem kruhu, presnem ali kuhanem maslu in rumenkasto zapeci. Potem kani na ribo malo limonovega soka. Ko se še v tem malo popeče, jo daj na mizo.

591. **Pečen sulec.** Osnaženega sulca podrgni s soljo eno uro prej, preden ga daš peč. Potem ga prereži po celem hrbtu, pa ne pregloboko, ampak samo toliko, da je koža dobro načeta. V ta prerez natlači sardelnega masla. Nato daj ribo peč, polivaj jo s presnim maslom in vodo, le nazadnje jo pokapaj z limonovim sokom.

592. **Pečen sulec s smetano.** Osnaženega sulca prereži spodaj in poberi iz njega drob. Potem mu potegni s hrbta kožo, ga nasoli in pretakni z beljakom trdo kuhanih jajec in s sardelami. Peci ga kakor drugo pečenko. Pri pečenju ga polivaj z maslom; ko nekoliko zarumeni, odlij malo masla in ga še polij s kislo smetano, da se tudi v njej malo popeče. S to polivko ga polij, preden ga daš na mizo.

593. **Mariniran sulec.** Podrgni s soljo osnaženega sulca. Drobno sesekaj peščico zelenega peteršilja in par šalotk. Temu primešaj sok ene limone in par žlic olja ter s tem podrgni nasoljeno ribo. Nato jo speci, vmes pa večkrat pomaži z ostalo marinado. Malo prej, kot jo daš na mizo, jo prereži po hrbtu podolgem in počez ter pomaži z zeliščnim maslom (glej str. 25). Nazadnje prilij še

malo vode in jo daj s tem sokom polito na mizo. Zraven daš lehko zeliščno polivko ali solato.

594. **Navadno pečena ščuka.** Podrgni osnaženo ribo s soljo in jo pusti ležati vsaj pol ure, da se razsoli. Potem jo pomaži z limonovim sokom in jo daj peč. Pri tem jo polivaj s presnim maslom. Malo prej, kot jo daš na mizo, prilij malo vode in kavno žličico Maggijeve dišave.

595. **Pečena ščuka s smetano.** Ščuko osnaži, oderi, pretakni in speci kakor sulca.

596. **Pečene ribe po laškem načinu.** Ribo katerekoli vrste (sulca, ščuko, lipana, postrv ali pečenico) osnaži, podrgni s soljo in česnom ter pusti ležati, da se razsoli. Medtem daj v dolgo ponev par žlic olja, eno na kolesčke zrezano čebulo, par listkov peteršilja in kosček korenja. Ko se to malo popeče, deni gor ribo in jo oblij s tem oljem. Tudi pri pečenju jo pridno polivaj z oljem. Nazadnje jo še pomaži s sardelnim sokom in prilij par žlic vode. Zdaj precedi sok na ribo in jo daj na mizo. A ne peci je predolgo in tudi ne pri slabem ognju, da ne razpade. V pičli pol uri je pečena vsaka riba, ki ne tehta čez 1—1½ *kg*; manjše ribe so pečene v četrt ure.

597. **Pečene male postrvi.** Lepo osnažene postrvi nasoli, pokapaj s čebulnim sokom in pusti ležati kake pol ure, da se razsole. Potem jih povaljaj v moki ter urno speci s presnim maslom v plitvi ponvi, kakor se pečejo zrezki. Ko so od obeh strani pečene, jih zloži na krožnik. V ponev pa daj kosček limonove lupine, malo popra, muškatovega cveta, kosček sardelnega masla in par žlic vode. Ko dobro prevre, pridaj še par kapljic limonovega soka, in ko zopet prevre, vlij na ribe. Obložiš jih lehko z malim, s presnim maslom zabeljenim krompirjem ali s krompirjevo polento. Ali pa vzemi namesto presnega masla olja. Vse drugo pridaj kakor prej, samo da prideni tudi malo česna.

598. **Ocvrte domače ribe.** Osnažene ribe, katerekoli vrste, zreži na lepe kosčke, nasoli in povaljaj jih v moki, vodi in ribanem kruhu, potem jih pa ocvri na maslu. Ocvrte zloži na krožnik, na vrh pa deni ocvrtega peteršilja.

Dvanajsti oddelek.

Kaj se da za solato.

599. **Navadna solata berivka.** Še prav mlado solato z gladkimi listi (še boljša je z zvitimi listi, takoimenovana »ledena solata«) lepo otrebi, t. j. poreži ji repke, odstrani vse gnile liste, jo dobro operi ter daj v rešeto, da se odteče. Potem jo deni v prsteno skledo, posoli z drobno soljo, polij z oljem pa zmešaj. Nato vlij še primerno kisa ter še rahlo zmešaj, da se solata ne zmečka.

600. **Ljubljanska ledenka.** Od lepe glavne solate odstrani zunanje zelene liste. Belim listom izreži stebelca ter še vsak list po dvakrat prereži, srce pa razdeli na štiri dele. Nato solato dobro operi ter daj v rešeto, da se odteče in osuši. Potem jo potrosi s soljo, zabeli z oljem in kisom ter rahlo zmešaj. Lehko primešaš tudi svežega, drobno zrezanega česna. Trdo ali napol kuhana jajca se k solati tudi prav dobro podajo.

601. **Solata ledenka s smetano.** Pripravi solato kakor poprej. Medtem pa deni v kozico $^1/_4$ *l* dobre kisle smetane. Ko zavre, dodaj še $^1/_2$ žlice soli in par žlic vinskega kisa ter vlij na dve veliki, strebljeni in oprani solati, dobro zmešaj in daj urno na mizo.

602. **Solata ledenka s slanino.** Strebi in operi solato, kakor prej. Medtem pa daj v kozico 3 žlice na drobne kocke zrezane slanine, jo ocvri, prilij primerno kisa ter vrelega vlij na pripravljeno in s soljo potreseno solato. Rahlo jo zmešaj in v pregreti skledi urno daj na mizo.

603. **Pariška solata.** Pariška solata z velikimi, gladkimi glavami in krhkimi listi se pripravi na vse načine kakor ledenka.

604. **Solata štrucarica (dolga)** se osnaži ter pripravi na vse načine kakor solata ledenka.

605. **Holandska, majniška maslenka in zimska glavna solata.** Vse te glavne solate se strebijo, operejo in zabelijo s soljo, oljem in kisom. Tudi malo česna se k vsem lehko prida.

606. **Motovilec.** Motovilec, ki naj bo še prav nežen, ravnotako osnaži in zabeli kakor solato.

607. **Radič in cikorija.** Ta solata je dobra le pozimi in spomladi, dokler je še hladno, ker postane v vročini pusta in trda. Odreži štorček, posamezne liste prekolji,

čez pol prereži, dobro operi ter zabeli kakor prej. Primešaš lehko tudi na listke zrezanega krompirja; če je solata že precej trda, je prav dobro, primešati gorkega krompirja.

608. **Endivija.** Pri endiviji odstrani par zunanjih zelenih listov. Rumenim debelejšim izreži štorčke, prereži liste na dva dela podolgem in še navzkriž, tanjše pa samo prekolji. Zabeli s soljo, oljem in kisom ter dobro zmešaj. Tudi k tej solati lehko primešaš nekaj krompirja.

609. **Regrat.** Regrat je prav zdrava in okusna solata. Posebno izvrsten je oni, ki je rastel v peščeni zemlji ali sploh v pesku, ki je tudi bolj rumen kakor travniški. Lepo ga strebi, čezpol prereži, dobro operi in odcedi. Zabeli ga s soljo, oljem in kisom, primešaj gorkega na listke zrezanega krompirja, fižola ali leče.

610. **Repna cima.** Pozimske repne izrastke dobro operi, zabeli s soljo, oljem in kisom ter primešaj vročega, na listke zrezanega krompirja.

Ali jo pa polij parkrat z vrelo vodo ter jo še z mrzlo oplakni, zabeli ter primešaj krompirja.

Ali jo pa v prostornem loncu skuhaj v slani vodi. Kuhano oplakni z mrzlo vodo ter zabeli s soljo, oljem in kisom.

611. **Vodna kreša.** Od vodne kreše naberi liste iz stebelc, jih operi, zabeli s soljo, oljem in kisom, rahlo zmešaj ter primešaj malo krompirja.

612. **Vrtna kreša.** Vrtna kreša je tudi prav zgodnja pomladanska ali celo zimska solata, ako se naseje v zaboje in postavi v kuhinjo, kjer zelo hitro raste. Ko je visoka kakih 10 *cm*, se lehko poreže. Osnaženo zabeli s soljo, oljem in kisom.

613. **Zelna solata.** Od zelne glave olupi posamezne liste, izreži stebelca ter več listov skupaj trdno zavij in nareži na kolikor mogoče tanke rezance. Iste potrosi s soljo in kumno ter zabeli z oljem in kisom. Lehko ji pridaš tudi na listke zrezanega toplega krompirja ali fižola.

614. **Rdeče zelje kot solata.** Rdeče zelje pripravi in nareži kakor prej. Potem ga potrosi s soljo; čez nekaj časa ga ožmi, potrosi s kumno ter zabeli z oljem in kisom.

615. **Ohrovt kot solata.** Lepo rumene in trde ohrovtove glave prereži čezpol, izkroži štorčke, nareži kolikor mogoče tanke rezance ter jih potrosi s soljo. Čez nekaj časa solato ožmi in zabeli z oljem in kisom.

616. **Kislo zelje kot solata.** Dobro kislo zelje zabeli s soljo, poprom in oljem. Dobro ga zmešaj ter daj z osnaženimi slaniki na mizo.

617. **Ohrovtova solata.** Skuhaj par prav trdih in bolj majhnih ohrovtovih glavic v slani vodi. Skuhaj tudi za dobro pest na rezance zrezanega ohrovta, a ne premehko. Kuhanega odcedi ter polij z vodo. Ko se dobro odteče in ohladi, deni vsako posebej v skledo. Glave prereži vsako na štiri dele, pa storčke odstrani. Potrosi vsako s poprom, oblij z oljem in kisom ter prav rahlo premešaj. Zdaj jih naloži v skledo, v kateri jih daš na mizo. Naokrog naloži razrezane glavice, v sredo pa kupček narezanega ohrovta.

618. **Hmeljeva solata.** Še prav mlade vršičke hmelja kuhaj v slani vodi. Kuhane odcedi ter še malo oblij z mrzlo vodo. Ko se dobro odtečejo, jih oblij z oljem in kisom.

619. **Fižol v stročju kot solata.** Obreži fižolove stroke na obeh koncih. Ako so zelo dolgi, jih razreži čezpol, ali na poševne kosčke ter deni kuhat v slano vodo, ki naj neprenehoma vre toliko časa, da je fižol mehak. Nato ga odcedi, poplakni z mrzlo vodo, in ko dobro odteče, potrosi z drobno sesekanim česnom, zelenim peteršiljem in poprom. Polij ga z oljem in kisom ter rahlo zmešaj.

620. **Podzemeljske hruške.** Te krompirju podobne korenine skuhaj, potem olupi in razreži kakor krompir na liste ali kocke. Nato jih potrosi z drobno zrezanim peteršiljem in poprom, zabeli z oljem in kisom ter zmešaj.

621. **Zélena kot solata.** Lepe, kot jabolko debele korene od zélene operi, kocine poreži ter skuhaj. Skuhane olupi, še tople na listke razreži, potrosi s soljo in poprom ter zabeli z oljem in kisom. Obenem pripravi tudi krompirjeve in kake sveže solate. Zabeli vsako posebej. Naloži jo v kupčkih v skledo. Vmes ali na vrh deneš lehko kosčke trdo kuhanih jajec.

622. **Pesa kot solata.** Za jabolko debelo peso operi ter deni kuhat, ne da bi odrezala koreninice proč, in pusti, da se ohladi v isti vodi. Nato jo olupi z zobčastim nožem, razreži na listke, potrosi s soljo, kumno in nastrganim hrenom ter zabeli z oljem in kisom. Kisa bodi toliko, da stoji čez peso.

623. **Krompirjeva solata.** Krompir operi in skuhaj. Kuhanega olupi, razreži na liste ter potrosi s soljo, poprom in drobno zrezanim česnom. Zabeli z oljem in kisom pa rahlo zmešaj. Ako misliš pridejati še sveže solate, tedaj opusti poper in česen.

624. **Fižolova solata.** Namoči fižol že zvečer pred dnevom, ko ga misliš kuhati. Naslednji dan vodo odlij, še z eno splakni ter z vročo zalij. Ko nekaj časa vre, mu vodo odlij ter drugo vročo dolij in osoli. Vreti ga pusti

neprenehoma toliko časa, da je mehak. Potem ga odcedi in zabeli z oljem in kisom. Lehko mu prideneš na kolesčke zrezane čebule ali nastrgane redkve.

Ali pa prideni k fižolovi še sveže solate, n. pr. berivko, motovilec, endivijo, regrat i. dr.

625. **Bobova solata.** Bob skuhaj in pripravi v vsem enako fižolovi solati. Ako ga olupiš, bo še posebno dober.

626. **Lečna solata.** Lečo izberi, operi ter daj kuhat v mrzlo vodo, ne da bi je prej namakala. Ko nekaj časa vre, odlij prvo vodo, zalij z drugo vrelo ter osoli. Pusti jo počasi vreti toliko časa, da je mehka. Potem jo odcedi, zabeli z oljem in kisom ter daj s kako svežo solato ali s slanikom obloženo na mizo.

627. **Redkev v solati.** Črno redkev olupi, nastrži na strgalniku ali skrhljaj na krhljaču. Potrosi jo s soljo in oblij z oljem. Daj jo z rženim kruhom na mizo.

628. **Kumare v solati.** Popolnoma dorastle, pa še zelene kumare olupi. Pri tem vsako poizkusi na istem koncu, ki se je držal trte, če ni grenka. Ako je, tedaj jo odreži toliko, kolikor je grenke. Potem jih skrhljaj, potrosi s soljo ter pusti v razsolu približno pol do eno uro. Nato jih rahlo ožmi, da se preveč ne zmečkajo, potem potrosi s poprom in na kolesčke zrezano čebulo, polij z oljem in kisom ter dobro zmešaj.

629. **Kumare v solati s smetano.** Naredi vse kakor prej, le da že popolnoma pripravljenim kumaram prideneš par žlic kisle smetane.

630. **Kumare s smetano na drug način.** Kumare pripravi, osoli, ožmi, kakor prej. Potem jih potrosi z drobno sesekanim česnom, kumno in poprom. Polij jih z oljem in kisom ter dobro zmešaj.

631. **Kumare v solati s slanino.** Pripravi kumare, t. j. olupi, skrhljaj, osoli in ožmi jih. Prideni jim tudi na kolesčke zrezane čebule in popra. V kozico pa deni 3 žlice na kocke zrezane prekajene slanine. Ko je ocvrta, ji prideni primerno kisa, lehko tudi par žlic smetane. Vrelo vlij na kumare ter zmešaj. Prideneš tudi lehko nekaj na listke zrezanega toplega krompirja.

632. **Kumarna in krompirjeva solata.** Deni v skledo kolikor mogoče visok kup katerekoli vrste tu označenih kumar. Ob robu sklede pa deni v kupčkih krompirjeve solate ter med vsak kupček kosček kake mrzle ribe.

Sladke solate, kompot.

633. **Jabolka kot sladka solata ali kompot.** Žlahtna kisla jabolka, n. pr. ranete, gambovce, tafeljne ali kake druge, ki pri kuhi ne razpadejo, olupi in prereži čezpol ali na štiri dele, izreži jim ježice ter jih polagaj v mrzlo vodo. Medtem deni v primerno veliko prsteno ali dobro pološčeno železno kozico za dva prsta visoko vode, v katero deni kosček sladkorja in kosček cimeta. Ko že voda par minut vre, odstrani cimet ter deni noter jabolka, pa le toliko, da je voda pokrita. Pokrij ter pusti, da počasi vre. Čez par minut obrni posamezne krhljičke ter jih pusti še malo vreti, nakar poberi posamezne krhlje iz vode in deni kuhat druge. Ko je vse kuhano, pusti sok, ako ga je veliko, še malo vreti, sicer ga vlij koj na jabolka. Ko so popolnoma mrzla, jih daj na mizo, sama ali prideni še kakega drugega kompota. Ali pa deni k jabolkom nekaj belega vina, limonovega soka, limonovih ali pomarančnih olupkov ali klinčkov.

634. **Nadevana jabolka.** Olupi prav dobra, a drobna kisla jabolka. Celim iz srede izkroži ježice z ozkim malim nožem. Potem jih kuhaj v sladki vreli vodi s par klinčki. Kuhana polagaj v skledo, drugo poleg drugega. Ko so vsa kuhana, jih pusti, da se shlade. Hladna nadevaj, to je, vsakemu jabolku daj v sredo, kjer je votlo, kosček ribezljevega močničnega (brusničnega) gele ali žličico močnične omake.

635. **Jabolčna čežana, mrzla.** Deni v kozico nekaj vode, par žlic vina, kosček cimeta in limonove lupine. Ko nekaj časa vre, odstrani cimet in limono ter deni noter olupljena in čezpol prerezana kisla jabolka. Ko so mehka, jih pretlači skoz sito; ako je kaj soka ostalo, ga pokuhaj ter zraven precedi. Ko si čežano še malo premešala, jo deni v skledo, še malo uravnaj in daj na mizo.

Ali pa potrosi povrh sladkorja ter zapeci z razbeljeno lopatico.

636. **Jabolčna čežana, topla.** Deni v kozico opranih in osnaženih, neolupljenih, čezpol prerezanih jabolk. Nalij nanje toliko vrele vode, da se ne smode; prideni kosček sladkorja in malo celega cimeta ter pusti, da vre. Medtem pa zrumeni v presnem ali kuhanem maslu kosček sladkorja in malo moke, prilij mrzle vode, razmešaj ter daj k jabolkom. Nato dobro zmešaj, pretlači skozi sito, in ko še enkrat prevre, deni čežano v skledo ter daj na mizo.

637. **Parjena jabolka.** Deni v kozico kosček presnega ali dobrega kuhanega masla in kosček sladkorja. Ko se speni, prideni malo belega vina, kosček cimeta in na krhljičke ali na polovico razrezana olupljena jabolka. Pokrij jih dobro ter počasi pari približno četrt ure, da se zmehčajo. Potem jih pazljivo zloži v skledo, da ostanejo krhlji kolikor mogoče celi. Cimet odstrani ter daj jabolka gorka na mizo h kaki močnati jedi ali pečenki.

638. **Pečena jabolka.** Lepim kislim jabolkom, mošančkom ali kakim drugim, izreži muho. Postavi jih v prsteno ali dobro pološčeno železno kozico tesno drugo poleg drugega. Potrosi jih s sladkorjem, poškropi z belim vinom ali vodo, postavi v pečico ter počasi peci. Pečena jabolka zloži na krožnik, v kozico pa vlij par žlic vode ali vina, malo pomešaj in vlij na jabolka. Tako pripravljena daj h kaki pečenki ali sama na mizo.

639. **Pečena jabolka z medom.** Lepa gladka jabolka operi. Potem izkroži pri peclju precej veliko luknjo. Deni v vsako luknjo za pol kavne žlice medu. S tem, kar si izrezala, luknjo zopet pokrij, jabolka zloži v kozico drugo zraven drugega ter peci kakor poprej. Pečena zloži na krožnik in daj sama na mizo. Ali pa deni v izkrožena jabolka marelične ali kake druge omake ter peci kakor poprej.

640. **Nadevana pečena jabolka.** Gladka jabolka srednje velikosti, gambovce, operi ter jim izreži muho. Pri peclju izreži s pecljem vred okrogle pokrovčke ter jih polagaj vstran; le peclje odstrani. Iz jabolk pa izdolbi z ozkim nožem ali okroglim stružcem vse ježice s peškami vred. Namesto teh deni v vsako jabolko pol kavne žlice marelične, jagodne ali kake druge omake. Jabolka postavi tesno drugo poleg drugega v prsteno ali dobro pološčeno železno kozico. Potrosi jih s sladkorjem, poškropi z vodo, pokrij s pokrovko ter peci počasi v pečici. Prideneš lehko tudi kosček presnega masla. Pečena zloži na krožnik. V kozico pa vlij par žlic vode; ko zavre, jo vlij na jabolka.

641. **Hruške kot kompot.** V kozico deni malo sladkorja in za dva prsta vode. Ko zavre, deni noter olupljene ter čezpol prerezane hruške. (Prav lepe bodo hruške, ako že olupljene z zobčastim nožem malo porežeš.) Kuhaj jih, da bodo mehke, potem jih zloži v skledo in oblij s sokom. Lehko prideneš še kakega drugega kompota, kakor: jabolk, češpelj ali breskev. Vse prav okusno naloži, hruške v sredo, drugo naokoli v posameznih kupčkih ali pa nasprotno.

642. **Parjene hruške.** Olupi in čezpol prereži dobre hruške ter jih zloži v kozico. Prideni jim kosček sladkorja, kosček presnega masla in en klinček. Nato jih dobro pokrij in počasi pari, da se lepo zmehčajo. Medtem jih enkrat obrni. Gotove zloži na krožnik ter daj h kaki pečenki tople na mizo.

643. **Kuhane hruške.** Hruške, še zelene in trde, ki so morda padle z drevesa, posebno če so žlahtne vrste, so prav dobre za kuho. Deni cele oprane hruške v lonec, zalij jih z vodo ter deni kuhat. Kuhane olupi, čezpol prereži jih zloži v skledo ali na krožnik. Potrosi jih s sladkorjem ter postavi v pečico, da se še malo prepečejo. Nato daj tople ali mrzle na mizo.

644. **Kutine kot kompot.** Dobro uležane, že rumene kutine olupi, razreži na štiri dele ter daj v vrelo vodo. Ko par minut vro, odcedi vodo ter nalij z drugo, toliko, da so krhljički v vodi. Prideni kosček sladkorja, par žlic vina in majhen kosček limonove lupine. Dobro jih pokrij ter kuhaj, da se zmehčajo, kar traja pol do eno uro. Gotove zloži v skledo ter oblij z ostalim sokom.

645. **Breskve kot kompot.** Dobro zrele, pa še trde breskve olupi, čez pol prereži, koščice odstrani ter daj kuhat v vrelo vodo, kateri si pridejala kosček sladkorja. Dobro jih pokrij ter pusti počasi vreti par minut. Kuhane zloži v skledo, sok še malo pokuhaj ter vlij na krhljičke. Soku prideneš lehko tudi par kapljic limonovega soka.

646. **Marelice kot kompot.** V kozico deni kosček sladkorja in za dva prsta visoko vode. Ko zavre, vloži vanjo prav drobne cele, debelejše čez pol prerezane, olupljene marelice, pokrij jih ter kuhaj počasi par minut. Nato jih previdno zloži v skledo, polij s sokom in daj mrzle na mizo.

647. **Češplje kot kompot.** Dobro zrele češplje deni v kozico, prideni kosček cimeta, par klinčkov, kosček sladkorja in toliko vode, da so češplje do polovice v vodi. Dobro jih pokrij ter pusti počasi vreti par minut. Kuhane deni v skledo, oblij s sokom, cimet in klinčke pa odstrani ter daj hladne na mizo. Ali pa deni k češpljam malo več vode ter vlij kuhane na kocke pečenega kruha ali žemelj. Na oba načina lehko pripraviš vsakovrstne češplje. Samoobsebi je umevno, da se da h kislim češpljam več sladkorja, k sladkim pa manj, ali včasi celo nič, ako si parila prav zrele češplje v njih lastnem soku.

648. **Olupljene češplje kot kompot.** Dobro zrele češplje polij z vrelo vodo. Potem jemlji posamezne iz vode ter

jih olupi. Medtem pa deni v kozico kosček sladkorja, malo vode, kosček cimeta in par klinčkov. Ko zavre, prideni češplje, pokrij ter kuhaj počasi par minut. Kuhane zloži v skledo, s sokom oblij ter daj mrzle na mizo.

649. **Črešnje kot kompot.** Lepim, dobro zrelim črešnjam potrgaj peclje, operi in izberi jih, ter daj v kozico. Prideni kosček sladkorja, cimeta, klinčkov in toliko vode, da jih je polovica v vodi. Dobro jih pokrij ter pusti počasi vreti par minut. Kuhane deni v skledo, oblij s sokom ter daj mrzle na mizo.

650. **Višnje kot kompot.** Višnje se pripravijo enako črešnjam; le nekoliko več sladkorja je treba pridejati, ker so zelo kisle.

651. **Pomarančna solata.** Olupi kolikor mogoče čisto dobro zrele pomaranče. Razdeli jih na posamezne krhljičke, pečke odstrani ter jih zloži v skledo. Nato jih polij s posladkorjenim belim vinom. (Politi jih smeš malo prej, preden jih daš na mizo, ker sicer postanejo grenke.) Ali pa razreži olupljene pomaranče na kolesčke, pečke odstrani, zloži jih v skledo ter potrosi s sladkorjem, okrasi z vkuhanimi češnjami in polij s sokom. Ali polij pomaranče z jagodovim, malinovim ali ribezljevim odcedkom.

Ali pa potrosi narezane kolesčke samo s sladkorjem ter daj za sladko solato na mizo. Posebno dobre so na ta način rdeče pomaranče.

652. **Močnice (brusnice).** Deni v kozico 15—20 *dkg* sladkorja, 1/8 litra vina in ravnotoliko vode, kosček cimeta in 2 klinčka. Ko zavre, prideni 1 liter izbranih in opranih močnic. Dobro jih pokrij ter pusti na kraju štedilnika stati pol ure, da se počasi skuhajo, a vendar ne razpadejo. Hladne daj v skledo ter h kaki pečenki na mizo.

653. **Maline kot kompot.** Potrosi na 1 liter izbranih malin 20 *dkg* stolčenega sladkorja ter jih pusti stati par ur. Potem odcedi sok od njih in ga zavri; pene poberi proč in stresi maline v sok. Dobro jih pokrij ter daj vstran. Hladne deni v skledo in potem na mizo.

654. **Robidnice (črne maline)** pripraviš ravnotako.

655. **Borovnice, črnice.** Deni v kozico 15 *dkg* sladkorja, 1/4 litra vode in kosček cimeta. Ko zavre, stresi noter 1 liter izbranih borovnic; pusti jih nekaj časa, da počasi vro, potem daj hladne na mizo.

656. **Borovnice na drug način.** Deni v kozico 20 *dkg* sladkorja, kosček cimeta, 1/8 *l* vina in ravnotoliko vode. Ko zavre, stresi noter 1 *l* izbranih borovnic ter jih pusti,

da počasi vro. Kuhane stresi na kocke opečenega kruha ali žemelj ter daj tople ali mrzle na mizo.

657. **Bezgove jagode kot kompot.** Natrgaj samo lepih, dobro zrelih jagod ter jih pripravi popolnoma kakor borovnice.

658. **Ribezelj kot kompot.** Ribezelj je različen, namreč: najbolj navadni rdeči, beli in črni. Nekaj ga je z debelimi, največ pa z drobnimi jagodami. Vsaka vrsta se pripravlja enako, a lepši za kompot je oni z debelimi jagodami.

Deni v kozico ¼ *kg* sladkorja, ¼ *l* vode, kosček celega cimeta in par klinčkov ter pusti, da počasi vre. Ko je že precej gosto, odstrani dišave ter prideni 1 *l* zbranih ribezljevih jagod. Dobro jih pokrij ter postavi na kraj štedilnika 7—10 minut, da se počasi zmehčajo. Potem poberi jagode s penovko v skledo, sok pa še malo pokuhaj, vlij na jagode ter daj mrzlo na mizo.

659. **Rdeče gozdne jagode kot kompot.** Kuhaj ¼ *kg* sladkorja in ¼ *l* vode, da je precej gosto. Potem stresi noter 1 *kg* izbranih jagod. Dobro jih pokrij ter postavi vstran, da se ohlade. (Dobro je, ako jih postaviš na led ali vsaj v mrzlo vodo.)

660. **Trijet kot sladka solata.** Zreži 3 okrogle ali navadne žemlje na pol prsta debele zrezke ter jih lepo rumeno opeci v pečici. Potem jih zloži v skledo, potrosi s cimetom ter polij z dobrim ½ *l* zavretega, precej posladkorjenega in ohlajenega vina. Ko priteče vino na dno sklede, ga odcedi ter zopet polij po žemljah. To ponovi parkrat. Ko so žemlje dobro napojene, je gotovo.

Ali pa vlij v lonec 2 dela vina, 1 del vode, kosček cimeta, limonove lupine in sladkorja. Ko prevre in se zopet ohladi, vlij na opečene žemlje ali suhar (Zwieback). Dišave odstrani.

Ali pa zmešaj sladkor, nekaj vode in vina. Ko je sladkor popolnoma raztopljen, vlij tekočino na opečene, s cimetom potresene žemlje. Dobro jih pokrij, čez nekaj časa odlij vino ter zopet vlij na žemlje. Ko so mehke, jih lehko daš na mizo.

661. **Malinov trijet.** Razreži in opeci 3 žemlje ter jih zloži v skledo. V lončku zmešaj ⅜ *l* malinovega odcedka, ⅛ *l* vode in od ½ limone soka. S tem polivaj žemlje, da se dobro napoje.

Ali pa zmečkaj sveže maline ter daj na ¼ *l* soka ⅛ *l* vode in 20 *dkg* sladkorja. Vse skupaj zavri ter vlij na opečene žemlje ali suhar (Zwieback).

662. **Jagodni trijet.** Razreži na pol prsta debele rezine 3 žemlje in jih lepo rumeno opeci. Ali pa vzemi toliko suharja (Zwieback). Posebej v lončku zmešaj 1/4 *l* jagodovega odcedka, 1/4 *l* vode in sok od pol limone. S tem polivaj žemlje.

Ali pa kuhaj 20 *dkg* sladkorja, politega s 1/4 *l* vode. Vlij vrelo tekočino na 1/2 *l* izbranih jagod ter pusti pokrito eno uro. Potem precedi jagode na snažen prtič. K soku prideni še sok od 1/2 limone ter ga vlij na opečene žemlje. (Ostale jagode lehko porabiš h kakemu preprostemu nadevu.)

663. **Močnični, brusnični trijet.** Zmečkaj 1/2 *l* svežih močnic ter jih stisni skoz osnažen prtič v prsten lonček in jih pusti stati, da se sok očisti. Nato ga še enkrat precedi ter mu prilij 1/16 *l* vode, kateri si primešala 7—10 *dkg* sladkorja. Vse to še malo pomešaj in vlij na tri na kolesčke zrezane in opečene žemlje ali toliko suharja. Ko so žemlje dobro namočene, daj na mizo.

Ali pa prideni precejenemu soku sok ene limone in še kosček sladkorja. Ali pa prevri s sladkorjem in vodo zmešani sok ter vlij popolnoma mrzlega na žemlje ali suhar.

Pozimi vzemi kuhan ali sirov, z vodo zmešan odcedek.

664. **Suho sadje kot kompot.** Suho sadje, n. pr. olupljene češplje, olupljena jabolka, hruške, breskve, marelice i. dr., lepo operi z gorko vodo, potem ga deni kuhat v vročo vodo, ali kar je še boljše, ga zvečer namoči. Zjutraj pa deni sadje z isto vodo kuhat. Kompot je lepši, ako se odlije voda, v kateri se je sadje namakalo, proč, a s tem se seveda izgubi tudi veliko sadnega okusa.

665. **Suha jabolka.** Olupljena, na kolesčke zrezana ali neolupljena, na krhljičke zrezana jabolka operi z vročo vodo. Potem jih deni kuhat ter tudi zalij z vročo vodo, in sicer toliko, da se lehko napnejo. Če je krhljev 1/4 lonca, nalij vode do polovice, več pa ne, ker rado kipi. Prideni kosček sladkorja in cimeta. Kuhana jabolka daj v skledo ter hladna na mizo.

666. **Suhe češplje.** Suhe češplje operi, nalij z vodo, prideni kosček sladkorja, cimeta in par klinčkov ter jih pusti, da počasi vro pol do eno uro. Kuhane daj v skledo ter mrzle na mizo.

667. **Suhe češplje olupljene.** Olupljene češplje operi ter kuhaj kakor neolupljene; le nekoliko manj časa smejo vreti, da se ne razkuhajo.

668. **Suhe hruške.** Suhe hruške namakaj in kuhaj kakor češplje; le sladkorja deni malo ali nič, ker so hruške itak sladke.

669. **Suhe marelice kot kompot.** Suhe marelice operi, potem jih deni v prsteno kozico. Nalij jih z vodo ter pusti v namaki čez noč ali vsaj par ur. Potem prideni kosček sladkorja ter kuhaj, da se zmehčajo. Nato jih deni v skledo, polij s sokom ter daj mrzle na mizo.

670. **Suhe breskve.** Suhe breskve namoči in kuhaj kakor marelice. Kuhanim krhljičkom lehko potegneš z vilicami kožico proč.

671. **Suhe črešnje in dren.** Suhe črešnje in dren namoči in kuhaj kakor češplje. Prideni tudi par klinčkov in kosček cimeta. Ta kompot se rabi bolj kot pijača.

672. **Češpljevec iz suhih češpelj.** Skuhaj prav mehko 1/2 *l* češpelj, prideni jim kosček cimeta, par klinčkov in kosček sladkorja. Kuhane odcedi ter postavi vodo vstran; češpljam odstrani pečke, meso pa prav drobno razreži. V kozico deni žlico kuhanega ali presnega masla in žlico sladkorja; ko zarumeni, prideni žlico moke in 2 žlici drobtin. Naposled, ko je rumeno, prideni češplje, sok in malo vina ter gladko razmešaj. Končno prideni še nekaj zrn soli. Ko dobro prevre, daj v skledo ter h kaki močnati jedi gorko na mizo.

673. **Jabolčnik iz suhih krhljev.** Naredi vse, kakor češpljevec. Le krhlje lehko skoz sito pretlačiš, namesto da bi jih rezala; na ta način odstraniš krhljem lupine, ako niso bila jabolka poprej olupljena.

Trinajsti oddelek.

Preproste močnate jedi.

674. **Zabeljeni rezanci.** Zamesi testo iz dobrega 1/2 *l* moke, 2 jajec in nekaj vode. Razvaljaj ga za nožev rob debelo. Ko se malo osuši, ga zreži na prst dolge in pol prsta široke rezance. Skuhaj jih v slani vodi, nato odcedi, polij še z mrzlo vodo ter stresi v kozico, v kateri si zrumenila v presnem maslu 2 žlici drobtin. Malo jih prepolji, če treba, še posoli in postavi za par trenutkov v pečico, da se dodobra segrejejo.

Ali pa skuhaj rezance kakor prej, jih odcedi, stresi na krožnik, potrosi s parmezanom ter s cvrtim presnim maslom in z drobtinami zabeli.

675. **Rezanci s sirom.** Skuhaj in odcedi rezance kakor prej; v kozico pa deni 3 žlice presnega masla ali masti in 3 žlice drobtin. Ko so drobtine rumene, stresi noter rezance in poln majhen krožnik zdrobljenega sira od kislega mleka. Nato dobro zmešaj, postavi v pečico, da se segreje, nakar daj na mizo.

676. **Zabeljeni rezanci z zdrobom.** Deni v kozico 3 žlice presnega masla, v katerem zrumeni 3 žlice pšeničnega zdroba. Stresi noter v slani vodi skuhane ter rahlo odcejene rezance, jih dobro premešaj ter postavi za par minut v pečico, da se zdrob napne.

677. **Zapečeni sirovi rezanci.** Skuhaj v slani vodi rezance ter jih odcedi. Nato jih zabeli z v presnem maslu scvrtimi drobtinami ter jih postavi na gorko. Poslej zmešaj 1/4 *l* smetane, 2 jajci in majhen krožnik drobno zdrobljenega sira in nekaj zrn soli. Potem deni v namazano in z drobtinami potreseno kozico 3 žlice rezancev, potem par žlic nadeva itd. naprej menjavaj, dokler ni vse v kozici. Zgornja vrsta naj bo nadev. Nato deni v pečico, da se zapeče.

678. **Rezanci z orehi.** Deni v kozico 3 žlice presnega masla in žlico sladkorja. Ko zrumeni, dodaj 1/2 *l* debelo zrezanih orehov, malo stolčenih klinčkov in cimeta. K temu stresi iz dobre 1/2 *l* moke, 2 jajec in malo vode narejene ter v slani vodi kuhane in odcejene rezance. Dobro premešaj ter postavi za par minut v pečico ali daj koj na mizo. Ali pa razreži rezance na štirivoglate krpice, vse drugo pa pripravi kakor za rezance.

679. **Rezanci s paradižnicami.** Skuhaj debele rezance v slani vodi ter kuhane odcedi. V kozico deni 2 žlici masti in 3 žlice drobtin; ko so rumene, stresi noter odcejene rezance. Prideni par s presnim maslom parjenih ter skoz sito pretlačenih paradižnic ali 2 žlici paradižnične omake brez sladkorja ter dobro zmešaj. Nato naloži na krožnik ter potrosi s parmezanom.

680. **Rezanci s svinjino.** Deni v kozico 2 žlici masti; v vročo deni poln krožnik na drobne kocke zrezane, prekajene in kuhane svinjine. K temu stresi v slani vodi skuhane ter odcejene široke rezance, pripravljene iz 1/2 *l* moke, 2 jajec in malo vode. Dobro jih premešaj ter daj na mizo ali pa postavi na toplo.

681. **Rezanci s svinjino na drug način.** Skuhaj široke rezance iz 2 jajec, 1/2 *l* moke in vode. Kuhane odcedi; medtem pa zmešaj 1/4 *l* kisle smetane, 3 jajca, 2 žlici drobtin in majhen krožnik ali 1 pest kuhane in drobno zrezane svinjine. Zdaj dodeni še rezance, vse še enkrat premešaj ter deni v s presnim maslom ali mastjo namazano in z drobtinami potreseno kozico. Vrh pogladi, prideni še en kosček presnega masla ter lepo rumeno zapeci.

682. **Rezančeva potica.** Zamesi testo za rezance iz 1/2 *l* moke, 2 jajec in malo vode. Napravi iz testa za debel oreh velike kroglice ter jih razvaljaj, da dobiš majhne okrogle krpe. Kuhaj jih vsako posebej v slani vodi ter devaj kuhane v mrzlo vodo. Iz vode jemaje jih polagaj na mokro desko, pa narazen, da se ne sprimejo. Potem zmešaj 1/4 *l* kisle smetane, 3 žlice drobtin, 3 jajca in veliko pest drobno zrezane svinjine. Zdaj namaži kozico z mastjo, potrosi z drobtinami ter položi vanjo rezančevo krpo in namaži z nadevom, nato zopet krpo in tako naprej. Zgoraj naj bo krpa, katero pomaži s smetano; potem vse lepo rumeno zapeci. Pečene zreži na kosčke ter daj na mizo.

683. **Družinski rezanci.** Zamesi testo za rezance iz 1/2 *l* moke, 1/4 *l* zdroba, malo soli, 1 jajca in primerne količine vode, da zamesiš precej trdo testo. Dobro ga pregneti, napravi hlebčke ter jih razvaljaj za nožev rob debelo. Ko so precej osušeni, jih razreži v prst dolge in pol prsta široke rezance. Skuhaj jih v slani vodi. Potem jih odcedi ter stresi v kozico, v kateri si zrumenila v masti 2 žlici drobtin. Dobro jih premešaj ter daj s solato na mizo.

Ali pa vzemi slabšo moko št. 4 in zdrob, kakor prej, pa nobenega jajca. Vse drugo napravi kakor prej.

684. **Sirovi rezanci.** Deni na desko 1/2 *l* lepe moke in ravnotoliko zdrobljenega suhega sira, malo soli in 1 jajce ter napravi precej trdo testo. Nato ga razvaljaj za nožev rob debelo ter razreži za prst dolge in pol prsta široke rezance. Skuhaj jih v slani vodi, nato odcedi ter zabeli z mastjo in drobtinami ali s presnim maslom. Ali pa razreži rezance na štirivoglate kocke, vse drugo pripravi kakor rezance.

685. **Sirovi rezanci na drug način.** Napravi s testom kakor prej. Potem ko je testo dobro pogneteno, ga razreži na lešnik velike kosčke. Iste z rokami razvaljaj v okrogle, svinčniku podobne, prst dolge zvitke. Kuhaj jih v slani vodi kakih pet minut, potem odcedi ter stresi v kozico na v presnem maslu ali masti zrumenele drobtine, rahlo jih premešaj ter daj na mizo.

686. **Sirovi zavitki.** Napravi testo kakor za bolj mehke rezance iz 1/2 *l* moke, 1 ali 2 jajec in malo vode. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla, 1/2 žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja, 3 žlice drobtin, poln majhen krožnik zdrobljenega sira, par žlic smetane, 2 rumenjaka in nekaj zrn soli. Testo razvaljaj kot za rezance. Iz nadeva napravi za debel oreh velike kroglice ter jih polagaj na testo, 2 prsta od roba in prst vsaksebi. Potem zagrni testo od roba čez kroglice in dobro pritisni okrog vsake, da se testo sprime. Nato razreži s kolesčkom, da dobiš posamezne zavitke, katere skuhaj v slani vodi. Kuhane pobiraj s penovko iz vode, jih polagaj na krožnik ter zabeli s presnim maslom in drobtinami.

687. **Orehovi zavitki.** Zreži drobno 1/2 *l* orehov ter jih polij s 1/4 *l* vrele sladke smetane ali mleka, prideni 1 jajce, pest drobtin, malo stolčenih klinčkov, cimeta in drobno zrezanih limonovih lupin. Vse to prav dobro zmešaj. Potem napravi testo kakor za sirove zavitke ter nadaljuj kakor pri istih.

688. **Zavitki s svinjino.** Spraži 1/8 *l* riža, da je mehak. Hladnemu primešaj pest drobno zrezane svinjine, 2 jajci, par žlic smetane in nekaj drobtin, da je nadev gost. Potem naredi testo kakor za sirove zavitke ter nadaljuj in končaj kakor pri istih. Gotove daj s solato na mizo.

Ali pa drobno razreži kosček prašičje ali kake druge pečenke, prideni scvrte čebule in peteršilja, malo drobtin in 2 jajci. Vse to dobro zmešaj. Potem napravi testo kakor za sirove zavitke, ga razvaljaj, nadevaj z nadevom ter nadaljuj in končaj kakor pri prejšnjih. Gotove zabeli z drobtinami in slanino.

689. **Ajdovi zavitki.** Popari 1/2 *l* ajdove moke z 1 1/4 *l* vrele slane vode ter dobro zmešaj. Ko se testo malo ohladi, ga deni na s pšenično moko potreseno desko ter ga razvaljaj kakor za zelo debele rezance. Potem zmešaj 2 jajci, 1 krožnik sira, par žlic smetane in drobtin. Nato razreži razvaljano testo na štirivoglate krpice, položi na vsako krpo žlico nadeva; testo stisni skupaj ter kuhaj v slani vodi sedem minut. Kuhane zavitke zabeli s presnim maslom in drobtinami.

690. **Ajdovi cmoki.** Razreži na kocke 3 žemlje ter jih prepraži v masti. K tem primešaj 1/2 *l* ajdove moke ter polij s približno 1 *l* slane vrele vode. Dobro zmešaj ter napravi za jabolko velike cmoke, katere kuhaj v slani vodi četrt ure. Kuhane prereži čez pol ter zabeli z ocvirki ali z mastjo in drobtinami.

691. **Ajdovi pečeni žganci.** Deni v kozico 3/4 *l* ajdove moke ter jo na štedilniku mešaj, da je vroča. Nato prilivaj polagoma približno 1 3/4 *l* slane vrele vode ter mešaj, da dobiš prav drobne, rahle žgance. Ako hočeš iste izboljšati, pridaj med mešanjem 2 žlici razbeljene masti. Ko so žganci gotovi, jih zabeli z ocvirki.

692. **Ajdov pečenjak s pinjenim mlekom.** Deni v lonec 3/4 *l* pinjenega mleka in kavno žlico soli. Prideni 1/4 *l* ajdove moke ter prav gladko zmešaj. Potem vlij to zmes na z mastjo namazano pločevino za prst nadebelo ter jo deni v pečico; napol pečeno pomaži s smetano. Pečeno razreži na kose ter postavi na mizo.

693. **Ajdov pečenjak s sladkim mlekom.** V loncu žvrkljaj, da je prav gladko, 1 1/2 *l* sladkega mleka, 3/4 *l* ajdove moke, 1 ali 2 jajci in malo soli. Nato razbeli v podolgasti ponvi 3 žlice masti ter vlij vanjo pripravljeno testo in ga postavi v vročo pečico, da se speče, za kar rabi približno pol ure. Ko je pečeno, z vilicami zdrobi ter daj z zavretim mlekom ali kislim zeljem ali s solato na mizo.

694. **Ajdovi štruklji z orehi.** Daj v skledo 1/2 *l* ajdove moke in kavno žlico soli ter jo polij z 1 1/4 *l* vrele vode pa gladko zmešaj. Ko se testo nekoliko ohladi, ga stresi na s pšenično moko potresen snažen prt ter razvaljaj za nožev rob debelo. Potem zmešaj 1/4 *l* drobno zrezanih orehov, 1 jajce, par žlic smetane, malo klinčkov, cimeta in pest drobtin. S tem namaži razvaljano testo ter ga skupaj zavij. Nato ga zavij še rahlo v snažen prtič, poveži z vrvico ter kuhaj v slani vodi pol ure. Kuhanega razreži, zabeli s presnim maslom in drobtinami ter daj na mizo.

695. **Ajdov štrukelj s sirom.** Zmešaj v skledici 1/4 *l* smetane, majhen krožnik zdrobljenega sira, 2 jajci in par žlic drobtin. S tem namaži razvaljano ajdovo testo (glej štev. 694), ga skupaj zavij ter kuhaj v prtiču pol ure. Kuhanega razreži, zabeli s presnim maslom in drobtinami ter daj na mizo.

696. **Ajdov štrukelj z ocvirki.** Polij 1/2 *l* lepe ajdove moke z 1 1/4 *l* vrele slane vode. Dobro ga zmešaj ter nekoliko ohlajenega razvaljaj na s pšenično moko potresenem prtiču za nožev rob debelo. Potrosi ga s svežimi scvrtimi ocvirki, rahlo vkup zavij, najprej samega, potem še v prtiču ter ga kuhaj v slani vodi pol ure. Kuhanega razreži in zabeli z ocvirki.

697. **Koroški zavitki.** Napravi testo iz 1/2 *l* moke, 1 jajca in vode kakor za mehke rezance. Potem deni

v kozico 2 žlici masla ali masti, 1/4 *l* drobtin, 1 *l* kuhanih ter fino zrezanih suhih hrušek, češpelj ali krhljev, nekaj stolčenih klinčkov, cimeta in limonovih lupin; prilij tudi malo soka od sadja, malo sladkorja ali namesto soka par žlic smetane. Vse to prav dobro zmešaj. Potem testo razvaljaj ter razreži na štirivoglate krpe, položi na vsako krpo žlico nadeva, zapogni testo črez in prav dobro stisni. Zavitke skuhaj v slani vodi ter zabeli z maslom in drobtinami.

698. **Koroški zavitki z rižem.** Napravi testo iz 1/2 *l* moke, 1 jajca in vode, kakor za mehke rezance. Nato skuhaj v 3/4 *l* slane vode 1/4 *l* riža, da bo mehak in gost. Nekoliko ohlajenemu primešaj 1 jajce, 5 *dkg* z zelenim peteršiljem scvrtega presnega masla in 1 žlico drobtin ter vse to prav dobro zmešaj. Potem testo razvaljaj, ga razreži na štirivoglate krpe; na vsak kosček deni žlico riža ter stisni skupaj. Ko so zavitki gotovi, jih skuhaj v slani vodi. Kuhane poberi s penovko na krožnik, zabeli s presnim maslom in drobtinami ter daj s solato na mizo.

699. **Češpljevi zavitki.** Napravi krompirjevo testo kakor za češpljeve cmoke, ga razvaljaj za nožev rob debelo ter razreži na štirivoglate krpe. Deni na vsako krpo žlico z rumom poškropljenega, s sladkorjem in drobtinami zmešanega povideljna. Testo črez zapogni ter prav dobro stisni. Zavitke kuhaj v slani vodi sedem minut; devaj jih v kozico, v kateri si že poprej spražila v maslu ali masti drobtin, s sladkorjem in cimetom zmešanih, ter jih prepolji, da se v drobtinah povaljajo. Nato jih še malo s sladkorjem potresi pa daj na mizo.

700. **Češki češpljevi zavitki.** Naredi testo kakor za koroške zavitke, iz svežih češpelj pa poberi koščice; namesto teh deni v vsako pol olupljenega mandeljna ter zopet stisni skupaj. Nato razvaljaj testo, deni češplje nekoliko vsaksebi, jih potresi malo s sladkorjem in cimetom, pa tako zavij in zreži kakor koroške zavitke. Ravnotako jih tudi skuhaj, potresi z drobtinami in zabeli s presnim maslom.

701. **Češpljevi cmoki.** Pretlači na snažno desko 5 olupljenih, kuhanih krompirjev, prideni jim 1 jajce, 1 rumenjak, kosček presnega masla in malo soli ter vse prav dobro z nožem pregneti. Potem pridaj 1/4 *l* moke, jo zmešaj med krompir ter še z rokami pogneti, da je testo gladko. Nato ga razvaljaj kakor za debele rezance ter razreži na štirivoglate koščke. Na vsak kosček položi eno češpljo, odstrani ji koščico ter jo nadomesti s koščkom sladkorja, testo

dobro skupaj stisni in napravi okrogle cmoke. Kuhaj jih v slani vodi sedem minut, pobiraj jih posamezne iz vode ter devaj na pločevino, v kateri si že poprej spražila v presnem maslu ali masti nekaj drobtin. Zdaj pločevino stresi, da se cmoki v drobtinah povaljajo, zloži jih na krožnik, potresi s sladkorjem in cimetom ter daj na mizo.

Ali pa namoči v mleku eno obribano žemljo; ko je mehka, jo ožmi, prideni ji 2 jajci, za jabolko presnega masla in malo soli ter zmešaj, da je prav gladko. Nato primešaj še približno 3/4 *l* moke; ko je testo gladko nadaljuj in končaj cmoke kakor prej.

Ali vzemi 1/2 *l* moke, 2 jajci, 1/4 *l* dobro odtečenega sira, kosček presnega masla in nekaj zrn soli. Napravi testo, ga razvaljaj in napravi kot poprej.

Ali napravi testo iz 1/2 *l* moke, 2 jajec, malo soli in približno 1/8 *l* smetane ali mleka, ga razvaljaj ter nadaljuj cmoke kakor poprej.

Iz vseh teh vrst testa lehko pripraviš tudi marelične, črešnjeve in druge cmoke. Pozimi lehko vzameš namesto svežega suho ter skuhano ali v sopari kuhano sadje.

702. **Podolgasti tirolski cmoki.** Razreži na drobne kocke 6 žemelj. Potem deni v kozico 7 *dkg* prekajene slanine, scvri v njej žlico drobno sesekane čebule in pol žlice zelenega peteršilja. Zdaj dodaj žemlje, mešaj nekaj časa na gorkem, nato jih polij s 1/4 *l* mleka, sežvrkljanega s 3 jajci. Prideni tudi 10 *dkg* na drobne kocke zrezanega, mastnega prekajenega ter kuhanega mesa in dobro zmešaj. Končno prideni še 1/4 *l* moke in malo soli ter napravi za gosje jajce velike podolgaste cmoke, katere kuhaj v slani vodi 20 minut. Vrejo naj počasi, da se ne razkuhajo. Potem jih podolgem razreži, zabeli s presnim maslom in drobtinami ter daj s solato na mizo, ali pa zraven kake obare ali prikuhe.

703. **Podolgasti navadni cmoki.** Razreži 6 žemelj na kocke ter jih malo prepraži v kozici, v kateri si že poprej zrumenila 2 žlici masti, 2 žlici presnega masla, pol žlice drobno zrezane čebule in toliko zelenega peteršilja. Potem sežvrkljaj 2 jajci s 3/8 *l* mleka ter vlij na žemlje. Čez nekaj minut pridaj 1/4 *l* moke in malo soli, rahlo zmešaj ter napravi podolgaste cmoke, katere kuhaj v slani vodi četrt ure. Potem jih podolgem prereži in zabeli s presnim maslom ali mastjo in drobtinami.

704. **Veliki močnati cmoki.** Razreži na drobne kocke 4 žemlje ter jih prepraži s presnim maslom ali mastjo. Potem sežvrkljaj v lončku približno 1/4 *l* vode, 1/2 *l* moke

in 1 ali 2 jajci. Ko je testo gladko, ga vlij na žemlje, malo posoli ter pusti nekoliko časa. Nato polagaj z veliko žlico ali z zajemalko velike cmoke v vrelo vodo ter jih pusti, da pokriti počasi vro četrt ure. Kuhane zloži na krožnik, prereži čez pol ter zabeli s presnim maslom ali mastjo in scvrtimi drobtinami pa daj s solato ali h kaki obari na mizo.

705. **Vodeni cmočki.** Polij $^3/_4$ *l* moke s približno $^3/_4$ *l* vrele slane vode ter testo prav dobro zmešaj. Potem zakuhaj z žlico v vrelo slano vodo majhne cmočke, ki naj vro pet minut. Nato jih odcedi, polij z mrzlo vodo ter stresi na pločevino, v kateri si scvrla v masti ali maslu pest drobtin, malo jih prepolji ter pusti še par minut v pečici.

706. **Testeni grah.** Napravi testo kakor za cmočke. Deni ga na cedilnik z velikimi luknjami ter ga tlači z leseno gobo ali kuhalnico v vrelo slano vodo. Kuhanega odcedi, polij še z mrzlo vodo ter dobro odtečenega stresi v pločevino, v kateri si spražila pest drobtin v presnem maslu ali masti, dobro premešaj, še malo prepraži pa je gotovo.

707. **Vodeni rezanci.** Napravi testo kakor za vodene cmočke. Potem ga deni na z moko potreseno desko, razreži na majhne kosčke ter jih suči med rokama toliko časa, da dobiš za svinčnik debele paličice. Iste poševno razreži na 3 ali 4 *cm* dolge kosčke; vsakega še posebej povaljaj z roko po deski, da dobi lepšo obliko. Nato jih stresi v vrelo slano vodo ter kuhaj pet minut. Kuhane odcedi, polij še z mrzlo vodo ter stresi na v masti zrumenele drobtine. Rahlo jih premešaj, da se povaljajo po istih, in ko se še malo prepražijo, so gotovi.

708. **Testeni grah, fini.** Vmešaj za jajce presnega masla, 2 rumenjaka, $^1/_4$ *l* mrzlega mleka in $^1/_4$ *l* moke. Nato rahlo primešaj od 2 beljakov trd sneg in še dober $^1/_4$ *l* moke pa malo soli. Tako pripravljeno testo pretlači skoz cedilnik z velikimi luknjami v vrelo slano vodo. Ko je kuhano, ga odcedi, poplakni še z mrzlo vodo ter stresi v kozico na scvrte drobtine; še malo prepolji pa daj na mizo zraven kake obare ali pa s solato.

709. **Veliki krompirjevi cmoki z žemljami.** Pretlači skoz sito 6 olupljenih ter v slani vodi kuhanih krompirjev. Potem zrumeni 2 žlici masti, žlico drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja; ž njimi zabeli 2 na kocke zrezani žemlji ter jih deni h krompirju. Prideni tudi 1 ali 2 jajci, malo soli in približno $^1/_4$ *l* moke. Vse prav dobro zmešaj

ter napravi za jabolko velike cmoke, katere kuhaj v slani vodi sedem do deset minut. Kuhane prereži čez pol ter zabeli s presnim maslom ali z mastjo in drobtinami.

710. **Krompirjevi cmoki z drobtinami.** Pretlači 6 kuhanih krompirjev, prideni 1/4 *l* drobtin, malo scvrtega zelenega peteršilja, 1 jajce, malo soli in 1/4 *l* moke. Napravi velike cmoke ter jih kuhaj v slani vodi. Kuhane zabeli in daj h kaki obari, prikuhi ali solati na mizo.

711. **Zdrobovi cmoki s krompirjem.** Zmešaj 3/8 *l* zdroba s 1/4 *l* vrelega mleka, juhe ali slane vode v loncu na mizi ter ga pusti, da se ohladi. K hladnemu primešaj 2 jajci, 3 kuhane ter skoz sito pretlačene krompirje, malo soli, kosček presnega masla in 4 žlice moke; napravi velike cmoke, povaljaj jih v moki ter kuhaj v slani vodi. Kuhane zabeli z ocvirki in daj s kislim zeljem ali s solato na mizo.

712. **Družinski zdrobovi cmoki prvi.** Zmešaj v 1/2 *l* vrelega mleka, juhe ali slane vode 3/8 *l* zdroba, ne da bi ga kuhala, ter pusti, da se malo ohladi. Medtem pa spraži 3/8 *l* drobtin z 2 žlicama masti, malo čebule in drobno zrezanega zelenega peteršilja. To prav dobro zmešaj, malo posoli ter napravi cmoke. Kuhaj jih v slani vodi deset minut, nato jih čez pol prereži, zabeli z ocvirki in daj na mizo.

713. **Družinski zdrobovi cmoki drugi.** Deni v kozico 2 žlici masti. V isti zrumeni žlico drobno zrezane čebule, prideni 3/4 *l* zdroba, ga malo prepraži, primešaj še 3/4 *l* mleka, juhe ali slane vode ter pusti na mrzlem, da se ohladi. Potem napravi cmoke, skuhaj jih v slani vodi ter zabeli z ocvirki.

714. **Veliki krompirjevi cmoki s svinjino.** Pretlači skoz sito 5 ali 6 olupljenih ter v slani vodi kuhanih krompirjev; pridaj 2 jajci, 2 pesti fino zrezane svinjine, 2 pesti drobtin, malo soli in približno 1/2 *l* moke. Vse to dobro zmešaj ter napravi za jabolko velike cmoke, katere kuhaj v slani vodi kakih sedem do deset minut. Kuhane zloži na krožnik, vsakega čez pol prereži, zabeli s presnim maslom in drobtinami ali z dobro mastjo ter daj s kislim zeljem ali solato na mizo.

715. **Krompirjevi cmoki s češpljami.** Napravi zmes za cmoke kakor poprej samo s tem razločkom, da daš v sredo vsakega cmoka eno svežo češpljo brez koščice. Kuhaj in zabeli jih kakor prejšnje.

716. **Fini sirovi cmoki.** Zreži 3 žemlje na kocke. Nato razgrej kosček presnega masla ter zrumeni v njem malo

zelenega peteršilja. Nadalje sežvrkljaj v 3/8 *l* mleka 3 rumenjake, 3 pesti sira (iz kislega mleka) in malo soli. S tem polij žemlje in pusti da se napoje. Potem primešaj rahlo sneg od treh beljakov in toliko moke, da se sprime; naredi za jabolko velike cmoke ter jih zakuhaj v slani, vreli vodi. Kuhane poberi v skledo, potresi z drobtinami in zabeli s presnim maslom.

717. **Sirovi cmoki z zdrobom.** Deni v kozico 8 *dkg* presnega masla in žlico drobno zrezanega peteršilja. V tem precvri 1/4 *l* zdroba, primešaj poln krožnik zdrobljenega sira, 2 jajci, malo soli in približno 1/8 *l* moke. Dobro zmešaj ter napravi cmoke, katere kuhaj v slani vodi 10—15 minut. Nato jih zabeli s presnim maslom in drobtinami.

718. **Zdrobovi cmoki.** V primeren lonec daj 1/4 *l* mleka, 7 *dkg* presnega masla in žlico soli. Ko zavre, postavi vstran in zamešaj 3/8 *l* zdroba ter pusti, da se ohladi. Hladnemu primešaj 2 jajci in žlico drobtin, napravi cmoke ter jih kuhaj v slani vodi sedem minut. Kuhane zabeli s presnim maslom in drobtinami.

719. **Riževi cmoki.** Deni v lonec 3/4 *l* vode, kavno žlico soli in kosček presnega masla. Ko zavre, vkuhaj 1/4 *l* riža ter kuhanega postavi vstran, da se ohladi. Hladnemu primešaj 1 jajce, 2 žlici drobtin, 1/8 *l* moke ter napravi cmoke, katere kuhaj v slani vodi četrt ure. Kuhane zabeli z dobro mastjo ali na kocke zrezano, scvrto slanino. Dobro je, ako primešaš rižu na kocke zrezane svinjine.

720. **Koruzna polenta.** V 1 1/2 *l* slane, vrele vode zamešaj 3/4 *l* koruznega zdroba ali polentne moke ter mešaj na gorkem toliko časa, da se zgosti in se odloči od kuhalnice. Nato jo po površju lepo poravnaj, pokrij ter postavi za par minut vstran. Potem z lopatico reži ter devaj na krožnik pa zabeli z mastjo in ocvirki ali s scvrtimi drobtinami in presnim maslom. Lehko jo tudi, preden jo zabeliš, potreseš s parmezanom.

Ali pa daj med vrelo vodo malo masti ali 2 žlici presnega masla ter gotovo, lepo poravnano polento stresi na lesen krožnik ali desko, razreži jo z nitjo ter zabeli kakor prej.

Ako ti ugaja bolj mehka polenta, tedaj vzemi 3/4 *l* zdroba in 1 3/4 *l* slane vode.

721. **Koruzni pečenjak.** V 1 1/4 *l* mleka daj 5 *dkg* sladkorja, 5 *dkg* presnega masla in kavno žlico soli. V vrelo zamešaj 5/8 *l* koruznega zdroba ali polentne moke; ko se

nekoliko zgosti, jo urno vlij v plitvo kozico ali podolgasto, že pripravljeno ponev na 2 žlici masti za prst na debelo ter v pečici peci četrt do pol ure. Pečeno razreži, potresi s sladkorjem ter daj s kako sladko solato na mizo.

Ali pa zamešaj z zdrobom vred tudi par pesti rozin v mleko. Potem zavri nekaj malinovega, z vodo ali z vinom zmešanega odcedka ter ga vlij na razrezan pečenjak.

722. **Koruzni pečenjak z jabolki.** Napravi koruzni pečenjak kot poprej. Ko si ga vlila v ponev, ga urno potresi z rezanci nakrhljanih jabolk in s sladkorjem ter speci. Pečenega razreži na kosčke ter daj za močnato jed na mizo.

723. **Koruzni žganci.** V 1¼ *l* slane, vrele vode zamešaj ¾ *l* polentne moke ter mešaj na vročem toliko časa, da se ločijo žganci od kuhalnice, kar traja približno pet minut. Potem postavi pokrite vstran, med tem časom pa razbeli 2 žlici masti z drobtinami. Nato razdrobi žgance v skledo ter jih zabeli. Posebej daj na mizo vročega mleka ali prežgane kisle ali sladke juhe.

724. **Pšenična polenta.** Daj v lonec 1¼ *l* vode, kosček presnega masla in žlico soli; ko zavre, vkuhaj med vednim mešanjem ½ *l* pšeničnega zdroba ter zgoščenega pokrij in postavi vstran. Medtem razbeli par žlic ocvirkov ali presnega masla, devaj polento z lopatico ali žlico na krožnik, pri tem pa lopatico ali žlico vsakokrat v mast pomoči. Gotovo zabeli s pripravljeno zabelo ter daj zraven kake obare, zelene prikuhe ali solate na mizo.

725. **Jajčni kuh.** Sežvrkljaj v lončku ⅜ *l* kisle smetane, 4 rumenjake, 2 žlici moke in primešaj trd sneg 4 beljakov. Vlij v namazano kozico ali v podolgasto pločevino ter speci. Pečeno daj s kako solato ali pa prikuho na mizo.

726. **Češpljeva kaša.** V 2¼ *l* vode kuhaj ½ *kg* suhih ter dobro opranih češpelj. Ko so že precej mehke, pridaj ½ *l* v vroči, večkrat premenjeni vodi dobro oprane kaše ter jo pusti, da počasi vre približno pol ure. Potem jo osoli, rahlo zmešaj, povrh pa zabeli s presnim ali kuhanim maslom in drobtinami.

Mlečne jedi.

727. **Mlečna kaša.** V 2½ *l* vrelega mleka zakuhaj ½ *l* v vroči, večkrat premenjeni vodi dobro oprane kaše ter jo pusti, da počasi vre približno pol ure. Potem jo osoli s pol žlice soli, jo premešaj, potem postavi vstran ali pa

stresi takoj v skledo, zabeli s presnim maslom ter z žlico malo okrasi, t. j. pritiskaj z žlico na površje zabeljene kaše, da tako napraviš majhne globine, v katerih se nabira presno maslo.

(To je tako imenovana narodna, »poštengana« kaša.)

Lehko tudi zakuhaš kašo najprej v vrelo vodo ter potem prilješ mleka, toda taka bo slabša.

728. **Pečena mlečna kaša.** Deni kuhat kašo kakor poprej. Ko se je že malo zgostila, jo osoli, pridaj kosček presnega masla ter jo premešaj. Nato jo stresi v skledo, v kateri jo boš dala na mizo, postavi v pečico, da se popolnoma zgosti in rumeno zapeče, ter slednjič daj na mizo.

729. **Mlečni riž.** V 1¾—2 *l* vrelega mleka zakuhaj ½ *l* riža; počasi naj vre približno 1—1¼ ure. Potem ga osoli, dobro zmešaj ter stresi v skledo; potresi ga še s sladkorjem in cimetom ter daj na mizo. Hitreje pa bo riž kuhan, ako ga zakuhaš v ½ *l* vrele vode ter, ko je že gost, zaliješ z 1 *l* vrelega mleka. Pridaš lehko tudi kosček sladkorja.

Ali stresi riž v skledo, le malo ga pusti v loncu; temu primešaj sladkorja in cimeta ter ga deni v podobi kolobarja ali zvezde na beli riž.

Ali potresi riž s strtim medenjakom ali čokolado.

Ali pa stresi riž v skledo, ga močno s sladkorjem potresi ter potem z razbeljeno lopatico rumeno zapeci in daj na mizo.

730. **Mlečni zdrob.** V 2½ *l* vrelega mleka vsuj med vednim mešanjem ¼ *l* pšeničnega zdroba. Ko si vse vsula, ga pusti, da še šest do sedem minut počasi vre, potem ga osoli s kavno žlico soli, dobro zmešaj, stresi v skledo ter daj na mizo. Lehko pridaš mleku kosček sladkorja, ali potresi zdrob v skledi s sladkorjem ter ga zarumeni z razbeljeno lopatico. (Ako hočeš šteditи, vzemi 1¼ *l* mleka in ¾ *l* vode.)

731. **Mlečni koruzni zdrob.** V 2½ *l* vrelega mleka zakuhaj med vednim mešanjem ¼ *l* koruznega zdroba ali polentne moke. Ko si vse zamešala, pusti, da še počasi vre 10—15 minut. Nato osoli s kavno žlico soli, dobro premešaj, stresi v skledo ter daj na mizo.

732. **Mlečni ječmenček.** V 2½ *l* vrele vode zakuhaj pičlo ¼ *l* ječmenčka ter ga pusti, da počasi vre pol ure. Potem vodo odcedi in prilij toliko vrelega mleka, kolikor si odlila vode ter pusti, da še počasi vre približno dve uri in se popolnoma skuha. Končno ga osoli, dobro zmešaj ter daj na mizo.

733. **Mlečna ajdova kaša.** V 2½ *l* vrelega mleka zakuhaj ⅜ *l* ajdove kaše. Ko je že malo mehka, jo osoli ter pusti, da se dodobra skuha.

Kako se pripravi ajdova kaša. — Ajdo najprej skuhaj, potem operi in stresi na rešeto, da se odteče; nato jo razgrni na solnce ali na peč, da se posuši. Posušeno daj v malin pod stope, da se obdela kakor prosena kaša. Taka kaša je tudi izvrstna za klobase namesto riža.

734. **Mlečni ajdovi močnik.** Napravi iz ¼ *l* ajdove moke z vrelo vodo drobne kroglice. Zakuhaj jih v 2 *l* vrelega mleka ter pusti, da počasi vre sedem do deset minut; osoli s kavno žlico soli, dobro zmešaj ter daj na mizo.

735. **Mlečni močnik.** V 2½ *l* vrelega mleka zakuhaj pšenični močnik iz ¼ *l* moke, enega jajca in malo vode. Ko je že vrel kakih sedem minut, ga osoli s kavno žlico soli, dobro premešaj ter daj na mizo.

Lehko tudi vzameš 1 *l* vode in 1 *l* mleka, v moko pa zamesiš vrele vode ter opustiš jajce; vse drugo kakor poprej.

736. **Mlečna ribana kaša.** Zakuhaj v vrelo mleko iz ¼ *l* moke in 1 jajca ribano kašo. Kuhano osoli, premešaj ter daj na mizo.

737. **Mlečni rezanci.** Zakuhaj v 2½ *l* vrelega mleka iz pičlega ¼ *l* moke in 1 jajca fine rezance; vro naj sedem minut. Nato jih osoli s kavno žlico soli, dobro premešaj, stresi v skledo, potresi s sladkorjem ter daj na mizo.

Lehko tudi mešaš mleko z vodo ter zakuhaš rezance.

Enako lehko zakuhaš tudi krpice ali široke rezance.

738. **Otročji kuh.** Deni v loncu na štedilnik 1½ *l* mleka, da zavre. Medtem pa sežvrkljaj v ½ *l* mleka ¼ *l* moke ter gladko vlivaj med vednim mešanjem v vrelo mleko. Ko že par minut vre, pridaj kosček sladkorja in kavno žlico soli, dobro zmešaj, stresi v skledo ter daj na mizo.

Lehko ga potreseš z vanilijevim sladkorjem.

739. **Zapečeni masleni vložki.** Vmešaj za jajce presnega masla, primešaj 3 rumenjake, malo soli, vseh treh beljakov trd sneg, rahlo zmešaj, nazadnje prideni 6 žlic lepe bele moke. Zavri v kozi ½ *l* kavne smetane ter zakuhaj vanjo z žlico to, kar si vmešala. Ko zavre, dobro potresi s sladkorjem in cimetom (ali z vanilijevim sladkorjem), postavi v pečici na pokrov, da se od vrha zapeče, potem devaj v skledo z rumeno stranjo na vrhu. Če je še kaj mokrega, polij čez ter daj na mizo. Posebej daj zavretega mleka v skledici na mizo.

Pečenjaki.

740. **Jajčni pečenjak.** Deni v lonček ¼ *l* mleka, 3 rumenjake, ½ kavne žlice soli, ⅜ *l* moke in dobro raztepi, da dobiš gladko testo. Nato pridaj še ¼ *l* mleka in primešaj od 3 beljakov trd sneg ter vlij v kozico ali na podolgasto pločevino na 2 žlici razbeljenega masla ali masti in postavi v pečico. Ko je pečenjak bledorumen, ga zdrobi z vilicami, še malo na štedilniku popeci ter daj s solato na mizo.

Ali pa pridaj že v mleko žlico sladkorja, tudi sedaj ga potresi s sladkorjem ter daj s katerokoli sladko solato na mizo.

741. **Cesarski pečenjak.** Daj v lonček ¼ *l* kavne smetane, malo soli, 4 rumenjake in ¼ *l* moke. Dobro sežvrkljaj, da bo testo gladko, prideni še pičlo ¼ *l* mleka in od 4 beljakov trd sneg, rahlo premešaj ter vlij na 2 žlici razbeljenega masla ali masti v pločevino. Nato ga postavi nekoliko časa v pečico, da se vzdigne, potem ga na štedilniku z vilicami raztrgaj in dodobrega speci ter daj (ako je čas za to) z glavno solato ledenko na mizo.

Ali pa primešaj v testo par pesti rozin in žlico sladkorja z vanilijevim ali limonovim okusom ter daj s kako sladko solato na mizo.

742. **Cesarski pečenjak, drugi.** Vmešaj 9 *dkg* presnega masla, 6 rumenjakov, iz 6 beljakov trd sneg, 3 žlice limonovega sladkorja, 6 žlic moke in 3 žlice mleka, rahlo zmešaj, dodaj še 10 *dkg* rozin ter spravi v namazano kozico ali model, da se speče. Tako pripravljenega daj celega ali razdrobljenega na krožniku na mizo.

743. **Črešnjev pečenjak.** Sežvrkljaj v lončku ⅜ *l* dobre kavne smetane ali mleka, 3 žlice kisle smetane, ⅜ *l* moke, 3 žlice sladkorja in 4 rumenjake. Ko je testo mehko, primešaj od 4 beljakov trd sneg ter vlij v pločevino na 2 žlici razbeljenega masla ali masti za prst na debelo. Povrhu potresi 1 *l* črnih črešenj brez koščic, postavi v pečico ter lepo rumeno zapeci. Pečenega z vilicami razdrobi ali razreži na kosčke, potresi s sladkorjem ter daj na mizo.

744. **Jabolčni pečenjak, prvi.** Zmešaj v lončku ½ *l* kavne smetane, 5 rumenjakov, 3 žlice kisle smetane, kavno žlico soli, 2 žlici sladkorja z limonovim okusom in ⅜ *l* moke. Ko je gladko, primešaj od 5 beljakov trd sneg in 3 kisla, olupljena ter na drobne kocke zrezana in z 1 žlico

sladkorja potresena jabolka. To vlij na 3 žlice razbeljenega masla ter peci v pečici. Ko je pečeno, zdrobi z vilicami in potresi s sladkorjem.

745. **Jabolčni pečenjak, drugi.** Deni v dolgo, dobro pološčeno ponev 3 žlice masla. V razbeljenega stresi 7 olupljenih ter na drobne kocke zrezanih ali na rezance skrhljanih ter z 2 žlicama sladkorja in malo cimeta zmešanih jabolk. Ko so nekoliko popečena, vlij nanje testo jajčnega pečenjaka, ga rahlo premešaj ter speci v pečici lepo rumeno; nato ga razdrobi, potresi s sladkorjem ter daj na mizo.

746. **Češpljev pečenjak.** Napravi navadni gostejši pečenjak (t. j. vzemi malo več moke kakor sicer) ter ga peci. Kadar ga drobiš, mu primešaj na kocke razrezanih, svežih, s sladkorjem potresenih češpelj ter še toliko časa peci, da se češplje zmehčajo. Nato daj s sladkorjem potresenega na mizo.

Namesto svežih češpelj vzameš lehko tudi suhe. Te najprej operi, malo prevri, odstrani koščice ter prereži vsako češpljo na štiri dele. Nato jih potrosi po testu, ko si ga vlila na pločevino, ter vse skupaj speci; potem razdrobi in potresi s sladkorjem.

747. **Zdrobov pečenjak.** V $^3/_4$ *l* vroče kavne smetane ali mleka vsipaj med vednim mešanjem pičlo $^3/_8$ *l* pšeničnega zdroba ter mešaj na gorkem toliko časa, da se začne gostiti; nato odstavi ter še na hladnem mešaj. Ko se shladi, zamešaj kosček presnega masla, žlico sladkorja, kavno žlico soli in 3 rumenjake. Končno rahlo primešaj od 3 beljakov trd sneg ter vlij na 3 žlice razbeljenega masla ali dobre masti; speci, zdrobi in potrosi s sladkorjem.

748. **Zdrobov pečenjak brez jajec.** V 1 *l* vrelega mleka deni kosček presnega masla, kavno žlico soli in 2 žlici sladkorja. V to vsipaj med vednim mešanjem $^1/_2$ *l* pšeničnega zdroba. Ko se nekoliko zgosti, ga urno vlij na že poprej pripravljene 3 žlice razbeljenega masla ali masti 2 prsta nadebelo ter v pečici lepo rumeno speci. Ko se speče, ga razdrobi, potresi s sladkorjem ter daj s katerokoli sladko solato na mizo.

749. **Zdrobov pečenjak s svinjino.** Napravi vse kakor pečenjak brez jajec, le namesto sladkorja primešaj 2 pesti na drobne kocke zrezane kuhane svinjine; vse drugo kakor pri prejšnjem. Na mizo ga daj s solato.

750. **Koruzni pečenjak.** Pripraviš ga lehko prav tako kakor pšeničnega, le namesto pšeničnega zdroba vzemi koruznega ali polentne moke.

751. **Koruzni pečenjak z jajci.** V 1 *l* mleka deni kavno žlico soli, kosček sladkorja in kosček presnega masla. Ko zavre, vsipaj med vednim mešanjem 3/8 *l* koruznega zdroba, postavi vstran in toliko časa mešaj, da se malo ohladi. Nato primešaj 2 jajci, vlij na 3 žlice razbeljenega masla ali masti ter peci. Ko se speče, ga zdrobi in potrosi s sladkorjem.

752. **Sago pečenjak.** Deni v 1 *l* vrelega mleka 28 *dkg* saga ter ga pusti počasi vreti približno pol ure. Nato ga odstavi, da se ohladi. Hladnemu primešaj 2 žlici sladkorja z limonovim okusom, kavno žlico soli in 4 jajca. To stresi na 2 žlici razbeljenega masla ali masti za 2 prsta nadebelo ter lepo rumeno speci. Pečeno razdrobi in potrosi s sladkorjem.

753. **Rižev pečenjak.** Kuhaj v 1 *l* mleka pičlo 1/4 *l* riža. Ko se zmehča in ohladi, primešaj kosček presnega masla, 2 žlici sladkorja, kavno žlico soli in 3 ali 4 cela jajca. Nato ga stresi na 2 žlici razbeljenega masla ali masti za 2 prsta nadebelo ter ga lepo rumeno zapeci. Pečenega razdrobi in potresi s sladkorjem. Lehko mu primešaš, preden ga daš peč, na rezance skrhljanih ter s sladkorjem in cimetom potresenih jabolk, ali par pesti izbranih ter opranih rozin.

754. **Ajdov pečenjak.** V 1 *l* dobrega mrzlega mleka zamešaj 3/8 *l* ajdove moke, kavno žlico soli in 2 jajci ter pusti, da stoji. Medtem pa deni v podolgasto ponev 3 žlice masti, na razbeljeno vlij testo ter speci. Pečenega razdrobi ter daj z zavretim mlekom ali s kislim zeljem na mizo.

755. **Sirov pečenjak.** V loncu zmešaj 1/4 *l* kisle smetane, 4 rumenjake, 40 *dkg* dobro odtečenega svežega sira, malo soli in 1/4 *l* moke. Ko je prav gladko, primešaj od 4 beljakov trd sneg ter vlij na 2 žlici razbeljenega masla za prst nadebelo in speci. Pečenega zdrobi in potresi s sladkorjem.

Lehko mu primešaš tudi, preden ga vliješ na mast, žlico sladkorja in pest rozin.

756. **Žemeljni pečenjak.** Obribaj 6 žemljam skorjo ter jih razreži na drobne kocke. Potem sežvrkljaj v loncu 1/2 *l* mleka, žlico sladkorja, 3 žlice moke, 4 jajca in malo soli; s tem polij žemlje ter jih rahlo zmešaj. Prideni tudi par pesti izbranih in opranih rozin. Vlij testo na 3 žlice razbeljene masti ali masla, postavi v pečico ter lepo rumeno zapeci. Pečenega razdrobi ter daj s sladko solato na mizo.

757. **Pšenični vlivanci.** Zmešaj v loncu 1 *l* mleka, 2 jajci, kavno žlico soli in 1/2 *l* moke. Ko je testo gladko, ga vlij na 2 žlici razbeljenega masla ali masti v pločevino za prst nadebelo ter v pečici lepo rumeno speci. Pečeno razreži na kosčke ter daj s kislo solato na mizo. Ali prideni testu žlico sladkorja ter tudi kosčke potresi s sladkorjem in daj s sladko solato na mizo.

758. **Jabolčni vlivanci.** Zmešaj v loncu 1 *l* mleka, kavno žlico soli, 2 jajci, 2 žlici sladkorja in 5/8 *l* moke. Ko je testo gladko, ga vlij na 2 žlici razbeljenega masla ali masti na pločevini ter potresi z olupljenimi, na rezance narezanimi ter s sladkorjem potresenimi jabolki ter ga lepo rumeno zapeci, razreži na kosčke in potresi s sladkorjem.

Omelete in omeletni hlebčki.

759. **Navadne omelete z omako.** Sežvrkljaj v loncu 1/2 *l* mleka, 2 žlici kisle smetane, kavno žlico soli, žlico sladkorja in pičle 3/8 *l* moke. Ko je testo gladko, primešaj od 4 beljakov trd sneg; nato daj v plitvo ponev majhno žlico masla ali masti ter vlij na vročo, majhno zajemalko toliko testa, da je ž njim pokrito dno ponve, ko se razleze po njej. Ko je testo po eni strani lepo rumeno pečeno, ga z lopatico obrni, da se speče še po drugi strani, medtem pa namaži zgornjo stran v ponvi s kako omako, n. pr. marelično, češpljevo, ribezljevo ali s kako drugo. Nato jo še v ponvi z lopatico lepo skupaj zavij, položi na krožnik in postavi na gorko. V ponev pa deni zopet masla in na vročega vlij testo ter tako nadaljuj, da so vse omelete zgotovljene, na kar jih potresi s sladkorjem in daj na mizo.

760. **Omelete z jabolčnim nadevom.** Spraži kakih 6 ali 7 jabolk s sladkorjem, cimetom, limonovimi lupinami in vinom, kolikor mogoče gosto. Ko so mehka, jih pretlači skoz sito ter namaži ž njimi pečene omelete.

761. **Omelete s češpljevim nadevom.** Skuhaj 2 pesti suhih češpelj v malo vode s kosčkom sladkorja, cimeta in par klinčki. Nato odcedi sok, češpljam odstrani koščice, meso pa sesekaj, mu pridaj 1 ali 2 žlici drobtin in odcejeni sok. S tem namaži omelete, jih skupaj zavij ter potresi s sladkorjem.

762. **Omelete s svežimi češpljami.** Olupi kakih 15 do 20 svežih češpelj, odstrani jim koščice ter jih deni v dobro pološčeno ali prsteno kozico, pridaj kosček sladkorja, cimeta, 2 klinčka in kosček limonove lupine ter dobro

pokrij, da se zmehčajo. Potem jih pretlači skoz sito, pridaj še žlico drobtin, pomešaj ter namaži omelete.

763. **Omelete z močnicami (brusnicami).** Vkuhanim močnicam pridaj malo drobtin in sladkorja; sveže pa deni v kozico, dodaj jim par klinčkov, žlico vina, za ¼ *l* močnic 15—20 *dkg* ali še več sladkorja; dobro jih pokrij, da se zmehčajo. Mehkim pridaj 1—2 žlici drobtin ter namaži omelete.

764. **Omelete z vrtnimi ali gozdnimi rdečimi jagodami.** Vrtne ali gozdne jagode pretlači skoz sito, pridaj jim sladkorja, segrej jih v kozici ter namaži z njimi omelete.

Ali kuhaj v kozici za 15 *dkg* jagod 10 *dkg* sladkorja, da se potegne, primešaj pretlačene jagode ter namaži omelete.

Tudi sveže borovnice, ribezelj, maline ali bezeg lehko spražiš v lastnem soku s primerno količino sladkorja ter ž njimi namažeš omelete.

765. **Omelete s sladkorjem in cimetom.** Zmešaj par žlic sladkorja in žlico stolčenega cimeta ter potresi ž njim pečene omelete.

766. **Hitro pripravljene omelete.** Sežvrkljaj v lončku ³/₈ *l* sladke smetane, žlico sladkorja, malo soli, 4 jajca in dobro ¼ *l* lepe moke, da bo testo prav gladko. Nato razgrej v plitvi ponvi kosček masla in vlij nanj toliko pripravljenega testa, da se dno pokrije. Ko je testo po eni strani pečeno, ga obrni, da se speče še po drugi; potem ga namaži z gorko omako, ga rahlo vkup zavij, deni na krožnik, postavi na gorko ter tako delaj, dokler imaš kaj testa. (Ako vlivaš tanko, narediš lehko šest omelet.)

767. **Cesarske omelete.** V lončku zmešaj ³/₈ *l* kavne smetane, 4 rumenjake, žlico sladkorja, ½ kavne žlice soli in ²/₈ *l* moke. Ko je testo gladko, mu primešaj od 4 beljakov trd sneg ter ga peci kakor navadne omelete. Pomaži jih s katerokoli prej navedenih omak, skupaj zavij in s sladkorjem potresi.

Ako hočeš dati omelete s kislo solato na mizo, tedaj opusti sladkor v testu in tudi pozneje.

768. **Piškotne omelete.** Vmešaj v skledi, da dobro naraste, 6 rumenjakov, 3 žlice sladkorja, malo limonove lupine, 6 žlic kavne smetane, nekaj zrn soli, 6 žlic moke in od 6 beljakov trd sneg. Peci jih v plitvi ponvi ali kozici v pečici, da se lepo vzdignejo. Iz tolike množine pripravljenega testa dobiš štiri do šest omelet. Pečeno vsako namaži

z marelično omako, čez pol pripogni in potresi s sladkorjem.

Ali jih samo zapogni in potresi z vanilijevim sladkorjem.

769. **Sirove palačinke.** Napravi testo kakor za navadne omelete ter jih speci. Potem zmešaj v skledi približno 30 *dkg* dobro odtečenega svežega sira, ¼ *l* kisle smetane, 2 jajci, žlico sladkorja, nekaj zrn soli, 2 žlici drobtin in pest zbranih ter opranih rozin. S tem namaži in potem zavij posamezne omelete, vsako poševno čez pol prereži ter položi na s presnim maslom pomazano pločevino, in sicer tako, da sloni konec prerezane omelete na prej položeni. Zložene polij s sežvrkljanim jajcem in par žlicami smetane ter postavi v pečico, da se lepo rumeno zapečejo. Pečene zloži na krožnik in potresi s sladkorjem.

770. **Riževe palačinke.** Napravi in speci kolikor moreš tanke omelete. (Glej Navadne omelete.) Nadalje skuhaj v mleku pičlo ⅛ *l* riža. Hladnemu primešaj 1 jajce, 2 žlici sladkorja, malo vanilije, kosček presnega masla in par žlic sladke smetane. S tem namaži omelete, vsako poševno čez pol prereži ter jih zloži v pločevino tako, da sloni druga na drugi. Nato jih polij s sežvrkljanim jajcem in smetano, jih postavi v pečico, da se rumeno zapečejo, potem pa deni na krožnik ter postavi na mizo.

771. **Rezančne palačinke.** Napravi vse kakor za riževe palačinke, le namesto riža skuhaj v mleku tanke rezance.

772. **Orehove palačinke.** V ¼ *l* kavne smetane zmešaj ¼ *l* drobno zrezanih orehov, 2 žlici sladkorja, 1 jajce, malo drobtin, stolčenih klinčkov, cimeta in limonove lupine, od vsakega za nožev vrh. Vse to prav dobro zmešaj, s tem namaži navadne omelete, jih skupaj zavij ter nadaljuj in končaj kakor sirove palačinke.

773. **Omeletne potice.** Sežvrkljaj v loncu ¼ *l* mleka, 2 jajci, ¼ *l* moke in malo soli, ter, ko je gladko, prilij še ¼ *l* mleka. Speci kolikor moreš tanke omelete. Daj v plitvo ponev žlico masla ali masti, razbeljeno odlij ter vlij v vročo ponev toliko testa, kolikor se ga prime na dno ponve. Ko je spodaj pečeno, obrni ter tako nadaljuj, dokler imaš kaj testa. Ako paziš, dobiš 10—11 omelet.

774. **Omeletna potica z orehi.** Zmešaj v loncu ¼ *l* smetane, 2 žlici sladkorja, ¼ *l* drobno zrezanih orehov, malo cimeta, klinčkov, limonove lupine, 2 jajci in žlico drobtin. Potem namaži kozico primerno s presnim ma-

slom, potresi z drobtinami, položi gor omeleto ter jo pomaži z nadevom. Tako menjavaj, dokler ne porabiš vseh omelet in vsega nadeva; zgoraj naj bo omeleta, katero pomaži s smetano ali s presnim maslom; slednjič postavi v pečico za četrt ure, da se speče. Pečeno stresi na desko, razreži na kosčke, potresi s sladkorjem ter daj na mizo.

775. **Omeletna potica s sirom.** Zdrobi približno 30 *dkg* svežega, dobro odtečenega sira in ga zmešaj z 2 jajcema, ¼ *l* smetane, žlico sladkorja, malo limonove lupine, nekaj zrn soli, par žlic drobtin in pestjo rozin. S tem namaži omelete kakor za omeletno orehovo potico (glej isto) ter nadaljuj in končaj, kakor tam.

776. **Omeletna potica z rižem.** Skuhaj prav mehko ⅛ *l* riža v ¾ *l* mleka s kosčkom presnega masla in za nožev vrh vanilijevega sladkorja. Hladnemu primešaj 1 jajce, 2 žlici sladkorja in par žlic sladke smetane ter s tem namaži omelete. (Glej Omeletne potice, št. 773.) Vse drugo kakor pri orehovi.

777. **Omeletna potica s svinjino.** Napravi omelete. (Glej št. 773.) Zreži drobno približno ¼ *kg* kuhane svinjine (gnjati) ter ji primešaj ¼ *l* kisle smetane, par žlic drobtin in 2 jajci. Nato namaži s presnim maslom ali mastjo ter z drobtinami potresi omeletam primerno kozico. Potem polagaj omelete v kozico ter na vsako namaži toliko nadeva, da boš vse enakomerno namazala ter porabila vse omelete in ves nadev. Zgoraj naj bo omeleta, katero pomaži s smetano. Gotovo potico postavi v pečico, da se lepo zapeče, nato jo obrni na krožnik, razreži ter daj s solato na mizo. Ali pa vzemi namesto svinjine pečenko, ki ti je ostala, pridaj ocvrte čebule, zelenega peteršilja in dišave, vse drugo kakor prej.

Ali pa razreži na tanke rezance vse omelete razen dveh. Razrezane omelete zmešaj med nadev, cele pa deni v kozico, eno spodaj, drugo zgoraj, v sredo pa nadev. Po vrhu namaži potico s smetano ter jo speci.

778. **Omeletni zvitki.** Napravi jajčne krpe (gl. str. 34) ter jih namaži z vanilijevim, čokoladnim, lešnikovim ali mandeljnovim kremom (gl. str. 36) ali s kako omako; lehko tudi z rozinovim nadevom. Potem jih skupaj zavij, pomoči v raztepena jajca ter ocvri v maslu.

Ali povaljaj zvitke potem, ko si jih pomočila v jajca, še v drobtinah in nato ocvri.

Ali razreži klobasice (zvitke) na kosčke in potem v drobtinah povaljane ocvri. Gotove potresi s sladkorjem.

779. **Rezančna klobasa.** Napravi jajčne krpe iz 2 jajec (glej str. 34) in jih položi na prtič tako, da slonijo druga na drugi. Nato skuhaj v slani vodi krožnik finih rezancev. Kuhane odcedi ter deni v kozico, v kateri si spražila v 3 žlicah presnega masla ½ žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja. Malo jih prepraži ter hladnim primešaj 2 ali 3 jajca, namaži nadev na naložene krpe, trdo skup zavij, najpoprej same, potem še v prtič ter kuhaj klobaso v slani vodi pičle pol ure. Kuhano odvij, razreži na kolesčke ter zabeli s presnim maslom in drobtinami pa daj s solato na mizo.

780. **Klobasa iz makaronov.** Napravi jajčne krpe iz 2 jajec ter jih naloži na prtič. Potem namaži krpe z jajcem ter položi nanje kuhane, dobro odtečene makarone, drugega poleg drugega. Na makarone namaži za 2 prsta nadebelo telečje sekanice, kateri si primešala par žlic smetane ter 1 ali 2 jajci. (Sekanico glej str. 29.) Nato tesno vkup zavij, poveži z vrvico ter kuhaj v slani vodi pol ure.

781. **Klobase iz makaronov z vranico.** Napravi vse kakor poprej, le namesto telečje sekanice namaži z vranič nim nadevom. Deni v kozico 2 žlici masti, zrumeni v njej malo čebule in zelenega peteršilja, temu pridaj 1½ v mleku namočene ter dobro ožete žemlje, malo soli, majerona in dišav ter postavi vstran. Ko se ohladi, primešaj 1 izstrgano telečjo vranico in 2 jajci. To namaži na makarone ter nadaljuj in končaj kakor rezančno klobaso.

782. **Omeletni hlebčki.** Sežvrkljaj v lončku ⅜ *l* mleka, ⅛ *l* smetane, 5 rumenjakov, ⅜ *l* moke, 2 žlici sladkorja in malo soli. Ko je testo gladko, mu primešaj od 5 beljakov trd sneg. Nato daj v jajčno ponev (t. j. ponev z okroglimi vdrtimi globinami) v vsako globino malo masla ali masti. Ko je vroča, deni majhno zajemalko (t. j. za 2 žlici) testa, in ko je hlebček na eni strani pečen, ga obrni z 2 žlicama na drugo. Pečene devaj v skledo ter pokrite postavi v pečico. Gotove potrosi z vanilijevim sladkorjem ter daj s sladko solato na mizo.

Ali jih namaži s kako omako, po dva in dva skupaj stisni pa potrosi s sladkorjem.

783. **Kuhani smetanovi štruklji.** Naredi vlečeno testo iz ½ *l* moke, 1 jajca, kosčka presnega masla in pičle ⅛ *l* mlačne vode ter ga pusti, da počiva vsaj pol ure. Medtem zmešaj ¼ *l* smetane, 2 rumenjaka, 3 žlice v presnem maslu spraženih drobtin in trd sneg iz 2 beljakov. Nato deni testo na z moko potresen prt, ga malo razvaljaj, pomaži s finim namiznim oljem ter kolikor mogoče tanko razvleci. Dobro

je, ako vlečeta testo dve osebi. Kar je ob robu debelega, obreži, potem namaži z nadevom ter rahlo skupaj zavij. Zdaj ga položi na drug snažen prtič, rahlo zavij, poveži z vrvico ter kuhaj pol ure v slani vodi. Kuhanega razreži na poševne kosčke ter jih zabeli s presnim maslom in drobtinami. (Rob testa, ki si ga porezala, lehko primešaš rezancem.)

Ali pa razdeli že zaviti štrukelj s kuhalničnim recljem ali krožnikom na 2 ali 3 prste dolge štrukeljčke, jih še tam, kjer si jih razdelila, z nožem prereži, kuhaj v slani vodi ali v sopari pokrite 10—15 minut in zabeli s presnim maslom in drobtinami. (Kako se kuha v sopari, glej spredaj str. 4.)

784. **Pehtranovi, melisni ali metni štruklji.** Drobno razreži šopek opranega pehtrana, melise ali mete ter primešaj k smetanovemu nadevu, ki je pripravljen za smetanov štrukelj. Vse drugo kakor tam.

785. **Štrukelj iz mešanih zelišč.** Napravi vlečeno testo iz ½ *l* moke, 1 jajca, soli in vode. Potem deni v kozico 2 žlici presnega masla ter spenjenemu pridaj ½ žlice drobno zrezane šalotke, krebuljice, mete in par žlic drobtin. K temu še primešaj 2 jajci in ¼ *l* smetane, namaži s tem razvlečeno testo, ga skupaj zavij ter kuhaj kakor smetanov štrukelj v slani vodi.

786. **Rižev štrukelj, pečen.** Napravi vlečeno testo iz ½ *l* moke, 1 jajca, kosčka presnega masla, mlačne vode in kavne žlice soli. Medtem pa mehko kuhaj ⅛ *l* riža v ⅜ *l* mleka. Hladnemu primešaj 7 *dkg* presnega masla, 2 rumenjaka, malo cimeta, 2 žlici sladkorja in od 2 beljakov trd sneg. Nato razvleci testo, ga polij z raztopljenim presnim maslom, namaži z nadevom, potrosi z rozinami ali čokolado ter rahlo skupaj zavij. Deni ga v podolgovato ponev, pomaži z jajcem, polij z mlekom in počasi peci. Lehko primešaš nadevu tudi par žlic marelične omake; tedaj pa rozine opusti.

787. **Orehov štrukelj, kuhan.** Napravi vlečeno testo iz obilnega ½ *l* moke, 1 jajca, kosčka presnega masla in pičle ⅛ *l* mlačne vode ter ga pusti, da počiva. Medtem vmešaj 7 *dkg* presnega masla, 2 rumenjaka in ¼ *l* smetane. K temu primešaj od 2 beljakov trd sneg, 2 žlici drobtin, ¼ *l* drobno zrezanih orehov, malo stolčenih klinčkov, cimeta in limonove lupine. Zdaj testo razvleci, ga pomaži z nadevom, rahlo vkup zavij ter kuhaj v prtiču zavitega v slani vodi. Kuhanega razreži in zabeli s presnim maslom.

788. **Orehov štrukelj pečen.** Napravi vlečeno testo iz ½ *l* moke, kosčka presnega masla, malo soli in mlačne vode. Nato vmešaj 2 rumenjaka, 2 žlici sladkorja, ¼ *l* dobre smetane, malo klinčkov, cimeta in limonovih lupin. Zdaj še rahlo primešaj od 3 beljakov trd sneg, ¼ *l* drobno zrezanih orehov in žlico drobtin. Potem razvleci testo, pomaži ga z nadevom, rahlo vkup zavij ter deni v namazano podolgovato ponev, pomaži še z raztepenim jajcem, polij z zajemalko mleka in peci približno 20 minut. Pečenega razreži na kosčke in potrosi s sladkorjem.

789. **Sirov štrukelj, pečen.** Napravi vlečeno testo iz ½ *l* moke, 1 jajca, kosčka presnega masla, vode in kavne žlice soli. Nato zdrobi poln majhen krožnik svežega, odtečenega sira, primešaj 2 rumenjaka, ¼ *l* smetane, 2 žlici sladkorja, za nožev vrh drobno zrezane limonove lupine in od 2 beljakov trd sneg. Potem razvleci testo, ga polij z raztopljenim presnim maslom, namaži z nadevom ter potrosi s pestjo rozin in ravnotoliko drobtinami. Rahlo ga skupaj zavij, deni v podolgovato ponev, pomaži z jajcem, polij z mlekom ter počasi peci približno pol ure.

790. **Sirov štrukelj, kuhan.** Za kuhan štrukelj pripravi kakor za pečenega, le sladkor in rozine opusti. Zato pa precvri v presnem maslu, s katerim boš polila testo, 2 žlici drobno zrezanega peteršilja. Štrukelj kuhaj v slani vodi ter kuhanega zabeli s presnim maslom in scvrtimi drobtinami.

791. **Drobnjakov štrukelj s sirom.** Za drobnjakov štrukelj pripravi vse kakor za sirovega kuhanega, le da primešaš nadevu pest drobno zrezanega drobnjaka. Lehko ga kuhaš ali pečeš ter deneš s solato na mizo.

792. **Zdrobov štrukelj, pečen.** Napravi vlečeno testo kakor za rižev štrukelj. Nato primešaj ½ *l* sveže sladke smetane, ¼ *l* zdroba ter ga pusti, da stoji vsaj četrt ure. Potem mu primešaj 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja in iz 3 beljakov trd sneg. Nato razvleci testo, ga pomaži s presnim maslom in nadevom ter rahlo vkup zavij. Deni ga v podolgovato ponev, pomaži z jajcem, polij še z mlekom ter počasi peci. Pečenega razreži ter potrosi z vanilijevim sladkorjem.

793. **Zdrobov štrukelj, kuhan.** Napravi ga kakor pečenega, le namesto sladke smetane vzemi kislo, sladkor pa opusti. Kuhaš ga lehko v slani vodi ali v sopari. (Kako se kuha v sopari, glej spredaj str 4.) Kuhanega razreži in zabeli s presnim maslom in scvrtimi drobtinami.

794. **Rozinov štrukelj.** Napravi rozinov štrukelj kakor mandeljnovega s tem razločkom, da potrosiš nekoliko več rozin kakor tam in da opustiš mandeljne ter potrosiš pest drobtin.

795. **Pečen smetanov štrukelj.** Naredi iz ½ *l* lepe moke vlečeno testo. Medtem ko počiva, vmešaj kosček presnega masla, posamezno primešaj 3 rumenjake, vanilijevega in še drugega sladkorja, da bo sladko, pa trd sneg od 3 beljakov. Zdaj testo razvaljaj, ga razvleci, če je debelo, ob kraju obreži, pomaži s tem, kar si mešala, potresi z izbranimi rozinami in vinskimi jagodami ter malo drobtinami, skup zavij, deni v pomazano kozico, polij s 3/16 *l* vrele kavne smetane (pri polivanju dno nekoliko stresi, da se bolj vzdigne), po vrhu potrosi s sladkorjem, zapeci in daj na mizo.

796. **Lešnikov štrukelj.** Napravi testo iz ½ *l* moke, soli, kosčka presnega masla in vode. Potem polij ¼ *l* vrele sladke smetane ali mleka na ¼ *l* osnaženih ter drobno zrezanih lešnikov. Nekoliko ohlajenim primešaj 3 rumenjake, 3 žlice sladkorja z vaniljo in od 3 beljakov trd sneg. Nato testo razvleci, ga polij z raztopljenim presnim maslom, namaži z nadevom ter rahlo vkup zavij. Deni ga v podolgasto ponev, pomaži z jajcem, polij še z mlekom in počasi peci.

797. **Makov štrukelj, pečen.** Makov štrukelj pripravi enako lešnikovemu, le namesto lešnikov stolci in popari ¾ *l* maka ter potrosi pest drobtin.

798. **Makov štrukelj, kuhan.** Naredi navadno vlečeno testo. Potem skuhaj na 3/8 *l* mleka 2 pesti suhega, stolčenega maka, da je gost, in ga deni v skledo ter hladnemu primešaj 2 rumenjaka, 6 žlic kisle ali sladke smetane, malo sladkorja in iz 2 beljakov sneg. S tem pomaži razvlečeno testo, ga potrosi z drobtinami, spet vkup zavij in v prtiču skuhaj. Kuhanega razreži, potrosi z drobtinami in zabeli s presnim maslom.

799. **Čokoladni štrukelj.** Napravi vlečeno testo iz ¾ *l* moke, kosčka presnega masla in mlačne vode. Nato zmešaj 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja z vanilijo, ¼ *l* sveže sladke smetane, 10 *dkg* zribane čokolade, pest drobtin ali toliko drobno zrezanih mandeljnov in prav rahlo primešaj sneg 3 beljakov. Razvleci testo, ga pomaži z nadevom, rahlo vkup zavij ter deni v podolgasto ponev, pomaži z jajcem, polij z mlekom in počasi peci.

800. **Kuhani kvašeni štruklji.** Napravi navadno kvašeno testo iz ½ *l* moke, 1 jajca, 1½ *dkg* kvasu in malo

mlačnega mleka ali vode. Ko vzide, ga razvaljaj in razvleci kolikor mogoče tanko ter namaži s kakršnimkoli nadevom za štruklje. Rahlo ga skup zavij ter razdeli in razreži v posamezne štrukeljčke; pusti jih, da vzhajajo na gorkem, nakar jih kuhaj v slani vodi približno četrt ure. Kuhane zabeli s presnim maslom in drobtinami ter postrezi z njimi.

801. **Krompirjev štrukelj.** Naredi navadno vlečeno testo. Nato vmešaj 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja, da dobro naraste, dodaj 2 vroča, skoz sito pretlačena krompirja in prav rahlo primešaj trd sneg iz 3 beljakov. Potem razvleci testo, pomaži ga s presnim maslom in nadevom, rahlo skup zavij, pomaži s smetano in peci. Pečenega razreži, potrosi s sladkorjem ter daj urno na mizo. Ali pa vmešaj 10 *dkg* presnega masla, 3 rumenjake, 10 *dkg* sladkorja, 30 *dkg* krompirja, ¼ *l* smetane, 2 pesti drobtin, sneg iz 3 beljakov in malo limonove lupine za nadev.

802. **Jabolčni štrukelj.** Napravi vlečeno testo iz ½ *l* moke, kavne žlice soli in mlačne vode. Ko je počivalo vsaj pol ure, ga razvleci, potrosi z v presnem ali kuhanem maslu spraženimi drobtinami, z zribanimi jabolki, sladkorjem in cimetom, ga zavij od dveh strani, pomaži z jajcem in speci na pločevini. Na jabolka lehko potrosiš tudi rozin in limonovih olupkov. Drobtine lehko tudi tako potrosiš, ne da bi jih prej pražila.

803. **Črešnjev štrukelj, prvi.** Črešnjev štrukelj napravi enako jabolčnemu, le namesto jabolk potrosi črešenj brez koščic, katere že poprej odstrani.

804. **Črešnjev štrukelj, drugi.** Napravi vlečeno testo iz ½ *l* moke, kosčka presnega masla, soli in mlačne vode. Potem vmešaj 5 *dkg* presnega masla, 2 rumenjaka, 2 žlici sladkorja, ¼ *l* sveže sladke smetane in sneg iz 2 beljakov. Nato testo razvleci, ga pomaži z nadevom ter potrosi s črešnjami brez koščic in z žlico sladkorja z limonovim okusom, ga rahlo vkup zavij, pomaži z jajcem ter peci na pločevini. Pečenega razreži na kosčke in potrosi s sladkorjem.

Na oba načina lehko pripraviš štrukelj tudi iz višenj, prideni le nekoliko več sladkorja.

805. **Grozdov štrukelj.** Napravi ga enako jabolčnemu, le namesto jabolk potrosi od grozdja natrganih ter opranih vinskih jagod.

806. **Borovnični štrukelj.** Borovnični štrukelj se napravi enako grozdovemu.

807. **Češpljev štrukelj.** Dobro zrele sladke češplje operi, jim odstrani koščice ter jih razreži na kolesčke. Nadalje napravi vse, kakor za prvi ali drugi črešnjev štrukelj. Potrosiš lehko razen drobtin tudi pest stolčenih mandeljnov.

808. **Češpljev štrukelj iz suhih češpelj.** Napravi navadno vlečeno testo. Nato operi 1½ *l* suhih češpelj, jih malo prekuhaj, odstrani jim koščice, jih razreži na kocke ter potrosi s cimetom, klinčki in z žlico sladkorja. Potem razvleci testo, ga potrosi z v presnem ali kuhanem maslu spraženimi drobtinami in češpljami ter poškropi z vodo, v kateri si kuhala češplje. Zavij ga rahlo skupaj, položi v podolgasto ponev, polij malo z mlekom ali pomaži s presnim maslom ter peci. Pečenega razreži na kosčke in potrosi s sladkorjem.

Ali napravi enak nadev kakor za drugi črešnjev štrukelj (št. 804).

809. **Štrukelj s svinjino.** Napravi vlečeno testo iz dobrega ½ *l* moke, kavne žlice soli in pičle ¼ *l* mlačne vode. Nato zmešaj ¼ *l* smetane, 2 jajci, 3 žlice spraženega riža ali drobtin in ¼ *kg* na prav fine kocke zrezane, bolj mastne svinjine. Zdaj potrosi z moko snažen prtič, položi testo nanj, ga malo povaljaj, pomaži z oljem ter kolikor mogoče tanko razvleci, obreži, kar je debelejšega ob robu, ter pomaži z nadevom, rahlo skupaj zavij in speci. Pečenega razreži pa daj urno s kako solato na mizo.

810. **Zeljev štrukelj.** Napravi navadno vlečeno testo. Potem nareži zelne glave brez stebelc na rezance, jih posoli in čez nekaj časa ožmi ter deni v kozico, v kateri si zrumenila na masti malo čebule in za lešnik sladkorja. Ko si zelje primešala, ga pokrij za nekaj minut, potem pa postavi na hladno. Nareži tudi na drobne kocke prekajenega, kuhanega ali svežega prašičjega mesa, potrosi s svinjino in zeljem razvlečeno testo, zavij skupaj in speci. Pečenega daj s solato na mizo.

Ali pa meso opusti ter potrosi po testu v masti zrumenjenih drobtin.

Namesto svežega zelja vzameš lehko tudi kislega, ki ga moraš v vreli vodi prekuhati in dobro ožetega v masti prepražiti.

Štirinajsti oddelek.

Ocvrte močnate jedi.

811. **Brizgljane štravbe.** Naredi kuhano testo. Daj v ponev ali kozico $^3/_8$ *l* mleka, 2 *dkg* presnega masla, žlico sladkorja in nekaj zrn soli. Ko zavre, potegni na stran, zamešaj noter $^3/_8$ *l* moke, nato postavi zopet k ognju ter toliko časa mešaj, da se loči testo od ponve in kuhalnice ter je brez močnatih štrukeljcev. Nato postavi na hladno tem mešaj naprej, da se ohladi. Potem zamešaj posamezno 2 rumenjaka in 3 cela jajca; ko je testo prav gladko, primešaj tudi 2 žlici ruma. Potem deni v kozico za 2 prsta na visoko masla ali masti. Ko je primerno vroča, namoči vanjo model za štravbe ter deni potem po 2 ali 3 žlice testa naenkrat vanj. Nato vtakni v model leseni bet in porini z njim testo na okroglo v mast, tako da je površje masti popolnoma pokrito s štravbo. Zato pa, ako nimaš rada velikih štravb, ne jemlji velike posode za mast. Med pečenjem ponev tresi, da bolj naraste. Ko je testo po eni strani rumeno, ga obrni ter ocvrto položi na cedilo, da se odteče. Štravbe postavi, dokler niso vse ocvrte, na gorko. Gotove potrosi s sladkorjem ter daj tople na mizo. Ako ni ponev zelo velika, jih narediš 6 ali 7 iz tega testa. — Ali pa daj v ponev $^3/_8$ *l* sladke kavne smetane, malo soli in 2½ osminke litra moke, v testo pa 2 celi jajci, 2 rumenjaka in žlico ruma.

Lehko vzameš namesto mleka vino ali vodo, seveda moraš potem dodati več sladkorja.

812. **Žlični krapi.** Naredi testo povsem kakor za brizgljane štravbe, samo pri tolčenju deni 1 rumenjak več, da bo mehkejše. Potem devaj z žlico za oreh velike kroglice od tega testa v neprehudo maslo; ponev tresi, da ti ne razpokajo, ko začno rumeneti. Ocvrte vzemi vun, jih malo odpri in nadevaj luknjice z omako, pa zopet zapri ter daj s sladkorjem potresene ali s kremom polite na mizo.

813. **Sladkorne štravbe.** Deni v kozico $^3/_{16}$ *l* dobre kavne smetane, 1 rumenjak, 1 celo jajce, malo soli, 3 žlice sladkorja in pičle $^3/_{16}$ *l* moke. Vse to dobro raztepi, deni 2 žlici testa v zato pripravljen lij ter vlivaj v razbeljeno maslo semtertja čez vso ponev. Ko izteče in je po eni strani lepo rumeno, rahlo obrni, da zarumeni še po drugi strani; nato vzemi štravbe vun, jih zapogni čez valjar, pogrnjen s pivnikom, potrosi s sladkorjem, pa daj s šatójem na mizo.

814. **Sladkorne štravbe druge.** Deni v ponev za oreh masla; ko se stopi, deni vanj $^3/_{16}$ *l* moke ter jo mešaj, da se dobro ogreje. Nato jo presej, deni v lonec, pridaj $^3/_{16}$ *l* vina, 3 žlice sladkorja, malo limonovega soka in od 2 beljakov sneg. Vse to dobro raztepi, po 2 žlici devaj v lij kakor prve ter ocvri enako prejšnjim.

815. **Ocvrta jabolka ali češplje.** Olupi lepa kisla jabolka, iz srede jim izkroži peške, jih zreži na prst debele kolesčke in potrosi s sladkorjem. V lonec pa deni pičle $^3/_8$ *l* vina, 2 celi jajci, 2 rumenjaka, 3 žlice sladkorja in toliko moke, da bo testo, ko ga raztepeš, kakor za vlite rezance. V to testo pomakaj s sladkorjem potresena jabolka, jih v maslu lepo rumeno ocvri, potem s sladkorjem potrosi in daj na mizo.

816. **Ocvrta jabolka ali češplje na drug način.** Deni v kozico kosček masla in dobre $^3/_{16}$ *l* lepe, bele moke; to na ognju mešaj tako dolgo, da postane vroča, nakar jo presej v skledico. Medtem zavri poldrugo litrovo osminko vina ali piva, pridaj tudi 3 žlice sladkorja ter limonovega in pomarančnega sladkorja. Gorko (pa vendar ne vrelo) vino ali pivo vlij k moki in vmešaj kakor za vlite rezance. Zgoščenemu in ohlajenemu testu primešaj še od 3 beljakov trd sneg. Vanj pomakaj olupljena in s sladkorjem potresena zrezana jabolka ali češplje, ocvri jih v maslu in postrezi z njimi.

817. **Zračni krapi.** Deni na desko 14 *dkg* lepe bele moke, 7 *dkg* opranega presnega masla, pogneti na mokri deski in v tej moki razvaljaj za prst nadebelo. Testo položi vstran v snažno ruto, med ostalo moko pa deni malo soli, žličico sladkorja, žlico kisle smetane, 2 rumenjaka, kolikor še treba, pa vina. S tem zamesi, da je testo mehko kakor vlečeno testo, potem ga pokrij in pusti, da počije. Počito razvaljaj kakor debele rezance, v sredo deni zvaljano presno maslo, testo zapogni čez, da maslo popolnoma pokriješ, ter zvaljaj in prevaljaj trikrat, kakor masleno testo (glej str. 34). Odpočito in dodelano razvaljaj kakor debele rezance, pri eni strani — 2 prsta od kraja — devaj 3 prste vsaksebi za lešnik omake, ob kraju in v sredi od omake do omake malo z beljakom pomaži, testo čez zapogni, malo vkup potlači in s kolescem zreži, da dobiš blazinice, ocvri jih v maslu, med cvrenjem pa ponev vedno tresi, da se bolj vzdignejo. Ocvrte devaj na papir, da se maslo odteče, potrosi jih s sladkorjem in daj na mizo.

818. **Zračni krapi bolj hitro.** Deni na desko, kakor zgoraj, moke, presnega masla, soli, sladkorja, kisle sme-

tane, rumenjakov in vina; iz tega naredi testo in ga z nožem pogneti. Ko testo malo počije, ga tanko razvaljaj, naredi krape kakor zgoraj, jih v maslu ocvri in s sladkorjem potrosi.

819. **Vrtnice.** Naredi testo kakor št. 817, tanko zvaljanega zreži s krapovimi modelčki na kosčke, in sicer $^2/_3$ z večjimi, $^1/_3$ pa z manjšimi, ter naredi vanje z nožem štiri zareze enakomerno vsaksebi. Pomaži v sredi z beljakom, na dva velika deni majhnega, stisni v sredi skupaj in deni v razbeljeno maslo tako, da sta dva večja na dnu, manjši pa na vrhu, ter ponev tresi, da ti naraste roža. Ko je testo bledorumeno, ga rahlo z vilicami obrni, da se ocvre še po drugi strani; potem ga vzemi vun ter deni na papir, da se maslo odteče. Tako ravnaj z vsako rožo posebej; v sredi jo še napolni z omako in potrosi s sladkorjem.

820. **Flancati.** Ti se narede lehko iz istega testa kakor zračni krapi. Testo razvaljaj za nožev rob debelo, s kolescem ga zreži na 4 prste dolge in ravno tako široke krpice ter jih poševno od vogla proti voglu, prst od kraja in prst vsaksebi razreži s kolescem. Vse štiri vogle potem rahlo vkup primi in položi v razbeljeno maslo, da se bledorumeno ocvro. Po eni strani ocvrte obrni in tako nadaljuj, dokler imaš kaj. Gotove potrosi s sladkorjem.

821. **Flancati, drugi.** Naredi z nožem bolj mehko testo, kakor za rezance iz moke, prideni malo soli, malo sladkorja in kisle smetane. Ko se testo malo počije, ga razvaljaj, zreži in ocvri, kakor zgoraj.

822. **Flancati, tretji.** Vzemi na desko moke, osoli jo, deni na vsaki 2 žlici kisle smetane 1 rumenjak, malo sladkorja in limonovega soka. Naredi mehkejše testo, kakor za rezance, z nožem pogneti, le nazadnje ga z roko malo poravnaj in pusti, da počiva pol ure. Nato razvaljaj, zreži kakor prve ali druge ter ocvri.

823. **Riževi krapi.** Skuhaj mehko $^1/_4$ *l* riža v $^3/_4$ *l* kavne smetane. Med kuhanjem deni v smetano malo vanilijevega in še drugega sladkorja. Potem desko lepo z vodo pomoči, razmaži na njej pol prsta nadebelo riža ter pusti, da se malo ohladi. Nekoliko ohlajeno zreži s krapovim modelom, zrezane kose obrni in polovico krapov namaži z omako, z drugimi pa jih pokrij tako, da poprej spodnje strani pridejo v sredo. Pomoči jih v žvrkljano jajce, povaljaj v drobtinah, ocvri v maslu, potrosi s sladkorjem in daj na mizo.

824. **Riževe hruške.** Skuhaj riža, kakor za krape, deni ga kakor prej na desko, le malo debeleje namaži. Napol

shlajenega zreži na kosčke za dlan široke in ravnotako dolge, jih obrni, da bo mokra stran zgoraj, deni v sredo malo omake, zapogni vogel proti voglu, ob kraju malo poreži in upodobi hruške, kakršne hočeš. Za pecelj daj spodaj kosček razcepljenega cimeta, za muho pa vtakni vanje klinčkovo žbico. Povaljaj jih v žvrkljanem jajcu in drobtinah, v maslu lepo rumeno ocvri ter ocvrto potrosi s sladkorjem.

825. **Zdrobovi krapi.** Na dobri kavni smetani, kateri prideni malo vanilijevega in še drugega sladkorja, gosto skuhaj ¼ *l* zdroba; nato mu primešaj rumenjak ter namaži zdrob pol prsta debelo na mokro desko. Napol shlajenega zreži kot krape in jih obrni; polovici izmed teh deni v sredo malo omake, z drugo polovico pa jih pokrij tako, da pride spodnja mokra stran v sredo. Povaljaj jih v raztepenem jajcu in drobtinah, v maslu ocvri in potrosi s sladkorjem.

826. **Zdrobovi rožički.** Skuhaj ¼ *l* zdroba v ⅜ *l* dobrega mleka s kosčkom presnega masla. Ohlajenemu primešaj 1 jajce, žlico sladkorja in nekaj zrn soli. To prav dobro premešaj, deni na z drobtinami potreseno desko, reži nato od testa kose, jih povaljaj v drobtinah v dolge klobasice, razreži iste v tri prste dolge kosčke ter upodobi rožičke. Ocvri jih v maslu ali v masti ter daj s sladkorjem potresene s sladko solato na mizo.

Ali pa upodobi majhne kroglice ter jih v maslu ocvri. — Ali primešaj testu nekaj čokolade.

827. **Pešameljevi krapi.** Razgrej za jajce presnega masla, da se lepo speni, deni vanj dve žlici moke, prilij pičle ⅜ *l* mleka, dodaj tudi pomarančnega in limonovega soka ter navadnega sladkorja in gosto skuhaj. Kuhanemu primešaj še na ognju dva rumenjaka, nato odstavi, primešaj malo pest drobtin ter namaži na mokro desko pol prsta nadebelo. Mrzlo izreži s krapovim modelčkom, obrni in polovico krapov v sredi z omako nadeni, z drugo polovico pa pokrij, v jajcu in drobtinah povaljaj, v maslu ocvri in s sladkorjem potrosi.

828. **Rezančevi krapi in rožički.** Napravi fine rezance iz ½ *l* moke, 2 jajec, malo vode ter jih gosto skuhaj v kavni smetani s kosčkom sladkorja in par zrni soli. Nato jih namaži na mokro desko prst nadebelo ter hladne razreži s krapovim modelčkom v krape, povaljaj iste v jajcu in drobtinah, zloži na desko in postavi vstran. K izrezkom primešaj 1 jajce in stresi testo na z drobtinami potreseno desko, povaljaj z rokami in upodobi rožičke. Potem ocvri

krape in rožičke v maslu ali masti ter jih daj z vanilijevim sladkorjem potresene s sladko solato na mizo.

Ali pa krape z omako nadevaj, po dva skupaj stisni, povaljaj v jajcu in drobtinah ter ocvri.

829. **Krapi iz ribane kaše.** Iz 2 jajec, 2 žlic vode in moke napravi ribano kašo, kuhaj jo v mleku ter prideni kosček presnega masla, vanilije in nekaj zrn soli. Ko se nekoliko ohladi, ji primešaj 1 jajce in jo namaži za pol prsta nadebelo na mokro desko ter pusti, da se shladi. Hladno zreži s krapovim modelčkom, polovici krapov deni v sredo nekoliko omake, z drugo polovico pa jih pokrij, namoči v jajce, povaljaj v drobtinah, ocvri v maslu ali v masti ter potresi s sladkorjem.

830. **Žemeljni krapi.** Sežvrkljaj v loncu $^3/_8$ *l* sladke kavne smetane ali mleka z dvema žlicama vanilijevega sladkorja in 3 rumenjaki na ognju, da se zgosti, ter vlij še vroče na obribane, pol prsta debele kosčke zrezane, na krožnik zložene žemlje. Čez nekoliko časa jih z nožem ali majhno lopatico obrni ter potem še v jajcu in finih drobtinah povaljaj pa v maslu ocvri. Potrosi jih s sladkorjem ali z zribano čokolado. Ali pa razreži obribane žemlje ali mlečno štruco na velike kocke ter ravnaj z njimi kakor s kolesčki.

831. **Ocvrte žemlje.** Razreži na pol prsta debele rezine 5 cesarskih ali 3 navadne žemlje. Pomoči posamezne rezine v mleko ter jih zloži v skledo. Potem raztepi 4 jajca, z vilicami pomakaj vanje žemlje in jih devaj v razbeljeno maslo ali mast, da se ocvro. Gotove potrosi s sladkorjem. Ali pa pomoči žemlje namesto v mleko v posladkorjeno vino. Vse drugo kakor prej.

832. **Ocvrte žemlje brez sladkorja.** Žemlje razreži na rezine, jih pomoči v mleko, potem v raztepena jajca pa v maslu ali masti ocvri. Ocvrte polagaj na cedilo, da se odteko, ter jih postavi s solato ali s kako prikuho na mizo.

833. **Nadevane žemlje z omako.** Razreži žemlje na nekoliko tanjše rezine kot prej, stisni po dve skupaj, vmes pa namaži z omako; ali pa reži tako, da se po dva kosčka na koncu malo skupaj držita, odpri ju ter namaži v sredi z omako. Nato pomoči posamezne rezine za trenutek v mrzlo mleko ter jih polagaj vstran. Potem jih pomakaj še v jajca, ocvri v maslu in potrosi s sladkorjem.

834. **Nadevane žemlje.** Obribano žemljo zreži na tanke rezine, dve in dve vkup primi, v sveže mleko pomoči, potem s češpljevcem pomaži eno rezino, drugo nanjo pri-

tisni, v jajcu in drobtinah povaljaj, v maslu ocvri ter s sladkorjem potresene daj na mizo.

835. **Nadevane žemlje z jabolki.** En dan starim cesarskim žemljam izdolbi z ostrim nožem kolikor mogoče sredico, skledice iz skorje pa naj ostanejo cele. Iste pomoči v mleko ali sladko vino in čez par minut v raztepena jajca ter jih ocvri v maslu ali masti. Potem zdrobi prej izdolbeno sredico žemelj, jo precvri v presnem maslu, prideni spraženih jabolk, sladkorja in cimeta, pretlači skoz sito pa nadevaj žemlje.

836. **Ocvrte gobice.** V lončku žvrkljaj ¼ *l* mleka, 2 ali 3 jajca, žlico sladkorja, malo več kot ¼ *l* moke ter prav dobro mešaj, da bo testo gladko. V kozici pa razbeli masla ali masti, drži v njej model za gobe, da postane vroč, nato ga vzemi vun, pomoči v testo in zopet v mast, da se ocvre, kar se je prijelo modela. Ko pade gobica z modela, jo obrni ter lepo rumeno položi na cedilo, da se maščoba odteče. Tako nadaljuj, dokler niso vse ocvrte. Napolni jih s kako peno, kremom, šatojem ali z rdečimi gozdnimi ter s sladkorjem in vinom zmešanimi jagodami. Potem položi lično zložen prtič na okrogel krožnik in postavi gobice nanj 2 ali 3 vrste visoko tako, da postaviš na rob dveh stoječih gob tretjo.

837. **Črešnjeve kroglice.** Debelim črešnjam odstrani koščice ter jih praži s koščkom sladkorja in cimetom med vednim mešanjem na hudem ognju, da se vsa mokrota posuši. Sedaj pomaži oblat z jajcem, zavij vanj po 3 ali 4 črešnje, pomoči v vinsko testo, ocvri v maslu in potrosi s sladkorjem.

838. **Ocvrto bezgovo cvetje.** Žvrkljaj v lončku ¼ *l* mleka, ¼ *l* moke, 3 rumenjake, žlico sladkorja in ½ kavne žlice soli ter gladkemu testu primešaj od 3 beljakov trd sneg. Potem splakni z vodo bezgovo cvetje in ga deni na rešeto, da se odteče. Nato primi posamezne cvete za stebelce ter jih pomakaj najprej v testo, potem pa v vročo mast, da se lepo rumeno ocvro. Gotove potrosi s sladkorjem.

Ali pomakaj cvete v vinsko ali pivno testo. (Vinsko ali pivno testo str. 34.)

839. **Ocvrto akacijevo cvetje.** Napravi se pravtako kakor bezgovo.

840. **Ocvrta meta ali melisa.** Vršičke mete ali melise pomakaj v jajčno testo kakor zgoraj ocvrto bezgovo cvetje (št. 838) ter ga lepo rumeno ocvri.

841. **Ocvrti trikoti.** Razvaljaj za nožev rob debelo krhko testo (glej str. 34) ali katero izmed test, ki so za flancate (glej št. 817), ter ga razreži na štirivoglate kosčke. Na vsak kosček deni suho kuhano ali sirovo svežo češpljo, vsaki pa moraš odstraniti pečko in jo nadomestiti s sladkorjem. Okrog češplje pomaži z jajcem ter položi vogel testa na nasprotni vogel, dobro stisni in na maslu ocvri.

Ali vzemi namesto češpelj katerekoli goste omake.

Petnajsti oddelek.

Kuhi, pudingi in drugi narastki.

842. **Rižev kuh, pečen.** Skuhaj na dobri kavni smetani ali svežem mleku, kateremu pridaj malo presnega masla, 3 pesti izbranega in opranega riža, da se zgosti. Hladnega zmešaj in mu primešaj 5 rumenjakov, žličico vanilijevega in še 7 *dkg* drugega sladkorja, od 5 beljakov trd sneg rahlo zraven primešaj; deni polovico tega v primeren, namazan model, semintja vtakni kosček z omako namazanega oblata, pokrij z drugo polovico, zapeci lepo rumeno in daj 5—6 osebam. Posebej v skledici pa daj razredčeno ter zavreto marelično omako zraven na mizo.

843. **Rižev kuh, kuhan.** Naredi kuh kakor prejšnjega, deni ga v namazan, z moko potresen model, brez omake, in ga skuhaj na sopari. Kuhanega stresi v skledo in polij s kremom.

844. **Rižev kuh z jabolki.** Napravi rižev kuh kakor zgoraj, deni ga polovico v namazan model, položi nanj na tanke listke skrhljanih jabolk, potrosi jih s sladkorjem, pomaži z marelično omako, deni gor še drugo polovico kuha, peci ga v pečici pol ure, potem pa stresi na krožnik in potresi s sladkorjem.

845. **Družinski rižev kuh.** Skuhaj v 1¼ *l* mleka ¼ *l* riža s kosčkom masla in limonove lupine. Hladnemu limono odstrani ter primešaj 2 žlici sladkorja in 2 jajci. Nato pomaži primeren model ali kozico z maslom, potrosi jo z drobtinami in deni noter riž. Peci ga v pečici približno pol ure. Pečenega stresi na krožnik in potresi s sladkorjem.

846. **Rižev kuh z jabolki brez jajec.** Skuhaj riž v mleku kakor prej in mu primešaj 10 *dkg* sladkorja z limo-

novimi lupinami. Potem pomaži model z maslom, položi nanj bel, še bolje pergamentni papir, pomaži tudi tega z maslom, potresi z moko pa deni vanj polovico riža, potrosi za prst nadebelo na listke skrhljanih jabolk, potresi s sladkorjem in cimetom ter deni gor še ostali riž. Peci ga v pečici tričetrt ure, pečenega stresi na krožnik, odstrani papir in potresi s sladkorjem.

847. **Kuh iz ribane kaše.** Naredi iz 2 rumenjakov ali iz 1 jajca in moke trdo testo, ga zribaj na kruhovem ribežnu ter to kašico gosto skuhaj na dobro 3/4 *l* dobrega mleka. Vmešaj 7 *dkg* presnega masla, primešaj mrzle kaše, 5 rumenjakov, žlico vanilijevega in še 7 *dkg* drugega sladkorja ter rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov. Kadar delaš cevke, si shrani nekoliko ploščic, da jih ne zviješ. Pomaži nekatere cevke z omako, deni v pomazan model eno vrsto kuha, nanj položi pomazano cevko, pa zopet kuha; tako stori dvakrat (kuh mora priti navrh) ter lepo rumeno zapeci.

848. **Rezančni kuh.** Iz 2 rumenjakov ali iz drobnega celega jajca in moke naredi testo za rezance, tanko ga razvaljaj ter zreži na tanke rezance. Kuhaj jih gosto na dobro 3/4 *l* kavne smetane. Nato vmešaj 7 *dkg* presnega masla, 5 rumenjakov, vanilijevega in še 7 *dkg* drugega sladkorja, mrzle rezance in od 4 beljakov trd sneg; namaži primeren model z maslom in ga potresi z moko. Končno nadeni kuh z omako ter ga zapeci.

849. **Zdrobov kuh.** Skuhaj gosto na dobrem mleku pest zdroba, vmešaj 7 *dkg* presnega masla, deni vanj hladen zdrob, primešaj mu 5 rumenjakov, žličico vanilijevega in 7 *dkg* drugega sladkorja ter od 4 beljakov trg sneg. Deni ga v primeren namazan model pa lepo rumeno zapeci.

850. **Žemeljni kuh.** Obribaj žemlji vso skorjo in jo namoči v vodi. Razgrej 14 *dkg* presnega masla, deni vanj ožeto žemljo in 3—4 žlice sladke smetane ter mešaj, da se zgosti. Nato deni v skledo, hladno zmešaj in primešaj 8 rumenjakov, 4 žlice sladkorja, od 1/4 limone lupine, pest olupljenih in stolčenih mandeljnov, pest izbranih ter opranih rozin vinskih jagod in 2 pesti drobtin in od 8 beljakov trd sneg rahlo primešaj. Deni v pomazan model pa skuhaj na sopari. Ko je kuh kuhan, ga stresi v skledo in polij s šatojem. Ako ga hočeš peči, ga deni v pomazano skledo, v kateri ga daj pozneje na mizo.

851. **Žemeljni kuh drugi.** Obribaj 3 žemljam skorjo ter jih zreži na tanke rezine in pomoči v mleko. Potem

žvrkljaj v loncu 3/8 *l* sveže smetane, 2 žlici sladkorja z limonovo lupino in 2 rumenjaka. Iz beljakov naredi sneg ter ga primešaj. Namaži model in potrosi z drobtinami, naloži vanj žemeljnih rezin drugo poleg druge, pomaži s katerokoli omako ali potrosi z rozinami, polij s par žlicami nadeva, pa zopet naloži ter namaži in polij. Tako delaj naprej, dokler ni vse v modelu; zgoraj bodi nadev. Na vrh deni kosček presnega masla ter speci. Pečeno obrni na krožnik in potrosi s sladkorjem.

852. **Otroški kuh.** Zavri 3/16 *l* smetane, v 3/16 *l* mleka pa žvrkljaj 3 žlice lepe moke, da bo testo gladko ter zakuhaj v vrelo smetano, da se popolnoma skuha. Nato deni v skledo in mrzlo do rahlega zmešaj, primešaj 6 rumenjakov, vanilijevega in še drugega sladkorja in rahlo primešaj trd sneg od 4 beljakov; deni v pomazan model ter speci.

853. **Otroški kuh drugi.** Naredi otroški kuh, kakor št. 852. Potem žvrkljaj v 3/16 *l* smetane 1 jajce, žlico moke in 1 žlico otroškega kuha, da bo gladko testo. Nato vlivaj kot jajčne krpice v ponev, 2 namaži z omako, vkup zvij, na 2 prsta dolge kosčke razreži, druge pa le malo opeci, deni med otroški kuh ter do rahlega zmešaj. Zdaj primešaj še 6 rumenjakov, vanilijevega in še drugega sladkorja, pa od 5 beljakov trd sneg. Deni v pomazano skledo pol tega kuha, postavi pomazane kosčke pokonci semintja, po vrhu še drugo polovico ter speci lepo rumeno.

854. **Jabolčen kuh.** Obriši 6 lepih mošančkov ali drugih dobrih jabolk, zloži jih v primeren model, drugo poleg drugega, postavi model v drugo kozico, v kateri mora biti 2—3 prste vode, kozico pokrij, postavi v pečico ali na žerjavico, da se jabolka na sopari mehko skuhajo; kuhana pretlači skoz sito. Zdaj zmešaj za 2 jajci presnega masla, primešaj na vsako jabolko en rumenjak (t. j. 6 rumenjakov), pretlačena jabolka, malo limonovega ali pomarančnega sladkorja, rahlo primešaj trd sneg od 5 beljakov in še 2 pesti drobtin. Vse to deni rahlo zmešano v pomazan model ter lepo rumeno zapeci.

855. **Jagodov kuh.** Obribaj eno žemljo, namoči jo v vodo ali mleko, razgrej za 2 jajci presnega masla, deni vanj ožeto žemljo in 4 žlice dobre kavne smetane ter malo prepraži; to je pešamelj. Deni ga v skledo, primešaj hladnemu 6 rumenjakov, 2 pesti skoz sito pretlačenih jagod, malo sladkorja in od 5 beljakov trd sneg. Naposled še rahlo primešaj 2 pesti drobtin, deni v pomazan model in speci. Lehko ga skuhaš tudi na sopari, deneš v skledo,

pa vliješ nanj šato; med šato primešaj, ko je že gost, dobro žlico pretlačenih jagod, da bo rdeč.

856. **Malinov kuh.** Namoči v mleku eno obribano žemljo, razgrej za 2 jajci presnega masla, deni vanj eno žlico moke, ožeto žemljo, dve pesti skoz sito pretlačenih malin ter skupaj malo prepraži. Nato deni v skledo, shladi in primešaj 6 rumenjakov, nekaj sladkorja, od 5 beljakov trd sneg, 2 pesti drobtin pa deni v pomazan model in speci.

Na mizo daj kuh v posodi, v kateri ga pečeš, da ne upade.

857. **Ribezov kuh.** Naredi popolnoma enako malinovemu.

858. **Češpljev kuh.** Naredi iz obribane, namočene in ožete žemlje in iz ravnotoliko presnega masla in smetane pešamelj. Hladnega zmešaj in mu primešaj 6 rumenjakov, sladkorja, za duh limonove lupine, stolčenega cimeta in dišave, 3 žlice češpljeve omake, iz 6 beljakov trd sneg in pest drobtin; deni v primerno, pomazano skledo ali model ter speci.

859. **Črešnjev kuh.** Vzemi 2 pesti črešenj, odstrani jim koščice in peclje ter v tem, kar se od njih nacedi, pomoči 2 pesti drobtin. Mešaj rahlo za 2 jajci presnega masla, primešaj 4 rumenjake, sladkorja, limonovih lupin, trd sneg iz vseh 4 beljakov, nazadnje pa rahlo primešaj črešnje. Deni v pomazano skledo ali model in speci.

860. **Groblja.** Zreži 2 cesarski žemlji na tanke rezine, katere nato zreži na prst široke kosčke. Položi v pomazan model eno vrsto teh kosčkov, drugega poleg drugega, potrosi jih z izbranimi rozinami in vinskimi jagodami potem položi drugo vrsto navzkriž, pa zopet potrosi ter tako nadaljuj, dokler imaš kaj. Zdaj dobro žvrkljaj 5 jajec, $^3/_8$ *l* sladke smetane, nekoliko sladkorja in limonove lupine. S tem polij vložene kosčke, večkrat spodlij in spet polij, da se dobro napoje. Končno položi na vrh rezino presnega masla ter speci.

861. **Dober kmet.** Obribaj žemlji skorjo, zreži jo na tenke rezine, ocvri v maslu in deni na papir, da se maslo odteče. Zavri $^3/_{16}$ *l* črnega vina z dišavami, limonovo lupinico in s sladkorjem; s tem polij ocvrte žemljeve rezine ter pusti, da se dobro napoje in narastejo. Zreži ravnotako na rezine olupljena drobna jabolka, dobro jih potresi, povaljaj v moki in ocvri tudi v maslu. Zdaj pomaži model z maslom, obloži ga, da 3 prste čez visi, z dobrim ali maslenim testom, deni vanj eno vrsto jabolk, semintja

za grah velike kupčke omake, položi na vrh eno vrsto napojenih rezin (lehko potrosiš tudi s sladkorjem), potem zopet jabolka itd., dokler imaš kaj. Nato testo zapogni, s pomazilom pomaži in speci. Pečeno stresi v skledo ter potrosi s sladkorjem.

862. **Orehov kuh.** Pretlači skoz sito 3 obribane, že poprej v mleku namočene in ožete žemlje. Zreži drobno s krivim nožem 14 *dkg* orehov. Vmešaj do rahlega 14 *dkg* presnega masla, primešaj orehe in pretlačene žemlje, 8 rumenjakov, 14 *dkg* sladkorja, limonovega in pomarančnega sladkorja in trd sneg iz vseh 8 beljakov. Obloži pomazan model s tanko razvaljanim maslenim testom, deni vanj kuh, ga rahlo s tem, kar čez visi, pokrij in zagrni, s pomazilom pomaži in speci. Lehko ga spečeš tudi brez testa, kakor drugi kuh. Zadostuje za 8–10 oseb.

863. **Orehov kuh drugi.** Mešaj 7 *dkg* presnega masla, 5 rumenjakov, 7 *dkg* sladkorja, da prav dobro naraste, ter primešaj 10 *dkg* fino zrezanih orehov, pest z rumom napojenih drobtin, malo stolčenih klinčkov, cimeta in limonovih lupin, rahlo primešaj iz 4 beljakov trd sneg in deni v primeren, s presnim maslom pomazan in z drobtinami potrošen model ter kuhaj v sopari pol ure. Ko je kuh kuhan, ga obrni v skledo ali na krožnik in ga oblij z orehovo peno (glej str. 38) ali pa jo deni v podobi venca okoli kuha.

864. **Lešnikov kuh prvi.** Olupi in prav fino stolci 10 *dkg* lešnikov ter jim med tolčenjem prideni 3 žlice sladke smetane. Potem vmešaj 5 rumenjakov, 10 *dkg* sladkorja z vanilijo, ko je prav rahlo, primešaj lešnike, žlico finih drobtin in iz 5 beljakov trd sneg. Deni v pomazan model ter ga v sopari kuhaj ali peci pol ure. Gotovega zvrni v plitvo skledo ter oblij s kremom.

865. **Lešnikov kuh drugi.** Mešaj 7 *dkg* presnega masla, 6 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja s pomarančnimi lupinami; ko dobro naraste, dodaj 10 *dkg* olupljenih ter prav fino zrezanih lešnikov, 3 *dkg* z rumom ali pomarančnim sokom napojenih drobtin in rahlo primešaj trd sneg iz 6 beljakov. Deni v pomazan, z moko potresen model ter kuhaj v sopari. Ko je kuh gotov, ga zvrni na krožnik pa polij z zavretim odcedkom ali s šatojem.

Lehko narediš okrog tudi kako peno.

866. **Lešnikov kuh tretji.** Deni v kozico žlico presnega masla; ko se speni, deni vanj $1\frac{1}{2}$ v mleku namočene ter ožete žemlje pa mešaj, da je prav gladko testo. Hladnemu primešaj 5 rumenjakov, 10 *dkg* sladkorja, 10 *dkg*

olupljenih ter fino zrezanih lešnikov in rahlo primešaj prav trd sneg iz 5 beljakov. Deni v pomazan in z drobtinami potresen model ter peci v pečici pol ure. Ko je kuh gotov, ga zvrni na krožnik pa daj okrog njega jajčno peno z jagodovim okusom, ali ga polij z njo.

867. **Lešnikov kuh četrti.** Deni v kozico žlico presnega masla; ko se speni, prideni $1\frac{1}{2}$ žlice moke, malo premešaj, pa zalij s pičlo $\frac{1}{8}$ *l* mleka ter mešaj na ognju, da je gladko testo. Nato odstavi ter hladnemu primešaj 5 rumenjakov, 10 *dkg* sladkorja z limono, 14 *dkg* olupljenih ter prav fino stolčenih lešnikov in rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov. Namaži skledo s presnim maslom, potrosi s sladkorjem in deni polovico testa vanj, potem namaži kosčke oblatov z marelično omako, zavij posamezne skupaj ter jih postavi drugega poleg drugega v kuh, vlij še drugo polovico testa čez pa v pečici speci. Ko je kuh gotov, ga potresi s sladkorjem in postrezi.

868. **Čokoladni kuh prvi.** Mešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov, 7 *dkg* sladkorja z limonovo lupinico, primešaj 5 *dkg* ogrete čokolade, žlico drobtin, nekoliko cimeta, klinčkov, od 5 beljakov trd sneg ter rahlo primešaj 7 *dkg* olupljenih, fino zrezanih mandeljnov. Kuh deni v pomazan, z moko potresen model ter ga kuhaj v sopari ali peci v pečici pol ure. Gotovega zvrni v plitvo skledo pa deni okrog jajčno peno, ali ga oblij s čokolado.

869. **Čokoladni kuh drugi.** Mešaj 4 *dkg* presnega masla, 4 rumenjake z vanilijo in 7 *dkg* ogrete čokolade. Ko je že dobro narastlo, primešaj 4 *dkg* z mlekom napojenih drobtin, iz 4 beljakov sneg ter z istim vred 4 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Kuh deni v pomazan model in kuhaj v sopari pol ure.

870. **Dvobarvni čokoladni kuh.** Mešaj, da dobro naraste, 7 rumenjakov, 12 *dkg* sladkorja z vanilijo, zdaj primešaj iz 5 beljakov trd sneg, razdeli testo v dva dela; prvemu primešaj 3 *dkg* drobtin, drugemu pa 8 *dkg* zribane čokolade. Deni v pomazan model najprej črno testo, nanj položi z marelično omako pomazan oblat, deni čez še drugo testo ter ga kuhaj v sopari pol ure. Kuhanega zvrni v plitvo skledo pa oblij s čokoladnim polivom (glej str. 37), okrog pa deni vanilijeve pene (glej str. 38).

871. **Kruhov kuh.** Mešaj 5 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z limono. Ko dobro naraste, primešaj iz 5 beljakov trd sneg ter z istim vred 5 *dkg* olupljenih, fino zrezanih mandeljnov in 14 *dkg* z rumom napojenih drobtin. Deni v pomazan model ter kuhaj v sopari. Ko je kuh

gotov, ga zvrni v plitvo skledo ter ga oblij z vanilijevim kremom.

872. **Makov kuh.** Mešaj 7 *dkg* presnega masla, 6 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja z vanilijo. Ko je dobro narastlo, primešaj 2 obribani, v mleku namočeni ter ožeti žemlji, pičlo 1/4 *l* stolčenega maka, iz 4 beljakov trd sneg ter z njim vred 7 *dkg* fino zrezanih in še stolčenih lešnikov. Kuh deni v pomazan model in kuhaj v sopari; potem daj z vanilijevo peno oblitega na mizo.

873. **Kruhov kuh.** Mešaj 6 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja s pomarančnimi olupki. Ko dobro naraste, primešaj 14 *dkg* s sokom ene pomaranče in 1/2 limone poškropljenih drobtin, 7 *dkg* drobno zrezanega citronata, za nožev vrh cimeta in toliko klinčkov ter rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg. Kuh deni v pomazan model in ga kuhaj v sopari. Kuhanega in zvrnjenega polij z zavretim, precej sladkim vinom.

Ali napravi sneg iz 6 beljakov ter peci kuh v pečici.

Jedila z jajčno peno.

874. **Rezančev kuh s peno.** Napravi fine rezance iz 2 jajec in moke; skuhaj jih v 1 *l* mleka s kosčkom presnega masla ter odstavi. Posebej pa vmešaj 5 *dkg* presnega masla, 2 rumenjaka in 5 *dkg* sladkorja z vanilijevim ali limonovim okusom; ko dobro naraste, primešaj rezance in iz 2 beljakov trd sneg. Deni v pomazano ter z drobtinami potreseno kozico ali model dva prsta visoko, ter peci v pečici. Medtem pa naredi iz 2 beljakov trd sneg, primešaj 10 *dkg* stolčenega sladkorja in malo vanilije ali limonove lupine. Pečene rezance namaži z omako in nato s snegom ter deni za nekaj trenotkov v pečico, da zgoraj malo porumeni, v sredi pa sneg mehak ostane. Nekoliko ohlajenega zreži na poševne kosčke pa postrezi z njim.

875. **Kuh iz ribane kaše s peno.** Napravi vse kakor za rezančev kuh, le namesto rezancev vzemi ribane kaše iz ravnotoliko tvarine.

876. **Vinski riž.** Deni v 1 *l* vrele vode 1/4 *l* riža. Ko se zgosti, mu prilij 1/4 *l* rdečega vina, v katerem si že poprej skuhala in odstranila 1 klinček, kosček cimeta in malo limonove lupine. Dodeni 15 *dkg* sladkorja ter pusti, da vre, dokler se ne zmehča. Namaži tortni model ali pločevino s presnim maslom in potrosi z drobtinami. Nato deni vanj za prst visoko riža, potem jagodove ali

ribezove omake, na omako zopet riža in vrh njega iz 2 beljakov trd sneg, zmešan z 10 *dkg* sladkorja z limonovim okusom. Postavi ga za nekaj časa v vročo pečico, da sneg povrh zrumeni, potem odstrani modelov obod ter razreži kuh, ko se nekoliko ohladi, na kosčke.

877. **Sadni riž prvi.** Kuhaj v $^3/_4$ *l* mleka s kosčkom presnega masla $^3/_{16}$ *l* riža. Kuhanemu primešaj nekaj zrn soli, malo limonove lupine in 2 žlici sladkorja. Namaži skledo s presnim maslom, deni vanj za prst visoko riža, na riž kuhanega sadja, nato zopet riža, in pomaži z omako; vrh omake deni iz 2 beljakov trd sneg, zmešan z 10 *dkg* sladkorja z vanilijo, zravnaj ga ter postavi v pečico za nekaj minut, da sneg malo porumeni. Daj ga v isti skledi na mizo.

878. **Sadni riž drugi.** Skuhaj 14 *dkg* riža z vodo, kateri prilij malo vina, 14 *dkg* sladkorja in kosček cimeta, ki ga potem vzemi vun. Deni v gladek model na dno papir, nanj položi lepo razne vrste vkuhanega sadja, potem riž, deni še kaki dve vrsti sadja in riža, navrh naj pride riž. Skuhaj ga v sopari. Namesto vkuhanega sadja lehko deneš sveže višnje. Na mizo ga daš mrzlega ali gorkega.

Ali pa: Skuhaj riž z vodo in ga odcedi. Medtem pa skuhaj 14 *dkg* sladkorja s sokom od $^1/_2$ pomaranče in pičlo $^1/_{16}$ *l* vina, primešaj zraven riž in ga deni na led. Prideni mu še nekoliko maraskina, daj ga v skledo, položi povrh pomarančne krhljičke in še drugega vkuhanega sadja.

879. **Španske žemlje.** Obribaj nekoliko dobrega maslenega kruha, nareži bolj debele štirioglate rezine, ocvri jih ne prerjavo v maslu in namoči v posladkorjenem vinu. Ko so dobro namočene, jih namaži z marelično omako in pritisni drugo zraven, namaži skledo ter naloži rezine precej visoko. Potem vzemi 7 *dkg* kakršnekoli omake, zmešaj jo v skledi, prideni 7 *dkg* sladkorja, od 4 beljakov sneg ter vse to dobro mešaj pol ure. Ko je pena že gosta in trda, jo deni na žemlje in peci v enakomerni gorkoti.

880. **Žemljev kuh s peno prvi.** Obribaj 5 navadnim dolgim žemljam skorjo, prereži vsako polovico podolgem, na 3 rezine ocvri jih v maslu, potem namoči v vinu, v katerem si že poprej skuhala ter odstranila malo cimeta, klinčkov, limonove lupinice in pridejala sladkorja. Namaži tortni model s presnim maslom in potrosi z drobtinami, naloži vanj polovico žemelj, pomaži jih z omako,

ali potrosi z rozinami, naloži zopet žemlje ter pomaži z omako. Napravi iz 3 beljakov sneg, primešaj mu 12 *dkg* sladkorja z limono, namaži ga na žemlje, zravnaj po površju ter postavi deset minut v malo vročo pečico, da od vrha zrumeni, a v sredi vendar ostane sneg mehak. Odloči s tankim nožem peno kroginkrog oboda ter ga potem odstrani. Nekoliko ohlajeni kuh zreži na kosčke.

Preden deneš peč, lehko potrosiš po snegu na listke zrezane in z žlico sladkorja zmešane mandeljne.

881. **Žemljev kuh s peno drugi.** Pripravi, namoči in naloži žemlje v model kakor prej. Nato žvrkljaj v 1/8 *l* vina 2 žlici sladkorja in 3 rumenjake, polij jih na žemlje ter speci v pečici. Na pečeno namaži iz 3 beljakov sneg, zmešan z 12 *dkg* sladkorja, ga zravnaj in postavi za par minut v vročo pečico, da urno po površju zrumeni. Potem odstrani obod ter zreži kuh na kosčke.

882. **Jabolčni kuh s peno.** Ocvri in namoči žemlje kakor za prvi žemljev kuh. Namaži tortni model, vanj naloži vrsto žemelj, potem vrsto olupljenih ter na tanke listke zrezanih jabolk, potrosi jih s sladkorjem in cimetom in naloži drugo vrsto žemelj ter zopet jabolk, dokler ne porabiš vseh žemelj. Zadnjo vrsto namaži z omako ter deni peč. Na pečeno deni peno in postavi za kratek čas v vročo pečico.

Pudingi.

883. **Mandeljnov puding z rumom.** Mešaj 5 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z limonovimi olupki. Ko je dobro narastlo, primešaj trd sneg od 5 beljakov in s snegom vred 14 *dkg* olupljenih, drobno zrezanih ter z žlico sladkorja rumeno spraženih, stolčenih mandeljnov in 7 *dkg* z rumom napojenih drobtin. Puding deni v pomazan model ter kuhaj v sopari. Gotovega zvrni v plitvo skledo in oblij z vinskim šatojem.

884. **Cesarski puding.** Zreži prav drobno 7 *dkg* mandeljnov, 7 *dkg* jih pa zreži podolgem kot rezance, potem obribaj 2 žemljama skorjo in ju namoči v mleko. Vmešaj do rahlega 14 *dkg* presnega masla, primešaj ožeti žemlji, 8 rumenjakov, drobno zrezane mandeljne, limonovega ali pomarančnega sladkorja, 14 *dkg* navadnega sladkorja, iz 4 beljakov trd sneg in podolgem zrezane mandeljne; deni v pomazan in z drobtinami potresen model ter na sopari skuhaj ali speci. Ko je puding pečen ali kuhan, stresi v skledo, polij s šatojem ali z odcedkovim polivom.

885. **Zamorec v srajci.** Mešaj 7 *dkg* presnega masla, 11 *dkg* ogrete čokolade, 5 rumenjakov in 11 *dkg* sladkorja z vanilijo. Ko dobro vmešaš, rahlo zamešaj od 5 beljakov trd sneg in 11 *dkg* drobno zrezanih in še stolčenih mandeljnov. Puding deni v pomazan model ter ga kuhaj v sopari pol ure. Gotovega zvrni v plitvo skledo in ga oblij z vanilijevo peno ali pa jo deni okrog.

Narastki.

886. **Marelični narastek.** Mešaj v skledi 3 žlice marelične omake. Nato napravi iz 6 beljakov trd sneg, nekaj snega deni med omako in še mešaj, ostalega pa še dobro stolci, da je trd, prideni $10^1/_2$ *dkg* sladkorja, še malo potolci, potem pa rahlo primešaj k omaki. Narastek deni v pomazano skledo ali model ter postavi v neprehudo peč pol ure, preden ga daš na mizo.

887. **Ribezov narastek.** Mešaj ribezovo omako kakor marelično; k toliko omake gre ravnotoliko snega iz beljakov in toliko sladkorja. Ako potrebuješ manj, pa vzemi vsega razmerno manj.

888. **Čokoladni narastek.** Razgrej 7 *dkg* presnega masla, deni vanj 7 *dkg* zribane čokolade in žlico moke. Ko se speni, prilij $^3/_{16}$ *l* gorke kavne smetane ter mešaj, da se skuha, zgosti in postane testo gladko. Nato deni v skledo, hladno do rahlega zmešaj in primešaj 4 rumenjake, 7 *dkg* stolčenega in še vanilijevega sladkorja, rahlo primešaj od vseh 4 beljakov trd sneg, deni v pomazano skledo pa napol speci. Nato naredi iz 1 beljaka trd sneg, primešaj mu 5 *dkg* sladkorja, deni ga v škarnicelj, napravi mu spodaj luknjico, zgoraj vkup stisni, z drugo roko pa na kuh pritiskaj semintje, da narediš mrežico, ali kar hočeš; peci še četrt ure v bolj slabi peči, da nekoliko zarumeni, ter daj na mizo.

889. **Lešnikov narastek.** Zreži pest olupljenih lešnikovih jedrc, deni jih v ponev z žlico sladkorja in mešaj, da malo zarumenijo, ter mrzle drobno stolci. Nato deni v snažno kozico 7 *dkg* presnega masla, 7 *dkg* navadnega in malo vanilijevega sladkorja, 2 žlici moke ter malo speni, prilij pičle $^3/_8$ *l* gorke kavne smetane ter mešaj, da je testo gosto in gladko. Deni potem v skledo, mrzlo zmešaj in primešaj 5 rumenjakov, stolčene lešnike, iz 5 beljakov trd sneg, deni v pomazan model ali skledo ter speci in postrezi.

890. **Limonov narastek.** Mešaj 5 rumenjakov, 3 žlice sladkorja, sok od 1 drobne ali $^1/_2$ velike limone, malo lupine in 2 žlici piškotnih drobtin, drobno zrezanih mandeljnov, ali žlico moke. Napravi od 5 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj. Deni v pomazano skledo pa peci 15—20 minut.

891. **Pomarančni narastek.** Napravi se kakor limonov, le namesto limone vzemi pomaranče.

892. **Otroški narastek.** Žvrkljaj v lončku $^1/_4$ *l* mleka, 2 žlici moke, 2 žlici sladkorja z vanilijo in 4 *dkg* presnega masla. Ko je gladko, postavi na štedilnik in mešaj, da se zgosti v testo, nato odstavi, pa naprej mešaj ter ohlajenemu testu primešaj 4 rumenjake in iz 4 beljakov trd sneg. Narastek deni v skledo, pomazano s presnim maslom in potreseno s sladkorjem, pa peci v srednji vročini 15 do 20 minut.

893. **Dunajski narastek.** Žvrkljaj v lončku 5 rumenjakov, 6 *dkg* presnega masla, 2 žlici moke, 2 žlici sladkorja z limonovo lupino ali vanilijo, prilij $^1/_4$ *l* dobrega mleka, postavi na štedilnik ter mešaj, da se zgosti. Nato odstavi, hladnemu testu primešaj od 5 beljakov zelo trd sneg, deni v pomazano skledo pa peci 15—20 minut.

894. **Zdrobov narastek.** V $^3/_{16}$ *l* mleka in 3 *dkg* presnega masla kuhaj mehko 4 *dkg* zdroba. Posebej v lončku vmešaj $^1/_{16}$ *l* mleka, 2 *dkg* moke in kosček presnega masla. Ko je gladko, primešaj še $^1/_8$ *l* mleka ter mešaj na ognju, da se zgosti. Stresi to in zdrob v skledo, primešaj 4 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, za nožev vrh soli, 5 rumenjakov in rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg, deni v pomazano skledo ter peci pol do tričetrt ure.

Pogače.

895. **Kapucinska pogača.** Mešaj 6 celih jajec s 14 *dkg* sladkorja četrt ure, primešaj 7 *dkg* drobno zrezanih orehov, 7 *dkg* na drobne kocke zrezanega citronata, 7 *dkg* rozin in 6 žlic z vinom napojenih drobtin. Dobro zmešano deni v pomazan tortni model ter počasi peci tričetrt ure. Pečeno pogačo obrni na krožnik, jo močno potresi s sladkorjem in z razbeljeno žico navzkriž zapeci.

896. **Kapucinska pogača druga.** Vmešaj 14 *dkg* sladkorja s 6 rumenjaki, primešaj zraven 7 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* z vinom napojenih drobtinic in od 5 beljakov trd sneg. Namaži za prst nadebelo na pomazano pločevino ter speci. Potem prereži na tri enako

dolge krpice, pomaži 2 z omako, potresi z rozinami, vinskimi jagodicami in na rezance zrezanimi mandeljni; nato položi krpici drugo vrh druge in slednjič še tretjo. Potem potrosi močno s stolčenim sladkorjem. Razgrej debelo žico ali lopatico pa pritiskaj počez in navzkriž na zgornjo, s sladkorjem potreseno krpico. Končno zreži pogačo na dva prsta široke rezine.

897. **Črešnjeva pogača.** Nareži na kosčke 2 obribani, okrogli žemlji, namoči jih s smetano, primešaj 1/2 *l* črnih črešenj, katerim si že poprej odstranila peške, tudi sok, kar ga izteče, 10 1/2 *dkg* sladkorja, nekoliko limonove lupinice in cimeta. Vmešaj 7 *dkg* presnega masla s 3 rumenjaki, prideni s črešnjami namešane žemlje in od 3 beljakov trd sneg. Deni v pomazan z moko potresen model ter počasi speci. Pečeno pogačo potresi s sladkorjem in pusti, da se shladi.

898. **Črešnjeva pogača druga.** Mešaj do rahlega 14 *dkg* presnega masla, primešaj ravnotoliko stolčenega pomarančnega ali limonovega sladkorja, posamezno 8 rumenjakov in z vsakim rumenjakom nekaj drobno zrezanih ter stolčenih mandeljnov. Naredi od 4 beljakov trd sneg ter ga zmešaj s 7 *dkg* žemeljnih drobtin in z 2 pestmi opranih črešenj, katerim si odbrala peclje in koščice. Deni polovico tega v pomazan model, nekoliko speci, potem prideni še drugo polovico in popolnoma speci. To bo zadostovalo za 8 oseb. Če vzameš višnje, napravi ravnotako; potem dobiš višnjevo pogačo. Višnje potresi s sladkorjem.

899. **Črešnjeva pogača tretja.** Mešaj do rahlega 15 *dkg* stolčenega sladkorja, v katerega kani nekoliko kapelj limonovega soka, malo lupinice za duh in 6 rumenjakov. Nato primešaj od 5 beljakov trd sneg, 12 *dkg* lepe, bele moke in naposled 2 pesti opranih črešenj, katerim si odbrala peclje in koščice. Deni v pomazan model polovico tega ter malo speci, potem prideni še drugo polovico in speci dodobrega. Pečeno pogačo stresi v skledo pa postrezi 6—8 osebam. (Deva se dvakrat peč zato, da črešnje ne zlezejo k dnu.)

900. **Črešnjeva pogača četrta.** Mešaj do rahlega 14 *dkg* stolčenega sladkorja, limonove lupine, pomarančnega sladkorja, 7 rumenjakov in 14 *dkg* stolčenih mandeljnov. Nato primešaj od 5 beljakov trd sneg, 3 1/2 *dkg* zribane čokolade, malo zrezanega citronata, pest drobtin, namočenih v soku, ki se je pri odstranjevanju koščic nacedil iz črešenj, in 2 pesti tako pripravljenih črešenj. Deni v pomazan model polovico tega ter malo peci, potem prideni še drugo polo-

vico in speci dodobrega. Pečeno pogačo stresi v skledo pa daj na mizo. Vse te pogače se lehko dado tudi mrzle k obedu.

901. **Črešnjeva pogača peta.** Mešaj 5 *dkg* presnega masla, 5 rumenjakov, 10 *dkg* sladkorja, da je prav gladko in rahlo, potem primešaj 10 *dkg* s 3 žlicami ruma napojenih drobtin, malo limonove lupine in rahlo primešaj od 5 beljakov trd sneg. Polovico tega testa deni v pomazan, gladek tortni model, položi nanj oblat, vrh tega potrosi črešenj, katerim si že poprej odstranila koščice, potresi jih s sladkorjem, deni gor še drugo polovico ter peci v pečici. Gotovo pogačo obrni na krožnik, razreži na kosčke ter daj s sladkorjem potreseno na mizo. Jé se tudi mrzla.

902. **Češpljeva pogača prva.** Zribaj pol cesarske žemlje, pomoči jo z dobrim vinom, potem vmešaj za jajce presnega masla, primešaj 3 rumenjake, 7 *dkg* sladkorja, pomočen kruh in iz 3 beljakov trd sneg. Spravi v pomazan model, vrhtega položi olupljene češplje, katerim si odbrala koščice, potresi še malo s sladkorjem in cimetom pa speci in postrezi.

903. **Češpljeva pogača druga.** Mešaj 7 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja pol ure; dodeni 14 *dkg* olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov, limonove lupine, klinčkov in cimeta, od 4 beljakov trd sneg in rahlo primešaj žlico drobtin. Deni v pomazan model polovico testa, položi nanj oblat, povrhu pa potrosi na kocke zrezane, s sladkorjem in cimetom zmešane sveže češplje, pokrij z ostalim testom ter peci bolj počasi, približno eno uro. Pozimi lehko potrosiš črešnjevo meso; to bo potem črešnjeva pogača.

904. **Zdravilna pogača.** Mešaj pol ure 14 *dkg* presnega masla s 4 rumenjaki in 25 *dkg* sladkorja ter drobno zrezanimi lupinami od $^1/_2$ limone. Dodaj polagoma med vednim mešanjem $^1/_8$ *l* dobrega mleka, 2 žlici ruma in polovico od 30 *dkg* moke; v drugo polovico pa primešaj s snegom iz 4 beljakov 1 pecivni prašek (ki ga dobiš v lekarni za 10 h), deni v pomazan tortni ali šarkeljnov model samo do polovice in peci v srednji vročini eno uro.

Opazka: To pogačo moraš dati, ko je narejena, takoj v peč.

Prašek je sestavljen iz 10 *g* vinskega kamena in 5 *g* dvojno očiščene sode. Torej si ga lehko tudi sama odvagaš.

905. **Dobra pogača.** Kolikor tehtajo 3 jajca, toliko pripravi sladkorja, kolikor 2 jajci, toliko presnega masla in ravnotoliko moke. Presno maslo zmešaj s 3 rumenjaki, s sladkorjem in limonovo lupino, da dobro naraste. Nato prav rahlo primešaj iz treh beljakov trd sneg z moko

vred. Deni v pomazan tortni model, potrosi z olupljenimi ter na listke zrezanimi, z žlico sladkorja zmešanimi mandeljni, pa peci počasi, približno eno uro. Lehko primešaš z moko vred za nožev vrh pecivnega praška. Pečeno pogačo lehko prerežeš in namažeš v sredi z omako.

906. **Maslena pogača.** Mešaj pol ure 25 *dkg* presnega masla, 14 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 9 rumenjakov. Rahlo zamešaj 14 *dkg* rozin, na tanke rezančke zrezanega citronata in 24 *dkg* moke. Deni v pomazan podolgasti model ter počasi peci eno uro. Še toplo pogačo dobro potrosi s sladkorjem.

907. **Rotšildova pogača.** Mešaj pol ure 6 rumenjakov, 15 *dkg* sladkorja s sokom $^1/_2$ limone in malo lupine. Naredi iz 6 beljakov sneg ter ga z 10 *dkg* krompirjeve moke prav rahlo primešaj. Pogačo deni v tortni model ter počasi peci približno tričetrt do eno uro. Še toplo dobro potrosi z vanilijevim sladkorjem.

Sadne pogače na razne načine.

908. **Angleška sadna pogača.** Razreži med 21 *dkg* moke 14 *dkg* presnega masla, zdrobi še z rokama maslo in moko, dodaj 1 rumenjak, lupino od $^1/_2$ limone, 7 *dkg* sladkorja in nekaj zrn soli. Urno napravi testo na deski ter ga razvaljaj v okroglo ali podolgasto krpo za nožev rob debelo ter jo položi na pločevino. Zmešaj pest rozin, 2 pesti na rezance nakrhljanih jabolk, pest olupljenih, na listke zrezanih mandeljnov, pest sladkorja z limono, malo cimeta in žlico drobtin. S tem potrosi testo; iz ostalega testa pa napravi mrežo na pogačo, pomaži jo z jajcem ter speci.

Ali pa deni med mrežo kupčke s sladkorjem prepraženega svežega sadja.

909. **Jabolčna pogača.** Olupi in razreži na tanka kolesca 10 ali 12 jabolk ter jih potrosi s sladkorjem in cimetom. V 3 žlicah presnega masla praži $^1/_4$ *l* drobtin, olupi 5 *dkg* mandeljnov, zreži jih drobno pa izberi in operi pest rozin. Napravi testo kakor za angleško pogačo, razvaljaj ga za nožev rob debelo, prereži čez pol ter položi eno polovico testa na pločevino, potrosi najprej z drobtinami, nato položi jabolka, potrosi z drobtinami, mandeljni in rozinami, deni zopet jabolka itd. Zgornji nadev naj bodo drobtine. Na vrh položi še ostalo testo, pomaži ga z jajcem ter speci.

Pečeno razreži na poševne kosčke in močno potrosi s sladkorjem.

910. **Jabolčna pogača druga.** Naredi masleno testo (glej str. 35), razvaljaj ga pol prsta nadebelo, odreži dve veliki okrogli krpi kakor za torto; prvo položi na pomazano pločevino, deni nanjo eno vrsto na kolesca narezanih jabolk en prst od kraja (tam pa pomaži z beljakom), potresi jih z drobtinami, cimetom in sladkorjem, nato položi drugo krpico in pomaži s pomazilom, iz zrezkov pa kaj izreži ter s tem vrh okrasi pa spet pomaži, ob robu z narobe obrnjenim nožem obrobi in speci.

911. **Marelična pogača.** Mešaj, da dobro naraste, 14 *dkg* presnega masla z 8 *dkg* sladkorja z limono, dodaj kuhan ter skoz sito pretlačen rumenjak, za nožev vrh soli in rahlo primešaj 14 *dkg* moke. Speci testo v tortnem modelu. Mešaj 25 *dkg* marelične omake in 28 *dkg* sladkorja, primešaj od 5 beljakov trd sneg ter namaži na pečeno testo. (Obod od modela že prej odstrani.) Deni še za nekaj časa v peč pa daj na mizo.

912. **Orehova pogača.** Deni na desko 30 *dkg* moke in zdrobi vanjo 18 *dkg* presnega masla. Dodaj 4 rumenjake, 2 žlici smetane, 2 žlici sladkorja, malo soli in 2 *dkg* kvasu, ki je vzhajal na 5 žlicah mlačnega mleka. Vse dobro zmešaj v testo ter ga petkrat prevaljaj, in zloži kakor masleno testo. Potem ga pokrij in pusti, da vzhaja dve do tri ure. Nato ga razvaljaj za nožev rob debelo ter čez pol prereži v dve polovici. Prvo polovico položi na pomazano pločevino ter jo namaži z nadevom in potrosi z rozinami, z drugo polovico pa pokrij ter pusti, da zopet vzhaja. Potem pomaži z jajcem pa speci.

N a d e v. Kuhaj 14 *dkg* sladkorja, politega s par žlicami vode, dodaj 21 *dkg* fino zrezanih ter še stolčenih orehov, od pol limone lupine in cimeta. Ali dodaj sladkorju namesto limonove lupine in cimeta nekaj vanilije in 10 *dkg* rozin.

913. **Sadna pogača.** Mešaj 12 *dkg* masla, da dobro naraste, dodaj posamezno 5 rumenjakov, 1 jajce in 14 *dkg* sladkorja. Nadalje še prav rahlo primešaj 6 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, malo limonove lupine, za nožev vrh soli in 14 *dkg* moke. Deni testo na namazano pločevino ter ga razmaži 1 *cm* nadebelo. Potrosi ga z na drobne kocke zrezanimi ter sladkorjem in cimetom potresenimi jabolki in rumeno zapeci. Nekoliko ohlajeno razreži na poševne kosčke ter potrosi s sladkorjem.

914. **Črešnjeva pogača.** Deni na desko 35 *dkg* moke in 21 *dkg* presnega masla ter ga sesekaj z nožem zelo drobno med moko. Napravi iz 6 beljakov trd sneg, primešaj mu 28 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 6 rumenjakov, še malo tolci, in zmešaj med prejšnje; urno naredi testo, razvaljaj ga za prst debelo, položi na pločevino ter potrosi s črešnjami, zmešanimi s sladkorjem, in speci. Pečeno potrosi s sladkorjem.

915. **Jabolčna kača.** Napravi krhko testo s praškom (glej str. 35) in ga razvaljaj za nožev rob debelo. Olupi in zribaj 10—12 kislih jabolk, potrosi jih s sladkorjem in cimetom, dodaj pest rozin, pest pinjol in pest s presnim maslom spraženih drobtin. Vse to zmešaj ter deni na razvaljano testo v podobi debele klobase. Zavij testo čez tako, da pride na vrhu klobase malo navzkriž, vmes pa pomaži z jajcem. Iz ostalega testa vreži s kolescem več prst dolgih in širokih trakov in jih položi poševno čez kačo. Pomaži jo z jajcem ter lepo rumeno speci. Nekoliko ohlajeno razreži na kosčke.

Ali pa deni na desko 21 *dkg* presnega masla, 21 *dkg* moke, 2 žlici vode, malo soli, od $^1/_2$ limone sok in 1 rumenjak. Urno napravi testo ter ga razvaljal v podolgasto krpo, za nožev rob debelo. Nadalje napravi kakor prej.

916. **Vinska pogača.** Mešaj 5 rumenjakov, da narastejo. Dodeni polagoma 15 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 7 *dkg* z vinom napojenih drobtin. Napravi iz 4 beljakov trd sneg ter mu rahlo primešaj 8 *dkg* mandeljnov. Deni testo na pomazano pločevino ter speci. Ohlajeno prereži v dve enaki polovici. Pomaži eno polovico z omako, potrosi z rozinami in drobno zrezanimi orehi, potrosi še s sladkorjem, limono in cimetom, pokrij z drugo polovico pa dobro s sladkorjem potrosi. Kadar pogačo rabiš, zreži jo na kosčke.

Razni kruhi brez kvasu.

917. **Mandeljnov kruh prvi.** V snežnem kotličku tolci pol ure 4 jajca in 7 *dkg* sladkorja. Dodaj 4 *dkg* olupljenih ter čez pol prerezanih mandeljnov, 2 *dkg* na rezance narezanega citronata, pomarančne in limonove lupine in rahlo primešaj 17 *dkg* moke. Deni v pomazan podolgasti model ter počasi peci. Kadar je kruh pečen, ga razreži na rezine, potrosi s sladkorjem in opeci. (Ta kruh se da k vinu na mizo.)

918. **Mandeljnov kruh drugi.** Mešaj četrt ure 4 rumenjake in 14 *dkg* sladkorja z limono. Dodeni 12 *dkg* olupljenih ter na listke zrezanih pa s pol žlice sladkorja spraženih mandeljnov in rahlo primešaj od 4 beljakov trd sneg z 12 *dkg* moke. Deni v pomazan podolgasti model ter peci v srednji vročini tričetrt ure.

919. **Lešnikov kruh.** Mešaj, da dobro naraste, 8 rumenjakov, 2 beljaka in 14 *dkg* sladkorja z limonovo in pomarančno lupino. Dodaj 14 *dkg* fino narezanih lešnikov, 5 *dkg* z rumom namočenih drobtin in rahlo primešaj od 4 beljakov trd sneg. Deni v pomazan podolgast model ter počasi peci približno eno uro.

920. **Orehov kruh.** Naredi se kakor lešnikov, samo s tem razločkom, da vzameš namesto lešnikov orehe ter da dodaš malo cimeta in klinčkov.

921. **Cesarski kruh prvi.** Mešaj, da dobro naraste, 9 rumenjakov in 19 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Naredi iz 6 beljakov trd sneg ter ga primešaj s 16 *dkg* moke in 9 *dkg* olupljenih, na listke zrezanih, spraženih mandeljnov. Deni ga v pomazan podolgasti model ter počasi peci eno uro.

922. **Piškotni kruh.** Naredi se kakor cesarski kruh, le mandeljni se opuste.

923. **Cesarski kruh drugi.** Mešaj pol ure 6 rumenjakov in 18 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Dodaj 7 *dkg* citronata, 3 *dkg* posladkorjenih pomarančnih lupin, oboje na drobne kocke zrezano. Napravi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj s 7 *dkg* na listke zrezanih, s sladkorjem spraženih mandeljnov in 15 *dkg* moke. Deni v pomazan podolgast model ter počasi peci eno uro.

924. **Škofovski kruh.** 4 rumenjake in 14 *dkg* sladkorja mešaj pol ure. Dodaj od $^1/_2$ pomaranče drobno zrezane lupine; 5 *dkg* celih pinjol, 5 *dkg* na listke zrezanih in z žlico sladkorja spraženih mandeljnov, od 4 beljakov trd sneg ter s snegom vred zamešaj 12 *dkg* moke, 5 *dkg* rozin, 5 *dkg* vinskih jagodic in 5 *dkg* ogrete ter na kocke zrezane čokolade. Deni v pomazan podolgasti model ter peci v srednji vročini eno uro.

925. **Čokoladni kruh.** Mešaj 6 rumenjakov in 20 *dkg* sladkorja z vanilijo, da dobro naraste. Dodeni 20 *dkg* ogrete čokolade in rahlo primešaj od 6 beljakov trd sneg s 6 *dkg* fino zrezanih mandeljnov in 9 *dkg* moke. Deni v podolgast model ter počasi peci pol do tričetrt ure. Ohlajeni kruh močno potrosi s sladkorjem.

926. **Amerikanski kruh.** Tolci četrt ure v snežnem kotliču 5 jajec in 22 *dkg* sladkorja. Primešaj še 16 *dkg* moke in malo limonove lupine. Deni v pomazan model ter peci v srednji vročini tričetrt ure.

927. **Dunajski kruh.** Mešaj, da dobro naraste, 6 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Dodaj od 6 beljakov trd sneg ter s snegom vred prav rahlo primešaj 14 *dkg* moke in pest rozin. Deni v pomazan podolgasti model ter počasi peci tričetrt do eno uro.

928. **Janežev kruh.** Mešaj pol ure 9 rumenjakov in 16 *dkg* sladkorja. Primešaj 2 žlici fino stolčenega ter presejanega janeža. Naredi iz 9 beljakov trd sneg in ga z 20 *dkg* moke rahlo primešaj. Deni v podolgasti model ter počasi peci eno uro.

Šestnajsti oddelek.

Razna jedila iz kvašenega testa.

929. **Kako pripraviti za testo.** Vse za testo potrebne reči deni, preden mesiš, za nekaj časa na topel prostor. Tako n. pr. mleko, jajca, sol, kuhalnico, skledo s presejano moko, desko, na kateri boš gnetla testo ali ga valjala, prtič, s katerim boš pokrila testo, itd.

930. **Kako spoznati kvas.** Svež kvas je mehak in ima prijeten, malo kislast duh. Star kvas je bolj suh, včasih plesnivo pikast ter ima neprijeten duh; vendar pa vsled tega še ni vedno neporaben, samo manj krepak je. Deni v lonček 3 žlice mleka, kosček sladkorja in malo zdrobljenega kvasu. Pusti to na toplem prostoru. Ako se vzdigne kvas šele v desetih minutah in še takrat prav malo, tedaj je neporaben.

931. **Navadno kvašeno testo prvo.** Deni v lonček 4 žlice mlačnega mleka. Vanj zamešaj 2 $^1/_2$—3 *dkg* kvasu in kosček sladkorja; pusti par minut, da vzhaja. V skledo deni 1 *l* presejane moke, naredi v sredo moke luknjo, vlij vanjo vzhajani kvas ter mu primesi s buhalnico malo moke. Pusti ga zopet, da vzhaja. Medtem žvrkljaj v lončku približno $^1/_4$ *l* mlačnega mleka, 8—10 *dkg* kuhanega ali presnega masla, 8—10 *dkg* sladkorja z limonovo lupino ali z vanilijo in 2—5 rumenjakov. To vlij h kvasu, zmešaj z moko in dodeni polovico žlice soli. Stepaj testo prav dobro, da je gladko in dela mehurčke ter se loči od

kuhalnice, kar se zgodi v četrt ure. Zdaj ga pusti, da zopet vzhaja, in sicer poldrugo do dve uri.

932. **Kvašeno testo za potice drugo.** Deni v lonček 4 žlice mleka, kosček sladkorja in zdrobi vanj 3—4 *dkg* kvasu, da bo gladko, primešaj žlico moke ter pusti, da kvas vzhaja. Medtem pa vmešaj v skledi 15 *dkg* presnega masla, 8 rumenjakov, malo drobno zrezane limonove lupine in 10 *dkg* sladkorja ter mešaj četrt ure. Potem prilij polagoma približno 1/4 *l* mlačne kavne smetane ali mleka, vzhajani kvas, 1 *l* fine, presejane, suhe moke in dobre 1/2 žlice soli. Zdaj prav dobro vtepi testo, tako da bo malo trše kakor za šarkelj; če je premehko, dodeni še malo moke.

Deni ga nato, da vzhaja, ter takega uporabljaj dalje.

933. **Kvašeno testo tretje.** Deni v lonček 4 žlice mleka, kosček sladkorja in zdrobi vanj 2 1/2—4 *dkg* kvasu. V skledo deni 1 *l* fine pšenične moke, naredi v sredi luknjo, vlij v to zmešani kvas, kateremu primešaj malo moke, potem pusti, da vzhaja. Žvrkljaj v lončku približno 1/4 *l* mlačnega mleka, 1 rumenjak, žlico sladkorja in žlico kuhanega ali presnega masla. Vlij to v moko h kvasu, vse skupaj rahlo zmešaj, prideni dobre 1/2 žlice soli ter prav dobro vtepi. Postavi zdaj na topel prostor, pokrij s snažnim prtičem in pusti, da vzhaja.

934. **Kvašeno testo brez jajec četrto.** Deni v skledo 1 *l* moke, vlij vanjo iz 3 *dkg* kvasu, malo mleka in kosček sladkorja vzhajani kvas, 1/4 *l* mlačnega mleka, žvrkljanega z žlico sladkorja in noževim vrhom pecivne barve; deni tudi pol žlice soli. Vse to rahlo zmešaj ter prav dobro vtepi. Nato postavi na toplo, da vzhaja.

935. **Krhko kvašeno testo prvo.** Žvrkljaj v lončku 3—4 žlice mlačnega mleka, 3—4 *dkg* kvasu in kosček sladkorja ter pusti, da vzhaja. Medtem deni na desko 56 *dkg* moke, zdrobi vanjo 42 *dkg* presnega masla, prideni 6 rumenjakov, 1/8 *l* kisle smetane, pol kavne žlice soli in vzhajani kvas. Urno vse skupaj pogneti v testo, ga zvaljaj, pa zopet skupaj zloži kakor masleno testo; to ponovi trikrat zaporedoma. Potem ga pokrij in pusti, da vzhaja približno tri ure na malo toplem prostoru.

936. **Krhko kvašeno testo drugo.** Žvrkljaj v lončku 4—6 žlic mlačnega mleka, 3—4 *dkg* kvasu in kosček sladkorja ter pusti, da vzhaja. Medtem deni na desko 56 *dkg* moke, zdrobi vanjo 28 *dkg* presnega masla, dodeni 3 rumenjake, 1/8 *l* kisle smetane, pol kavne žlice soli, malo limonove lupine in vzhajani kvas. Vse to pogneti urno v testo, ga prevaljaj, skupaj zloži in to trikrat zaporedoma kakor

kvašeno testo. Nato ga pokrij in pusti, da vzhaja približno tri ure.

937. **Masleno kvašeno testo.** Deni v lonček 4 žlice mlačnega mleka, 2 *dkg* kvasu in kosček sladkorja, malo zmešaj in pusti, da vzhaja. Posebej v kozici segrej 3 *dkg* presnega masla, prilij mu 3/16 *l* mleka, dodeni 1 jajce, 1 rumenjak, malo soli, žlico sladkorja in žlico ruma, potem pa žvrkljaj. To in vzhajani kvas zamesi med 28 *dkg* moke. Nato dobro stepi ter pusti, da vzhaja. Potem razvaljaj testo v štirioglato, za nožev rob debelo krpo. Ravnotako razvaljaj na z moko potrošeni deski 18 *dkg* presnega masla, toda nekoliko manjšo krpo; položi jo na testo, zavij jo od vseh strani proti sredi tako, da se maslo nič ne vidi. Zdaj potolci z valarjem po testu, da se sprime maslo s testom. Nato razvaljaj in zloži skupaj kakor masleno testo (str. 35). To ponovi trikrat zaporedoma. Nazadnje še pokrij in pusti, da vzhaja.

938. **Mrzlo kvašeno testo.** Deni v skledo 30 *dkg* moke in postavi na malo topel prostor. V lonček deni 1 1/2 *dkg* kvasu, 3 žlice mleka in nožev vrh sladkorja ter pusti, da vzhaja. Posebej v lonček pa deni pičlo 1/8 *l* mlačne sladke smetane, 6 rumenjakov, žlico sladkorja z vanilijo, 12 *dkg* razpuščenega presnega masla in kavno žlico soli. To prav dobro žvrkljaj, prilij dobro vzhajani kvas, vse skupaj zamešaj v moko, naredi gladko testo ter ga prav dobro vtepi. Potem namaži snažen prtič s presnim maslom, deni vanj testo, rahlo zaveži in obesi v mrzlo vodo. Ko priplava do vrha, odveži in stresi na z moko potrošeno desko. To testo porabi za razna peciva, a ga ne pusti, da bi prej zopet vzhajalo, to je, deni iz njega napravljeno pecivo takoj v srednje vročo peč.

939. **Vlečeno kvašeno testo.** Deni na desko 1 *l* moke, v sredo naredi jamo ter vlij vanjo vzhajani kvas iz 3 *dkg* kvasu, 6 žlic mleka in kavne žlice sladkorja. Prideni majhno žlico soli, kosček presnega masla, 2 rumenjaka in približno 1/4 *l* mlačnega mleka. Vse to pogneti v testo, ki ga dobro udelaj, pokrij s prtičem in pusti, da vzhaja.

Šarkeljni.

940. **Navadni šarkelj.** Deni kvašeno testo prvo na z moko potreseno desko, razvaljaj ga za pol prsta debelo in ga potresi z rozinami, lehko tudi z drobno zrezanimi mandeljni. Nato zavij testo tesno skupaj, ga deni v pomazan model do polovice ter ga pusti vzhajati, da je model

poln; pomaži ga z jajcem in postavi v ne prevročo peč ali pečico. Peče naj se počasi tričetrt do eno uro.

Koliko mleka se vzame za testo, se ne da natančno določiti, ker moka ni vedno enako suha.

Ako mesiš testo iz več litrov moke, tedaj ga je treba najmanj pol ure vtepati, testo iz 1 *l* moke pa vtepaj samo četrt ure.

941. **Šarkelj** (bolj hitro). Naredi testo kakor prej. Ko je dovolj vtepeno, mu primešaj rozine in mandeljne ali samo rozine. Deni ga v pomazan model, da vzhaja. Pomaži ga potem z jajcem in speci. Na ta način je šarkelj sicer hitro pripravljen, toda slabši od prvega.

942. **Vmešani fini šarkelj prvi.** Mešaj 15 *dkg* presnega masla in mu pridevaj polagoma, ko dobro naraste, 10 rumenjakov, 10 *dkg* sladkorja z vanilijo, približno 3/16 *l* mlačne kavne smetane in iz 3 *dkg* kvasu, kosček sladkorja in 6 žlic mleka pripravljeni ter vzhajani kvas. To vlij med 1 *l* moke in prideni dobre 1/2 žlice soli; vse rahlo zmešaj, dobro vtepi in pusti, da vzhaja. Nato razvaljaj testo, potrosi nanj z rumom poškropljene in s sladkorjem potrošene, drobno zrezane mandeljne, zmešane z rozinami; trdo ga zavij in deni v pomazan model. Nato ga pusti, da vzhaja in se model napolni, pomaži ga z jajcem in peci približno eno uro. Pečeni šarkelj stresi na desko ter še toplega dobro potrosi z vanilijevim sladkorjem.

Ali pa vmešaj 21 *dkg* presnega masla, 6 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja. Ko dobro naraste, prideni polagoma približno 3/16 *l* mlačne kavne smetane, iz 3 *dkg* kvasu in 6 žlic mlačnega mleka pripravljeni ter vzhajani kvas, žlico ruma in malo vanilije. Vse to vlij med 1 *l* moke, dodeni dobre 1/2 žlice soli, dobro vtepi in primešaj nekaj rozin. Deni v pomazan model, pusti, da vzhaja, pomaži z jajcem in speci.

943. **Vmešani šarkelj drugi.** Deni v lonček žličico sladkorja, 3 žlice mlačnega mleka in 1 *dkg* kvasu; vse to dobro zmešaj ter pusti, da vzhaja. Medtem pa vmešaj 14 *dkg* presnega masla, da dobro naraste; vanj zamešaj polagoma 5 rumenjakov, 6 *dkg* sladkorja, malo limonove lupine in približno 3/16 *l* mlačne kavne smetane ali mleka. To in vzhajani kvas vlij med 30 *dkg* malo ogrete fine moke, prideni še kavno žlico soli ter prav dobro vtepi; končno zamešaj še 7 *dkg* rozin. Šarkelj deni v namazan model ter ga postavi na topel prostor, da vzhaja; namaži ga še z jajcem in speci.

944. **Preprosti šarkelj.** Deni v lonček 3 žlice mleka, kosček sladkorja in 2—3 *dkg* kvasu ter pusti, da vzhaja. Medtem presej v skledo 1 *l* moke, naredi v sredi jamo, vanjo vlij kvas, kateremu primešaj malo moke; pusti, da vzhaja. V lončku žvrkljaj približno 1/4 *l* mleka, 7 *dkg* sladkorja, žlico masla in 1 ali 2 rumenjaka. To vlij med moko k vzhajanemu kvasu, prideni dobre pol žlice soli; vse rahlo zmešaj, dobro stepi in pusti, da vzhaja poldrugo do dve uri. Nato razvaljaj testo, ga potrosi z rozinami, trdo zavij, deni v pomazan model ter pusti, da vzhaja. Potem ga pomaži z mlekom, zmešanim z jajcem, in peci približno tričetrt do eno uro.

945. **Šarkelj brez jajec.** Deni v skledo 1 *l* moke, vzhajani kvas iz 3 *dkg* kvasu in 6 žlic mleka, dobre 1/2 žlice soli, približno 1/4 *l* mleka z 10 *dkg* sladkorja, 7 *dkg* Kunerola in majhen nožev vrh pecivne barve. Vse to dobro zmešaj, stepi in pusti, da vzhaja. Vzhajanega razvaljaj, potrosi z rozinami ali s sladkorjem in cimetom, deni v model; zopet pusti, da vzhaja, in speci.

Potice.

946. **Rozinova potica prva.** Deni na desko 56 *dkg* moke, zdrobi vanjo 42 *dkg* presnega masla, prideni 6 rumenjakov, 1/8 *l* kisle smetane, pol kavne žlice soli in vzhajani kvas iz 3—4 *dkg* kvasu, žlice sladkorja in 3—4 žlic mlačnega mleka. Urno napravi testo, ga dobro pogneti, razvaljaj in zloži kakor masleno testo trikrat zaporedoma. Ko je zadnjikrat zvaljano, ga pokrij in pusti, da vzhaja na toplem prostoru približno dve do tri ure. Medtem pa mešaj 8 rumenjakov, 25 *dkg* sladkorja, polovico stroka vanilije s kosčkom stolčenega sladkorja. Dodeni še 2 žlici sveže sladke smetane, vse dobro zmešaj, razvaljaj testo za nožev rob debelo, pomaži z nadevom in potrosi z 10 *dkg* fino zrezanih mandeljnov in 1 *kg* z rumom poškrokljenih in z limonovimi olupki potrošenih rozin. Zavij testo trdo skupaj, deni ga v model in postavi na toplo, da vzhaja. Potem namaži potico z jajcem ter jo peci v srednji vročini približno 1—1 1/4 ure.

947. **Rozinova potica druga.** Deni na desko 56 *dkg* moke, zdrobi vanjo 28 *dkg* presnega masla in prideni vzhajani kvas, pripravljen iz 3—4 *dkg* kvasu, kosček sladkorja in 4—6 žlic mlačnega mleka; dalje prideni 3 rumenjake, 1/8 *l* kisle smetane, 1/2 kavne žlice soli in malo limonove lupine. Vse to pogneti urno v testo ter ga vde-

laj, da je prav gladko. Potem ga zvaljaj in zloži skupaj kakor masleno testo (str. 39) trikrat zaporedoma. Ko je zadnjikrat razvaljano in zloženo, ga pokrij, da vzhaja približno tri ure. Medtem pa mešaj 5 rumenjakov, 25 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine ter prideni še 2 žlici sveže sladke smetane. Potem razvaljaj testo, namaži z nadevom in potrosi s pestjo drobtin, 1 *kg* rozin in s 14 *dkg* pinjol. Zavij tesno skupaj, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Potem namaži z jajcem in peci približno 1—1¼ ure.

948. **Rozinova potica tretja.** Naredi kvašeno testo prvo (str. 222) ter pusti, da vzhaja. Medtem pa mešaj ⅜ *l* topljene ali sveže smetane in 20 *dkg* sladkorja z vanilijo. Temu nadevu primešaj trd sneg iz 3 beljakov. Potem razvaljaj testo precej tanko, ga pomaži z nadevom in potrosi z 1 *kg* zbranih rozin in pestjo drobtin. Tesno zavij in deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja.

949. **Vanilijeva potica.** Naredi krhko kvašeno testo kakor za rozinovo potico (prvo, str. 222) in ga pusti, da vzhaja. Medtem vmešaj 5 rumenjakov, 3 *dkg* sladkorja, stolčenega s strokom vanilije, 5 žlic sladke smetane in rahlo primešaj sneg iz 3 beljakov. Nato razvaljaj vzhajano testo ter ga namaži s tem nadevom, potrosi ga s 30 *dkg* neolupljenih ter fino zrezanih lešnikov in z 10 *dkg* čokolade. Trdno zavij, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Potem pomaži z jajcem in peci približno 1—1¼ ure v srednji vročini. Namesto krhkega testa vzameš lehko kako drugo kvašeno testo.

950. **Lešnikova potica prva.** Naredi kvašeno testo (prvo, str. 222) ali krhko kvašeno testo (prvo ali drugo, str. 363) ter ga pusti, da vzhaja. Medtem pripravi nadev. Polij ½ *kg* olupljenih ter fino zrezanih lešnikov s ¼ *l* vrele sveže smetane. V kozico pa deni 35 *dkg* sladkorja, ⅛ *l* vode in kosček vanilije ter pusti, da vre. Ko se že precej gosto potegne, zamešaj vanj poparjene lešnike, potem pa odstavi. Dobro vzhajano testo zvaljaj precej tanko in ga namaži z nekoliko ohlajenim nadevom. Tesno ga zavij, deni v pomazan model in postavi na topel prostor, da vzhaja. Nato ga pomaži z jajcem in peci v srednji vročini približno 1—1¼ ure.

951. **Lešnikova potica druga.** Mešaj ⅜ *l* topljene smetane in 20 *dkg* sladkorja z vanilijo. Temu primešaj rahlo sneg iz 2 beljakov. Ta nadev namaži na zvaljano kvašeno testo (prvo ali drugo, str. 222), potrosi s ½ *kg* olupljenih ter drobno zrezanih lešnikov in pestjo drobtin.

Potem tesno zavij, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Zdaj pomaži še z jajcem in speci.

952. **Makova potica.** V 3/8 *l* sladke smetane zakuhaj 30 *dkg* stolčenega maka. Hladnemu primešaj 3 rumenjake, 20 *dkg* sladkorja z vanilijo in 3 žlice topljene ali sveže smetane. Tudi sneg iz 3 beljakov rahlo primešaj. Razvaljaj kvašeno testo (prvo ali drugo, str. 222), pomaži ga z nadevom in trdno zavij. Deni v pomazan model in ga postavi na toplo, da vzhaja. Potem ga še pomaži z jajcem pa peci približno 1—1 1/4 ure. Namesto smetane prideneš maku lehko med.

953. **Orehova potica prva.** Naredi kvašeno testo (prvo ali drugo, str. 222) ali pa krhko kvašeno testo (glej str. 222) ter ga pusti, da vzhaja. Medtem pa mešaj 7 *dkg* presnega masla, 3 rumenjake, 20 *dkg* sladkorja, malo klinčkov, cimeta in limonove lupine. Dodeni še 4 žlice topljene ali sveže smetane in 1/2 *l* zrezanih orehov. Rahlo primešaj tudi sneg iz 2 beljakov. Nato zvaljaj dobro vzhajano testo in ga namaži s tem nadevom in še potrosi s 1/2 *l* zrezanih orehov. Vse trdno zavij, deni v pomazan model, postavi na toplo, da vzhaja, namaži z jajcem in speci lepo rumeno.

954. **Orehova potica druga.** Naredi kvašeno testo (prvo ali tretje, str. 222) in ga pusti, da vzhaja. Potem popari s 3/8 *l* zavrete sladke smetane 1 *l* drobno zrezanih orehov, katerim prideni 1/2 stroka s kosčkom sladkorja fino stolčene vanilije in 20—25 *dkg* sladkorja. Testo razvaljaj, namaži z nadevom in potrosi z rozinami. Potem ga zavij tesno skupaj, deni v pomazan model ter postavi na toplo, da vzhaja. Namaži ga nato z jajcem in lepo rumeno speci. (Rozine lehko tudi opustiš.)

955. **Čokoladna potica.** Naredi kvašeno testo (prvo ali drugo, str. 222) ter ga pusti, da vzhaja. Medtem pa mešaj 14 *dkg* presnega masla. Ko dobro naraste, mu primešaj polagoma 6 rumenjakov, 14 *dkg* sladkorja z vanilijo in 14 *dkg* ogrete čokolade. Primešaj rahlo tudi trd sneg iz 4 beljakov. Potem spraži bledorumeno 14 *dkg* olupljenih ter drobno zrezanih mandeljnov s 14 *dkg* sladkorja. Razvaljaj testo precej tanko, ga namaži z nadevom in potrosi z mandeljni, malo tudi z drobtinami. Zavij ga tesno skupaj, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Nazadnje še pomaži z jajcem in lepo rumeno speci.

956. **Mandeljnova potica.** Naredi kvašeno testo (drugo, str. 222) ter ga pusti, da vzhaja. Medtem spraži bledorumeno 3/4 *kg* drobno zrezanih mandeljnov s 1/4 *kg* sladkorja in malo limonove lupine. Potem vmešaj, da dobro naraste,

14 *dkg* masla, 12 rumenjakov in 1/4 *kg* sladkorja z vanilijo. Nato naredi trd sneg iz 5 beljakov in ga rahlo primešaj s polovico spraženih mandeljnov. Dobro vzhajano testo razvaljaj, pomaži z nadevom, potrosi z ostalimi mandeljni, tesno zavij, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Potem ga pomaži z jajcem in peci v srednji vročini približno 1—1 1/4 ure. (Ako hočeš šteditи z mandeljni, vzemi namesto teh malo drobtin.)

957. **Medena potica.** Naredi kvašeno testo drugo (glej str. 222) ter ga pusti, da dobro vzhaja. Medtem deni v kozico 1 *kg* medu, kateremu prideni 15 *dkg* sladkorja in 10 *dkg* presnega ali kuhanega masla. To naj vre počasi kakih sedem minut. Nato odstavi in zamešaj vanj 1 *l* drobno zrezanih orehov, 4 žlice ruma, drobno zrezane limonove lupine, malo stolčenih klinčkov, cimeta, dišave in dve pesti zribanega medenjaka ali drobtin; zdaj vse dobro zmešaj. Dobro vzhajano testo zvaljaj kolikor mogoče tanko, ga namaži enakomerno z nekoliko ohlajenim, a ne mrzlim nadevom, potrosi s 1/2 *l* orehov, ga tesno zavij in deni v pomazan model. Potem ga postavi na toplo, da vzhaja, kar pa traja pri tej potici navadno dalje časa kot pri drugih. Nazadnje pomaži potico še z jajcem in počasi peci približno 1 1/4—1 1/2 ure.

958. **Ponarejena medena potica.** Naredi krhko kvašeno testo drugo (glej str. 222) ter ga pusti, da vzhaja. V kozico deni 80 *dkg* stolčenega sladkorja ter mešaj na ognju, da bledo zrumeni. Zdaj urno primešaj 1 1/2 *l* s sladko smetano ali mlekom poparjenih orehov. Dodeni tudi malo drobno zrezane limonove lupine, malo klinčkov, cimeta, dišave, 4 žlice ruma in 3 žlice drobtin. Vse to prav dobro zmešaj in enakomerno namaži na dobro vzhajano ter tanko zvaljano testo. Testo trdo zavij, deni v pomazan model ter postavi na toplo, da vzhaja. Nazadnje ga pomaži z jajcem in peci počasi približno 1 1/4 ure.

959. **Rožičeva potica.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (glej str. 222) ter pusti, da vzhaja. Potem zribaj 1/2 *kg* rožičev, skuhaj jih v mleku in jim dodeni 1/2 *kg* medu, malo limonove lupine, klinčkov, cimeta, 1/2 *kg* na drobne kocke zrezanih fig in 14 *dkg* sladkorja. Ko je že kakih pet minut vrelo, odstavi. Dobro vzhajano testo razvaljaj, namaži enakomerno z nekoliko ohlajenim nadevom, tesno zavij in deni v pomazan model. Postavi na toplo, da vzhaja; nato ga še pomaži z jajcem in speci.

960. **Pehtranova ali drobnjakova potica.** Naredi kvašeno testo prvo, drugo ali tretje (glej str. 222) in ga pusti,

da vzhaja. V kozici, v kateri je malo presnega masla, precvri 5 žlic drobtin, katerim primešaj 1/4 *l* smetane, 2 žlici sladkorja, 2 rumenjaka in 2 žlici drobno zrezanega pehtrana ali drobnjaka. Rahlo primešaj tudi beljakov sneg. Dobro vzhajano testo tanko razvaljaj, pomaži ga z nadevom ter tesno zavij. Deni ga v pomazan model postavi na toplo, da vzhaja, pomaži še z jajcem in speci.

Štruklji.

961. **Pehtranovi ali metni štruklji.** Tanko razvaljaj kvašeno testo tretje (glej str. 222). V loncu žvrkljaj 1/4 *l* smetane, 2 jajci, žlico sladkorja, 3 žlice drobtin, majhno pest drobno zrezanega pehtrana, melise ali mete. Ta nadev namaži na testo, potem pa ga tesno zavij. Razdeli ga nato s kuhalničnim recljem v posamezne štruklje, razreži jih ter zloži na pločevino tako, da je med vsakim dva prsta prostora. Ali pa deni celo klobaso na pločevino, postavi na toplo, da vzhaja, potem pa deni v srednje vročo peč ali pečico, da se speče lepo rumeno, kar se zgodi približno v pol ure.

962. **Kuhani štruklji.** Deni v lonček 1/8 *l* mleka, prav malo sladkorja in 1 1/2 *dkg* kvasu ter pusti, da vzhaja. Medtem deni na desko 1/2 *l* moke in kavno žlico soli. Temu prilij vzhajani kvas, prideni 1 jajce in kosček presnega masla, dobro pogneti in pusti, da vzhaja. Potem precvri v presnem maslu dve pesti drobtin, primešaj jim 1/4 *l* smetane, 1 rumenjak, malo zrezanega zelenega peteršilja ali pehtrana. Nato razvaljaj in razvleci testo ter ga namaži z nadevom in rahlo zavij. Potem ga razdeli s kuhalničnim recljem in prereži z nožem v štruklje; te zloži na s prtičem pogrnjeno desko. Dobro vzhajane deni v vrelo vodo, da vrejo sedem do deset minut. Nato jih deni na krožnik in jih zabeli s presnim maslom in drobtinami.

963. **Orehovi štruklji prvi.** Deni na desko vzhajano kvašeno vlečeno testo (glej str. 223) in ga tanko razvaljaj, potem ga še razvleci in pomaži s sledečim nadevom. Vmešaj v skledi 2 žlici presnega masla ali Kunerola, 3 žlice sladkorja, 2 jajci, malo drobno zrezanih limonovih olupkov, malo stolčenega cimeta in klinčkov, 1/4 *l* smetane, 1/4 *l* drobno zrezanih orehovih jedrc in pest drobtin. Ko je vse dobro zmešano, namaži na razvaljeno testo ter tesno zavij. Testo razdeli in razreži v posamezne štruklje, katere polož na pločevino (med vsakim naj ostane za dva prsta

prostora). Pusti jih, da vzhajajo, namaži jih z jajcem in speci. Ko so pečeni, jih potrosi, še tople, s sladkorjem.

964. **Orehovi štruklji drugi.** Polij $^1/_2$ *l* drobno zrezanih orehovih jedrc s $^1/_4$ *l* zavrete sladke smetane ali pa z mlekom. Potem jim prideni malo fino zrezane limonove lupine, malo cimeta, klinčkov in 2 žlici sladkorja. Vse skupaj zmešaj, namaži na razvaljano kvašeno testo prvo ali tretje (str. 222), katerega potrosi z rozinami. Zavij ga trdo skupaj, razdeli s kuhalničnim recljem v posamezne štrukeljčke, katere pusti, da vzhajajo. Potem jih pomaži z jajcem in lepo rumeno speci. (Pečeni so v pol ure.) Še tople potrosi s sladkorjem.

965. **Omakovi štruklji.** Naredi kvašeno testo iz 1 *l* moke (glej tretje, str. 222), ga razvaljaj, pomaži z nadevom, potrosi malo z drobtinami, trdo zavij, deni, da vzhaja, in speci. Pečene štruklje razreži ter potrosi s sladkorjem.

966. **Medeni štruklji.** Deni v kozico 4 žlice medu in vkuhaj vanj, ko zavre, $^1/_4$ *l* orehov. Ko je nekaj časa vrelo, odstavi. Ko se nekoliko ohladi, prideni malo drobno zrezane limonove lupine, stolčenega cimeta in klinčkov, žlico masla in toliko drobtin, da je gosto. Zdaj vse to prav dobro zmešaj. Potem razvaljaj vzhajano testo (glej tretje, str. 222) za pol prsta debelo, namaži ga z nadevom, trdno zavij in deni na pomazano pločevino. Vzhajanega pomaži z raztepenim jajcem in speci. Ohlajenega razreži na kosčke in potrosi s sladkorjem.

967. **Smetanovi štruklji.** Žvrkljaj v loncu $^1/_4$ *l* smetane, 2 jajci, 2 žlici sladkorja, malo limonove lupine in malo drobtin. Namaži s tem vzhajano ter razvaljano testo (glej tretje, str. 222), tesno ga zavij, razdeli in razreži v dva ali tri prste dolge štrukeljčke; te zloži na pomazano pločevino ter pusti, da vzhajajo. Peci jih v ne prevroči peči ali pečici približno pol ure.

968. **Rozinovi štruklji prvi.** Naredi vse kakor za smetanov štrukelj, le da potrosiš že namazano testo z rozinami. Dalje zopet kakor pri smetanovih štrukljih.

969. **Rozinovi štruklji drugi.** Vmešaj 7 *dkg* presnega masla, 3 žlice sladkorja in 3 rumenjake. Prav rahlo primešaj sneg iz 2 beljakov in malo drobno zrezane limonove lupine. S tem namaži tanko razvaljano kvašeno testo tretje (str. 222) in ga potrosi z rozinami in s pestjo drobtin ali mandeljnov. Razdeli in razreži testo s kuhalničnim recljem v posamezne štrukeljčke; te deni na pomazano pločevino po dva prsta narazen. Vzhajane pomaži z jajcem ter peci v srednji vročini približno pol ure.

970. **Rozinovi štruklji tretji.** Naredi vlečeno kvašeno testo (glej str. 223) in ga pusti, da vzhaja. Potem ga razvaljaj in razvleci kakor vlečeno testo. Pomaži ga s takim nadevom kakor rozinove štruklje (druge št. 969), potrosi z rozinami in rahlo zavij. Nato deni testo na pomazano pločevino ter postavi na toplo, da vzhaja; potem ga speci lepo rumeno. Nekoliko ali popolnoma ohlajenega zreži na kosčke. Ali pa stepi $^3/_8$ *l* sveže smetane v sneg in mu primešaj 4 žlice sladkorja, malo vanilije ali limonove lupine; s tem namaži testo, potrosi ga z rozinami in deni v pomazan model, da vzhaja; nato ga namaži z jajcem in speci.

971. **Čokoladni štruklji.** Naredi kvašeno vlečeno testo (str. 223) in ga pusti, da vzhaja. Nato ga razvaljaj, razvleci, polij z raztopljenim maslom, potrosi s čokolado in sladkorjem ter rahlo zavij. Tako pripravljeno testo deni na pomazano pločevino in ga pusti, da vzhaja. Nazadnje ga še pomaži z jajcem in speci. Nekoliko ohlajenega razreži na kosčke, katere potrosi s sladkorjem.

972. **Špehovi štruklji.** Razvaljaj in razvleci kvašeno vlečeno testo (glej str. 223). Potem ga polij z raztopljeno slanino brez ocvirkov, potrosi s sladkorjem in cimetom ter ga rahlo zavij. Deni ga na pomazano pločevino ter pusti, da vzhaja. Nato ga pomaži z jajcem in rumeno speci.

973. **Špehovi štruklji z ocvirki.** Zreži svežo slanino na kocke in jo rumeno scvri. Nekoliko ohlajeno potrosi na razvlečeno kvašeno testo (glej str. 223), ki ga potem rahlo zavij in deni na pomazano pločevino, da vzhaja. Nato ga pomaži z jajcem in speci. Še toplega razreži in daj na mizo.

974. **Špehova potica ali špehovka.** Naredi kvašeno testo četrto (glej str. 222) iz $^1/_2$ *l* moke ter ga pusti, da vzhaja. Dobro vzhajanega zvaljaj precej tanko, potrosi ga gosto s svežimi, scvrtimi, nekoliko ohlajenimi ocvirki in s scvrtim zelenim peteršiljem, tesno zavij, deni v pomazan model in postavi na toplo, da vzhaja. Potem ga pomaži s slanino in lepo rumeno speci. Pečeno špehovko razreži na kosčke in daj kolikor mogoče vročo na mizo.

Ali pa zreži 14 *dkg* sveže slanine na kocke ter jih scvri. Ocvirke odstrani, v mast pa deni pest drobtin, žlico sladkorja in malo cimeta. S tem namaži dobro vzhajano in tanko zvaljano testo. Potem ga zavij trdo skupaj, deni v model, da vzhaja, in nato speci.

975. **Tirolski štrukelj iz krhkega testa.** Deni na desko 28 *dkg* moke; vanjo zamešaj 21 *dkg* presnega masla. Temu prideni 4 rumenjake, 2 žlici vina, malo soli, iz 2 *dkg* kvasu,

kosček sladkorja in treh žlic mleka pripravljen kvas in malo sveže smetane ter ga vgneti, da bo testo lepo voljno in precej mehko. Potem ga trikrat zaporedoma prevaljaj in vsakikrat zloži kakor masleno testo. Zdaj pokrij testo in ga pusti, da vzhaja par ur. Medtem vmešaj 3 rumenjake, 18 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, prideni 2 žlici sladke sveže ali topljene smetane in 28 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. S tem namaži pol prsta nadebelo zvaljano testo, potrosi ga malo z rozinami ali pinjoli, rahlo zavij, deni v pomazan podolgovat model ali na pločevino in postavi na toplo, da vzhaja. Nato pomaži še z jajcem ali maslom, potrosi s sladkorjem in lepo rumeno speci.

Različno pecivo iz kvašenega in krhkega testa.

976. **Kvašene plošče prve.** Naredi in razvaljaj za prst debelo kvašeno testo katerekoli vrste. Dve tretjini testa položi na pločevino, ostalo testo pa razreži s kolesčkom na prst široke trake, katere položi navzkriž na testo; med trake pa deni omake. Zdaj pusti, da še enkrat vzhaja, nato pa speci. Pečeno zreži na kocke.

977. **Kvašene plošče druge.** Razvaljaj kvašeno testo prvo ali tretje (glej str. 222) za pol prsta debelo. Potem prereži testo črez pol. Eno polovico testa položi na pomazano pločevino, pomaži po vrhu z omako in pokrij z drugo polovico testa. Dobro vzhajano testo pomaži z jajcem in speci. Nekoliko ohlajenega zreži na kosčke in potrosi s sladkorjem. Ali pa natrosi na razvaljano testo svežih in olupljenih češpelj ali naribanih, s sladkorjem in cimetom potrosenih jabolk ali pa samo sladkorja in cimeta.

978. **Sirova poganica.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (glej str. 222) ter ga pusti, da vzhaja. Potem mešaj 30 *dkg* odtečenega svežega sira, 1/8 *l* smetane, 1 jajce, malo soli, 1 ali 2 žlici drobtin in žlico sladkorja; vse to dobro zmešaj. Nato razvaljaj testo v prst debelo ploščo, položi jo na pomazano pločevino, ob robu pa jo obreži. Nanjo namaži pripravljeni nadev, vrh tega pa mrežo in prst širokih trakov, katere si izrezala iz obrezkov. Zdaj deni poganico na toplo, da vzhaja. Medtem žvrkljaj v lončku 1/8 *l* smetane in 1 jajce in vlij na vzhajano poganico ter jo deni v peč ali pečico peč. Nekoliko ohlajeno razreži na kosčke. Na mizo daš lehko toplo ali mrzlo. Ali pa deni celo testo na pločevino, namaži ga z nadevom, pusti, da vzhaja, in speci.

979. **Poganica z orehi.** Naredi sirovo poganico kakor prej. Ko si že namazala sirov nadev na testo, pa preden si naredila mrežo, ga polij s sledečim nadevom: Mešaj 1/8 *l* smetane, 1/4 *l* zrezanih orehov, malo cimeta, klinčkov in limonove lupine. Iz ostalega testa naredi mrežo. Pusti, da vzhaja, pomaži z jajcem in speci.

980. **Poganica iz krhkega testa.** Naredi krhko kvašeno testo (glej str. 222) iz 18 *dkg* moke, 2 rumenjakov, 1 *dkg* kvasu, 2 žlic mleka in 2 žlic smetane. V skledo deni 20 *dkg* svežega sira, 1/8 *l* smetane, 2 rumenjaka, kavno žlico sladkorja, par zrn soli in žlico drobtin. Vse to dobro zmešaj. Potem razvaljaj testo, ga položi na pločevino, obrobi, debelo obreži in namaži nanj nadev. Iz ostalega testa naredi mrežo na nadev ter pusti, da vzhaja. Nazadnje namaži še z jajcem, pomešanim s smetano, in speci.

981. **Buhteljni.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (glej str. 222) in ga razvaljaj na deski za prst debelo. Potem ga razreži v štirioglate ploščiče; na vsako deni malo kakršnekoli omake. Zdaj stisni testo od dveh nasprotnih strani, potem ga zavij še navzkriž tako, da je stisnjena stran v sredi. Vsakega pomoči po eni strani v raztopljeno maslo ter deni na pločevino tako, da sloni drug na drugem. Potem jih postavi na toplo, da vzhajajo. Nato pomaži z mlekom, zmešanim z jajcem, ter počasi speci. Pečene stresi na desko, potresi s sladkorjem in daj na mizo.

982. **Preproste blazinice.** Naredi kvašeno testo četrto (glej str. 222). Dobro vzhajanega zvaljaj pol prsta nadebelo, razreži v štirioglate plošče; na vsako tako deni žlico omake, okrog omake, ob robu testa, namaži z jajcem ter stisni vse štiri ogle skupaj (zmerom dva nasprotna). Blazinice zloži na pločevino, postavi na toplo, da vzhajajo, potem pomaži z jajcem in speci.

Ali pa popari 1/2 *l* orehov z 1/8 *l* smetane ali mleka. Ko se ohladi, prideni 2 jajci, 2 žlici sladkorja, malo limonove lupine, klinčkov in malo drobtin. S tem nadeni blazinice, jih stisni skupaj in pusti, da vzhajajo. Potem jih še pomaži z jajcem in speci.

983. **Sirovi hlebčki.** Naredi kvašeno testo tretje (glej str. 222) in ga pusti, da vzhaja. V skledo deni 25 *dkg* dobro odtečenega svežega sira, 1/8 *l* smetane, 1 jajce, 1 rumenjak, žlico sladkorja, malo soli in 1 ali 2 pesti drobtin. Vse dobro premešaj. Potem zvaljaj testo za pol prsta debelo in izkroži iz njega s krapovim obodcem okrogle hlebčke. Polovico teh hlebčkov izkroži zopet, pa z manjšim obodcem, da dobiš votle kolače. Odrezke zloži skupaj, jih povaljaj

in zopet izkroži. Na vsak cel kolač položi enega votlega, v votlino pa deni kavno žlico nadeva in vrh tega 3 ali 4 rozine. Vse kolačke zloži na pločevino in postavi na toplo, da vzhajajo. Preden jih daš v peč, jih pomaži z jajcem.

984. **Orehovi hlebčki.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (str. 222) ter ga pusti, da vzhaja. Nato razvaljaj testo v prst debelo krpo in izkroži in nje s precej velikim krapovim obodcem okrogle hlebčke. Polovico teh izkroži še enkrat, toda z manjšim obodcem. Na vsak hlebček deni pol žlice orehovega nadeva, na tega dva testena traka navzkriž, na vrh pa še obroč. Vse hlebčke zloži na pločevino dva prsta narazen ter jih pusti, da vzhajajo. Pomaži jih z jajcem in peci.

Nadev: Popari z vrelo sladko smetano 1/2 *l* zrezanih orehov, da so malo vlažni. Primešaj jim 2 žlici sladkorja, malo vanilije, 2 rumenjaka ali 1 celo jajce in pest rozin; vse to dobro zmešaj. Tako narediš tudi lešnikove, mandeljnove, makove ali medene hlebčke.

985. **Sadni hlebčki.** Naredi vse kakor za orehove hlebčke, le namesto orehovega nadeva deni vkuhanega, a dobro odtečenega sadja, kakor: marelic, češpelj, kutin itd., ali pa kake goste omake.

986. **Orehovi rožički.** Naredi kvašeno ali krhko kvašeno testo katerekoli vrste (glej str. 222) ter ga pusti, da dobro vzhaja. Potem ga razvaljaj v prst debelo krpo, katero razreži na štirivoglate plošče. Na vsako ploščo deni žlico orehovega nadeva, upogni vogel proti voglu, testo pa dobro stisni okrog nadeva in še enkrat zavij ter upodobi v rožičke. Potem jih zloži na pomazano pločevino ter postavi na toplo, da vzhajajo. Nato jih namaži z beljakom, potrosi z debelo stolčenim sladkorjem in počasi speci.

Nadev naredi takole: Mešaj 5 *dkg* presnega masla, 2 žlici sladkorja in 2 rumenjaka. Prideni 1/2 *l* drobno zrezanih orehov, malo klinčkov, cimeta in drobno zrezane limonove lupine in prilij še 1/4 *l* sveže smetane. Rahlo primešaj tudi sneg iz 2 beljakov s pestjo drobtin.

987. **Medeni rožički.** Naredi jih kakor orehove. Namesto orehovega nadeva naredi medeni nadev, in sicer tako: Deni v kozico 15 *dkg* medu in ga postavi na ogenj, da malo vre. Potem prideni 1/2 *l* drobno zrezanih, z mlekom poparjenih orehov, malo klinčkov, cimeta, limonovih olupkov in toliko drobtin, da bo gosto.

988. **Lešnikovi rožički.** Popari s 1/4 *l* sveže vrele smetane 14 *dkg* lešnikov. Nekoliko ohlajenim primešaj 2 žlici

sladkorja z vanilijo, 1 jajce in toliko drobtin, da je nadev gost. Potem ga razvaljaj, razreži in naredi rožičke kakor prej.

989. **Sirovi rožički.** Naredi katerokoli kvašeno testo (glej str. 222) ter ga pusti, da vzhaja. V kozici scvri 2 žlici presnega masla, 1/2 žlice drobno zrezanega zelenega peteršilja in pest drobtin. Temu prideni majhen krožnik dobro odtečenega svežega sira, 1/8 *l* smetane, 2 rumenjaka, žlico sladkorja in prav malo soli. Razvaljaj testo, naredi rožičke, zloži jih na pločevino po dva prsta narazen in pusti, da vzhajajo. Preden jih pečeš, jih pomaži z jajcem.

990. **Soparni krapi.** Deni v lonček 1 *dkg* kvasu, kosček sladkorja in 4 žlice mlačnega mleka; to mešaj in pusti, da vzhaja. V kozici pa segrej 3 *dkg* presnega masla, prilij mu dobro 1/8 *l* mlačnega mleka, 2 rumenjaka in 3 *dkg* sladkorja. Dobro zmešaj in prideni še vzhajani kvas; vse pa zamešaj med 3/8 *l* moke. Vse skupaj dobro zmešaj, dobro vtepi in pusti, da vzhaja. Potem namaži široko plitvo kozo s presnim maslom, testo pa deni na z moko potreseno desko in ga razvaljaj v prst debelo krpo. Iz nje izkroži z majhnim krapovim obodcem majhne krape. Ostanke testa zloži in zopet izkroži. Vsak krap pomoči v raztopljeno maslo in deni v pomazano kozico drugega poleg drugega, pa ne pretesno skupaj. Nato prilij mlačnega mleka tako visoko, kakor so krapi, ter jih pusti, da vzhajajo. Potem jih postavi na kraj štedilnika, kjer ni prehuda vročina, dobro pokrij, na pokrivalko pa deni žerjavico, da se počasi skuhajo. Ali jih pa deni v pečico, da se počasi spečejo. Medtem naredi vanilijev krem (glej str. 40). Krape zloži v skledo tako, da je spodnja rumena stran zgoraj, jih polij s kremom in daj na mizo.

991. **Češki tolki prvi.** Deni v lonček 1 *dkg* kvasu, kosček sladkorja in 3 žlice mleka; zmešaj, da je gladko, in postavi na toplo, da vzhaja. V litrski lonec pa deni 3/16 *l* moke, ravnotoliko finih drobtin, 2 jajci, malo soli, 3 *dkg* sladkorja, 3/16 *l* mlačnega mleka in vzhajani kvas. Vse prav dobro zmešaj ter pusti, da vzhaja. Medtem postavi na štedilnik zato namenjeno ponev z globinami. Vsako globino pomaži z raztopljenim maslom in deni v vsako žlico testa. Ko je na eni strani pečeno, ga obrni. Ko je vse pečeno, potrosi s sladkorjem in cimetom ter daj na mizo.

992. **Češki tolki drugi.** Mešaj v lončku 1/8 *l* mleka, 1 1/2 *dkg* kvasu in kosček sladkorja ter pusti, da vzhaja. Medtem žvrkljaj v drugem lončku 1/4 *l* mleka, 5 *dkg* slad-

korja, 1/2 *l* moke in 4 *dkg* razpuščenega presnega masla. Ko je prav gladko, prideni še vzhajani kvas, malo soli in primešaj rahlo sneg iz 3 beljakov. Dobro vzhajane tolke peci ravnotako kakor prve. Pečene potresi z vanilijevem sladkorjem. Ali pa jih namaži z omako in stisni po dva skupaj, potrosi s sladkorjem in daj na mizo.

Dobri kruhi.

993. **Navadni mlečni kruh.** Deni v skledo 3 *l* moke, naredi v sredo jamo in postavi na toplo. V lonček pa deni 6—7 *dkg* kvasu, kosček sladkorja in 1/4 *l* mlačnega mleka. Zmešaj, da se kvas razpusti, potem ga pa vlij v moko. Primešaj kvasu malo moke ter pusti, da dobro vzhaja. Medtem deni v lonec približno 5/8 *l* mlačnega mleka, še bolje, kavne smetane, 15—20 *dkg* sladkorja in 10—15 *dkg* masla. To vlij v moko k dobro vzhajanemu kvasu. Vse to rahlo zmešaj; potem prideni še 1 1/2 žlice soli in 1/2 žlice zmešanega in stolčenega janeža in korijandra. Zdaj testo dobro vgneti, da je prav gladko. Testo naj bo precej trdo, če ni, prideni še malo moke. Potem ga pokrij in pusti, da vzhaja. Dobro vzhajanega zopet pogneti, naredi hlebec ali podolgasto štruco, ki jo deni v s prtičem pokrito in z moko potreseno košarico ali skledo, in sicer tako, da je gladka stran spodaj. Testo pusti, da zopet vzhaja. Ko ga streseš na lopar ali pločevino, ga pomaži z jajcem in deni v srednje vročo peč, da se peče 1—1 1/4 ure. (Če zamesiš kruh zvečer, da vzhaja celo noč, tedaj zadostuje 1/2 *dkg* kvasu. Ker moka ni vedno enako suha, se množina tekočine ne da popolnoma določiti.)

994. **Mlečni kruh z rozinami.** Naredi kvas iz 3—4 *dkg* kvasu, koščka sladkorja in 1/8 *l* mlačnega mleka. Deni v skledo 2 *l* moke. Mešaj, da dobro naraste, 15 *dkg* presnega masla, 5 rumenjakov in 15 *dkg* sladkorja. Temu prilij polagoma približno 3/8 *l* mlačne kavne smetane in vzhajani kvas. Vse to zamesi v moko in prideni dobro žlico soli in malo fino stolčenega korijandra. Dobro pogneti testo, ga pokrij in pusti, da dobro vzhaja. Potem ga razvaljaj, potrosi z rozinami, trdo zavij in naredi hlebec ali štruco, ga pusti, da zopet vzhaja, nato še pomaži z jajcem ter peci 1—1 1/4 ure.

995. **Spletena štruca.** Naredi testo kakor za navadni mlečni kruh. Dobro vzhajanega pogneti in razreži v 14 enakih kosov. Najprej zvaljaj z rokami 5 kosov, in sicer posamezne v okrogle, 1/4 *m* dolge palčice ter jih spleti v kito in položi na pločevino, konec pa noter zavpogni.

Ravnotako naredi kito iz 4 kosov in jo položi na prvo. Potem naredi kito iz 3 kosov, nato iz dveh; vselej pa moraš konce noter zapogniti; zadnjo kito potegni tako, da podtakneš lehko oba konca pod spodnjo kito. Zdaj pusti štruco, da dobro vzhaja, jo pomaži z jajcem ter peci v srednji vročini približno 1—1¼ ure.

996. **Pustni krapi (bobi).** Da bodo krapi lepi in okusni, vzemi najlepšo moko kakor tudi vse drugo k temu potrebno, kakor je že povedano pri kvašenih testih (glej str. 222). Da bodo lahki, naj bo testo vedno nekoliko mehkejše, kakor za šarkelj.

997. **Fini krapi.** Deni v skledo ½ *kg* moke in naredi v sredi jamo. V lončku zmešaj 5 žlic mlačnega mleka, kosček sladkorja in 3½ *dkg* kvasu. Vlij to v moko, primešaj malo moke ter pusti, da vzhaja. Zopet mešaj v loncu 10 *dkg* presnega masla, 8 *dkg* sladkorja in 8 rumenjakov; ko naraste, postavi na štedilnik, prilij ⅛ *l* mleka ter mešaj, da se zgosti, zavreti pa ne sme. Nato odstavi in še mešaj. Ko je mlačno, vlij v moko h kvasu ter prideni dobre ½ žlice soli, 2 žlici ruma in malo fino stolčenega muškatovega cveta. Vse dobro zmešaj, prav dobro vtepi in pokrij, da vzhaja. Potem deni testo na z moko potreseno desko, ga rahlo zvaljaj pol prsta debelo in izkroži iz njega s pločnatim obodcem krape. Na sredo krapa deni malo marelične ali kake druge goste omake in deni nanj drugi krap. Okrog pritisni rahlo s prsti, da se krapa sprimeta. Zdaj jih odreži še z manjšim obodcem ter jih položi dva prsta narazen na z moko potreseni prtič. Pokrij jih s prtičem in deni na topel, toda ne vroč prostor, da vzhajajo. Medtem deni v kozico masti, še bolje je, če vzameš polovico masti in polovico masla; ko je raztopljena, je ne sme biti več kakor dva prsta visoko. Ko je dobro vroča, jo odstavi, in ko se nekoliko ohladi, deni vanjo že vzhajane krape, pa tako, da je stran krapa, ki je bila na deski, najprej v masti. Ne deni jih preveč naenkrat, ker se potem ne cvrejo lepo. Ko jih deneš v kozico, jih pokrij za nekaj časa, in ko so bledorumeni, jih obrni, a sedaj ne pokrivaj več. Ko so še na tej strani rumeni, jih poberi z žičasto zajemalko in deni na cedilnik, da se odtečejo. Potem jih položi na pivnik, nato na lično zložen in na krožnik položen prtič, potresi z vanilijevim sladkorjem ter daj še tople na mizo.

998. **Hitri krapi.** Deni v skledo 50 *dkg* moke, naredi v sredi jamo in postavi na toplo. V lonec pa deni ¼ *l* mlačnega mleka, 5 rumenjakov, 10 *dkg* presnega masla,

2 žlici ruma, malo vanilije, 5 *dkg* sladkorja in žvrkljaj, da se prav dobro speni. Prideni še 2 1/2 *dkg* kvasu, razpuščenega v mlačnem mleku (za 4 žlice); vse to vlij v pripravljeno moko. Primešaj približno tretji del moke h kvasu, pokrij s prtičem in pusti, da vzhaja. Potem primešaj še ostalo moko med kvas in dobre 1/2 žlice soli. Prav dobro vtepi testo, deni ga na z moko potreseno desko ter razvaljaj v nekoliko tanjšo krpo kakor za prve. Potem izreži krape, jih položi s prtičem pokrito ter z moko potreseno desko po dva prsta narazen. Pokrij jih s prtičem in postavi na topel, pa ne vroč prostor, da vzhajajo. Ocvri jih kakor zgoraj, potrosi s sladkorjem in daj na mizo.

999. **Krapi s smetano.** Deni v skledo 1/2 *kg* fine moke in jo postavi na topel prostor. Mešaj 6 žlic mlačnega mleka, kosček sladkorja in 3 *dkg* kvasu. Vlij to v moko in primešaj malo moke, da vzhaja. Posebej v lončku žvrkljaj 1/8 *l* mlačne, sveže sladke smetane, 5 *dkg* sladkorja, 2 žlici ruma, 7 rumenjakov, za nožev vrh fino stolčenega muškatovega cveta in dobre 1/2 žlice soli. Vse to vlij v moko k vzhajanemu kvasu, vse dobro premešaj in prav dobro vtepi. Postavi na toplo, da vzhaja. Potem naredi krape, deni jih na topel prostor, da vzhajajo, nato pa ocvri.

1000. **Vmešani krapi.** Naredi kvašenje iz 3 *dkg* kvasu, 5 žlic mleka in kosčka sladkorja ter pusti, da vzhaja. V skledo pa deni 1/2 *kg* moke in jo postavi na toplo. Potem mešaj 10 *dkg* presnega masla, 5 *dkg* sladkorja in 6 rumenjakov ter prideni polagoma, ko dobro naraste, obilo 1/8 *l* mlačnega mleka, 2 žlici ruma in malo fino stolčenega muškatovega cveta. Zdaj primešaj tudi dobro vzhajani kvas in zamesi vse to med moko, osoli (1/2 žlice soli je dosti) ter dobro vtepi. Potem pokrij s prtičem in postavi na toplo, da vzhaja. Nato deni testo na z moko potreseno desko, ga malo razvaljaj in naredi krape.

1001. **Preprosti krapi.** Naredi kvašenje iz 3 *dkg* kvasu, 1/16 *l* mlačnega mleka in kosčka sladkorja. V skledo deni 1/2 *kg* moke, naredi v sredi jamo, vlij vanjo kvas in mu primešaj malo moke ter ga pusti, da vzhaja. Posebej pa mešaj 1/4 *l* mlačnega mleka, 5 *dkg* sladkorja, 2 rumenjaka in 2 žlici smetane. Vlij to v moko h kvasu. Vse dobro premešaj, dodeni dobre 1/2 žlice soli, potem pa testo prav dobro vtepi. Nato ga pokrij s prtičem, da vzhaja, naredi krape, pusti jih, da vzhajajo, in scvri.

1002. **Bobi.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (glej str. 222) ali kvašeno testo brez jajec (glej str. 222) za zelo preproste bobe. Dobro vzhajano deni na z moko potreseno

desko ter ga zvaljaj za prst nadebelo. Izkroži s krapovim obodcem bobe, polagaj jih na z moko potresen prtič dva prsta narazen, jih pokrij s prtičem in pusti, da vzhajajo. Scvri jih v masti kakor krape.

1003. **Flancati.** Naredi kvašeno testo tretje ali četrto (glej str. 222). Dobro vzhajanega deni na z moko potreseno desko, ga razvaljaj na prst debelo krpo, katero razreži s kolesčkom na dlan velike štirioglate plošče. Potem naredi v vsako ploščo 3 zareze, ki naj bodo za prst narazen, toda ne prereži do kraja. Nato jih položi na z moko potresen prtič in pusti, da vzhajajo. Medtem deni v kozico masti, da jo je dva prsta visoko; ko je dobro vroča, jo odstavi ter devaj v malo ohlajeno flancate, in sicer tako, da je stran, ki je bila na deski, najprej v masti. Zdaj jih pokrij, ko so spodaj rumeni, jih obrni in ne pokrivaj več. Ocvrte deni na cedilnik, da se odteče mast. Preden jih daš na mizo, jih potrosi s sladkorjem.

1004. **Žlični krapi.** Naredi kvašeno testo prvo ali tretje (glej str. 222) in ga pusti, da dobro vzhaja. Medtem deni v kozico masti za dobra dva prsta visoko. Ko je dosti vroča in je testo vzhajano, zajemaj testo s pločnato žlico (pa ne zajemi preveč), ga deni v mast, pokrij in čez malo časa obrni. Gotove krape deni na cedilnik.

1005. **Krompirjevi krapi.** Deni v lonček 2 *dkg* kvasu, kosček sladkorja in 3 žlice mlačnega mleka ter pusti, da dobro vzhaja. Medtem pretlači skoz sito na desko 3 bolj majhne, v slani vodi ravnokar kuhane krompirje. Primešaj jim kosček presnega masla, malo soli, žlico sladkorja, 1 rumenjak in 1 jajce. Dobro zmešaj in prideni vzhajani kvas in približno $^3/_8$ *l* moke. Hitro naredi testo, ga zvaljaj pol prsta nadebelo, zreži s krapovim obodcem in nadeni z omako. Potem pusti krape, da vzhajajo; scvri jih kakor navadne krape. Ali pa: Naredi testo kakor prej, le sladkorja ni treba; krapov pa ne nadevaj z omako, ampak z drobno zrezano, prekajeno svinjino, zmešano z jajcem in smetano, ali pa jih nadevaj s kako sekanico. Ocvrte potrosi z naribanim parmezanom in daj zelo vroče na mizo.

Razno pecivo s praškom.

Vse za pecivo s praškom potrebne stvari naj bodo popolnoma mrzle. Pecivni prašek se uporablja namesto kvasu za razno pecivo. Primeša naj se testu vedno z zadnjimi dodatki, testo pa naj se postavi potem takoj v ne zelo vročo peč. Peče se naj počasi pri enaki vročini. Pe-

civo med pečenjem premikati ni dobro; ako se to mora zgoditi, naj se zgodi kolikor mogoče oprezno in urno. Peče se z ozirom na množino testa od $^1/_2$—$1^1/_4$ ure.

Ta prašek se dobi v vseh večjih špecerijskih prodajalnah, toda bolj zanesljiv je v lekarnah. Navaden zavoj pecivnega praška stane 10 h. Sestavljen je iz 10 *g* vinskega kamna in 5 *g* jedilne sode. Torej si ga lehko tudi sama odtehtaš, ako namreč kupiš očiščen ter stolčen vinski kamen in jedilno sodo. Ta množina zadostuje za skvašenje 30—35 *dkg* moke.

Drugi, tudi dober pecivni prašek dr. Oetkerja se dobi v malo večjih zavojih. Vsak prašek stane 12 h in skvasi 35—40 *dkg* moke.

Pecivni prašek se ne sme namočiti v mleko ali vodo kakor navadni kvas, ampak naj se vedno zmeša suh med mrzlo testo.

1006. **Zdravilni šarkelj.** Mešaj, da dobro naraste, 14 *dkg* presnega masla, primešaj mu polagoma 4 rumenjake, 25 *dkg* sladkorja, od $^1/_4$ limone drobno zrezane lupine, $^1/_8$ *l* dobrega, mrzlega mleka ali kavne smetane in polovico od 30 *dkg* moke. Naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj z ostalo moko, žlico ruma in enim navadnim zavojem pecivnega praška za 10 h. Deni testo v namazan ter z moko potresen model, toda samo do polovice, ker to testo pri pečenju zelo naraste. Peče se naj eno uro v srednji vročini. Ko je pečen, ga zvrni na desko, še gorkega dobro potrosi s sladkorjem ter daj na mizo šele naslednji dan.

1007. **Zdravilni šarkelj z mandeljni.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla, da dobro naraste, nato primešaj polagoma po vrsti 5 rumenjakov, 25 *dkg* sladkorja, 14 *dkg* moke, od $^1/_4$ limone drobno zrezane lupine in $^1/_8$ *l* mrzle kavne smetane. Naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj prejšnjemu s 7 *dkg* mandeljnov, ki naj bodo fino stolčeni, 14 *dkg* moke, enim navadnim pecivnim praškom in z žlico ruma. Deni testo v namazan ter z mandeljni potresen model, pa le do polovice. Peci ga v srednji vročini približno eno uro.

1008. **Šarkelj z rozinami.** Naredi se pravtako kakor prejšnji z mandeljni, samo da se vzamejo namesto mandeljnov rozine, katerih pa ne zamešaj med testo, ampak jih samo po vrhu potrosi, ko je šarkelj že v modelu, ker med pečenjem itak vanj zlezejo.

1009. **Preprosti šarkelj.** Mešaj četrt ure 15 *dkg* Kunerola, potem mu polagoma primešaj 4 rumenjake, 20 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, polovico od $^1/_2$ *kg* moke in

1/4 *l* mrzlega mleka. Potem naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga z ostalo moko in 1 1/2 dr. Oetkerjevim pecivnim praškom rahlo primešaj. Šarkelj deni v pomazan model ter ga počasi peci eno do poldrugo uro.

1010. **Plošče z omako.** Mešaj 10 *dkg* presnega masla ali Kunerola, da prav dobro naraste. Primešaj polagoma 3 rumenjake, 20 *dkg* sladkorja, 1/8 *l* mrzlega mleka, polovico od 28 *dkg* moke in malo limonove lupinice. Naredi iz 3 beljakov sneg ter ga z ostalo moko in enim navadnim pecivnim praškom rahlo primešaj. Nato deni testo v namazano pločevino za prst navisoko ter ga počasi speci v ne zelo vroči pečici. Pečeno prereži na dva enaka dela, namaži en del z omako in položi drugega nanj, razreži vse v poševne kosčke ter jih potrosi z vanilijevim sladkorjem.

1011. **Plošče z mandeljni.** Naredi testo pravtako kakor prej. Deni ga v namazano pločevino za dober prst visoko, potrosi po njem pest mandeljnov, katere si pa prej olupila in zrezala na listke ter zmešala z žlico sladkorja in malo limonove lupine. Deni v ne zelo vročo pečico in počasi peci pol do tričetrt ure. Pečeno razreži na kosčke, ki jih potrosi s sladkorjem.

1012. **Plošče s snegom.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla, da dobro naraste. Primešaj mu polagoma 4 rumenjake, 25 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, 1/8 *l* svežega mrzlega mleka, žličico ruma in 14 *dkg* moke. Potem naredi iz 4 beljakov sneg ter ga z drugimi 14 *dkg* moke in enim navadnim pecivnim praškom rahlo primešaj. Deni testo za prst visoko v namazano pločevino ter ga počasi peci. Pečeno pomaži z omako. Vrh omake namaži iz 4 beljakov sneg, kateremu si primešala 18 *dkg* stolčenega sladkorja in malo vanilije ali limonove lupine. To postavi za nekaj minut v vročo pečico, da na vrhu zrumeni, v sredi pa še ostane mehko. Ko se nekoliko ohladi, razreži na kosčke; še bolje je, ako razrežeš naslednji dan.

Na sneg lehko potrosiš, preden ga deneš v pečico, pest mandeljnov, ki jih pa prej drobno zreži in zmešaj z žličico sladkorja in limonovo lupino.

Ali pa napolni s snegom brizgalnico s cevko ali velik škarnicelj iz pergamentnega papirja, ki naj ima na koncu za prst veliko odprtino, ter naredi na pečeno ploščo mrežo. Postavi jo za malo časa v toplo, a ne vročo pečico, da se sneg posuši in ostane bel. Med mrežo lehko deneš kake omake ali potreseš samo s sladkorjem.

1013. **Sadne plošče.** Naredi testo kakor prej. Ko je že na pločevini, potrosi nanj črešenj brez koščic ali na kocke zrezanih marelic ali olupljenih ter enako narezanih češpelj. Deni v pečico in počasi speci. Pečeno razreži na koščke in potresi s sladkorjem.

1014. **Dobra pogača.** Mešaj 12 *dkg* presnega masla, da prav dobro naraste. Primešaj mu polagoma 4 rumenjake, 20 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, 1 *dl* mrzle kavne smetane in 10 *dkg* moke. Potem naredi iz 3 beljakov sneg ter ga k prejšnjemu rahlo primešaj z 12 *dkg* moke in 1/2 velikim pecivnim praškom. To testo deni v tortni model, toda samo do srede; potrosi povrh pest olupljenih ter na listke zrezanih mandeljnov in žlico sladkorja. Deni v pečico, da se peče počasi eno uro. Naslednji dan pogačo prereži, namaži jo vmes z omako, potem pa jo razreži na koščke, ki jih potrosi s sladkorjem in daj na mizo.

1015. **Punčeva torta s praškom.** Mešaj, da dobro naraste, 21 *dkg* presnega masla ter mu polagoma primešaj 6 rumenjakov, 38 *dkg* sladkorja, od 1/2 limone lupine, 3/16 *l* mrzle kavne smetane in polovico od 45 *dkg* moke. Naredi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj z ostalo moko, 3 žlicami ruma in 1 1/2 navadnega praška. Testo deni v peč v 3 modelih, in sicer v dva enako množino testa, a le do polovice, v tretjega pa manj testa in vse tri počasi peci približno tričetrt do eno uro. Ohlajeni dve večji torti pomaži vsako po vrhu z omako. Potem razreži manjšo torto na kocke, polij polovico kock s polovico soka 3 pomaranč in 2 limon, kateremu si primešala 1/8 *l* ruma in 20 *dkg* stolčenega sladkorja. K ostalemu soku pa primešaj par kapljic košenilije, da bo sok rdeč, ter polij z njim še ostale kocke. Deni oboje rumene in rdeče kocke na eno pomazano torto, pri tem pa menjavaj z barvami. Na to položi ostalo torto ter jo potem za nekaj časa obteži. Končno jo še ob straneh in po vrhu namaži z omako in oblij z limonovim ledom.

1016. **Pomarančne kocke.** Mešaj 12 *dkg* presnega masla in 4 rumenjake, da dobro naraste, dodaj polagoma 21 *dkg* sladkorja, z drobno zrezanimi lupinami in sokom od 1 pomaranče, 1/16 *l* sladke smetane in polovico moke od 28 *dkg*. Naredi iz 4 beljakov sneg ter ga rahlo primešaj z ostalo moko in enim navadnim pecivnim praškom. Deni testo v namazano pločevino za prst visoko ter ga speci. Pečeno ploščo prereži, pomaži eno polovico z omako in z drugo pokrij. Nato jo razreži na poljubne kocke, te oblij s pomarančnim ledom in v pečici posuši.

Pecivo iz maslenega testa.

1017. **Masleni krapi.** Razvaljaj masleno testo (gl. str. 35) za nožev rob debelo ter ga razreži na štirioglate, ped velike, nekoliko podolgaste plošče. Na vsako deni 1/2 žlice omake ali kakega drugega nadeva. Okrog omake pomaži z jajcem, potem pa zapogni testo od daljše strani črez. Tako naredi z vsemi krapi in jih zloži na pločevino, pogrnjeno s papirjem, ter peci v precej vroči pečici. Prepečeni so, ko so lepo rumeni in se več ne penijo.

1018. **Jabolčne plošče.** Olupi in zribaj nekaj jabolk in jim dodeni sladkorja, malo cimeta, drobtin, rozin, pinjol in limonovih olupkov. Vse skupaj dobro zmešaj. Potem zvaljaj masleno testo (gl. str. 35) za nožev rob debelo in ga prereži v dve enaki plošči. Prvo položi na s papirjem pokrito pločevino, potrosi po njej pripravljena jabolka pol prsta nadebelo, potem pa pokrij z drugo ploščo. Pomaži z jajcem in speci. Pečeno zreži na kosčke, ki jih potrosi s sladkorjem. Da testo lažje vzdigneš, ga navij na valjar in odvijaj, ko ga držiš nad pločevino.

1019. **Penaste plošče.** Razvaljaj hitro masleno testo (gl. str. 36) za debel nožev rob debelo. Prereži ga v dve enake plošči in položi vsako posebej na pločevino. Pomaži z jajcem in speci. Potem naredi jajčno peno (gl. str. 38) in jo namaži na eno ploščo, in sicer na isto stran, ki je bila pri pečenju na pločevini, z isto stranjo drugo plošče pa jo pokrij. Popolnoma ohlajeno, najbolje šele drugi dan, zreži na kose.

1020. **Penaste plošče z mandeljni.** Naredi hitro masleno testo (gl. str. 36), zvaljaj ga 1/2 *cm* nadebelo, položi na pločevino in speci. Pečenega namaži z marelično omako, vrh nje pa deni za dober prst debelo jajčno peno (gl. str. 38), potresi s sladkorjem in z drobno zrezanimi mandeljni, deni za par trenotkov v vročo pečico, da zgoraj malo zrumeni, v sredi pa ostane mehko. Drugi dan zreži na kosčke.

1021. **Jabolčne blazinice.** Razvaljaj masleno testo (gl. str. 35) za nožev rob debelo ter ga razreži na štirioglate, malo podolgaste plošče. Jabolka olupi in zreži na listke, potrosi jih s sladkorjem in cimetom in pusti, da se malo odcede. Na vsako ploščo deni malo jabolk, okrog pomaži z beljakom, od daljših dveh strani zapogni skupaj in pritisni malo okrog jabolk. Ob straneh zareži s kolescem malo v testo za prst narazen. Pri vsaki drugi zarezi

upogni testo navzgor. Potem položi blazinice na s papirjem pokrito pločevino, jih pomaži z jajcem in peci v precej vroči peči.

1022. **Masleni zvitki.** Masleno testo (glej str. 35), razvaljano za zelo debel nožev rob, razreži s kolescem na dva prsta široke in $^1/_4$ *m* dolge trake, ki jih navij na skupaj zavit, precej trd papir in položi na s papirjem pokrito pločevino tako, da leže za prst narazen, ter pomaži z jajcem (pa ne ob robovih, ker bi to zadrževalo kipenje testa). Peci jih v precej vroči pečici ali peči. Pečenim previdno izmakni papir ter ga nadomesti z vanilijevo ali jajčno peno; potem jih potrosi s sladkorjem.

1023. **Masleni kolači.** Zvaljaj masleno testo (gl. str. 35) $^1/_2$ *cm* nadebelo in izkroži kolače z velikim krapovim obodcem. Polovico teh izkroži še enkrat, pa z manjšim obodcem. Cele kolače pomaži z jajcem, položi nanje votle, pomaži tudi te z jajcem ter speci. Ohlajene nadevaj s kremom, jajčno ali vanilijevo peno, katero pa prej lehko bledordeče pobarvaš.

1024. **Masleni sirovi štrukelj.** Mešaj 10 *dkg* presnega masla, 5 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 4 rumenjake. Primešaj 20 *dkg* zelo dobro odtečenega sira, 7 *dkg* rozin in sneg 4 beljakov. (Ako je sir zelo moker, primešaj nadevu žlico drobtin.) Razvaljaj masleno testo (str. 35) kakor za tirolski štrukelj ter ga tudi naredi pravtako kakor onega (glej št. 1025).

1025. **Tirolski štrukelj.** Mešaj, da naraste, 3 rumenjake, 12 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, 20 *dkg* rozin, 3 žlice sladke smetane, zmešane s 4 žlicami drobtin, in primešaj še sneg iz 3 beljakov. Razvaljaj hitro masleno testo (glej str. 36) za nožev rob nadebelo ter deni nanj tri prste od kraja podolgem dva prsta široko in prst debelo nadeva. Pomaži ob strani z jajcem, potem pa zapogni testo črez, da tako dobiš dolgo klobaso, ki jo odreži in položi na pločevino. Ravnotako naredi še drugo klobaso. Potem okrasi s testenimi ostanki obe klobasi, pomaži ji z jajcem in speci. Pečen štrukelj razreži na kosčke in potrosi s sladkorjem.

Sedemnajsti oddelek.

Torte.

Da bo torta lepa in dobra, skrbi, da je vsa torti potrebna tvarina sveža in dobre vrste. Za torto, pri kateri se rabi presno maslo, mešaj najprej presno maslo in primešaj, ko že dobro naraste, rumenjake (pa posamezno) in pridevaj polagoma, med mešanjem, sladkor in druge k torti spadajoče dodatke. Moko zamešaj vedno s snegom vred, ako jo namreč rabiš pri dotični torti, in sicer tako: Sneg deni na mešanje, nanj pa presej moko skoz sito in jo potem prav rahlo zamešaj. Nato deni tortno testo v pripravljeni model, potem pa peč. Peci vse torte počasi, to je v ne zelo vroči pečici, le torte, v katerih je presno maslo, pečeš lehko v nekoliko bolj vroči pečici. Med pečenjem ne odpiraj pečice brez potrebe, posebno če se pečejo take torte, pri katerih je presno maslo. Ako že moraš torto premakniti, stori to hitro in mirno, da narastla torta ne upade. Dobro je, ako prideneš tortam, pri katerih je presno maslo, malo pecivnega praška; zamešaj ga z moko vred, in sicer za 1 torto $^1/_2$—1 kavno žlico.

1026. **Rumova torta prva.** Mešaj 18 rumenjakov, 32 *dkg* sladkorja in limonovo lupino, da dobro naraste. Potem dodeni 10 *dkg* dobro z rumom napojenih drobtin in zamešaj rahlo od 13 beljakov trd sneg in z njim 32 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Deni v dva tortna modela ter peci bolj počasi eno uro. Pečeni torti deni na sito. Ko sta hladni, pomaži eno z marelično omako, drugo položi nanjo in jo oblij z ledom.

1027. **Rumova torta druga.** Mešaj 12 rumenjakov, 21 *dkg* sladkorja in limonove lupine, da dobro naraste. Potem dodeni 15 *dkg* z rumom in sokom ene limone in z žlico sladkorja zmešanih drobtin, primešaj od 12 beljakov trd sneg in z njim 21 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Nato peci v dveh enakih modelih. Hladno torto nadevaj s pomarančnim kremom in polij s pomarančnim ledom.

1028. **Pomarančna torta prva.** Mešaj pol ure 18 rumenjakov, 42 *dkg* sladkorja in lupine 3 pomaranč. Potem dodeni 14 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, sok in lupine $^1/_2$ pomaranče in rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov s 7 *dkg* moke. Peci torto v dveh modelih, lehko pa tudi v enem samem. Ohlajeno prereži, namaži z gostim pomarančnim kremom (glej str. 36), oblij s pomarančnim ledom in okrasi s sadjem.

1029. **Pomarančna torta druga.** Deni v snežni kotliček 42 *dkg* sladkorja, sok 3 pomaranč, fino zrezane lupine ½ limone in 1 pomaranče ter postavi na štedilnik, da zavre. Potem odstavi in mešaj, da se ohladi in zgosti, ter dodeni med mešanjem 14 rumenjakov (vsakega posebej). Zdaj mešaj še pol ure in rahlo primešaj trd sneg iz 7 beljakov z 42 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in s 7 *dkg* drobtin. Torto deni v dva pomazana modela in jo počasi peci. Ohlajeno nadevaj z omako in oblij z ledom.

1030. **Mandeljnova torta prva.** Vzemi 28 *dkg* presnega masla, 3 rumenjake, 2 jajci in mešaj to pol ure. Potem prideni polagoma 28 *dkg* sladkorja in limonove lupine in primešaj rahlo 28 *dkg* fino zrezanih neolupljenih mandeljnov in 14 *dkg* moke. Deni v dva modela in peci v srednji vročini eno uro. Ohlajeno nadevaj z ribezovo omako in oblij z limonovim sokom.

1031. **Mandeljnova torta druga.** 12 rumenjakov, 28 *dkg* sladkorja, limonov sok in lupine mešaj četrt ure, da dobro naraste. K temu primešaj rahlo trd sneg in z njim 28 *dkg* fino zrezanih mandeljnov in 7 *dkg* moke. Deni torto v pomazan model in jo počasi peci. Ohlajeno prereži, namaži vmes in po vrhu z omako in oblij z ledom.

1032. **Orehova torta prva.** Mešaj 12 rumenjakov, 28 *dkg* sladkorja in limonove lupine, da dobro naraste. Temu primešaj 21 *dkg* drobno zrezanih orehov, 8 *dkg* z rumom napojenih drobtin, malo cimeta in klinčkov ter sneg iz 12 beljakov in 3 *dkg* moke. Peci počasi v dveh modelih. Ohlajeno nadevaj z malinovo omako ali z gostim karamelovim kremom in oblij z rumovim ledom.

1033. **Orehova torta druga.** Mešaj 8 rumenjakov, 21 *dkg* sladkorja, malo vanilije, klinčkov in cimeta in primešaj temu trd sneg iz 8 beljakov in z njim 21 *dkg* drobno zrezanih orehov ter 7 *dkg* z rumom namočenih drobtin. Deni v pomazan model ter počasi peci. Ohlajeno prereži, po vrhu in vmes pomaži z omako, potem jo pa še oblij z ledom.

1034. **Lešnikova torta prva.** Mešaj pol ure 14 rumenjakov, 28 *dkg* sladkorja in limonove lupine. Dodeni temu 14 *dkg* z rumom napojenih drobtin en dan starega kruha in rahlo primešaj trd sneg iz 14 beljakov in z njim 28 *dkg* fino zrezanih lešnikov, 7 *dkg* pinjol, 9 *dkg* posladkorjenih pomarančnih lupin, 2 *dkg* pištacije in 14 *dkg* citronata. Razen pinjol, ki naj ostanejo cele, zreži vse na fine rezančke. Peci v dveh enakih modelih eno uro. Ohlajeno torto nadeni z limonovim kremom in oblij z ledom.

1035. **Lešnikova torta druga.** Mešaj, da prav dobro naraste, 12 rumenjakov, 21 *dkg* sladkorja in vanilijo. Temu dodeni 12 *dkg* z rumom napojenih drobtin in 28 *dkg* olupljenih ter praženih lešnikov in rahlo primešaj trd sneg iz 12 beljakov. Peci v dveh modelih. Pečeno ter ohlajeno nadevaj in oblij z ledom.

1036. **Karmelitska torta.** Mešaj pol ure 12 rumenjakov, 42 *dkg* sladkorja in limonove lupine. Dodeni 3 *dkg* fino zrezanega citronata, 3 *dkg* enako zrezanih posladkorjenih pomarančnih lupin in svežih pomarančnih olupkov. Nadalje deni malo cimeta, klinčkov, sok od $^1/_2$ limone in rahlo primešaj trd sneg iz 12 beljakov z 42 *dkg* fino zrezanih, neolupljenih mandeljnov. Torto peci počasi v dveh modelih tričetrt ure.

1037. **Linška torta prva.** Deni na desko 12 *dkg* presnega masla in 12 *dkg* moke. Prav fino sesekaj in zdrobi maslo z moko vred. Dodeni 8 *dkg* sladkorja z vanilijo ali limonovo lupino, 12 *dkg* fino zrezanih mandeljnov in 2 rumenjaka. Urno napravi testo, ga razvaljaj in odreži s tortnim obodom. Deni kolobar testa v model, iz ostankov testa pa napravi mrežo na torto. Potem jo pomaži z jajcem ter lepo rumeno speci. Pečeni deni med mrežo omake in jo dobro potrosi s sladkorjem.

1038. **Linška torta druga.** Sesekaj in zdrobi z rokami 25 *dkg* presnega masla s 25 *dkg* moke v drobno kašo. Dodeni 20 *dkg* sladkorja, 25 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, 4 žlice smetane, 2 rumenjaka, malo soli in malo vanilije. Vse to vmesi v testo; iz njega napravi tri enake hlebčke in razvaljaj vsakega posebej v okroglo krpo. Vsako krpo obreži s tortnim obodom ter jo položi na pločevino. Na ono krpo pa napravi iz ostalega testa mrežo, vmes deni omake. Mrežo namaži z jajcem. Speci torto lepo rumeno. Dve krpi namaži z omako, na vrhu naj bo ona z mrežo.

1039. **Pišingerjeva torta.** Deni v kozico 5 žlic sladke smetane. V njej mešaj 3 rumenjake, 14 *dkg* čokolade in 21 *dkg* sladkorja z vanilijo. Postavi na ogenj, da se zgosti. Potem postavi na hladno, medtem pa še vedno mešaj in prideni 21 *dkg* fino zrezanih ter stolčenih lešnikov in 21 *dkg* presnega masla. Mešaj toliko časa, da se popolnoma ohladi in precej naraste. Nato razdeli ta nadev enakomerno na 7 karlsbadskih oblatov in ga razmaži z nožem enakomerno po celih oblatih. Zloži jih potem skupaj ter z osmim pokrij. Zdaj oblij torto s čokoladnim ledom ter jo v pečici malo posuši. Oblate narediš lehko sama, če imaš za to potrebne klešče.

1040. **Torta Doboš.** Mešaj 7 rumenjakov in 17 *dkg* sladkorja z vanilijo. Ko dobro naraste, primešaj rahlo trd sneg iz 7 beljakov z 11 1/2 *dkg* moke. Peci na tortnem dnu kolikor mogoče tanke kolobarje. (Ako je dno, na katerem pečeš, srednje velikosti, tedaj narediš lehko 10—14 kolobarjev.) Deni v snežni kotliček 6 celih jajec, 25 *dkg* sladkorja s 1/2 strokom fino stolčene vanilije in 9 *dkg* čokolade, drži kotliček v vrelo vodo in mešaj, da se zgosti. K že ohlajenemu nadevu deni 21 *dkg* presnega masla ter mešaj, da dobro naraste in postane bolj bledo. S tem namaži kolobarje, zloži jih skupaj ter malo obteži. Potem kuhaj 25 *dkg* sladkorja, vlij nanj žlico vode, da zrumeni; še vrelega vlij na torto.

Za okrasek na torto pa kuhaj 7 *dkg* sladkorja z vanilijo in 7 *dkg* čokolade. Ko je gostotekoče, odstavi in mešaj. Ohlajenemu primešaj 7 *dkg* presnega masla in še mešaj, če mogoče na ledu, da se strdi.

Iz tega naredi zvezdice ali kako drugo obliko na torto.

1041. **Piškotna torta prva.** Mešaj deset minut 16 rumenjakov in jim prideni 28 *dkg* sladkorja z vanilijo. Potem še rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov z 21 *dkg* riževe moke. Deni v model ter peci prav počasi približno eno uro. Pečeno torto oblij z limonovim ledom.

1042. **Piškotna torta druga.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov in 32 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in vanilijo. Primešaj rahlo trd sneg iz 8 beljakov z 20 *dkg* moke. Deni v pomazan model ter peci tričetrt do eno uro. Hladno torto namaži z omako in oblij z ledom.

1043. **Krompirjeva torta prva.** Mešaj 28 *dkg* presnega masla ter mu dodeni polagoma, ko dobro naraste, 28 *dkg* sladkorja, sok in lupine od 1/2 limone ter 6 rumenjakov. Potem primešaj sneg iz beljakov z 28 *dkg* krompirjeve moke. Deni v pomazan model ter počasi peci približno eno uro. Ohlajeno prereži, namaži z omako ali kremom in oblij z ledom.

1044. **Krompirjeva torta druga.** Mešaj 6 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja. Ko dobro naraste, prideni sok in lupine od 1/2 limone. Naredi sneg iz 6 beljakov ter ga z 12 *dkg* krompirjeve moke rahlo primešaj. Deni v pomazan model in počasi peci. Naprej delaj kakor pri prejšnji.

1045. **Pomladanska torta.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla in prideni, ko naraste, 14 *dkg* sladkorja z vanilijo. Ko si zdaj še deset minut mešala, primešaj iz 4 beljakov trd sneg in z njim 14 *dkg* fino zrezanih mandeljnov in 7 *dkg* moke. Vse to deni v pomazan model in peci v srednji

vročini približno tričetrt ure. Ohlajeno torto oblij s sledečim ledom: Mešaj 3 rumenjake; ko dobro narastejo, jim prideni 14 *dkg* sladkorja z vanilijo. S tem oblij torto in jo potrosi z olupljenimi ter sesekanimi pištacijami.

1046. **Punčeva torta.** Mešaj pol ure 14 rumenjakov in 28 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Potem naredi iz 9 beljakov trd sneg in ga rahlo primešaj s 24 *dkg* moke. Deni to v tri enake modele in počasi peci. Pečene deni na desko. Enega izmed treh kolobarjev zreži na precej velike kocke. Potem deni v lonček sok dveh pomaranč in ene limone, 20 *dkg* s par žlicami vode in z limonovimi ter pomarančnimi lupinami zavretega in precejenega sladkorja ter $^1/_8$ *l* finega ruma. S polovico te tekočine polij polovico kock; k ostali tekočini pa deni nekaj košenilje, da je lepo rdeča, in polij z njo ostale kocke. Potem namaži oba kolobarja precej debelo z omako, deni na enega bele in rdeče kocke (tako, da menjavaš z barvami) in ga pokrij z drugim namazanim kolobarjem tako, da je namazana stran na kockah. Nato torto obteži za par ur, da se dobro sprime. Potem jo namaži po vrhu in ob straneh z omako in oblij s punčevim, bledordeče barvanim ledom. Namesto ruma vzameš lehko dobro slivovko. Preden namažeš kolobarje z omako, jih lehko malo poliješ z rumom ali s slivovko. Dobro je, ako deneš poleg prej navedenih kock tudi kake od kruhove torte.

1047. **Kraljeva torta.** Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja. Potem primešaj 14 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* celih pinjol, 7 *dkg* na kocke zrezanega citronata, 7 *dkg* črez polovico prerezanih rozin, lupine in sok od $^1/_2$ limone, malo klinčkov, cimeta in dišave. Nadalje rahlo primešaj sneg 7 beljakov z 10 *dkg* dobro z likerjem ali rumom napojenih drobtin. Deni v pomazan model ter peci v srednji vročini eno uro. Ohlajeno torto prereži, pomaži v sredi in po vrhu z omako in oblij z ledom.

1048. **Indijanska torta.** Mešaj pol ure 14 rumenjakov in 24 *dkg* sladkorja z vanilijo. Primešaj rahlo trd sneg iz 12 rumenjakov z 22 *dkg* riževe moke. Deni v dva pomazana modela ter počasi peci. Ohlajeno torto pomaži z jajčno peno, in sicer po vrhu in ob straneh le malo, vmes pa za prt nadebelo. Nazadnje jo še oblij s čokoladnim ledom.

1049. **Zdrobova torta.** Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 28 *dkg* sladkorja in primešaj lupine od $^1/_2$ limone, sok 1 limone in 4 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Dalje primešaj rahlo trd sneg iz 7 beljakov s 14 *dkg* finega pšeničnega

zdroba. Vse to deni v pomazan model ter pusti, da stoji pol ure. Potem postavi model v ne zelo vročo pečico ter peci približno tričetrt ure. Ohlajeno torto prereži, namaži v sredi in po vrhu z omako ter oblij z limonovim ledom. Ali pa peci torto v dveh modelih in primešaj k eni 7 *dkg* ogrete ali zribane čokolade z žlico mleka.

1050. **Torta Valerija.** Napravi trd sneg iz 8 beljakov ter mu prideni polagoma 8 rumenjakov, 16 *dkg* sladkorja, 16 *dkg* moke in 12 *dkg* razpuščenega presnega masla, kateremu pa odlij prej vodo. Speci v treh enakih modelih v srednji vročini prav lepo rumeno. Ohlajeno torto nadevaj s sledečim nadevom: Spraži 16 *dkg* zrezanih mandeljnov s 14 *dkg* sladkorja in z limonovo lupino ter jih drobno stolci. Vmešaj 16 *dkg* presnega masla in 8 *dkg* sladkorja. Ko dobro naraste, prideni stolčene mandeljne in malo vanilije. Namaži na dva tortna kolobarja, deni ju skupaj in pokrij s tretjim kolobarjem. Pomaži torto po vrhu z omako in oblij z ledom.

1051. **Navadna torta.** Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 28 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj sneg iz 7 beljakov in z njim vred 28 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, 10 *dkg* moke, 3 *dkg* čokolade in 2 *dkg* drobno zrezanega citronata. Vse skupaj deni v pomazan model ter počasi peci. Ohlajeno torto namaži vmes in po vrhu s pomarančnim ali limonovim kremom in oblij z limonovim ledom.

1052. **Koruzna torta.** Mešaj 8 rumenjakov, 30 *dkg* sladkorja, limonove lupine in sok 1 limone. Rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov in z njim vred 20 *dkg* fine polentne moke. To deni v pomazan model ter peci počasi približno eno uro. Ohlajeno torto prereži, namaži vmes in po vrhu z omako in oblij z ledom. Ali mešaj 6 rumenjakov in 20 *dkg* sladkorja z limonovim sokom in lupinami. Ko dobro naraste, primešaj rahlo trd sneg iz 6 beljakov in s snegom vred 16 *dkg* polentne moke, potem pa speci. Pečeno močno potresi s sladkorjem.

1053. **Knajpova torta.** Mešaj 3 rumenjake, 1 jajce, 21 *dkg* sladkorja, limonovo lupino in sok od 1/4 limone. Naredi iz 3 beljakov trd sneg in ga rahlo primešaj z 12 *dkg* Knajpove moke. Deni v tortni model ter počasi peci. Pečeno potrosi močno s sladkorjem ter daj na mizo. Posebej v skledici daj vinski ali malinov šato ali kako drugo zredčeno omako.

1054. **Kruhova torta prva.** Mešaj četrt ure 12 rumenjakov, 28 *dkg* sladkorja z limonovim in pomarančnim

okusom ter klinčki. Naredi iz 12 beljakov sneg ter ga rahlo primešaj z 28 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, 4 *dkg* na fine rezančke zrezanega citronata, 9 *dkg* z dobrim črnim vinom namočenih drobtin in 7 *dkg* zribane čokolade. Deni v dva modela ter počasi peci. Ohlajeno torto namaži z gostim vinskim šatojem, in sicer vmes, ob straneh in malo po vrhu. Nazadnje jo oblij s pomarančnim ledom.

1055. **Kruhova torta druga.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov in 21 *dkg* sladkorja, kateremu si primešala limonove in pomarančne lupine. Rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov, z njim vred primešaj 14 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* čokolade in 10 *dkg* z rumom namočenih drobtin. Deni v pomazan model ter počasi peci. Ohlajeno torto prereži, pomaži vmes in po vrhu z omako ter oblij s pomarančnim ali limonovim ledom.

1056. **Torta Štefanija.** Mešaj 28 *dkg* presnega masla in mu prideni polagoma, ko dobro naraste, 28 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 8 rumenjakov. Rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov in z njim 28 *dkg* moke in 28 *dkg* na listke zrezanih mandeljnov. Torto peci v treh modelih. Ohlajeno namaži vmes, po vrhu in ob straneh z maraskinovim kremom in oblij z limonovim ledom.

1057. **Ajdova torta prva.** Mešaj 28 *dkg* presnega masla in mu prideni polagoma, ko dobro naraste, 3 jajca, 4 rumenjake ter 28 *dkg* sladkorja z limonovimi in pomarančnimi lupinami. Primešaj polagoma 28 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, dalje trd sneg iz 4 beljakov s 13 *dkg* fine ajdove moke in 5 *dkg* pecivnega praška. Deni vse to v dva modela ter peci pri srednji vročini eno uro. Ohlajeno torto namaži z ribezovo omako in oblij z ledom.

1058. **Ajdova torta druga.** Mešaj 30 *dkg* presnega masla; ko dobro naraste, mu prideni polagoma 30 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 6 rumenjakov. Naredi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj s 26 *dkg* fine ajdove moke in noževim vrhom pecivnega praška. Deni v pomazan model in peci počasi eno uro. Ohlajeno torto prereži, namaži z omako in oblij z ledom.

1059. **Krojaška torta.** Mešaj 10 *dkg* presnega masla in mu prideni polagoma, ko dobro naraste, 5 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja. Potem primešaj rahlo sneg iz 5 beljakov in z njim vred 5 *dkg* zribane čokolade in 10 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Deni v model ter peci približno tričetrt ure. Ohlajeno torto prereži, namaži vmes in okrasi po vrhu s sledečim nadevom: Mešaj v kotlički na ognju

3 jajca, 14 *dkg* sladkorja z vanilijo in žlico riževe moke, da se zgosti; potem postavi vstran, da se ohladi; hladnemu primešaj 5 *dkg* zribane čokolade, 5 *dkg* stolčenih orehov, 4 *dkg* lešnikov, 14 *dkg* presnega masla in nekaj vanilije. Vse to mešaj četrt ure na hladnem prostoru.

1060. **Krojaška torta fina.** Mešaj 16 *dkg* presnega masla in mu zamešaj polagoma, ko dobro naraste, 7 *dkg* ogrete čokolade, 7 rumenjakov in 16 *dkg* sladkorja z vanilijo. Naredi trd sneg iz 7 beljakov ter ga rahlo primešaj s 16 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov. Deni v tri modele ter peci v srednji vročini. Medtem deni v snežni kotliček 4 jajca, žlico riževe moke in 14 *dkg* sladkorja z vanilijo. Postavi na ogenj in mešaj, da se zgosti. Ko je hladno, primešaj 20 *dkg* presnega masla, 5 *dkg* ogrete čokolade in 3 *dkg* z žlico sladkorja spraženih ter fino stolčenih lešnikov. S tem nadevaj torto in jo oblij s čokoladnim ali vanilijevim ledom.

1061. **Penasta torta prva.** Mešaj 21 *dkg* presnega masla, 7 rumenjakov in 28 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj trd sneg iz 7 beljakov in z njim vred 28 *dkg* moke in za nožev vrh pecivnega praška. Deni v tortni model ter peci v srednji vročini, da lepo zrumeni. Potem odstrani modelu obod, torto pa še pusti na dnu modela, toda postavi jo vstran. Nato napravi trd sneg iz 5 beljakov ter mu primešaj 30 *dkg* stolčenega sladkorja z vanilijo. Ta nadev deni na torto, ga lepo zravnaj in postavi za par trenotkov v vročo pečico, da sneg od vrha bledo zrumeni, a v sredi ostane mehak.

1062. **Penasta torta druga.** Mešaj 18 *dkg* presnega masla in mu primešaj, ko dobro naraste, 18 *dkg* sladkorja, 4 rumenjake, 2 žlici kisle smetane, 18 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, malo limonove lupine in 18 *dkg* moke s polovico pecivnega praška. Deni v tortni model ter peci v srednji vročini približno eno uro. Ko se torta ohladi, odstrani modelu obod, dno modela s torto pa postavi vstran. Naredi iz 5 beljakov trd sneg ter mu primešaj 30 *dkg* s kosčkom vanilije in par žlicami vode gosto kuhanega sladkorja. Nato deni 30 *dkg* sladkorja v kozico in ga namoči s par žlicami vode; ko se raztopi, ga postavi na vroče, in ko zavre, začni delati sneg. Ko je sneg že trd in se sladkor že gosto potegne, vlivaj počasi sladkor med sneg, medtem pa pridno mešaj. Potem razdeli to enakomerno po torti, nekaj snega pa deni v brizgalnico ter okrasi z njim torto po vrhu. Nazadnje jo deni še za četrt ure v ohlajeno peč, da se malo po vrhu posuši.

Ali pa deni na desko 8 *dkg* moke, 8 *dkg* presnega masla, 8 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, malo limonove lupinice, žlico sladkorja in za nožev vrh soli. Iz tega naredi urno testo, ga malo razvaljaj in deni peč. Dalje delaj kakor prej.

1063. **Kavna torta.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov, 2 celi jajci in 28 *dkg* sladkorja z vanilijo. Naredi potem sneg iz 8 beljakov in ga primešaj, z njim pa tudi 28 *dkg* neolupljenih ter drobno zrezanih mandeljnov in 28 *dkg* z močno, pa sladko črno kavo namočenih drobtin. Deni v dva modela ter počasi peci. Medtem deni v lonček 1/8 *l* sladke smetane, 3 žlice sladkorja, malo vanilije, 4 rumenjake, 5 žlic močne črne kave in žličico moke. To mešaj, da je gladko; postavi še na štedilnik, da se zgosti v krem. Z ohlajenim namaži torto, jo oblij s kavnim ledom ter okrasi s kavnimi zrni. Zato segrej v pečici kosček čokolade. Ko je mehka, upodobi iz nje dolgo, tankemu svinčniku podobno palčico. To razreži v grah velike kosčke in te suči v kroglice ter pritisni vsako črez sredo z narobe obrnjenim nožem, da dobi obliko kavnega zrna. Zrna zloži na mokro torto v kakršnikoli obliki.

1064. **Francoska kavna torta.** V trd sneg iz 6 beljakov zamešaj 14 *dkg* sladkorja z vanilijo in 14 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Peci v treh modelih, katere pa prej pomaži. Potem mešaj 15 *dkg* sladkorja z vanilijo, 5 rumenjakov in 5 žlic močne črne kave. Postavi to v vrelo vodo in mešaj, da se zgosti v gost krem; tega postavi na hladno in hladnemu prideni 20 *dkg* presnega masla, postavi še na hladno in mešaj četrt ure, da postane prav rahlo. Ta nadev namaži na ohlajeno torto, in sicer vmes, po vrhu in tudi malo ob straneh. Nazadnje oblij torto z vanilijevem ledom.

1065. **Kitajska torta.** Mešaj pol ure 28 *dkg* presnega masla, 28 *dkg* sladkorja z vanilijo in 10 rumenjakov. Naredi iz 10 beljakov trd sneg ter primešaj prejšnjemu 17 *dkg* drobtin in 10 *dkg* zribane čokolade. Peci v treh modelih v srednji vročini. Ohlajeno torto namaži vmes in ob straneh z jajčno peno ter jo oblij s kavnim ali karamelovim ledom.

1066. **Bohinjska torta.** Mešaj 28 *dkg* presnega masla in mu primešaj, ko dobro naraste, 28 *dkg* sladkorja, limonove olupke, 6 rumenjakov, malo klinčkov in cimeta. To mešaj pol ure. Potem naredi iz 6 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj; z njim vred primešaj tudi 28 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, 6 *dkg* fino zrezanega citronata in 2 *dkg* z rumom ali likerjem namočenih drobtin. Deni v dva

modela ter peci v srednji vročini približno tričetrt ure. Potem mešaj 17 *dkg* presnega masla in mu primešaj polagoma 6 *dkg* ogrete čokolade, 17 *dkg* sladkorja z vanilijo in 2 trda, skoz sito pretlačena rumenjaka. S tem nadevaj ohlajena ter prerezana tortna kolobarja in jo oblij nazadnje s karamelovim ali čokoladnim ledom.

Ledi za torte in pecivo.

1067. **Limonov led.** Deni v snežni kotliček 28 *dkg* drobno stolčenega ter skoz gosto sito presejanega sladkorja. Polij ga s 1/16 *l* gorke vode in s precejenim sokom ene limone. Potem mešaj, da postane gladek in se dobro segreje, a zavreti ne sme. Zdaj ga vlij na pripravljeno torto, ki jo postavi za nekaj trenotkov v precej toplo pečico, da se posuši in lepo sveti, medtem pečice ne odpiraj.

1068. **Pomarančni led.** Naredi ga pravtako kakor limonovega, le da vzameš namesto limonovega soka pomarančen sok, in da dodaš na sladkorju obribane in stolčene lupine od 1 pomaranče.

1069. **Punčev led.** Naredi ga kakor pomarančnega. Vzemi pa 2 žlici manj vode kakor pri onem in jo nadomesti z rumom.

1070. **Led iz kuhanega sladkorja.** Deni v snežni kotliček 1/2 *kg* v kosčke sesekanega sladkorja, polij ga s 1/4 *l* mrzle vode ter postavi na štedilnik, da se počasi raztopi in začne vreti. Medtem pa pobiraj, kar je nečistega. Ko je že precej gost, mu prilij žlico kisa. Vre naj potem še toliko časa, da odleti mehur, ako vtakneš vanj žico, ki je spodaj zavita v obliki zanjke, in jo hitro vzdigneš ter pihneš skoz njo. Tako kuhan sladkor vlij na marmornato ploščo in ga s kuhalnico urno mešaj, da se ohladi in postane lepo bel, gost in gladek. Nato ga postrži nazaj v kotliček, postavi na štedilnik, prilij par žlic vode in precejeni sok ene limone ter mešaj, da se segreje. Potem ga vlij na pripravljeno torto.

Ali pa postavi za poizkus dobro kuhan sladkor na led ali v mrzlo vodo. Urno ga mešaj, da se zgosti in je lepo gladek. Potem ga zopet postavi na štedilnik, prilij mu par žlic vode in sok ene limone ter mešaj, da se malo segreje. Nato vlij to na pripravljeno torto in postavi v precej toplo pečico, da se led posuši.

Na ta način lehko skuhaš sladkor že prej. Ko je kuhan in do gostega zmešan, ga deni v kako skledico, vlij nanj, da se od vrha ne posuši, par žlic vode ter ga

shrani. Kadar ga potem rabiš, odlij vodo, deni sladkor v dobro pološčeno kozico, prilij malo vode, po okusu limonovega ali pomarančnega soka, močne črne kave, ruma, sežganega sladkorja ali kaj drugega (z ozirom na okus, ki naj ga ima led). Potem postavi kozico s sladkorjem na štedilnik ter ga med vednim mešanjem segrej. Ako je pregost, mu prilij še žlico vode. Potem ga pa vlij na torto in jo posuši.

1071. **Beljakov led prvi.** Deni v skledico 1/2 beljaka, sok 1 limone, malo mlačne vode in 1/4 *kg* stolčenega ter na fino sito presejanega sladkorja. Mešaj kakih pet minut, potem pa vlij na torto in jo posuši v pečici. K ledu priliješ lehko še par žlic gosto kuhanega ter nekoliko ohlajenega sladkorja. Tudi ga lehko barvaš, ko je že gotov, ali rjavo s črno kavo, rumeno s pecivno barvo, bledordeče s košenilijo ali pa zeleno s špinačnim sirom.

1072. **Beljakov led drugi.** Naredi trd sneg iz dveh beljakov in mu primešaj 10 *dkg* sladkorja, žlico vode in sok 1 limone. Vse to mešaj par minut; lehko tudi barvaš. Potem vlij na torto, ki jo deni za par trenotkov v precej toplo pečico.

1073. **Rumenjakov led.** Mešaj 5 rumenjakov in jim prideni, ko dobro narastejo, 23 *dkg* sladkorja z vanilijo. S tem oblij pripravljeno torto, jo potrosi z debelo sesekanimi pištacijami ali z enako sesekanim, v sladkorju kuhanim zelenim fižolovim stročjem.

1074. **Čokoladni led.** Deni v snežni kotliček ali v pološčeno ponev 14 *dkg* sladkorja, 16 *dkg* čokolade in 1/8 *l* vode. Postavi na kraj štedilnika, da se počasi raztopi in začne polagoma vreti. Ko čokolada vre, jo večkrat premešaj in od kraja postrži. Ko je tako gosta, da se med prsti potegne, ako primeš kapljico z dvema prstoma, jo odstavi ter tolci s kuhalnico toliko časa, da se shladi. Nato jo vlij na torto. Da se pa led na torti lepše razleze in bo torta gladka, primi desko s torto takoj, ko si vlila nanjo led, ter jo vrti na vse strani. Potem postavi torto v toplo pečico, da se posuši. Ako se ti je morda led medtem, ko si ga tolkla, strdil, tedaj prilij 2 ali 3 žlice vroče vode in tolci naprej, da se ohladi.

1075. **Led za opisovanje.** Deni v porcelanast lonček ali skodelico 1/2 beljaka in toliko stolčenega in na finem situ presejanega sladkorja, da je gosto. To mešaj, da postane prav gladko in dobro naraste (približno četrt ure). Medtem poizkusi včasih led, če je že dosti gost; biti mora tako gost, da ako narediš z žlico, s katero ga mešaš, piko

na krožnik, ostane ravno v tej obliki, ne da bi se razlezla. Obenem pa mora biti tudi toliko redek, da se ne bodo niti, ko pišeš z njimi, trgale.

1076. **Torta okrašena z ledom.** Kadar hočeš na torto pisati, si naredi majhen škarnicelj iz pergamentnega papirja in ga napolni s pripravljenim ledom. Na koncu odreži malo, pusti le za proseno zrno veliko luknjo. Zgoraj dobro zavij, potem pa piši na z ledom oblito in suho torto. Na sredo torte naredi kako rožo, ob robu pa kake zobce ali črte. Med te lehko napraviš črte ali pike iz marelične omake.

1077. **Torta okrašena s sadjem.** Naredi na z ledom oblito in suho torto šopek, venec ali zvezdo iz sadja. V to zreži iz v sladkorju vkuhanega sadja, rumenega in rdečega kutinovega sira kako rožo ali popek ali posamezne liste, katere zloži na torti v cvet. Iz zelenih fižolovih, v sladkorju vkuhanih lupin pa zreži trte in razne cvetu primerne listke. Ob robu torte naredi s pisalnim ledom kak obrobek, n. pr. zobce, pike ali kaj drugega. Prav lepo je, ako narediš med zobce precej velike pike iz leda ter položiš na vsako posrebreno sladkorno kroglico. Dobijo se v slaščičarnah. Za 20 vinarjev takih kroglic zadostuje kot okrasek za več tort.

1078. **Torta okrašena z grozdjem.** Iz precej širokih, v sladkorju vkuhanih fižolovih lupin zreži majhne, grozdnim listom podobne liste in trte. Položi potem na z ledom oblito in suho torto najprej trte, potem liste, nazadnje pa še naredi grozd iz bledordečih ali višnjevih sladkornih kroglic. Vse naj bo tako naloženo, da predstavlja naravno grozdovo trto z grozdi. Ob strani torte lehko napišeš z ledom primeren napis. Ob robu pa naredi z ledom kak obrobek. (Napis ali obrobek bo lepši, ako pišeš dvakrat, drugo vrh drugega.)

1079. **Torta okrašena z marelično omako.** Na z ledom oblito in suho torto zariši precej veliko zvezdo ali krog. Potem namaži na to (zvezdo ali krog) marelično omako, okrog nje pa obrobi s pisalnim ledom. Lepo bo, ako pišeš dvakrat ali trikrat, drugo vrh drugega. Črez omako naredi mrežo iz leda, ob robu torte pa obrobek. Okrog kroga ali zvezde narediš lehko majhne zvezdice ali majhne cvetke iz razcvelih pinjol (glej str. 33), pištacij in zelenega fižolovega stročja.

Za cvetke olupi najprej pištacije; iz 2 pištacij naredi 4 liste, katere postavi na torto tja, kjer ima biti cvetka.

V sredo listov postavi razcvelo pinjolo, poleg cvetke pa naredi iz fižola par zelenih listov.

Kadar hočeš preložiti torto iz deske na krožnik, pogrnjen s tortnim papirjem, tedaj izpodreži najprej torto z nožem, potem vtakni previdno dva močna, precej dolga noža pod torto, jo vzdigni in položi na papir. Iz deske pa postrži led, ki se je morda natekel od torte, ko se je sušila, ga shrani in porabi pri kakem nadevu.

To je tedaj nekaj navodil za olepšavo tort. Seveda so le nepopolna, ker more tu manj dopovedati mrtva beseda kot dolga in vztrajna vaja.

Osemnajsti oddelek.

Razno drobno pecivo.

1080. **Masleno pecivo.** Vse pecivo, pri katerem je presno maslo, pripravljaj vedno na mrzlem prostoru. Kadar hočeš pecivo glasirati in mu dati s tem lepo zunanje lice, tedaj imej led že pripravljen. Kadar vzameš pecivo iz pečice, pomaži posamezne kosčke z majhnim čopičem, ki ga pomakaj v pripravljeni led. Pomazano pecivo polagaj na mrežo, katero postavi na pločevino v odprto pečico. Da se pecivo posuši ter se lepo sveti, zapri pečico za par trenotkov.

1081. **Angleške osmice prve.** Deni na desko 28 *dkg* moke in 14 *dkg* presnega masla. Moko in maslo zdrobi najprej z nožem, potem še z rokami. Potem prideni 12 *dkg* sladkorja, sok in lupine od $^1/_2$ limone, prav malo soli in 5 *g* pecivnega praška. Naredi urno testo in ga gneti z rokami, pa le malo, da ga ne ogreješ. Potem razreži testo na kosčke orehove velikosti. Vsak kosček zvaljaj v okroglo palčico, iz katere naredi osmico. Tako delaj, da zgotoviš vse osmice. Zloži jih potem na pločevino, za prst narazen, pomaži jih z raztepenim beljakom, zmešanim z žlico sladkorja, in jih peci v ne zelo vroči pečici.

1082. **Angleške osmice druge.** Deni na desko 28 *dkg* moke in 14 *dkg* presnega masla. Maslo z moko dobro zmešaj in zdrobi. Potem prideni sok in lupine od $^1/_2$ limone, 6 rumenjakov, 2 žlici vina, 14 *dkg* sladkorja, 1 *dkg* pecivnega praška in za nožev vrh soli. Naredi iz tega urno testo, ga rahlo pogneti in napravi osmice kakor prej, pomaži jih in speci.

1083. **Angleške prestice.** Naredi prvo ali drugo testo za osmice in upodobi iz njega prestice; ko si jih pomazala z beljakom, jih potrosi z debelo stolčenim sladkorjem in speci.

1084. **Angleški zapognjenci.** Mešaj 14 *dkg* presnega masla. Ko dobro naraste, mu prideni med mešanjem 4 rumenjake in 14 *dkg* sladkorja z limonovo ali pomarančno lupino. Potem primešaj rahlo še trd sneg iz 4 beljakov s 14 *dkg* moke. Namaži testo na pločevino, pol prsta debelo. Ko je že skoro pečeno, ga razreži na prst dolge in prst široke kosčke in jih upogni, ko so popolno pečeni, na okroglem lesu.

1085. **Krhke prestice prve.** Deni na desko 28 *dkg* moke in 19 *dkg* presnega masla; to prav dobro zdrobi. Potem prideni 12 *dkg* sladkorja z vanilijo, 1 jajce in 5 *g* pecivnega praška. Naredi urno testo, upodobi iz njega prestice, pomaži jih z beljakom, potrosi z debelo stolčenim sladkorjem ter speci. Ali pa jih samo pomaži in potem pečene z ledom oblij in posuši.

1086. **Krhke prestice druge.** Deni na desko 14 *dkg* presnega masla in 18 *dkg* moke in prav dobro zdrobi. Potem prideni še 2 rumenjaka, sok in lupine od 1/2 limone, 7 *dkg* sladkorja in 5 *g* pecivnega praška. Vse to pogneti urno v testo, ga razreži v kosčke orehove velikosti, te zvaljaj z rokami v okrogle, za svinčnik dolge palčice, iz teh pa naredi prestice; položi jih na pločevino, prst narazen, pomaži z jajcem in speci.

1087. **Krhke prestice tretje.** Deni na desko 21 *dkg* moke, 21 *dkg* presnega masla, 10 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, 10 *dkg* sladkorja, malo limonove lupine, 2 rumenjaka, prav malo soli in 5 *g* pecivnega praška. Iz tega naredi urno testo, upodobi iz njega prestice, zloži jih na pločevino, pomaži z jajcem in speci. Ali pa jih nič ne namaži z jajcem, ampak še tople namaži z ledom in posuši.

1088. **Krhke prestice četrte.** Deni na desko 21 *dkg* moke, 14 *dkg* presnega masla, 7 *dkg* sladkorja in malo cimeta. To vse prav dobro zdrobi; potem prideni še 1 jajce in nekaj kapljic limonovega soka. Hitro naredi testo in iz tega prestice; pomaži jih z jajcem, potrosi z debelim sladkorjem in speci v srednji vročini.

1089. **Uršulinske prestice.** Raztopi 7 *dkg* sladkorja v 4 žlicah vina. Temu primešaj 1 celo jajce in 1 rumenjak ter žvrkljaj, da se speni. Potem deni na desko 28 *dkg* moke, 1 *dkg* pecivnega praška in 7 *dkg* presnega masla. Maslo zdrobi med moko ter zamesi s sežvrkljanimi jajci

v testo, ki ga prav dobro pogneti. Potem ga razreži na majhne kosčke in naredi prestice. Te pomaži z jajcem in speci.

1090. **Masleni rožički.** Zdrobi na deski 14 *dkg* presnega masla, 21 *dkg* moke, 7 *dkg* sladkorja, malo limonove lupine in prav malo soli. Ko je vse to prav fino zdrobljeno, prideni še 2 rumenjaka in 1/2 kavne žlice pecivnega praška. Hitro naredi testo in upodobi iz njega rožičke, ki jih pomaži z jajcem in speci.

1091. **Francoski rožički.** Deni na desko 17 *dkg* presnega masla, 20 *dkg* moke, 5 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, 5 *dkg* sladkorja, sok in lupine od 1/4 limone ter za nožev vrh soli. Vse to pogneti urno v testo, ki ga razreži na kosčke orehove velikosti; te zvaljaj na prst dolge, na konceh nekoliko špičaste svaljke, ki jih polagaj na pločevino, prst narazen, ter vsakega že na pločevini malo okroži, da dobi obliko rožička (kifelca). Ko so vsi gotovi, jih pomaži z jajcem in speci. Ali jih pa pomaži samo z beljakom ter potrosi z debelo stolčenim sladkorjem.

1092. **Vanilijevi rožički.** Deni na desko 14 *dkg* presnega masla, 17 *dkg* moke, 7 *dkg* sladkorja in malo vanilijevega sladkorja. Vse urno pogneti v testo. Naredi rožičke kakor prej in jih speci, ne da bi jih kaj pomazala. Ko pobiraš pečene s pločevine, povaljaj še tople v vanilijevem sladkorju.

1093. **Preprosti rožički.** Deni na desko 25 *dkg* moke, 14 *dkg* presnega masla, 14 *dkg* sladkorja in 5 *g* pecivnega praška. Ko si vse prav fino zdrobila, prideni 2 žlici sveže smetane, 2 rumenjaka ter sok in lupine od 1/2 limone. Naredi testo ter ga dobro pogneti. Potem ga razreži na kosčke in naredi rožičke. Te deni na pomazano pločevino, prst narazen, jih pomaži z jajcem in speci. Ali pa jih ne pomaži z jajcem, temuč jih potem pečene oblij z ledom.

1094. **Krhki kolački prvi.** Dobro mešaj 14 *dkg* presnega masla, 2 rumenjaka, 7 *dkg* sladkorja in malo limonovih lupin. V to zamešaj 17 *dkg* moke, 7 *dkg* fino zrezanih mandeljnov in prav malo soli. Deni testo na z moko potreseno desko ter ga zreži na kosčke orehove velikosti. Iz teh naredi kroglice, ki jih pomakaj v raztepen, s sladkorjem zmešan beljak in potem še v drobno zrezane mandeljne. Vse zloži na pločevino, naredi vsakemu kolačku s kuhalničnim držajem v sredi luknjo ter jih speci. Pečene lehko nadevaš v sredi z omako.

1095. **Krhki kolački drugi.** Deni na desko 18 *dkg* moke, 12 *dkg* presnega masla, 7 *dkg* sladkorja in malo limonove

lupine. Vse to sesekaj fino z nožem, potem še zdrobi z rokami, prideni 1 jajce ter napravi urno testo. Razreži ga na drobne kosčke, iz teh naredi kroglice, povaljaj jih v posladkorjenem beljaku in drobno zrezanih mandeljnih. Zloži jih na pločevino, naredi vsakemu v sredi luknjo, napolni jo z omako, potem jih speci.

1096. **Prhke ploščice.** Vmešaj v skledi 28 *dkg* presnega masla. Ko naraste, mu primešaj 4 rumenjake, 2 celi jajci, 28 *dkg* sladkorja ter sok in lupine od ½ limone. Zdaj mešaj še četrt ure, potem pa rahlo primešaj 56 *dkg* moke in 2 *dkg* pecivnega praška. Nato namaži testo na z moko potreseno pločevino za prst debelo, ga pomaži po vrhu z raztepenim beljakom, potrosi z debelo stolčenim sladkorjem in ga deni v srednje vročo pečico, da se speče. Medtem zmešaj 3 žlice marelične omake, žlico sladkorja in 2 žlici ruma. Zdaj vzemi pečeno ploščo iz pečice, jo obrni ter namaži s pripravljeno omako. Postavi jo še za nekaj časa v pečico, potem prereži črez pol, položi pomazane strani skupaj in zreži na dva prsta široke in poljubno dolge kosčke, ki jih zloži na krožnik in potrosi s sladkorjem.

1097. **Mandeljnove ploščice.** Mešaj 3 rumenjake in 14 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, da dobro naraste. Potem naredi iz 3 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj z žlico moke. To testo namaži za prst debelo na pomazano pločevino in ga potrosi še z na listke zrezanimi in s sladkorjem zmešanimi mandeljni ter speci. Pečeno razreži na poljubne ploščice.

1098. **Karte in srčeca.** Drobno razreži in zdrobi na deski 14 *dkg* presnega masla, 16 *dkg* moke in 10 *dkg* sladkorja. Potem prideni malo limonovega soka in lupin. Naredi hitro testo, ga zvaljaj za pol prsta debelo, razreži na poljubno velike karte (ali pa izreži kako drugo obliko), pomaži z jajcem in speci.

1099. **Drobno pecivo.** Mešaj, da dobro naraste, 21 *dkg* presnega masla, prideni polagoma 2 jajci, 1 rumenjak, sok in lupine od ½ limone in 21 *dkg* sladkorja. Ko je vse prav rahlo zmešano, zamešaj še 42 *dkg* moke in 1 navadni pecivni prašek. Deni testo na desko, ga zvaljaj za pol prsta debelo, zreži z majhnimi vzorci ali pa naredi iz njega kroglice orehove velikosti. Zloži jih na pločevino in naredi v vsak kos v sredo luknjo s kuhalničnim rečljem. Zloži vse na pločevino, pomaži z raztepenim beljakom, potrosi z debelo stolčenim sladkorjem in speci bledorumeno.

1100. **Keks prvi.** Mešaj četrt ure 6 *dkg* presnega masla, 2 jajci in 25 *dkg* sladkorja z vanilijo. Potem dodeni pičlo $^1/_4$ *l* kisle smetane, 56 *dkg* moke in 1 *dkg* pecivnega praška. Deni testo na z moko potreseno desko, ga zvaljaj za pol prsta debelo, razreži z različnimi majhnimi vzorčki in zloži vse izrezane kose na pločevino. Ostanke zopet skupaj zloži in izreži. Nazadnje vse pomaži z jajcem in speci v ne zelo vroči peči.

1101. **Keks drugi.** Mešaj 10 *dkg* presnega masla; primešaj mu polagoma med mešanjem, ko dobro naraste, 2 rumenjaka, 6 žlic smetane ali mleka in za nožev vrh soli ter zamešaj rahlo 28 *dkg* moke in 1 *dkg* pecivnega praška. Testo deni na desko, ga zvaljaj za pol prsta debelo in izreži z majhnimi vzorčki razne podobe; te zloži na pločevino, jih pomaži z jajcem in speci bledorumeno v ne zelo vroči pečici.

1102. **Keks tretji.** Mešaj, da dobro naraste, 10 *dkg* presnega masla, 2 jajci in 18 *dkg* sladkorja z vanilijo. Zamešaj še kavno žlico pecivnega praška, 42 *dkg* moke in za nožev vrh soli. Testo deni na desko, ga zvaljaj za pol prsta debelo, pritisni nanj strgalnik, da se vtisnejo vanj majhne luknjice, ki naj bodo pecivu za okrasek. Potem razreži testo z majhnimi vzorčki v razne oblike, katere zloži na pločevino, pomaži z jajcem in speci.

Ali jih pa pomaži s posladkorjenim beljakom ter potrosi z debelo stolčenim sladkorjem in potem speci.

Pecivo iz piškotnega testa.

1103. **Piškotni zavitek fini.** Naredi iz 6 beljakov trd sneg. Gotovemu prideni med tolčenjem zaporedoma 10 rumenjakov, potem še 14 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine, nazadnje zamešaj še rahlo 10 *dkg* moke. Zdaj namaži testo za pol mezinca nadebelo na pomazano pločevino in ga bledorumeno speci. Pečeno ploščo na pločevini urno obrni in namaži zgoraj z marelično ali kako drugo fino omako; potem postavi ploščo za malo časa v pečico, da postane zopet mehka. Nato jo urno kolikor mogoče tesno zavij, kakor se zavijajo štruklji, v podolgasto klobaso. Hrani jo na suhem prostoru; kadar jo rabiš, jo zreži v pol prsta debele kolesčke.

1104. **Piškotni zavitek.** Mešaj 9 rumenjakov, da prav dobro narastejo. Polagoma prideni 9 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine. Potem naredi trd sneg iz 7 beljakov ter ga rahlo primešaj s 16 *dkg* moke. Namaži testo na

pomazano ter z moko potreseno pločevino za pol prsta nadebelo, in ga speci. Naprej delaj z njim kakor zgoraj.

1105. **Piškotni zavitek s kremom.** Mešaj 14 *dkg* sladkorja, 5 rumenjakov in nekoliko pomarančnega sladkorja. Primešaj sneg od 5 beljakov in 12 *dkg* lepe moke. To namaži na pomazano pločevino za pol prsta nadebelo; pečeno obrni in pomaži po spodnji strani z gostim vanilijevim kremom. Postavi nato zopet v pečico, da se ogreje. Potem trdo zavij kakor štruklje in zreži na prst debele zrezke.

1106. **Cesarski piškoti prvi.** Mešaj 8 rumenjakov, da dobro narastejo. Polagoma jim prideni 16 *dkg* sladkorja, rahlo primešaj s 14 *dkg* riževe ali fine pšenične moke trd sneg iz 8 beljakov. Naredi potem iz pole pergamentnega papirja škarnicelj, ga zašij s tanko iglo in mu naredi odspodaj prst veliko luknjo. Zdaj deni vse testo v škarnicelj, ki ga pri vrhu dobro stisni, da ne more testo uhajati. Potem položi na pločevino snažen papir in pritiskaj nanj prst dolge piškote tako, da je vsak piškot na konceh debelejši kakor v sredi. Potem jih potrosi s sladkorjem in bledorumeno speci v malo vroči pečici. Med pečenjem ne odpiraj pečice. Ko so piškoti gotovi, jih deni s papirjem vred na mizo in izpodreži z nožem ter zloži na krožnik.

1107. **Cesarski piškoti drugi.** Mešaj v snežnem kotličku 6 rumenjakov in 16 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, da dobro naraste. Potem postavi na ogenj, da se zgosti, nato odstavi in še mešaj, da se ohladi. Hladnemu primešaj trd sneg iz 4 beljakov in 14 *dkg* moke. Deni testo v škarnicelj, naredi in speci piškote kakor prej.

1108. **Vliti piškoti.** Mešaj pol ure 8 rumenjakov, 1 jajce in 36 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov s 30 *dkg* moke. Deni testo v škarnicelj in naredi ter speci piškote kakor cesarske.

1109. **Otroški piškoti.** Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 21 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj trd sneg iz 7 beljakov s 17 *dkg* moke. Deni testo v škarnicelj in naredi na papir, položen na pločevino, majhne piškote, jih potrosi s sladkorjem in počasi speci. Pečene izpodreži s tankim nožem. (Glej pri cesarskih piškotih štev. 1106.)

1110. **Pomarančni vliti piškoti.** Deni v snežni kotliček 6 rumenjakov, sok od $^1/_2$ pomaranče in malo lupinic in 14 *dkg* sladkorja ter mešaj, da naraste. Potem postavi na vroč štedilnik in prav pridno mešaj, da se zgosti v krem, pa pazi, da se ne prismodi. Ta krem mešaj še na hladnem,

da se ohladi, potem primešaj rahlo trd sneg iz 4 beljakov in s snegom vred 14 *dkg* riževe ali fine pšenične moke. Deni testo v škarnicelj, naredi na papir piškote in jih speci kakor prve cesarske piškote (glej št. 1106).

1111. **Išelski upognjenci.** Mešaj pol ure 1 rumenjak, sneg iz 2 beljakov, 14 *dkg* sladkorja in lupine od ½ limone. Prideni še 12 *dkg* moke, potem pa namaži to testo na z voskom pomazano pločevino, kolikor mogoče tanko, jo potrosi z na listke zrezanimi mandeljni in s sladkorjem, poškropi z vodo in speci. Ko še ni popolnoma pečena, jo razreži na dva prsta široke in prst dolge kosčke, ki jih potem še malo popeci. Nato vzemi posamezne kosčke iz pečice in upogni vsakega na okroglem, zato pripravljenem lesu.

1112. **Škarniceljni.** Naredi trd sneg iz 4 beljakov in mu prideni medtem, ko še tolčeš, 4 rumenjake in 20 *dkg* sladkorja. Potem prideni še 16 *dkg* moke ter tolci toliko časa, da je testo gladko. Nato ga tanko namaži na pomazano pločevino, potrosi z dobro zrezanimi mandeljni ali lešniki ter bledorumeno speci. Pečeno razreži na pedenj velike trikotnike. Ko so še vroči, zavij vsakega v podobo škarniceljna z zato pripravljenim, drobnemu korenju podobnim lesom. Zloži jih na krožnik in napolni z vanilijevo ali kako drugo peno (gl. str. 38). Še prazne škarniceljne obliješ lehko s čokoladnim ledom in jih potem posušiš.

1113. **Piškotne cevke.** Naredi testo prav tako kakor za škarniceljne. Pečeno ploščo razreži na štirioglate, nekoliko podolgaste ploščice. Potem jemlji ploščice posamič iz pečice ter jih ovijaj na zato pripravljeno, kuhalničnemu reclju podobno palčico, pa tako, da jih položiš tam, kjer se konca stikata, malo navzkriž in pritisneš še na palčici navite tople zvitke na desko, da se sprimejo in da tako dobiš cele cevke. Napolni jih s poljubno peno (gl. str. 38).

1114. **Piškotni rožički.** Mešaj, da naraste, 4 rumenjake in 14 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov z 12 *dkg* moke. Deni testo v škarnicelj in naredi na z voskom pomazano pločevino majhne rožičke in jih potrosi z debelo stolčenim sladkorjem in mandeljni ter speci.

1115. **Janeževi upognjenci.** Stehtaj toliko sladkorja, kolikor tehtajo 4 jajca, in toliko moke, kolikor tehtajo 3 jajca. Mešaj 4 rumenjake samo nekaj minut, potem prideni sladkor z limonovo lupino ter še mešaj kakih sedem minut. Primešaj rahlo beljakov sneg z moko vred. Potem

namaži pločevino z voskom ali presnim maslom ter devaj nanjo majhne hlebčke z dvema žlicama, t. j. z eno žlico zajemi testo, z drugo pa ga postrži dol. Hlebčki naj bodo dva prsta narazen; na vsakega potrosi malo janeža in jih deni v srednje vročo pečico, da se bledo spečejo. Še gorke pobiraj z nožem iz pločevine ter jih okroži na zato pripravljenem okroglem lesu. Ali pa naredi najprej sneg iz beljakov, potem prideni posamezno rumenjake in sladkor z limonovo lupino, nazadnje še moko. Medtem ves čas tolci. Ko je vse dobro zatolčeno in je testo gladko, naredi upognjence kakor prej.

(Na ta način narejeni upognjenci so bolj gladki, a so manj rahli.)

1116. **Piškotni upognjenci z mandeljni prvi.** Naredi testo kakor za janeževe upognjence. Potresi jih namesto z janežem z na listke ali drobno zrezanimi mandeljni. Vse drugo naredi kakor prej.

1117. **Piškotni upognjenci z mandeljni drugi.** Mešaj, da dobro naraste, 4 rumenjake in 18 *dkg* sladkorja z limonovimi lupinami. Rahlo primešaj trd sneg iz 4 beljakov z 12 *dkg* moke. Namaži to testo precej tanko na pomazano pločevino, ga potresi z na listke narezanimi mandeljni ter speci. Pečeno razreži na dva prsta široke in prst dolge kosčke, ki jih upogni na zato pripravljenem okroglem lesu.

1118. **Piškotni upognjenci z mandeljni hitri.** Deni v snežni kotliček 4 jajca in 20 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Tolci z metlico pet minut, potem prideni 14 *dkg* moke in tolci še dve minuti. To testo tanko namaži na s presnim maslom pomazano in z moko potreseno pločevino ter peci. Pečeno razreži na prst široke in dva prsta dolge kosčke, ki jih upogni na okroglem lesu.

1119. **Piškotni hlebčki.** Mešaj pol ure 5 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov z 12 *dkg* riževe ali lepe pšenične moke. Naredi z žlico na s presnim maslom pomazano in z moko potreseno pločevino majhne hlebčke, ki naj bodo po dva prsta narazen, pritisni na sredo vsakega polovico mandeljna, potrosi jih s sladkorjem in speci.

Razno pecivo.

1120. **Ingverjevi piškoti.** Deni na desko 13 *dkg* moke, 2 *dkg* presnega masla, 5 *g* jedilne sode, 14 *dkg* sladkorja, za nožev vrh soli in kavno žlico zribanega ingverja. Urno naredi testo, ga razvaljaj pol prsta nadebelo in razreži v

različne oblike z majhnimi vzorci. Pusti ga, da stoji na pločevini dve uri; nato ga pomaži z jajcem ter speci v precej vroči peči.

1121. **Mandeljnovi kosčki.** Mešaj, da dobro naraste, 4 rumenjake, 14 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine. Potem naredi trd sneg ter ga rahlo primešaj s 7 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov in 7 *dkg* moke. Zdaj namaži testo na s presnim maslom namazano ter z moko potreseno pločevino pol prsta nadebelo in počasi peci. Medtem naredi iz 3 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 10 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine. Namaži ta sneg na pečeno testo ter potrosi po vrhu z na listke zrezanimi mandeljni in sladkorjem. Deni še malo v pečico, da bledo zarumeni; potem razreži na poševne kosčke.

1122. **Dvojni piškoti.** Mešaj 3 rumenjake, 7 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine, da dobro naraste. V to zamešaj od 3 beljakov sneg, 7 *dkg* drobno zrezanih orehov, malo cimeta, klinčkov in $^1/_2$ žlice moke. To deni v namazan podolgovat model. Zdaj mešaj zopet 3 rumenjake in 7 *dkg* sladkorja z limonovo lupino. Naredi iz 3 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj s 7 *dkg* moke. Nato položi na prvo testo oblat, vrh oblata pa drugo testo ter počasi peci. Pečeno in ohlajeno razreži na pol prsta debele rezine. Še bolje je, ako ga zrežeš šele naslednji dan.

1123. **Lešnikov zvitek.** 8 rumenjakov, 2 jajci in 21 *dkg* sladkorja mešaj, da dobro naraste; potem rahlo primešaj iz 6 beljakov sneg, 3 *dkg* drobtin in 21 *dkg* fino zrezanih lešnikov. Nato namaži to testo na s presnim maslom namazano ter z moko potreseno pločevino in speci. Pečeno na pločevini obrni ter namaži po spodnji strani z omako ali z vanilijevim kremom, tesno zavij in shrani. Kadar ga rabiš, ga razreži na tanke kolesčke.

1124. **Ledeni hlebčki.** Mešaj, da prav dobro naraste, 7 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine. Naredi iz 3 beljakov trd sneg ter ga rahlo zamešaj med prejšnje s 7 *dkg* moke. Naredi na pločevino majhne hlebčke in jih počasi peci. Pečene namaži po spodnji strani z omako, po dva in dva hlebčka stisni skupaj, oblij z limonovim ledom in posuši.

1125. **Sladkorni čolniči.** Vmešaj rahlo 46 *dkg* presejanega sladkorja s 6 jajci in drobno zrezano lupinico 1 limone. Potem primešaj 28 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, pločevino pomaži z voskom, razmaži testo po njej za nožev rob nadebelo in ga speci. Napol pečeno zreži na pločevini v dva prsta široke in štiri prste dolge kosčke,

ki jih pomaži z v vodo pomočenim peresom, deni vsakemu v sredo 1/2 olupljenega mandeljna ter speci dodobrega.

1126. **Francoske rezine.** Mešaj četrt ure 5 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja z malo limonove lupine. Nato prideni 14 *dkg* neolupljenih, drobno zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* ogrete čokolade, malo dišave, klinčkov, 3 *dkg* z dobrim vinom napojenih drobtin in 2 *dkg* drobno zrezanega citronata. Naredi iz 5 beljakov trd sneg ter ga rahlo primešaj. To testo deni v namazano pločevino za prst nadebelo ter ga speci. Pečeno razreži na poljubne rezine, ki jih oblij z limonovim ledom in posuši v topli pečici.

1127. **Čolniči.** Mešaj 5 rumenjakov in 14 *dkg* sladkorja da dobro naraste. Primešaj še 14 *dkg* na listke zrezanih, z žlico sladkorja potresenih in malo prepraženih mandeljnov. Končno zamešaj še prav rahlo od 5 beljakov trd sneg in 7 *dkg* moke. To testo namaži na s presnim maslom namazano pločevino pol prsta nadebelo ter speci. Pečeno razreži na poljubne velike poševne kosčke.

1128. **Dobre šibice.** Tolci v snežnem kotlički 3 jajca in 21 *dkg* sladkorja, da se zelo speni; v to zamešaj 5 *dkg* na listke zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* drobno zrezanega citronata, malo dišave, klinčkov, cimeta in počasi zamešaj 21 *dkg* moke. To testo namaži na pomazano pločevino prst nadebelo in ga deni, da se peče. Napol pečeno razreži na prst debele in prst dolge šibice, ki jih popolnoma speci.

1129. **Mandeljnovi upognjenci.** Naredi iz 3 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 18 *dkg* sladkorja, 18 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, malo klinčkov, od 1/2 limone sok in malo lupine. Nato postavi na štedilnik, da postane vroče, potem odstavi in urno namaži z mokrim nožem pol prsta nadebelo na oblate. Zdaj to razreži na dva prsta široke in prst dolge kosčke, ki jih položi na namazano, zato pripravljeno upognjeno pločevino, ali pa jih deni, ako nimaš take pločevine, na navadno. Pečene in še vroče upogni na okroglem lesu.

1130. **Cesarske rezine.** Mešaj 4 rumenjake in 8 *dkg* sladkorja z limonovo lupino, da dobro naraste; primešaj še 8 *dkg* fino zrezanih mandeljnov, 3 *dkg* moke in rahlo primešaj od 4 beljakov sneg. To testo namaži na pločevino ter ga deni peč. Pečeno razreži na prst dolge in dva prsta široke rezine, ki jih oblij z limonovim ledom.

1131. **Orehove ploščice.** Mešaj, da dobro naraste, 3 rumenjake, 9 *dkg* sladkorja in malo limonove lupinice, v to zamešaj 25 *dkg* drobno zrezanih orehov, malo klinčkov, di-

šave in od 3 beljakov trd sneg. Namaži to testo na s presnim maslom pomazano pločevino za prst nadebelo ter počasi peci. Napol pečeno razreži na prst dolge in prst široke ploščice, ki jih posamezne oblij z ledom ter posuši v pečici.

1132. **Kruhov zvitek.** Mešaj 8 rumenjakov, 14 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine, da dobro naraste. Potem prideni 7 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov, 7 *dkg* drobtin od črnega kruha, pomočenih z rumom, malo dišave, klinčkov in rahlo primešaj trd sneg od 8 beljakov z žlico moke. To testo namaži prst nadebelo na pločevino in ga speci. Pečeno obrni ter po spodnji strani namaži z omako, ga tesno zavij in razreži na prst debele kosčke.

1133. **Janeževi hlebčki.** Mešaj četrt ure 4 jajca in 21 *dkg* sladkorja; nato primešaj malo stolčenega janeža in 18 *dkg* moke. Naredi na s presnim maslom pomazani pločevini male kupčke, položi na vsakega 1/2 olupljenega mandeljna ter jih bledorumeno speci.

1134. **Praženi mandeljni.** Deni 20 *dkg* obrisanih mandeljnov v kozici v toplo pečico, da se posuše. Medtem kuhaj v snežnem kotlički ali v kozici 20 *dkg* sladkorja, zmočenega z 1/8 *l* vode. Ko je toliko gost, da se kaplja potegne, ako vtakneš v vreli sladkor kuhalnico in jo zopet vzdigneš, tedaj stresi vanj posušene mandeljne in jih mešaj na vročem, da se posuše. Potem jih stresi vun, poberi mandeljne od sladkorja, sladkor pa stresi nazaj v kozico ter mu prilij žlico vode; ko zavre, stresi zopet vanj mandeljne in jih še malo premešaj, da poberejo še ostali sladkor; ko so popolnoma suhi, jih stresi na krožnik, sicer jih pa še malo postavi v toplo pečico. Pravtako se narede tudi lešniki.

Pecivo s čokolado.

1135. **Čokoladni zvitek.** Mešaj 5 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja z vanilijo, da dobro naraste; potem primešaj 7 *dkg* ogrete čokolade in 7 *dkg* fino zrezanih mandeljnov. Naredi iz 4 beljakov trd sneg ter ga z 4 *dkg* moke rahlo primešaj. Namaži pločevino s presnim maslom in potrosi z moko. Testo tanko namaži na pločevino in ga speci. Pečenega še na pločevini obrni ter po spodnji strani pomaži z omako, še malo v pečico postavi, potem kolikor mogoče tesno zavij in shrani. Kadar ga rabiš, ga razreži na tanke rezine.

1136. **Čokoladni zapognjenci.** Mešaj 4 rumenjake in 14 *dkg* sladkorja z vanilijo, da prav dobro naraste; prideni še 7 *dkg* ogrete čokolade. Naredi iz 4 beljakov sneg ter ga z 11 *dkg* moke rahlo primešaj. Namaži testo tanko na namazano in z moko potreseno pločevino ter ga speci. Pečeno razreži na dva prsta široke in prst dolge kosčke, ki jih postavi še malo v pečico; nato pa jemlji posamezne iz pečice in jih okroži na zato pripravljenem okroglem lesu.

1137. **Čokoladne šibice.** Naredi iz 4 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 7 *dkg* obribane čokolade, 21 *dkg* sladkorja in 14 *dkg* neolupljenih ter drobno zrezanih mandeljnov, malo stolčenih klinčkov in cimeta. To postavi na štedilnik in mešaj, da postane vroče, nato zamešaj še 1/2 žlice riževe moke ter odstavi. Še vroče namaži na dva oblata in razreži v dva prsta široke in prst dolge ploščice. Speci jih v malo vroči pečici.

1138. **Mandeljnovi hlebčki s čokolado.** Mešaj 3 beljake z 18 *dkg* sladkorja, dodaj malo cimeta, klinčkov, limonove lupine, 7 *dkg* ogrete čokolade in 2 *dkg* malo z rumom pomočenih piškotnih ali žemeljnih drobtin. Naredi iz 5 beljakov trd sneg ter ga s 15 *dkg* fino zrezanih mandeljnov rahlo primešaj k mešanju. Naredi na z voskom namazano pločevino majhne hlebčke, ki jih speci v malo vroči pečici.

Pecivo iz beljakov.

1139. **Mandeljnovi hlebčki prvi.** Zreži na listke 28 *dkg* mandeljnov, potrosi jih s 5 *dkg* sladkorja in malo limonovimi lupinami ter postavi v ne zelo vročo pečico, da bledo zrumene. Posebej v skledi pa mešaj četrt ure 28 *dkg* sladkorja s 3 beljaki in s sokom 1 limone. Nato primešaj še spražene mandeljne in naredi na z voskom pomazano pločevino z žlico majhne hlebčke ter jih peci v ohlajeni pečici.

1140. **Mandeljnovi hlebčki drugi.** Naredi iz 2 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 14 *dkg* sladkorja z limonovo lupino in 12 *dkg* drobno zrezanih mandeljnov. Naredi na pločevino z žlico majhne hlebčke in jih speci v ohlajeni pečici.

1141. **Pinjolni hlebčki.** Mešaj pol ure 2 beljaka, 18 *dkg* sladkorja in sok od 1/2 limone. Potem zamešaj 14 *dkg* čez pol prerezanih pinjol. Naredi z žlico na z voskom namazano pločevino majhne hlebčke ter jih speci v malo vroči pečici.

1142. **Ledeni upognjenci.** Naredi iz 3 beljakov trd sneg; zamešaj vanj 14 *dkg* sladkorja z vanilijo ter še četrt ure mešaj; potem primešaj 7 *dkg* moke. To tanko namaži na z voskom pomazano pločevino in potrosi z na listke zrezanimi mandeljni ter peci v ne zelo vroči pečici. Napol pečene zreži na prst dolge in prst široke kosčke ter jih še dodobrega speci.

1143. **Cimetove šibice.** Naredi iz 2 beljakov trd sneg; zamešaj vanj 14 *dkg* sladkorja, 7 *dkg* olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov, malo limonove lupinice, žličico cimeta, 10 *dkg* moke in 5 *g* pecivnega praška. Testo deni na desko, ga razvaljaj v pol prsta debelo ploščo ter jo položi na s presnim maslom pomazano ter z moko potreseno pločevino. Pomaži jo z raztepenim posladkorjenim beljakom ter počasi peci. Pečeno razreži na prst široke in prst dolge koščke, ki jih zloži na krožnik.

1144. **Lešnikovi hlebčki.** Naredi iz 4 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 28 *dkg* sladkorja z vanilijo in mešaj pol ure. Nato primešaj še 28 *dkg* drobno zrezanih in še stolčenih lešnikov. Deni testo v brizgalnico s cevko ter naredi na z voskom pomazano pločevino majne hlebčke, položi na sredo vsakega en olupljen lešnik, potrosi vse s sladkorjem ter speci v ne zelo vroči pečici.

1145. **Mandeljnovi rožički.** Naredi sneg iz 4 beljakov, zamešaj vanj 22 *dkg* sladkorja z limonovimi lupinami, že prej pa olupi in na listke ali na drobno zreži 25 *dkg* mandeljnov, zmešaj vmes 5 *dkg* sladkorja in malo limonove lupine. Potem zajemi in deni na mandeljne pol žlice snega in ga povaljaj rahlo v njih z lesenim nožem. Nato ga položi na z voskom pomazano pločevino, in si pri tem pomagaj še z drugim lesenim nožem. Na pločevini ga okroži, da mu daš obliko rožička. Tako stori z vsemi. Peci jih najprej v ohlajeni pečici, najbolje čez noč, da se tako bolj sušijo kakor pečejo. Le ko so že popolnoma suhi, jih postavi v nekoliko bolj toplo pečico, da počasi bledo zrumene.

1146. **Mandeljnovi snežni krapi.** Naredi iz 3 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 20 *dkg* sladkorja, malo limonove lupine in 18 *dkg* drobno ali na listke zrezanih mandeljnov. Naredi na pločevino z žlico majhne krape. Speci jih bledorumeno v ohlajeni pečici.

1147. **Gobice.** Naredi iz 2 beljakov zelo trd sneg; zamešaj vanj 13 *dkg* sladkorja in par kapljic košenilije, da

bo sneg bledordeč. Deni ga v brizgalnico s cevko ter naredi na z voskom namazano pločevino prav majhne okrogle hlebčke. Deni jih v ohlajeno pečico, najbolje čez noč, da se posuše bolj kot spečejo. Naslednji dan postavi pločevino na topel štedilnik, da moreš pobrati hlebčke nepoškodovane. Potem naredi zopet iz beljakov sneg in zamešaj vanj toliko sladkorja kakor prej. Deni ga v brizgalnico s cevko ter naredi na pločevino majhne, pa visoke kupčke; na vsakega natakni en hlebček ter postavi v malo toplo pečico, da se posuše, a da ostanejo štorčki vendar še beli. Nato postavi pločevino zopet na štedilnik, poberi gobice in jih zloži na krožnik.

1148. **Gobice s čokolado.** Naredi iz 2 beljakov trd sneg, zamešaj vanj 12 *dkg* sladkorja in malo vanilije, $^1/_2$ žlice moke in 4 *dkg* ogrete čokolade. Vse to rahlo zmešaj ter naredi na pločevino prav majhne hlebčke in jih peci v prav malo vroči pečici. Pečene poberi. Naredi zopet iz 2 beljakov sneg, zamešaj vanj sladkorja kakor prej ter naredi nadalje vse kakor prej.

1149. **Košenilija.** Kupi $8\,^3/_4\,g$ košenilije za 14 h, $4\,^3/_8\,g$ vinskega kamna za 2 h, $4\,^3/_8\,g$ galuna za 2 h, $4\,^3/_8\,g$ potašlja za 2 h, 14 *dkg* sladkorja za 20 h. Vse to velja 40 h. Prve štiri stvari namakaj v $^3/_8\,l$ vode čez noč ali vsaj nekoliko ur; potem pa kuhaj, da se precej povre, pa spet prilij, da je mokrote $^3/_8\,l$; potem precedi in ožmi skoz snažen prtič v snežni kotliček vrh onih 14 *dkg* sladkorja ter kuhaj četrt ure. Ko se malo pohladi, jo zlij v steklenico in mrzlo zamaši.

1150. **Zeleni sladkor za potresanje.** Deni med 3—4 žlice sladkorja za lešnik špinačnega sira (glej str.25), dobro premešaj in posuši. Tak zelen sladkor ostane celo leto.

1151. **Rumeni sladkor za potresanje.** Ob pomarančo obribaj več kosčkov sladkorja in ostrži od njih, kar je rumenega; potem ga posuši in shrani ali precej rabi.

1152. **Rrdeči sladkor za potresanje.** Pomoči bolj debele drobce sladkorja, ki ostanejo na situ, več ali manj s košenilijo (košenilija glej št. 1149), ga posuši in shrani.

1153. **Španski vetrci.** Oblij 28 *dkg* sladkorja z $^1/_8\,l$ vode in prideni kosček vanilije ter postavi na kraj štedilnika, da se počasi raztopi in začne vreti. Medtem ko sladkor vre, naredi iz 4 beljakov trd sneg. Ko je sladkor že toliko gost, da se potegne ko nit, ako pomočiš kuhalnico in jo zopet vzdigneš, ga zamešaj med sneg. Ako je morda sneg

prej gotov, nego je sladkor kuhan, tedaj naj sneg ne stoji, ampak ga tolci toliko časa, da se sladkor zadosti skuha. Potem deni sneg v brizgalnico ter naredi na z voskom pomazano pločevino vetrce v različnih oblikah, kakor: majhne piškotke, obročke, hlebčke, črke i. dr.

Ali pa naredi z žlico majhne kupčke na pločevino. Lehko jih nekaj potrosiš z drobno zrezanimi mandeljni ali bledordeče barvaš nekaj snega s par kapljicami košenilije. Lehko jih tudi potrosiš z zelenim, rumenim ali rdečim sladkorjem (št. 1151 ali 1152). Gotove vetrce postavi v ohlajeno pečico; najbolje bo, če ostanejo čez noč, da se posuše in ostanejo beli. Ako hočeš, da bodo rumeni, jih deni še nekoliko v gorko pečico, da počasi zrumene.

1154. **Španski vetrci s stolčenim sladkorjem.** Naredi sneg iz 4 beljakov, zamešaj vanj 28 *dkg* stolčenega ter skoz fino sito presejanega sladkorja in malo limonove lupine ali vanilije. Napravi vetrce kakor poprej ter jih deni čez noč v pečico, da se bolj suše kakor pečejo. Ako so zjutraj suhi in še beli, jih lehko deneš v nekoliko gorkejšo, a ne vročo pečico, da počasi malo zrumene. Lehko pa shraniš tudi bele, ako ti taki ugajajo.

1155. **Lešnikove šibice prve.** Vzemi 2 beljaka, od 1 limone sok, 25 *dkg* sladkorja z vanilijo ter mešaj pol ure. Potem deni malo manj kot polovico tega ledu v skledico ter ga postavi vstran; ostalemu ledu pa primešaj 25 *dkg* drobno zrezanih ter že stolčenih lešnikov. To testo deni na s sladkorjem potreseno desko, ga razvaljaj za pol prsta nadebelo ter namaži s prihranjenim ledom. Zdaj ga razreži z mokrim nožem v prst dolge in prst široke koščke, ki jih zloži na z voskom pomazano pločevino in speci v malo vroči pečici.

1156. **Lešnikove šibice druge.** Stolci v kovniku 14 *dkg* olupljenih lešnikov z 2 beljakoma in prideni še 14 *dkg* sladkorja z vanilijo. To deni na s sladkorjem potreseno desko ter pogneti v hlebček. Tega razvaljaj pol prsta nadebelo, potem ga razreži v palec debele in prst dolge koščke, ki jih zloži na pločevino, pomaži z beljakom, potresi z debelo stolčenim sladkorjem ter speci v malo vroči pečici.

Devetnajsti oddelek.

Spenjena jedila in kremi.

1157. **Spenjena smetana.** Deni v prsteno skledo pičle $^3/_4$ *l* sladke smetane (mleka ne sme biti nič vmes) in jo postavi za nekaj časa na led, potem jo pa stolci s šibicami (kakor beljake za sneg). Ko je že gosta, zamešaj rahlo vanjo 10 *dkg* presejanega in malo vanilijevega sladkorja in precejen sok od $^1/_2$ limone. Tri dele tega deni v lepo skledo in ga z žlico nakupiči v stolpič; med ostalo pa deni nekoliko kapelj košenilije. Polovico tega nekoliko premešaj z žlico, da je pisano, marmorirano ter devaj z žlico k stolpiču, in sicer tako, da zajameš enkrat v pisano, enkrat v belo smetano. Na mizo daj za malo kosilo ali zvečer.

1158. **Spenjena smetana z jagodami.** Naredi spenjeno smetano kakor zgoraj, samo limonov sok in vanilijev sladkor lehko opustiš; namesto tega pa prideni 3 pesti skoz sito pretlačenih jagod in 14 *dkg* presejanega sladkorja. Potem nakupiči v skledo kakor prej in natakni s španskimi vetrci. (Španske vetrce gl. št. 1153.)

1159. **Zarumenjena smetana.** Stolci 7 *dkg* olupljenih debelo zrezanih mandeljnov s 7 *dkg* sladkorja. Potem presej; v precej velik lonec pa deni 10 rumenjakov, vanilijevega sladkorja in $^3/_4$ *l* dobre kavne smetane ter sežvrkljaj pri ognju, da se zgosti. Potem prideni mandeljne, še žvrkljaj, da se še bolj zgosti, a zavreti ne sme. Nato postavi lonec v skledo v mrzlo vodo in žvrkljaj, da se ohladi, potem zlij v primerno skledo, da bo ravno polna. Prav dobro shlajeno potrosi dobro s sladkorjem in zarumeni z razbeljeno lopatico ter daj takoj na mizo.

1160. **Čokoladni krem.** Skuhaj 14 *dkg* zribane čokolade na $^3/_4$ *l* kavne smetane. V lonec, ki drži dobra 2 *l*, deni 12 rumenjakov, 9 *dkg* sladkorja in vanilijevega sladkorja za duh. To mešaj, da dobro naraste, potem prilij $^3/_8$ *l* vrele kavne smetane. Sežvrkljaj pri ognju, in ko se segreje, vlij vmes med vednim žvrkljanjem kuhano čokolado. Ko se dobro zgosti in naraste, postavi v mrzlo vodo, da se ohladi in žvrkljaj; ohlajeno zlij v primerno skledo in daj na mizo.

1161. **Jagodov krem.** Deni v globok lonec 6 rumenjakov in 20—25 *dkg* na pomarančo obribanega in stolčenega

sladkorja. Mešaj, in ko naraste, prilij 1/8 *l* jagodovega odcedka ali sveži sok od pretlačenih jagod in precejen sok 1 limone. Potem mešaj na ognju, da se zgosti, nato pa na mrzlem, da se ohladi. Zdaj zamešaj noter 1—1 1/2 *dkg* v 1/8 *l* mlačne vode raztopljenega in precejenega gelatina, potem še trd sneg treh beljakov in z njim vred par pesti izbranih rdečih jagod (ako se dobe v tem času). Krem deni v na led postavljeni model ter ga pusti, da se strdi. Na mizo ga daj z majhnim pecivom.

1162. **Šatojev krem.** Stolci 6 rumenjakov in jim primešaj 20—25 *dkg* sladkorja, s katerim si obribala 1 pomarančo. Mešaj, in ko dobro naraste, prilij 1/4 *l* vročega vina, 2 žlici ruma, sok od 1 pomaranče in od 1/2 limone. Postavi na ogenj in mešaj, da se zgosti. Potem odstavi; v hladno precedi in zamešaj 1—1 1/2 *dkg* gelatina, raztopljenega v 1/2 *l* mlačne vode in hitro še trd sneg treh beljakov. Krem deni v na led postavljen model, da se strdi; nato ga zvrni na krožnik in daj s cevkami na mizo.

1163. **Piškotni krem.** Mešaj pol ure 6 rumenjakov in 15 *dkg* sladkorja z vanilijo. V to zamešaj 1/4 *l* vrele kavne smetane; postavi na ogenj ter mešaj, da se zgosti v krem, a vreti ne sme. Potem odstavi in še mešaj. Mrzlemu kremu primešaj še 3 žlice ruma in pičlo 1/2 *l* sladke smetane, stolčene v sneg. To deni v model, ki si ga splaknila v mrzli vodi, in postavi na led ali vsaj v mrzlo vodo, da se krem strdi. Potem pomoči model v toplo vodo in zvrni krem na krožnik. Zraven na mizo lehko daš majhno pecivo ali cevke.

1164. **Ruski krem.** Mešaj, da dobro naraste, 6 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja. Temu prilij 1/4 *l* vrele kavne smetane, mešaj na ognju, da se zgosti, nato odstavi ter še mešaj, da se ohladi. V hladnega precedi in zamešaj od 1 do 1 1/2 *dkg* gelatina, stopljenega v pičli 1/8 *l* mlačnega mleka, in takoj za tem primešaj pičlo 1/2 *l* sladke smetane, stolčene v sneg ter z njo vred 10 *dkg* stolčenega sladkorja, sok in lupine pol limone in 1 cele pomaranče. To deni hitro v model, pomazan z mandeljnovim oljem ali s presnim maslom in obložen s cesarskimi piškoti, poškropljenimi z rumom. Zdaj postavi na led ali vsaj v zelo mrzlo vodo, da se strdi. Nato pomoči v vrelo vodo in zvrni na krožnik.

1165. **Lešnikov krem.** Olupi in zreži 7 *dkg* lešnikov; potem jih lepo rumeno spraži s 5 *dkg* sladkorja. Ohlajene stolci in vlij nanje 3/8 *l* vrelega mleka. Zdaj jih pusti, da

stoje. Med tem časom pa mešaj v globokem loncu 4 rumenjake in 12 *dkg* sladkorja. Ko dobro naraste, prideni temu precejeni in ožeti lešnikov sok ter mešaj na ognju, da se zgosti v krem; nato odstavi in še mešaj, da se ohladi. V hladnega precedi in zamešaj 1—1 1/2 *dkg* gelatina, razpuščenega v 1/8 *l* mlačnega mleka, in takoj še 1/2 *l* v sneg stolčene sladke smetane. Deni vse to v model, ki si ga že prej z vodo oplaknila in postavila na led ali v mrzlo vodo. Tam naj stoji, dokler se ne strdi.

1166. **Vanilijev krem.** Mešaj, da dobro naraste, 5 rumenjakov in 10 *dkg* sladkorja z vanilijo. Temu prilij 1/4 *l* vrele kavne smetane in zmešaj na ognju, da se zgosti, potem še na hladnem, da se ohladi. Hladnemu primešaj 1—1 1/2 *dkg* gelatina, raztopljenega v 1/8 *l* mlačnega mleka, takoj za tem še iz treh beljakov pripravljeni sneg in z njim vred še 10 *dkg* stolčenega sladkorja. Vse to deni v model, pomazan z mandeljnovim oljem. Zdaj postavi krem na led, da se strdi.

1167. **Kavni jež.** Mešaj, da dobro naraste, 20 *dkg* presnega masla z 9 *dkg* sladkorja in 4 rumenjaki. Prideni 2 žlici zelo močne črne kave in nekoliko vanilije. Naloži na krožnik v podobi zvezde 5 ali 6 cesarskih piškotov, katere posamezno namakaj v močno, sladko, z vanilijo zmešano kavo. Namaži na piškote pol prsta nadebelo prej pripravljenega nadeva. Zopet naloži pomočenih piškotov in nato nadev. To ponavljaj, dokler ne porabiš kakih 26–30 piškotov. Obenem pazi, da bo oblika lepo okrogla in precej visoka. Ko si namazala zadnji nadev, natakni po njem olupljene ter na listke zrezane in malo v pečici zrumenjene mandeljne, in sicer gosto v lepih vrsticah, da so videti kakor ježeve igle. Postavi na mrzlo, če mogoče na led, sicer ni dobro.

Strjene pene.

1168. **Čokoladna pena.** Kuhaj 10 *dkg* sladkorja, 14 *dkg* čokolade, 1/8 *l* mleka in malo vanilije ter mešaj med kuhanjem, da se čokolada raztopi; ko je razpuščena, jo postavi vstran, da se ohladi. V 1/8 *l* mlačnega mleka ali vode razpusti 1—1 1/2 *dkg* gelatina in ga precedi k malo ohlajeni čokoladi. Zdaj zamešaj vse med 1/2 *l* v sneg stolčene sladke smetane, deni v mrzlo vodo splaknjen model ter ga postavi na led, da se pena strdi.

1169. **Vanilijeva pena.** Naredi sneg iz 1/2 *l* sladke smetane; potem zamešaj vanj 18 *dkg* sladkorja, stolčenega s

1/4 strokom vanilije. Nato precedi in primešaj 1 *dkg* gelatina, raztopljenega v dobri osminki *l* mlačnega mleka. Deni peno v model, ki si ga že poprej postavila na led ali v mrzlo vodo; tu naj stoji, da se strdi. Lehko jo tudi barvaš bledordeče s par kapljicami košenilije.

1170. **Vanilijeva pena s kostanjevim vencem.** Napravi vanilijevo peno kakor prej; lehko jo barvaš bledordeče ali pa pustiš belo. Olupi 1/2 *kg* kostanja obe koži ter ga prav mehko skuhaj in pretlači skoz sito. Gosto kuhaj 10 *dkg* sladkorja s kosčkom vanilije, zamešaj vanj kostanj ter ga potem natlači v brizgalnico. Zdaj pomoči model s strjeno peno v vročo vodo in ga zvrni na krožnik; okrog pa naredi iz kostanja z brizgalnico venec ali kaj drugega in daj na mizo.

1171. **Maraskinova pena.** Ta se napravi prav tako kakor vanilijeva, samo da se še pridene k že gotovi, a še ne strjeni peni 2 žlici maraskinovega likerja. Nato jo vlij v model, da se strdi.

1172. **Jagodova pena.** Naredi sneg iz 1/2 *l* sladke smetane; zamešaj vanj 20 *dkg* stolčenega sladkorja in sok od 1/2 *l* pretlačenih rdečih jagod ali 1/4 *l* odcedka. Dodaj še 1—1 1/2 *dkg* v 1/8 *l* raztopljenega gelatina. Deni peno v pripravljen model ter jo postavi v led ali mrzlo vodo, da se strdi. Ako vzameš jagodov odcedek, tedaj zadostuje 14 *dkg* sladkorja za peno.

1173. **Kavna pena.** Skuhaj pičlo 1/4 *l* zelo močne črne kave. Ko se malo ohladi, zamešaj vanjo 1—1 1/2 *dkg* gelatina ter jo pusti, da stoji še nekaj časa na gorkem in da se gelatin razpusti. Napravi iz 1/2 *l* sladke smetane sneg, zamešaj vanj 20 *dkg* sladkorja z vanilijo in mu pricedi kavo z gelatinom, medtem pa mešaj. Deni jo v z vodo oplaknjeni model in postavi v led ali mrzlo vodo, da se strdi. Ali pa skuhaj malo več črne kave, vzemi je malo v kak lonček, deni primerno sladkorja in gelatina vanjo ter jo nalij na dno modela in postavi na led, da se strdi. Na to vlij pripravljeno peno in nesi zopet na mrzlo, da se tudi ta strdi. Kadar jo rabiš, jo stresi na krožnik.

Dvajseti oddelek.

Hladetine.

1174. **Pomarančna hladetina.** Obreži prav tanko 2 pomaranči in 1 limono. Na lupine vlij pičlo 1/4 *l* vrele vode in jo pusti, da stoji pol ure na toplem prostoru, potem pa jo precedi. Par ur prej ali dan prej namoči v 1/4 *l* mlačne vode 2 1/2 *dkg* vizjega mehurja ter ga skuhaj in odstavi. Deni v snežni kotliček 25 *dkg* sladkorja, 1/8 *l* vode, precejeni sok 8 rahlo ožetih pomaranč in 1 limone, vizji mehur in mehak sneg od 1/2 beljaka. Postavi to na štedilnik in mešaj toliko časa, da zavre; potem postavi na kraj štedilnika, da počasi še prav malo vre in se očisti. Nato priveži na noge narobe obrnjenega stola precej gost prtič, ki si ga prej zmočila v topli vodi in ga ožela; spodaj postavi skledo, na prtič pa vlij prav počasi hladetino. Ako še ni čista, jo vlij še enkrat na prtič, toda prej moraš odstraniti goščavo, prtič pa oprati. Zdaj prideni še vodo od lupin in 1 ali 2 žlici ruma. Malo hladetine vlij v skledico, jo rdeče barvaj. Če ima model na dnu vtisnjene kake oblike ali stolpiče, tedaj jih napolni z barvano hladetino ter postavi na led, da se strdi, toda ne preveč. Na rdečo hladetino vlij rumeno hladetino, katera mora biti mrzla, a vendar še tekoča. Pa ne vlij vse naenkrat, ampak najprej za dva prsta visoko, in ko se to strdi, dolij še ostalo. Vlivaj zelo počasi in previdno, da ne zmešaš te hladetine z že prej vlito. Potem postavi na led, da se strdi, in zvrni strjeno na krožnik. Namesto vizjega mehurja vzameš lehko gelatina. Ako misliš gelatin s sladkorjem vred čistiti, tedaj ga vzemi 4 *dkg*, če ga pa misliš priceditи k že očiščeni hladetini, tedaj zadostuje 2 1/2—3 *dkg*.

1175. **Nadevane pomaranče.** Naredi pomarančno hladetino. Potem odreži pomarančam na koncu, kjer so se držale stebla, za dvajsetico velike kolesčke ter izdolbi meso kolikor mogoče čisto iz pomaranče. Lupino pa napolni s pripravljeno hladetino, in sicer nekatere z rumeno, druge z rdeče barvano hladetino. Postavi jih na stolčen, a ne soljen led. Ali pa daj napolnjene pomaranče v kozarce in te postavi na led. Potem jih prereži in s temi krhljički okrasi že na krožnik zvrnjeno hladetino; ali pa zloži same te krhljičke na krožnik in jih daj z majhnim pecivom na mizo.

1176. **Limonova hladetina.** Namoči $2^1/_2$—3 *dkg* finega gelatina s $^1/_4$ *l* mlačne vode, ga skuhaj in precedi. Nato obreži 1 limono, polij lupine s $^1/_4$ *l* zavretega belega vina ter pokrij. V snežni kotliček pa deni 28 *dkg* sladkorja, $^1/_4$ *l* vode in mehak sneg od $^1/_2$ beljaka, to postavi na štedilnik ter mešaj, da polagoma zavre in se očisti; pene poberi. Potem ožmi rahlo 4 limone, jih precedi v sladkor, precedi tudi vino in gelatin, vse skupaj zmešaj in še enkrat precedi. Zdaj vlij hladetino v z mandeljnovim oljem pomazan ali samo z mrzlo vodo, oplaknjen model in postavi na led ali v mrzlo vodo, da se strdi. Lehko jo tudi barvaš in narediš z njo kakor pri pomarančni hladetini (glej št. 1174).

1177. **Punčeva hladetina.** Namoči 2—$2^1/_2$ *dkg* vizjega mehurja v $^1/_4$ *l* vode, ga skuhaj in precedi. Potem polij 30 *dkg* sladkorja z $^1/_8$ *l* vode, ga kuhaj in očisti. Medtem naredi $^1/_4$ *l* močnega ruskega čaja. Rahlo ožmi 2 limoni in 3 pomaranče in precedi sok skoz gost, zmočen in zopet ožet prtič. Zdaj vlij vse skupaj in še enkrat precedi ter prideni po okusu 4 ali 5 žlic ruma. Nato vlij hladetino v model in jo postavi na led ali v mrzlo vodo, da se strdi. Strjeno zvrni na krožnik.

1178. **Rozolijeva hladetina.** Ta se naredi prav tako kakor punčeva s tem razločkom, da se vzame namesto ruma poljubna rozolija. Že gotovi hladetini prideneš lehko par kapljic košenilije.

1179. **Jabolčna hladetina.** Namoči 1 *dkg* vizjega mehurja v $^1/_4$ *l* vode. Čez par ur ali še le drugi dan ga skuhaj in precedi. Potem omij in razreži kakih 10—12 jabolk, vsako na 4 dele, jih mehko skuhaj v $1^1/_4$ *l* vode, prideni jim kosček cimeta in limonove lupine. Paziti moraš, da se ne razkuhajo. Potem jih precedi na snažen prtič, ne da bi jih ožemala. Deni v sok 25 *dkg* sladkorja in ga kuhaj; ko je že precej gost, ga odstavi, mu prideni vizji mehur in sok ene rahlo ožete limone, potem pa precedi. Nato vlij hladetino v model, prst visoko, in jo postavi na led, da se strdi. Medtem nareži na kocke v sladkorju vkuhanih breskev ali hrušek in malo vkuhanih črešenj ali drena ter deni na rešeto, da se sladkor odteče. Potem naloži sadje na strjeno hladetino, na sadje vlij toliko hladne, a še tekoče hladetine, da je sadje zakrito, in postavi zopet na led. Ko je zdaj strjeno, naloži zopet sadja, nanj vlij ostalo hladetino in postavi na led, da se vse strdi. Strjeno pomoči v vročo vodo ter zvrni na krožnik.

Lehko pa sadje opustiš; tedaj vlij vso hladetino naenkrat v model in jo postavi na led, da se strdi. Ostala jabolka so še porabna, samo malo sladkorja jim moraš pridejati.

1180. **Marelična hladetina.** Namoči 2—2½ *dkg* vizjega mehurja v ¼ *l* vode, en dan prej ko ga rabiš, naslednji dan ga skuhaj in precedi. Potem kuhaj 30 *dkg* sladkorja v ½ *l* vode, da je gost in čist. Še vrelega vlij na ¾ *kg* opranih in čez pol pretrganih marelic. Potem deni te v večji lonec, vlij nanje malo vode in kuhaj dobro pokrite v sopari kake ½—¾ ure. Nato jih stresi na prtič, da se sok odteče. Zdaj primešaj soku precejeni vizji mehur, sok dveh limon in toliko jagodovega odcedka, da je vsega skupaj pičel liter. Vlij v model in postavi na hladno, da se strdi. Ostale marelice pretlači in porabi za kak nadev.

1181. **Breskova hladetina.** Namoči 2½ *dkg* vizjega mehurja v ¼ *l* vode, ga skuhaj in precedi. Potem deni v snežni kotliček 30 *dkg* sladkorja, ¼ *l* vode in ¼ *l* dobrega rumenega vina, ga kuhaj in očisti. Nato skuhaj v njem ½ *kg* olupljenih in na krhljičke zrezanih breskev (zelo dobro se podajo rumene) in kosček limonove lupinice. Kuhane breskve deni na rešeto, da se odtečejo, k soku pa prideni vizjega mehurja in od pol limone sok ter ga precedi. Vlij hladetino v model in vloži vanjo breskve.

1182. **Ribezova hladetina.** Namoči 1½ *dkg* vizjega mehurja v ¼ *l* vode, ga skuhaj in precedi; ali pa vzemi 2½ *dkg* gelatina. Skuhaj in očisti 10 *dkg* sladkorja, zmočenega z ⅛ *l* vode, prideni vizji mehur ali gelatin, od 2 limon precejeni sok in ½ *l* skuhanega ribezovega odcedka. Vse še enkrat precedi in potem deni na hladno, da se strdi. Prideneš lehko tudi par kapljic košenilije, da bo hladetina lepo rdeča.

Ako pa vzameš sok od svežega ribeza, tedaj skuhaj 40 *dkg* sladkorja v ¼ *l* vode za ⅜ *l* precejenega soka in precejeni sok od 2 limon.

1183. **Jagodova hladetina.** Namoči 1½ *dkg* vizjega mehurja v ½ *l* vode ter ga skuhaj in precedi. Ali pa namoči 2½ *dkg* gelatina v ½ *l* mlačne vode in potem precedi. Deni v snežni kotliček ½ *l* jagodovega odcedka, precejeni sok od 2 limon, nekaj kapljic košenilije in vizji mehur ali gelatin. Vse zmešaj, vlij v model ter deni na hladno, da se strdi. Po okusu lehko prideneš še 2 žlici ruma. Ako pa vzameš sok od svežih jagod, tedaj pa skuhaj in očisti 35 *dkg* sladkorja, politega s ½ *l* vode ter vlij še

vrelega na 1 *l* jagod; to pusti, da stoji pokrito na kraju štedilnika pol ure, medtem pa parkrat rahlo premešaj. Nato precedi jagode na prtič, dodaj soku od 2 limon precejeni sok in vizji mehur ali gelatin. Vlij hladetino v model ter jo postavi na led ali na hladno, da se strdi.

1184. **Malinova hladetina.** Namoči 1 1/2 *dkg* vizjega mehurja v 1/2 *l* vode, ga skuhaj in precedi. Ali pa 2 1/2 *dkg* gelatina v 1/2 *l* mlačne vode samo namoči in potem precedi. Potem segrej v snežnem kotlički 1/2 *l* malinovega odcedka, primešaj mu precejeni sok od 2 limon, nekaj kapljic košenilije in vizji mehur ali gelatin. Vlij v model, da se strdi; strjeno zvrni na krožnik. Ako pa vzameš sok od svežih malin, tedaj kuhaj za 3/8 *l* parkrat precejenega soka in 40 *dkg* sladkorja, politega s 1/2 litrom vode, dokler se ne očisti. Nato zmešaj sok, sladkor, precejeni sok od 2 limon in vizji mehur ali gelatin ter vlij v model, da se strdi.

1185. **Višnjeva hladetina.** Namoči 2 *dkg* vizjega mehurja, ga skuhaj in precedi. Segrej 1/2 *l* višnjevega odcedka, dodaj po okusu še žlico ruma in vizji mehur. Vlij v model, da se strdi. Strjeno zvrni na krožnik.

Ako pa vzameš sok od svežih višenj, tedaj skuhaj za 3/8 *l* soka 30—35 *dkg* sladkorja. Polij sladkor s 1/4 *l* vode, prideni mu kosček cimeta in 2 klinčka ter ga kuhaj, da je precej gost; pri tem ga očisti. Zdaj zmešaj očiščeni sok, sladkor in vizji mehur ter vlij v model.

1186. **Črešnjeva hladetina.** Ta se napravi pravtako kakor višnjeva, le da se vzame za to manj sladkorja kakor tam.

1187. **Vinska hladetina.** Namoči 2 *dkg* vizjega mehurja v 1/4 *l* vode ter ga skuhaj in precedi. Deni v snežni kotliček 25 *dkg* sladkorja, 1/8 *l* vode ter skuhaj in očisti. V dobro pološčen lonec deni 1/2 *l* dobrega rumenega vina, 2 klinčka, malo cimeta, limonove in pomarančne lupine; to pusti, da vre skupaj 10 minut, nato precedi. Ožmi rahlo 2 pomaranči in 1 limono, precedi sok, potem vse pripravljeno zmešaj, še enkrat precedi skoz prtič, vlij v model in postavi na hladno, da se strdi.

Enindvajseti oddelek.

Sladoledi.

1188. **Kako pripravljamo sladoled.** Deni v vrečo približno 1/2 škafa ledu ter ga z lesenim kladivom prav fino stolci in zmešaj med $1^1/_2$—2 *kg* rdeče soli. Natlači ga prav trdno v stroj okrog pločevinaste puščice (posode) za 2 prsta manj kot do vrha. (Pločevinasta puščica bodi medtem zaprta, da ne pade kaj ledu vanjo.) Zdaj puščico dobro obriši, odkrij ter vlij vanjo prej pripravljeno tekočino in začni vrteti, od začetka bolj počasi, potem pa hitreje. Vrti toliko časa, da se zgosti, t. j. da zmrzne tekočina, kar se zgodi približno v 12—15 minutah. Natlači potem sladoled v vzorec, ga dobro pokrij, zavij v papir ali prtič ter pokoplji v slani led za eno uro, da se še bolj strdi. Ali pa ga pusti v puščici (posodi) ter potem z žlico vun reži in devaj na krožnik, ki si ga postavila na led. Vmes lehko vtakneš kak zelen listič kot okrasek.

Ako hočeš natlačiti sladoled v model, postavi snažen, z vodo oplaknjen model najmanj četrt ure prej, kot ga misliš napolniti, na led; tudi naj stoji model še vedno na ledu, ko tlačiš vanj, sladoled. Ko je model dobro natlačen in poln, ga zapri, zavij v papir ter zakoplji v slani led. Da ne priteče slana voda v model k sladoledu, je dobro zamazati špranje pri modelu s presnim maslom, zlasti če se model slabo zapira. Ako hočeš dejati v model dve ali tri vrste in barve sladoleda, tedaj napravi najprej enega, ko je gotov, ga deni iz puščice v porcelanast lonec, ki si ga že precej časa prej zakopala v led, ga dobro pokrij in zasuj s slanim ledom. Potem naredi še drugega, in sicer belega ali rumenega. Ko je gotov, deni polovico v drugo posodo, ki stoji v ledu in je že dovolj mrzla. V ostali sladoled zamešaj še kak poljubni okus in barvo, n. pr. pomarančni, vanilijev ali maraskinov liker, ali par žlic jagodovega odcedka in še nekaj kapljic košenilije, da bo bledordeč. Ako si pa morda naredila prvega rdečega, dodaj tu žlico žganega sladkorja ali močne kave. Sedaj natlači sladoled v model, in sicer tako: model naj stoji v ledu, potem natlači vanj sladoled, najprej v eno tretjino modela do vrha, potem v drugo in tretjo; ko je model poln, ga zavij v papir in zakoplji v led. Ako imaš majhne modelčke, n. pr. v obliki hruške, breskve, grozda ali kake rože, jih tudi lehko napolniš s kakršnimkoli sla-

doledom; vendar je pa zato najboljši oni, ki je narejen iz rumenjakov in mleka. Tako napolnjeni modeli naj bodo najmanj eno uro pred uporabo zakopani v led. Kadar hočeš stresti sladoled iz modela, tedaj odvij papir, in oplakni model v vodi, ga obriši in zvrni na krožnik, ki naj stoji že prej nekaj časa na ledu. Ako si morda napolnila tudi majhne modelčke v oblikah sadja ali rož, tedaj jih tudi oplakni in obriši ter zvrni vrh sladoleda, ki je na krožniku, ali pa jih zloži, ako imaš več takih napolnjenih modelčkov, lepo, precej visoko posebej na krožnik. Vmes vtakni kake oblikam sladoleda primerne zelene liste. Posebno lepo se naredi oblika šopka, ako imaš več barv sladoleda, menjavaj z barvami, ko ga stresaš na krožnik. Ako hočeš sladoled ohraniti nad dve uri, tedaj premeni zvodeneli led z drugim dobro osoljenim, sicer bo tudi sladoled polagoma zvodenel.

Opomba: Sladoledi iz sadja in oni z alkoholom zmrznejo teže nego tisti, ki so pripravljeni iz mleka in jajec.

1189. **Vanilijev sladoled.** Vmešaj v primernem loncu 10 rumenjakov in 40 *dkg* sladkorja, da prav dobro naraste. Medtem kuhaj en strok razrezane vanilije v $^1/_8$ *l* mleka ter precedi k rumenjakom. Prilij še $1^1/_2$ *l* dobrega vročega mleka ali kavne smetane ter mešaj na ognju toliko časa, da se zgosti, nakar odstavi in še mešaj, da se ohladi. Nato precedi in vlij popolnoma ohlajeno v pripravljeno puščico ter vrti, da zmrzne.

1190. **Lešnikov ali mandeljnov sladoled** se pripravi enako vanilijevemu s tem razločkom, da kuhaš s $^1/_4$ *l* mleka in vanilijo 14 *dkg* olupljenih ter prav fino stolčenih lešnikov ali mandeljnov, ki jih skoz prtič precedi k mešanim rumenjakom. (Po okusu se vzame lehko tudi več sladkorja.)

1191. **Mandeljnov ali lešnikov sladoled s praženimi mandeljni ali lešniki.** Naredi vse kakor za vanilijev sladoled. Potem spraži s 7 *dkg* sladkorja 14 *dkg* olupljenih ter fino zrezanih mandeljnov ali lešnikov. Ohlajene fino stolci in še skuhaj s $^1/_4$ *l* svežega mleka. Nato ožmi mandeljne ali lešnike skoz snažen platnen prtič, zmešaj mrzli sok k že pripravljenemu mrzlemu vanilijevemu kremu ter vlij v puščico, da zmrzne. (Ostale mandeljne ali lešnike še lehko porabiš h kakemu nadevu.)

1192. **Kavni sladoled.** Napravi ga tako kakor vanilijev z razločkom, da se skuha vanilija namesto v mleku v zelo močni črni kavi ter se potem precedi k že pripravljeni

tekočini in popolnoma mrzla vlije v puščico, postavljeno v led, da zmrzne.

1193. **Čokoladni sladoled.** Kuhaj 28 *dkg* čokolade v 1 1/2 *l* svežega mleka ali kavne smetane. Posebej pa mešaj 8 rumenjakov in 25—30 *dkg* stolčenega ali vanilijevega sladkorja. Ko čokolada zavre, jo vlij na rumenjake ter mešaj na štedilniku, da se zgosti, a zavreti ne sme. Nato odstavi in precedi skoz gosto sito ali redek platnen prtič ter postavi na hladen prostor, da se popolnoma ohladi. Potem vlij v pripravljeno puščico in vrti, da zmrzne.

1194. **Beli vanilijev sladoled.** Kuhaj v snežnem kotlički 28 *dkg* sladkorja in strok vanilije s 1/4 *l* vode. Ko vre kakih 10 minut, ga precedi med 1 *l* mrzle kavne smetane. Premešaj in vlij popolnoma mrzlo v pripravljeno puščico, da zmrzne.

1195. **Beljakov sladoled.** Naredi iz 7 beljakov trd sneg in vlij vanj med mešanjem 1/4 *l* vrele kavne smetane, s katero si kuhala 1/2 stroka vanilije. Potem postavi na ogenj ter še mešaj kakih 5 minut. Nato odstavi in primešaj precejen sok 3 limon.

1196. **Malinov sladoled.** Polij 56 *dkg* sladkorja s 1/4 *l* vode ter ga skuhaj, da se potegne. Potem vlij vanj 3/4 *l* malinovega soka od svežih ali brez sladkorja skuhanih malin in precejen sok od 2 limon. Popolnoma mrzlo vlij v pripravljeno puščico.

1197. **Jagodov sladoled** se napravi kakor malinov, samo da se vzame več limonovega soka kakor tam; torej se za 3/4 *l* jagodovega soka vzame sok od 3 limon namesto od 2 ter se tudi pridene k že gotovi tekočini par kapljic košenilije.

1198. **Jagodov sladoled s smetano.** Med 1/2 *l* svežega ali brez sladkorja vkuhanega jagodovega soka vmešaj nekaj kapljic košenilije, 40—50 *dkg* s 1/2 *l* vode vkuhanega sladkorja, precejen sok 2 limon in 1/2 *l* v sneg stolčene sladke smetane. Popolnoma mrzlo vlij v pripravljeno puščico ter vrti, da zmrzne.

1199. **Ribezov sladoled.** Vzemi 1 *l* ribezovega soka in 70—75 *dkg* sladkorja ter ga skuhaj s 1/4 *l* vode politega, da se potegne. Zdaj ga zmešaj med sok ter popolnoma mrzlega vlij v puščico, ki je že pripravljena v ledu. (K vsem sadnim sladoledom se primeša lehko po okusu nekaj rumenega vina; seveda se vzame v tem slučaju več sladkorja.)

1200. **Pomarančni sladoled.** Obribaj 4 pomaranče na 16 *dkg* sladkorja ter ga potem stolci in deni v snežni kotliček; temu dodaj še 28 *dkg* sladkorja, polij ga s $^1/_2$ *l* vode ter ga pusti, da vre, in se potegne. Nato ga odstavi, vlij vanj sok 6 pomaranč, premešaj in vse precedi. Popolnoma mrzlo vlij v pripravljeno puščico ter vrti, da zmrzne.

1201. **Limonov sladoled.** Obribaj 14 *dkg* sladkorja na 3 limonah ter ga deni v snežni kotliček; temu dodaj še 36 *dkg* sladkorja, ki ga polij s $^1/_2$ *l* vode ter pusti, da vre toliko časa, dokler se kapljica, ako jo primeš z dvema prstoma, ne potegne. Nato ga odstavi, prilij sok ter vse precedi; prilij še toliko vode, da bo vsega skupaj 1 $^1/_4$ *l*. Popolnoma mrzlo vlij v pripravljeno puščico in vrti, da zmrzne.

Dvaindvajseti oddelek.

Tople in mrzle pijače.

Tople pijače.

1202. **Kava.** Ako hočeš skuhati dobro kavo, glej, da imaš kavo dobre vrste. Ako so med kavo črna zrna, jih izberi s kamenčki vred, ki so morda med njo, preden jo pečeš. Kako se kava peče, glej str. 2. Če kuhaš kavo v stroju, tedaj deni v primeren stroj za 6 oseb 8—10 *dkg* zmlete kave in jo malo potlači. Posebej v ponvi pa zavri $^3/_4$ *l* vode ter polagoma vlivaj vrelo vodo na kavo. Medtem naj bo stroj vedno dobro pokrit; tudi cev, skoz katero se kava naliva, zapri ali zamaši. Lehko deneš med vodo tudi eno ali dve žlici smokvove ali Franckove kave, ker ta da kavi lepo barvo; v tem slučaju vzemi malo manj prave bobove kave. Gotovo kavo postavi v porcelanasti posodi v vročo vodo. Kavo zmelji vedno sproti, kolikor je potrebuješ; tudi naj bo pečena kava shranjena v dobro zaprti posodi na suhem prostoru; vlažna kava se težko melje. Goščo, ki je ostala v stroju, še v ponvi prekuhaj in jo pusti, da pade na dno. Potem čisto kavo odlij in shrani, goščo pa odstrani. Ako hočeš skuhati veliko kave v loncu, deni v lonec čisto kavo od gošče, če si jo shranila, in vode; ko zavre, odmakni malo, potem deni v 2 *l* vrele vode najprej žlico Franckove kave, nato še 3 ali samo 2 žlici prave kave. Ako imaš prekuhano

kavo med vodo, tedaj zamešaj malo manj kave med vrelo vodo, nato pokrij ter pusti na kraju štedilnika, da počasi vre nekaj minut; potem vlij v kavo žlico mrzle vode ter jo odstavi, da pade gošča na dno. Zdaj jo počasi odlij v porcelanast ali dobro pološčen lonec ter postavi v vročo vodo, dokler je ne rabiš. Po turškem načinu se kava sproti rjavo sežge, nato prav fino zmelje in zakuha v 1/4 *l* vrele vode zvrhano žlico kave; ko nekaj časa vre, se da z goščo vred in s sladkorjem na mizo.

Za opoldanski obed napravi posebno močno in prijetno dišečo kavo, n. pr. kavo Moka in Java. Speči pa moreš vsako posebej, šele potem zmešaj obe skupaj.

Ako hočeš postreči s prav dobro belo kavo, tedaj skrbi, da imaš poleg dobre kave tudi dobro mleko, t. j. smetano, ki naj bo sveža in ravnokar zavrela.

1203. **Čokolada.** Zavri za 6 skodelic čokolade 2 1/2 *l* mleka, ali za vsako osebo 1/4 *l*. Ko mleko vre, zakuhaj vanj 18—20 *dkg* zribane čokolade, ali za osebo 3 *dkg*. Medtem ko vsipaš čokolado v mleko, mešaj, da se čokolada ne sprime v štrukeljčke. Ali pa deni cel kosček čokolade v majhen lonec, vlij malo mleka nanjo ter mešaj na ognju, da se razpusti; potem vlij še ostalo mleko, da še skupaj zavre. Po okusu dodeni še malo sladkorja in daj na mizo. Ako pa zakuhaš čokolado v vodo, tedaj je zakuhaj nekoliko več, kakor sicer.

1204. **Kakao.** Zavri za vsako osebo 1/4 *l* mleka, potem deni v lonček toliko kavnih žlic kakava, kolikor četrtink litra mleka kuhaš. Vlij na kakao malo od pripravljenega mleka ter razmešaj, da je gladko; nato zakuhaj v vrelo mleko, pusti, da vre pet minut, nakar odstavi in daj s sladkorjem in s svežimi žemljicami na mizo.

1205. **Ruski čaj.** Ponavadi uporabljamo največ črni čaj, vendar pa je dobro mešati črnega in zelenega skupaj, ker je zeleni močnejši od črnega. Zavri za vsako osebo 1/4 *l* vode ter jo vlij na kavno žlico čaja in jo pusti, da stoji pokrita na gorkem tri do štiri minute, toda vreti ne sme. Nato odcedi čaj v pogret vrček, v katerem ga boš dala na mizo. Posebej daj zraven v vrčku kavno smetano ali rum, limono in pecivo. Nekaterikrat se dá tudi presno maslo, sir ali razno mrzlo mesovje, kar pa mora biti že pred čajem na mizi.

1206. **Zdravilni čaj.** Deni v 1 1/4 *l* vrele vode pest lipovega čaja in 5 žlic v sladkorju vkuhanih bezgovih jagod ter pusti, da skupaj vre tri minute; nato precedi.

Dodaj od 2 ali 3 limon sok, prideni po okusu tudi sladkorja ter s prav vročim postrezi.

1207. **Lipov čaj.** V dobro 1/4 *l* vrele vode deni toliko posušenega lipovega cvetja, kolikor ga moreš prijeti s tremi prsti, ter ga pusti, da vre pet minut. Nato ga odcedi, prideni par kosčkov sladkorja in od 1/2 limone precejeni sok. Za priboljšek lehko prideneš še žlico ruma.

1208. **Cesarski čaj.** Vmešaj za skodelico čaja v lončku 1 rumenjak in žlico sladkorja. Ko dobro naraste, prilij polagoma med žvrkljanjem 1/4 *l* mleka ter nesi takoj na mizo. Za priboljšek lehko prideneš malo vanilije ali žličico vanilijevega likerja.

1209. **Koruzni čaj.** Stolci v kovniku pest koruze ter jo potem kuhaj v 1/2 *l* vode najmanj pol ure. Nato jo odcedi in postavi na vroče, da zopet zavre. Posebej pa vmešaj 2 rumenjaka in žlico sladkorja, da je prav gladko. Potem prilij med žvrkljanjem koruzni čaj in postrezi z njim.

1210. **Cesarski čaj z vinom.** Naredi ga pravtako kakor onega z mlekom, samo nekoliko več sladkorja deni k jajcu in namesto mleka zavri rumeno vino.

1211. **Ruski čaj z vinom.** Naredi navadni ruski čaj ter mu dodeni prej sladkorja; posebej pa zavri za vsak 1/4 *l* čaja pičlo 1/8 *l* dobrega črnega vina z malo limonove in pomarančne lupine. Zmešaj oboje skupaj in daj na mizo.

1212. **Jagodov čaj.** Vmešaj v lončku za vsako osebo 2 rumenjaka in žlico sladkorja; posebej v lonček pa rahlo ožmi 2 pomaranči in 1 limono ter jih precedi in prilij 1/8 *l* jagodovega odcedka in toliko vode, da bo vsega skupaj za pičlo 1/4 *l*. (Ako pa pripravljaš za 6 oseb skupaj, zadostuje 10 rumenjakov, 20 *dkg* sladkorja, 3/4 *l* odcedka, 4 limone, 10 pomaranč in nekaj vode.) Odcedek s sokom postavi na štedilnik, da se dobro segreje, toda zavreti ne sme. Vlij med žvrkljanjem odcedek na rumenjake ter žvrkljaj še nekaj časa, da se prav dobro speni. Potem nalij v kozarce in daj na mizo s pecivom ali s cevkami.

1213. **Topla limonada.** Deni kuhat za eno osebo pičlo 1/4 *l* vode in 7—10 *dkg* sladkorja. Ko voda zavre, jo odstavi in primešaj rahlo ožeti in precejeni sok od 1 1/2—2 limon. Ako narediš za 6 oseb skupaj, rabiš od vsega nekaj manj.

1214. **Punč.** Deni v snežni kotliček 70 *dkg* sladkorja s 1/2 *l* vode ter ga postavi na kraj štedilnika, da se počasi raztopi in začne vreti. Pene pobiraj; ko je čist, ga malo odstavi. Posebej pa deni v dobro pološčen lonec 3/4 *l*

vode; ko zavre, vrzi vanjo 5 žličic zmešanega čaja, črnega in zelenega, malo limonove in pomarančne lupine, po okusu tudi malo vanilije ter pokrij za tri do štiri minute. Nato precedi čaj k sladkorju, prideni rahlo ožeti in skoz gost prtič precejeni sok od 6 pomaranč in 2 limon ter po okusu ruma od 1/2—1/8 *l*. Punč deni v za to pripravljene pogrete vrčke ali v kozarce. Posebej pa daj na mizo še ruma in pa peciva.

1215. **Pivov čaj.** Vmešaj v loncu 10 *dkg* sladkorja in 8 rumenjakov, da prav dobro naraste. Posebej pa zavri 1 1/2 *l* piva, vlij vrelega med žvrkljanjem na vmešane rumenjake, nalij v kozarce in deni takoj na mizo.

1216. **Grog.** Deni v snežni kotliček 1/4 *kg* sladkorja in 1 1/4 *l* vode, da skupaj zavre; pene odstrani. Zdaj prilij po okusu ruma ali slivovke od 1/8—1/4 litra.

1217. **Grampampoli.** Deni v prsteno skledo eno steklenico vina, na skledo pa položi železno mrežico, na to deni kos z arakom napojenega sladkorja, ki ga zažgi in pusti, da se raztopljen izteče v vino. Potem pomoči še drug kos, ga zažgi in naredi kakor s prejšnjim; v vinu bodi 56 *dkg* raztopljenega sladkorja. Prilij mu še dobro 1/4 *l* kipečega vina (šampanjca). Ako bi bila pijača komu premočna, se prilije nekoliko vode.

1218. **Kuhano vino.** V dobro pološčen lonec deni 1 *l* vina, kosček cimeta, 2 klinčka, po okusu tudi malo muškatovega oreščka in približno 30—40 *dkg* sladkorja. Ko zavre, ga vlij v za to pogreti vrč in daj na mizo.

1219. **Majnikovo vino.** Meseca maja se napravlja takozvano majnikovo vino. Dišeča perla ali prvenec (Waldmeister) se natrga, preden se razcvete, in potem pusti nekaj ur v senci, da zvene. Na 2 *dkg* teh vršičkov prideni 1 *l* dobrega belega vina, 28 *dkg* na kosčke natolčenega sladkorja in pol na listke narezane pomaranče, pusti tako pol ure, potem odcedi; porabiti se mora hitro, da ne izgubi okusa.

1220. **Vinski punč.** Mešaj, da dobro naraste, 8 rumenjakov in 40 *dkg* stolčenega sladkorja. Ko naraste, prilij in zamešaj polagoma sok od 6 pomaranč in 1 limone. Medtem pa zavri liter vina s kosčkom vanilije, ga vlij na rumenjake ter mešaj na ognju, da se zgosti in speni. Potem nalij vino v kozarce in daj z majhnim pecivom na mizo.

1221. **Jajčni punč topli.** Mešaj v globokem loncu, da prav dobro naraste, 2 jajci in 6 rumenjakov; obribaj ob 1 limono 35 *dkg* sladkorja, ga stolci, prideni in še mešaj.

Potem postavi na ogenj, prilij 1/2 *l* vročega rumenega vina in mešaj, da se zgosti, a zavreti ne sme; zdaj prilij 1/8 *l* finega ruma, še malo pomešaj in vlij v majhne kozarce (kelihe) ter daj na mizo. Zraven daj pustne krape ali fine piškote.

Mrzle pijače.

1222. **Limonada.** Deni med 1 1/2 *l* na led postavljene vode od 4 limon precejeni sok in približno 15 *dkg* sladkorja, po okusu tudi lehko več.

1223. **Jagodova limonada.** Deni v lonec 1/4 *l* jagodovega odcedka, od 4 limon precejeni sok, po okusu še malo sladkorja in dober liter mrzle vode. Vse skupaj zmešaj in postavi na led, dokler limonade ne rabiš.

1224. **Mandeljnovo mleko.** Namoči v mrzli vodi pest mandeljnov par ur prej, kot jih rabiš; potem jih olupi in stolci v kovniku, medtem pa jim prideni malo vode, da ne postanejo oljnati. Potem jih precedi in ožmi skoz snažen platnen prtič v 1/2 *l* vode; kar ostane na prtiču, zopet stolci, prilij vode in ožmi ter tako ponovi še parkrat. Nato ga precedi še enkrat in deni v steklenico, sladkor pa daj posebej zraven, da si ga doda vsak po okusu. Kadar rabiš mandeljnovo mleko hitro, tedaj mandeljnov nič ne lupi, samo operi in obriši jih, nato pa stolci in naredi kakor prej.

1225. **Jagodova pijača.** Skuhaj 30 *dkg* sladkorja, politega s 1/4 *l* vode, ga očisti ter vlij še vrelega na 1 1/2 *l* izbranih jagod in pusti, da stoje pokrite pol ure. Nato jih precedi, prilij 1 *l* dobrega rumenega vina ter postavi na led. Preden daš na mizo, lehko priliješ po okusu kipečega vina (šampanjca) ali samo precejeni sok rahlo ožetih limon.

1226. **Malinova pijača.** Malinova pijača se pripravi pravtako kakor jagodova, le vzeti je treba po okusu več sladkorja.

1227. **Vinska pijača.** Deni v snežni kotliček 1 *kg* sladkorja, 1/4 *l* vode in precejeni sok 7 rahlo ožetih limon. Ko se sladkor razpusti, zamešaj vanj od 1/2 beljaka sneg ter mešaj na ognju, da zavre. Nato ga pusti še nekaj časa na kraju štedilnika, da počasi vre in se očisti. Potem poberi pene in prilij 1/4 *l* črnega vina; ko tekočina zavre, jo precedi. Nato jo postavi na led, hladno nalij v kozarce in daj na mizo.

1228. **Pomarančna pijača.** Skuhaj 30 *dkg* sladkorja, politega s 1/4 *l* vode, da je čist. Medtem pa obreži od

1/2 pomaranče tanke lupine in olupi prav čisto 6 pomaranč ter jih razreži na kolesčke. Pečke odstrani. Nato deni pomaranče v sladkor in jih pusti v njem pol ure. Na lupine vlij par žlic vode in pusti deset minut; potem odcedi vodo k sladkorju. Zdaj poberi pomaranče v skledico ter jih porabi za kompot. K sladkorju pa vlij 1—1 1/2 *l* rumenega vina in ga postavi na led, da se dobro ohladi. Ravno preden daš na mizo, lehko priliješ po okusu nekaj kipečega vina (šampanjca).

Triindvajseti oddelek.

Odcedki.

1229. **Malinov odcedek.** Dobro zrele in kolikor mogoče izbrane maline deni v prsteno skledo ali škaf ter jih stolci prav fino z lesenim tolkačem. Tolkač mora biti nov ali samo za sadje rabljen. Tako stolčene maline pusti, da stoje en dan; potem jih ožmi skoz močen, ne pregost platnen prtič, ki ga prej zmoči in ožmi. Še bolje in lažje se stisnejo s stiskalnico (stroj za stiskanje sadja). Sok, ki se je natekel, spravi v steklenice s širokim vratom, jih zaveži z redko platneno ruto in postavi za dva dni na solnce ali v toplo kuhinjo, da se očisti. Ako je precej hladno, rabi sok več časa, da se sčisti. Nato naveži na stolove noge barhantast prtič (najboljši je tak, ki je na obeh straneh kosmat), spodaj pa postavi skledo. Zdaj vlij na prtič prav počasi malinov sok, goščave na dnu ne cedi, temveč odstrani. Tako očiščen sok stehtaj in raztopi v njem na kosčke sesekanega sladkorja. Na 1 *l* soka 1 *kg* sladkorja. Ko se je sladkor razpustil, postavi sok na štedilnik in ga pusti, da vre kakih 5—7 minut; pene pa pobiraj. Ko se nekoliko ohladi, napolni z njim steklenice, pa ne do vrha, za 2 prsta prostora naj ostane. Pokrij s prtičem in pusti, da stoji 1 ali 2 dni. Potem prevri v vreli vodi nove in dovolj velike zamaške, jih obriši in pomoči v fin špirit ter jih zabij s strojem v steklenice. Vsako steklenico pomoči v razpuščeno smolo (kolofonijo) ali pa v z voskom zmešan in na ognju razpuščen parafin. (Vzame se in raztopi en del voska in dva dela parafina.) Dokler je še ta zmes vroča, se vtakne va-

njo steklenico, seveda samo malo pri vrhu. Tako zaprte steklenice shrani na hladnem in suhem prostoru.

Pravtako pripraviš lehko črne maline, robidnice.

1230. **Ribezov odcedek.** Od dobro zrelega ribeza oberi jagode; potem jih stolci z lesenim tolkačem in ožmi kakor zgoraj maline; tudi sok očisti tako. Nato stehtaj sok in sesekaj za vsak liter soka 1 *kg* sladkorja; ako je zelo kisel, deni še več sladkorja. Ko se je raztopil, postavi sok na štedilnik ter ga skuhaj, potem pa shrani kakor malinovega.

1231. **Borovnični odcedek.** Od nabranih borovnic odstrani smeti in suhe jagode. Potem jih postavi za osem ali še več dni na hladen prostor, da se malo zmlade. Nato jih stolci s tolkačem, ožmi skoz prtič ter pusti, da stoje 1—3 dni in da se sok očisti. Potem ga precedi na zmočenem pa ožetem ter na stolove noge privezanem prtiču. Zdaj stehtaj sok in deni vanj toliko kilogramov na kose stolčenega sladkorja, kolikor litrov je soka. Ko se speni, ga postavi na štedilnik, da vre 5—7 minut, medtem pa pobiraj pene. Nekoliko ohlajenega deni v steklenice, pokrij s prtičem, čez par dni zamaši steklenice z zamaški, jih zapečati in shrani kakor malinov odcedek.

1232. **Jagodov odcedek.** Izberi dobro zrele jagode. Za vsakih 80 *dkg* jagod vzemi $1^1/_2$ *kg* sladkorja. Polij ga s $^3/_4$ *l* vode; ko se razpusti, ga kuhaj, da se malo potegne, medtem pa poberi, kar se je nabralo nečistega. Zdaj priveži platnen prtič na noge narobe obrnjenega stola, pod njega postavi skledo, na prtič stresi jagode in jih polij z vrelim sladkorjem. Sok, ki se je natekel od jagod, pogrej, da je precej vroč (vreti pa ne sme), in ga zopet vlij na jagode. Tako stori še dvakrat. Zdaj ga zopet pogrej, potem pa vlij še vročega v steklenice, ki jih pokrij s prtičem ter čez en ali dva dni zamaši, zapečati in shrani.

1233. **Močnični odcedek.** Izberi in operi močnice. Potem jih odcedi, deni v posodo, vlij na vsakih 6 *l* jagod 1 *l* vode, pusti nekaj časa, da vro, potem pa jih precedi na platnenem prtiču. Precejen sok pusti, da stoji do drugega dne. Zdaj ga zopet precedi in mu dodeni sladkorja, na vsak liter 80 *dkg*. Ko se sladkor razpusti, pusti, da vre sok kakih 10—15 minut, penice pa pobiraj proč. Še toplega vlij v steklenice, katere čez en ali dva dni zamaši z zamaški, zapečati in shrani.

Štiriindvajseti oddelek.

Omake (zalzni).

Za omake vzemi vedno dobro zrelo sadje in ga sirovega pretlači skozi sito ali ga prej skuhaj v sopari v lastnem soku. Množina sladkorja se določi z ozirom na sadje; nekatero sadje ima samo več sladkorja, tedaj ga je treba manj dodejati, h kislemu pa ga je nasprotno treba več. Vedno pa skuhaj določeni sladkor najprej zmočen z vodo v snežnem kotlički ali dobro pološčenem loncu. Dene se namreč na 1 *kg* sladkorja ½ *l* vode ter pusti, da vre tako dolgo, dokler ni popolnoma gost in bel. Med vrenjem pobiraj nečistobo z njega. Nato vlij nanj urno pripravljeni sok ter potegni posodo z omako na kraj štedilnika in zmešaj dobro sladkor s sadnim sokom; šele kadar se nikjer ne drži sladkor posode, porini isto nazaj na vroč prostor, da vre tako dolgo, dokler ni dovolj kuhano. Medtem pa omako mešaj neprestano z novo, ali samo za sadje rabljeno kuhalnico. Da spoznaš, kdaj je omaka dosti kuhana, jo deni malo na krožnik, ki ga postavi na hladen prostor; ko je omaka popolnoma mrzla, tedaj nagni krožnik z omako; ako ne teče omaka s krožnika, ali ako se samo počasi malo premakne, je dovolj kuhana. Tako kuhano omako odstavi, da se nekoliko ohladi, nato jo napolni v steklenice s širokim vratom, ki jih pa prej dobro omij in obriši, da so popolnoma suhe, ker bi sicer kaka steklenica lehko počila. Tudi ne postavljaj steklenic, kadar jih polniš, na moker prostor ali na mrzel kamen ali na železo, ker vse to bi lehko povzročilo, da bi kaka steklenica počila. Ako postaviš steklenice na mizo ali desko, smeš vliti vanje skoro vrele omake. Vlij pa le vedno vročo omako v steklenice, ker se naredi potem na vrhu skorja, katera zabranjuje, da omake ne splesnijo. Napolnjene steklenice zaveži šele naslednji dan ali čez dva dni z zmočenim in zopet obrisanim pergamentnim papirjem. Lehko položiš vrh omake v rum namočeni pivni papir, ali vliješ malo ruma na vrh, kar je sicer dobro, a ponavadi nepotrebno. Omako shrani na suhem in hladnem prostoru. Kuhaj pač omako kolikor mogoče hitro, ker bo tem lepša in okusnejša, v čim krajšem času se zgosti.

1234. **Marelična omaka.** Prekolji marelice čez pol, odstrani jim koščice in vse, kar je nerabnega ali morda gnilega pri njih, ter jih deni v dobro pološčen ali prsten lonec, ki pa ne sme biti z maščobo napojen. Ta z mareli-

cami napolnjeni lonec postavi v drugega večjega, v katerem naj bo toliko vode, da sega polnemu loncu do srede. Oba lonca dobro pokrij ter pusti, da vre toliko časa, dokler se marelice ne zmehčajo. Nato stresi marelice na cednik ali še bolje na leseno rešeto, da se odteko. Marelice pretlači skoz sito in stehtaj sok. Kolikor kilogramov tehta sok, toliko kilogramov deni kuhat sladkorja, na vsak kilogram sladkorja vlij ½ *l* vode. Med vrenjem pobiraj nečistobo z njega ter ga pusti, da vre, dokler se popolnoma ne zgosti, kakor že omenjeno na strani 290; tudi kuhaj omako tako, približno četrt do pol ure. Nadalje naredi vse kakor tam.

Marelično vodo precedi, dodaj toliko kilogramov sladkorja, kolikor litrov je vode, ter jo kuhaj kakor odcedek; z njim lahko polivaš kuhe.

1235. **Češpljeva omaka.** Dobro zrele češplje polij z vrelo vodo, jih olupi, odstrani jim koščice, jih skuhaj v sopari ter pretlači in precedi kakor marelice. Potem stehtaj sok ter deni kuhat za vsak kilogram soka 70 *dkg* sladkorja, politega s ⅜ *l* vode. Ko je sladkor gost, deni vanj pretlačeni sok. Nadalje prideni tudi nekaj klinčkov, cimeta in limonove lupinice; zaveži pa prej te dišave v tanko platneno krpico. Nato ravnaj, kakor je povedano na strani 290, le nekoliko redkejša sme biti ta omaka, ko je dovolj kuhana. (Gotovi omaki odstrani dišave.)

Češpljevo vodo še enkrat na prtiču precedi, deni v kilogram vode 70 *dkg* sladkorja, malo cimeta, klinčkov in limonovih lupin ter pusti vse vkup vreti 10 minut. Potem nalij odcedek v steklenice, mrzlega zamaši in shrani, pozneje pa porabi za polive kuhov. (Dišave odstrani.)

Lehko pa pretlačiš sirove češplje brez koščic tudi na stroju za pretlačevanje sadja ter skuhaš omako kakor iz olupljenih.

1236. **Češpljevec (povidl).** Dobro zrelim češpljam odstrani koščice ter jih kuhaj potem med večkratnim mešanjem toliko časa, da so tako goste, da ako pomešaš s kuhalnico in jo potem vzdigneš, ne sme kaniti več od nje, ampak se je more držati. Tako skuhani češpljevec deni še vroč v steklenice ali prstene lonce, ki jih popolnoma ohlajene zaveži.

Ali pa prideni k češpljam malo cimeta, par klinčkov in limonove lupinice, kar pa potem, ko nekaj časa vre, odstrani. Prideneš lehko po okusu tudi nekaj sladkorja ter nadalje kuhaš kakor prej.

1237. **Omaka iz ringlotov.** Napravi se povsem tako kakor češpljeva.

1238. **Breskova omaka.** Pripravi breskve prav tako kakor marelice (št. 1234), tudi skuhaj in shrani omako, kakor je že povedano na strani 290.

1239. **Mešana omaka.** Ako imaš ob istem času češplje in breskve, deni v lonec polovico češpelj in polovico breskev, toda brez koščic. Potem pretlači skoz sito in stehtaj sok. Za vsak kilogram soka deni kuhat 70 *dkg* sladkorja, politega s $^3/_8$ *l* vode. Zgoščenemu dodaj sok in vse dišave kakor za češpljevo omako ter jo skuhaj in shrani kakor na str. 290.

1240. **Omaka iz mešanega sadja.** Ako imaš ob istem času dobro zrele hruške, breskve in češplje na razpolago, lehko vse olupiš ali samo osnažiš. Češpljam odstrani koščice, tako tudi breskvam, hruške pa razreži na krhljičke. Deni vse v lonec ter mehko skuhaj v sopari. Nato pretlači skoz sito in stehtaj sok; za en kilogram soka skuhaj 80 *dkg* sladkorja kakor za druge omake, da je gost; prideni sok ter kuhaj in shrani omako kakor na str. 290.

1241. **Jabolčna omaka.** Dobro zrela jabolka operi, jim izreži cvet (muho), odstrani pecelj ter razreži jabolka vsako na štiri dele; skuhaj jih v sopari kakor češplje (št. 2081) in potem precedi. Pretlači sok skoz sito ali na zato pripravljenem stroju. Nato stehtaj sok ter skuhaj na vsak kilogram soka 60—70 *dkg* sladkorja, politega s $^1/_4$ *l* vode, da je prav gost. Potem deni vanj sok ter ga skuhaj in shrani, kakor je povedano na str. 290.

1242. **Jabolčno maslo.** Dobro zrela jabolka operi, odstrani jim cvete (muhe) in peclje, ter prereži vsako jabolko na štiri dele; deni vse v lonec in jih skuhaj v sopari. Nato jih pretlači skoz sito ali stroj. Deni sok v dobro pološčen lonec ter ga skuhaj, da je zelo gost; seveda ga moraš medtem pridno mešati, da se ti ne pripali. To namaži na snažno desko pol prsta nadebelo in posuši na zraku ali v ohlajeni pečici. Suho zreži na kocke in v škatlicah shrani na suhem prostoru. Kadar rabiš, namoči po potrebi več ali manj v vreli vodi, prideni po okusu sladkorja, lehko tudi malo cimeta in daj kot čežano na mizo.

1243. **Kutinova omaka.** Dobro zrele in uležane kutine umij, obriši, razreži na štiri dele, odstrani pečke in jih kuhaj v sopari, da se zmehčajo, za kar potrebujejo 1½—2 uri. Potem jih pretlači, stehtaj sok ter vzemi za 1 *kg* soka 80 *dkg* sladkorja, ki ga gosto skuhaj, prideni še sok ter kuhaj in shrani omako kakor na str. 290.

1244. **Jagodná omaka.** Dobro zrele in izbrane jagode pretlači skoz gosto sito. Potem stehtaj sok ter skuhaj za

1 *kg* soka 1 *kg* sladkorja, politega s $^3/_8$ *l* vode, da je prav gost. Deni v sladkor sok ter kuhaj na močno vročem ognju, da se hitro pokuha; medtem omako prav pridno mešaj. Radi barve lehko prideneš nekaj kapljic košenilije. Nadalje jo kuhaj in shrani kakor na str. 290.

1245. **Ribezova omaka.** Pretlači ribezove jagode na situ, še bolje na zato pripravljenem stroju, ker ta hitro pretlači in odstrani vse pečke. Postavi potem sok za en dan na hladen prostor. Potem priveži na noge narobe obrnjenega stola ne pregost platnen prtič ter vlij sok nanj, da se čisti sok odteče. Čisti sok pusti, da se še bolj očisti, ter ga skuhaj potem za odcedek. Gosti sok pa stehtaj; kolikor kilogramov tehta sok, toliko kilogramov skuhaj sladkorja, politega s $^3/_8$ *l* vode, da je gost kakor kaša. V tako kuhani sladkor deni sok. Nadalje ga kuhaj in shrani kakor vsako drugo omako. Ako je bil morda ribez premalo zrel, tedaj se odteka čisti sok težko. V tem slučaju stehtaj ves sok skupaj in ga skuhaj za omako.

1246. **Malinova omaka.** Naredi vse kakor za ribezovo omako. Lehko tudi zmešaš maline in ribez, preden jih stiskaš, ter skuhaš potem omako kakor ponavadi.

1247. **Močnice (prusnice).** Deni v dobro pološčeno kozico 1 *kg* sladkorja, vlij nanj $^1/_2$*l* vode ter ga kuhaj toliko časa, da se gosto potegne. Pene pobiraj. Medtem pa izberi 2 *kg* močnic, jih stresi v sladkor ter jih rahlo premešaj, ko zavro; kozico pa stresi, da pridejo spodnje jagode na vrh. Nato jih postavi na kraj štedilnika in pusti, da pokrite počasi vro; medtem jih samo rahlo premešaj, da jih ne zmečkaš. Ko so vse prozorne, jih deni še vroče v steklenice, katere popolnoma ohlajene zaveži in shrani.

Petindvajseti oddelek.

Konserviranje sadja in sadnih sokov.

Konserviranje sadja je pač že dolgo v navadi; vendar se to vrši dandanes v mnogo obilnejši meri kot nekdaj, to pa zato, ker se je posrečilo iznajti sredstva, vsled katerih se sadje na lahek način konservira in konservirano tudi dobro ohrani. To je namreč novi način konserviranja

(kuhanja), ki pa se bistveno ne razlikuje od navadnega. Bistveni del splošnega konserviranja obstoji v tem, kakor pravi kuhar Appert, da zabraniš vsako gnitje in vrenje sadja. To pa dosežeš, ako zamoriš s pomočjo toplote v sadju vse glive, ki povzročujejo pretvarjanje, in če tako kuhanemu sadju zabraniš vsak stik z zrakom. To se vrši pri konserviranju, kuhanju, po navadnem, še popolneje pa po novem načinu.

Ker imajo gospodinje morda še mnogo prejšnjih steklenic za kuhanje sadja (kompota), govorimo sedaj o navadnem konserviranju. Sadje, katero hočemo konservirati za kompot, naj bo popolnoma zrelo, toda ne mehko; prezrelo sadje ni dobro, še manj vredno je nezrelo sadje. Tudi nagnitega in potolčenega sadja ne kuhaj za kompot; pač je pa dobro in se še celo priporoča za omake, sadno maslo in povidl zelo zrelo sadje; tudi potolčeno in nagnito sadje se lehko porabi, če se neužiten del odstrani in se sadje potem dobro opere.

1248. **Kako kuhati sladkor za kompot.** Deni v snežni kotliček 1 *kg* sladkorja s $^1/_2$ *l* vode in ga pusti, da stoji kraj štedilnika in se raztopi. Potem postavi na bolj vroč prostor, da zavre in vre toliko časa, da se kapljica, ki obvisi na kuhalnici, katero si urno potegnila iz raztopine, že malo lepi med prsti. Kar se nečistega nabere na vrhu, poberi. Potem odstavi, da se ohladi.

1249. **Kako pripraviti in konservirati sadje za kompot.** Najprej umij in obriši steklenice, v katere boš dala sadje. Potem pripravi sadje; če ni snažno, ga umij in obriši. Nato naloži v steklenice ali celo sadje, ali ga prereži v 2 ali 4 dele; peščišče odstrani. Bolj trdo sadje olupi, poljubno prereži, prevri v vreli vodi, odcedi in deni v steklenice. Pri tem pazi, da naložiš sadje kolikor mogoče tesno, ne da bi ga tlačila in ga tako zmečkala. Ko devlješ sadje noter, potresi večkrat steklenico, da spraviš veliko sadja vanjo. Pri vlaganju olupljenega sadja, kakor hrušek ali breskev, pazi, da je olupljena stran vun obrnjena. Prav lepo bo, ako porežeš trdo sadje, ko je že olupljeno, z zobčastim nožem naokroglo ali podolgem; s tem mu napraviš robove, ki ga lepo krase.

Ko si napolnila steklenice s sadjem do vrha, prilij toliko mrzlega sladkorja, da manjka v steklenicah dober prst do roba. Potem zaveži steklenice s krpo, z zmočenim in zopet obrisanim mehurjem in s pergamentnim papirjem.

To stori tako: Najprej položi na steklenico krpo, vrh nje mehur ali pergament, nato drži z levo roko steklenico s krpo in mehurjem vred, z desno roko pa ovij steklenici okrog vratu čez krpo in mehur vrvico (špago), kolikor mogoče tesno, pet do šestkrat. Potem pripravi lonec, ki naj je vsaj za dva prsta višji od steklenic. Na dno lonca deni plast slame ali zloženo debelo cunjo od vreče. Potem ovij vsako steklenico posebej še s slamo ali cunjo ter jo postavi v pripravljeni lonec tesno drugo poleg druge. Nato prilij toliko mrzle vode, da je manjka za tri prste do vrha. Vrh steklenic položi skupaj zloženo platneno cunjo in pokrij s pokrovko, ki se naj dobro prilega loncu. Zdaj postavi lonec na štedilnik, da voda polagoma zavre in z njo vred tudi sadje v steklenicah. Vre naj počasi 10—20 minut. Med tem vrenjem ne vzdiguj pokrova; če se pa kuha trdo sadje ali če so steklenice, v katerih se kuha sadje, precej velike, naj pa vre dalje časa. Po preteku za kuhanje predpisanega časa postavi pokriti lonec na mizo ali stol, da se sadje v njem ohladi. Ne postavljaj ga na prepih, ker se sicer prehitro ohladi. Potem vzemi steklenice vun, jih obriši in shrani na suhem in hladnem prostoru.

Zgoraj popisani, dolgo časa edini način konserviranja je sicer dober, vendar ga v mnogih ozirih prekaša novi način kuharja Apperta, s pomočjo Weckovega aparata. Ako se uporablja omenjeni aparat, se:

1. pri konserviranju sadja porabi mnogo manj sladkorja. Ako se namreč kuha zadje s pomočjo Weckovega aparata mu je treba dodati samo toliko sladkorja, da je kompot prijetno sladak, ker tu ne vpliva sladkor na trpežnost kompota prav nič. Lehko priliješ za konserviranje namenjenemu sadju vode namesto sladkorja; kompot bo sicer neokusen, toda pokvaril se ne bo, če je le drugače pravilno pripravljen. Nasprotno je pa pri konserviranju po prej opisanem načinu treba zaliti sadje z gosto kuhano sladkorno raztopino, ker pri onih steklenicah ni popolnoma zabranjen pristop zraku. Vsled pomanjkanja sladkorja so se že dostikrat kompoti in druge konserve pokvarile, obilni sladkor pa zabrani glivicam razkrajanje;

2. za zapiranje steklenic se porabi veliko manj časa in

3. se po tem načinu pravilno pripravljen kompot nikdar ne pokvari. Priporoča se pa posebno še zato, ker se s pomočjo tega aparata poleg raznega sadja lehko konservira tudi razno sočivje in mesovje.

V sopari kuhano sadje (kompot).

1250. **Črešnje.** Dobro zrele, a vendar še nekoliko trde črešnje operi in pusti, da se odtečejo. Potem jim pristriži ali izpuli peclje ter jih nadeni kolikor mogoče tesno v steklenice, toda zmečkati jih ne smeš; v ta namen potresi med vlaganjem večkrat steklenico. Ko so napolnjene, vrzi v vsako steklenico en klinček in prav malo cimeta ter zalij z gostim sladkorjem (št. 1248) toliko, da sega sladkor dva prsta manj ko do vrha; dobro jih nato zaveži in kuhaj (kakor str. 294) 10—15 minut.

1251. **Višnje.** Te pripravi in skuhaj pravtako kakor črešnje, le nekoliko gostejši sladkor nalij nanje, ker so precej kisle.

1252. **Češplje.** Dobro zrele, še čvrste češplje operi, izpuli jim peclje, obriši jih in naloži v steklenico. Prideni v vsako steklenico 1 klinček in majhen kosček cimeta, zalij s sladkorjem (gl. št. 1248), zaveži jih, kakor je povedano zgoraj pri črešnjah, ter jih kuhaj v sopari 15—20 minut.

1253. **Zelene slive (ringloti).** Te naredi pravtako kakor češplje; vzeti moraš le prav gost sladkor.

1254. **Olupljene češplje.** Debele, dobro zrele češplje polij z vrelo vodo, potem jih olupi in naloži takoj v steklenice ter zalij s sladkorjem. Prideni v vsako steklenico 1 klinček in malo cimeta, potem jih zaveži ali pokrij in kuhaj v sopari 10—15 minut. Vse potrebno je povedano na strani 294.

1255. **Marelice.** Naberi drobnih, lepo rumenih, a ne pikastih, še trdih marelic. Naloži jih v steklenice, nalij s precej gostim sladkorjem, zaveži ali pokrij jih in kuhaj v sopari deset do petnajst minut. Vse drugo kakor na strani 294.

Ali pa olupi debele marelice, jih razdeli čez pol in odstrani koščice. Napolni jih v steklenice, nalij s sladkorjem, zapri in kuhaj 10 minut.

1256. **Breskve.** Dobro zrele, a še trde breskve olupi, odstrani koščice in jih deni za par minut v vrelo vodo, da se malo pokuhajo. Nato jih poberi na leseno rešeto, da se dobro odteko. Potem jih naloži v steklenice kakor št. 1249, nalij s sladkorjem, pokrij in zaveži ter kuhaj v sopari 15—20 minut.

1257. **Hruške.** Dozorele, a še trde hruške žlahtne vrste olupi, potem še z zobčastim nožem malo narezljaj in čez pol prereži. Pecelj ostrži, da bo krajši, in čez pol prekolji, da ga bo pri vsaki polovici hruške pol; pečke izreži. Medtem pa zavri v dobro pološčeni kozici nekaj vode, vrzi vanjo hruške ter jih malo prevri. Nato jih poberi na leseno rešeto, da se dobro odteko; tako stori z vsemi, kolikor imaš pripravljenih. Potem jih naloži v steklenice, pa tako, da je obrnjena debelejša stran hruške proti dnu in olupljena stran vun; pazi tudi, da pri vlaganju kolikor mogoče obračaš peclje na sredo steklenice, da se ne vidijo. Na tako vložene hruške vlij gostega sladkorja, zaveži jih ter kuhaj 20—30 minut. Vse drugo kakor št. 1249.

1258. **Kutine.** Dobro zrele in že vležane kutine olupi, prereži čez pol ali v štiri dele, odstrani pečke ter kuhaj v sladki vodi, da se malo zmehčajo. Poberi jih na leseno rešeto, da se dobro odteko, nato jih naloži v steklenice, zalij s sladkorjem, zaveži ali zapri in kuhaj v sopari 30 minut. Vse drugo kakor pri hruškah.

1259. **Rajska jabolka.** Ta črešnjam podobna jabolka izberi, odstriži jim polovico peclja, naloži jih v steklenice in nalij s sladkorjem (glej št. 1248). Ako vzameš steklenice, ki se zavežejo s papirjem, vzemi gost sladkor, za v steklenice s pokrovi pa bolj redkega. Prideni v vsako steklenico 1 klinček in kosček sladkorja, zaveži jih ali zamaši ter kuhaj v sopari 15—20 minut.

Soki za sladolede.

1260. **Malinov sok.** Maline zmečkaj in ožmi; sok precedi na zmočen in zopet ožet prtič. S tem napolni steklenice, pa tako, da je v vsaki steklenici za 2 prsta prostora. Potem jih zamaši z novimi, prej prevretimi zamaški, čez pa zaveži z motvozom navzkriž. Kuhaj jih potem v sopari 10 minut ter jih shladi v vodi. Hladne pomoči še v parafin (seveda samo čez zamašek), potem pa shrani na hladnem prostoru.

1261. **Ribezov sok.** Dobro dozorelemu ribezu posmuči jagode, jih zberi, zmečkaj, ožmi in deni sok v steklenice. Skuhaj, zapečati in shrani jih kakor maline.

1262. **Jagodov sok.** Jagode izberi in zmečkaj, potem pa pretlači skoz gosto sito. Soku prilij nekaj kapljic ko-

šenilije (ker sok pri kuhi obledi). Potem ga vlij v steklenice, zamaši, skuhaj in shrani kakor maline (gl. št. 1260).

1263. **Višnjev ali črešnjev sok.** Dobro zrele višnje ali črešnje stolci s tolkačem, potem jih ožmi in sok precedi, ga vlij v steklenice, pa tako, da ostane v vsaki še za 2 prsta prostora. Nato jih zamaši in zaveži kakor one z malinovim sokom (gl. št. 1260).

1264. **Marelično sok.** Marelice obriši, pretrgaj čez pol, odstrani koščice in jih skuhaj v sopari kakor za marelično omako (gl. št. 1234). Potem jih pretlači skoz sito, sok deni v steklenice, ki jih zamaši in zaveži ter skuhaj in shrani kakor maline (gl. št. 1260).

1265. **Breskov sok.** Pripravi in skuhaj ga kakor mareličnega.

1266. **Kutinov sok.** Nekoliko uležane kutine razreži na krhlje (ježice izreži) in jih kuhaj v sopari, da so mehke, kar traja eno uro ali še več. Nato jih ožmi in deni sok v steklenice; te zamaši in zaveži kakor one z malinovim sokom. Tudi kuhaj in shrani jih tako (gl. št. 1260).

Šestindvajseti oddelek.

Sočivje v kisu in slani vodi.

1267. **Fižol v kisu.** Zeleno ali rumeno, še mlado fižolovo stročje otrebi in operi. Nato ga kuhaj v dobro slani vodi, pa ne premehko. Potem ga odcedi in polij z mrzlo vodo, stresi v prsteno skledo, polij z zavretim kisom ter pusti, da se v njem ohladi; potem ga zopet odcedi. (Kis porabi za kisanje prikuh.) Zavri v dobro pološčeni kozici ali loncu vinskega kisa, v katerega deni že prej nekaj zrn celega popra, da skupaj zavre. Nato ga odstavi, da se ohladi. Fižol naloži v steklenico s širokim vratom tako, da so obrnjeni vsi stroki počez v steklenici; vmes pa deni semintja kako šalotko, zrno česna in lorberjev listič. Ko je steklenica napolnjena, jo nalij z prej zavretim hladnim kisom. Navrh steklenice deni čez fižol navzkriž dva snažna klinčka, vrh teh lehko vliješ malo olja, vendar neobhodno potrebno ni. Popolnoma mrzlo sočivje zaveži s pergamentnim papirjem ter shrani na suhem in hladnem prostoru.

1268. **Gorčične kumare.** Olupi popolno dorastle kumare, prereži jih podolgem, odstrani pečke, razreži na

tri prste dolge kosčke, dobro nasoli ter pusti v soli 24 ur. Potem jih obriši, tesno zloži v steklenice ter potresi na vsako vrsto kumar žlico rumene gorčice, par šalotek, kolesčke hrena, par vršičkov pehtrana in nekaj zrn celega popra. Na to se položi druga vrsta in tako naprej, da so vse vložene. Zalij jih z zavretim in ohlajenim vinskim kisom ter zaveži s pergamentom.

1269. **Kisle kumare.** Majhne kumare omij, posuši, potem nasoli ter pusti, da stoje 24 ur; medtem jih enkrat prepolji, da se bolje razsole. Nato jih obriši ter vloži v steklenice kolikor mogoče tesno; med vsako vrsto deni par zelenih paprik, vršiček pehtrana, par kolesčkov hrena in par šalotek. Ko je vse vloženo, deni na vrh nekaj kolesčkov hrena in zalij z zavretim in ohlajenim vinskim kisom toliko, da stoji čez. Gotove zaveži s pergamentom ter shrani.

1270. **Male kisle kumare druge.** Za prst velike kumare operi in posuši na rešetu. Potem jih nasoli in pusti nasoljene 24 ur; medtem jih enkrat prepolji, da pridejo zgornje navzdol. Nato stresi kumare zopet na rešeto, da se odtečejo; nato jih deni v skledo in jih polij z vrelim kisom tako, da stoji čez kumare, ki se naj v njem ohlade. Medtem pa zavri vinskega kisa, deni vanj nekaj celega popra in malo soli ter ga pusti, da se ohladi. Nato vloži kumare kolikor mogoče tesno in redno v steklenico s širokim vratom, da so vse obrnjene počez. Na dno deni malo kapra, vršiček pehtrana in list vinske trte. Potem deni vrsto kumar, nato zopet malo pehtrana, kapra, par olupljenih šalotek ali drobnih čebulic in par zelenih paprik. Tako naloži drugo in vsako naslednjo vrsto, dokler ni steklenica polna. Navrh položi še nekaj listov vinske trte in zalij s hladnim vinskim kisom; navzkriž deni par snažnih klinčkov, da so čez vse kumare pod kisom. Ako se čez par tednov kis posuši, ga dolij, toda zavretega in ohlajenega.

1271. **Angleške kumare.** Prereži popolnoma dorastle, olupljene kumare na štiri dele in pusti nasoljene 24 ur; medtem jih parkrat premešaj. Nato jih prav dobro obriši s snažnim prtičem; medtem še malo stiskaj, da bolje spraviš vodo iz njih. V dobro pološčeni kozici pa zavri vinskega kisa, deni vanj malo paprike, nekaj šalotek, cele dišave, celega popra in primerno osoli.

V ta kis deni toliko kumar, da je kis popolnoma gost. Pusti jih, da zavro. Vro naj pet do sedem minut. Nato jih odstavi, nekoliko ohlajene deni s kisom vred v steklenice ter popolnoma mrzle zaveži.

Lehko tudi olupljene in pečk otrebljene kumare skrhljaš na listke in vse drugo tako narediš, kakor pri prvih; samo vreti jih pusti le par minut.

1272. **Zelene paradižnice s kisom.** Zelenim paradižnicam odstrani pečke ter jih razreži na rezance. Iste polij z vrelo, dobro slano vodo, potem jih poplakni še z mrzlo in pusti, da se ohlade. Medtem pa zavri vinskega kisa, ga osoli in shladi. Naloži potem paradižnice v steklenico, vrzi zraven par strokastih čebulic (šalotk) in par lorberjevih lističev ter nalij s kisom, da stoji čez. (Dobro je, če vliješ na vrh malo olja, a neobhodno potrebno ni.) To se rabi k mesu ali k solati.

1273. **Gobe v kisu.** Osnaži majhne in trde gobe jurčke; ako nimaš dovolj majhnih, smeš vzeti tudi večje, a biti morajo trde. Vsaki gobi odreži steblo in ga prekolji čez pol. Pri klobuku pa odstrani spodnje meso, ako je že rumeno. Če je pa še belo in trdo, tedaj lahko ostane. Tako pripravljene gobe operi in kuhaj v vreli, primerno slani vodi 7—10 minut; nato jih stresi na rešeto, da se odteko. Medtem pa zavri vinskega kisa, deni vanj nekaj poprovih zrn, lorberjev listič in malo muškatovega cveta. (Kisa bodi toliko, da bo lehko pokril gobe v steklenici.) Deni v kis odcejene gobe in jih pusti, da še parkrat prevro. Nato jih odstavi; nekoliko ohlajene deni s kisom in dišavami vred v steklenico ter vlij na popolnoma mrzle malo finega namiznega olja. Naposled jih zaveži s pergamentom.

1274. **Šampinjoni v kisu.** Majhne, še ne odprte gobe šampinjone osnaži in olupi vsaki gobi klobuček. Ako imaš le malo majhnih in morda tudi večje, že odprte, tedaj pazi, da porabiš le trde in zdrave nečrvive gobe. Pri vsaki izmed teh odreži steblo, klobučke pa olupi in jim odstrani spodnje rjavo meso. Sicer pa jih pripravljaj kakor jurčke. Lupine in rjavo meso lehko porabiš za juho, ako je namreč vse snažno.

Pravtako lehko pripraviš vse užitne gobe, toda lupiti ni treba vsakih.

1275. **Paradižnični sok s salicilom.** Pretlači dobro zrele paradižnice skoz sito. Potem stehtaj sok in zmešaj na vsak kilogram soka 1 *g* salicilnega praška, torej na 10 *kg* soka 1 *dkg* praška. Napolni s sokom steklenice, ki jih zaveži s pergamentom in shrani. Ta sok lehko rabiš za polivke in sploh pravtako kakor sveže paradižnice.

1276. **Cele paradižnice v slani vodi.** Naloži dobro dozorele, pa še trde paradižnice kolikor mogoče tesno v steklenice s širokim vratom. Potem deni v 1 *l* vode 20 *dkg* soli,

da zavre, ter hladno nalij na paradižnice toliko, da stoji čez nje. Zaveži steklenice s pergamentnim papirjem in jih shrani.

1277. **Slane kumare.** Omij napol dorastle kumare, jih napikaj malo z nožem ter vloži kolikor mogoče tesno v steklenice ali prstene lonce. Vmes deni koleščke hrena in vršičke kopra. Potem zavri 3 *l* vode, kateri si dodala 16 *dkg* soli in kavno žlico medu. Mlačno vlij na kumare, da stoji čez. Da se rajši kisa, prideni tudi majhno žlico vode od kislega mleka. Pokrij posodo z desčico in obteži s kamnom. Postavi jih na prostor z 20—25° C toplote ter pusti približno 14 dni. V tem času so dobre za rabo. Potem se postavijo na bolj hladen prostor.

Nekateri kisi.

1278. **Pehtranov kis.** Deni v steklenico s širokim vratom do polovice steklenice pehtrana. Nalij nanj dobrega vinskega kisa, zaveži s platneno rutico ter pusti, da stoji tri do štiri tedne; nato odcedi kis v drugo steklenico, jo dobro zaveži in shrani.

1279. **Dišavni kis.** Deni v steklenico s širokim vratom pest timeza, ravno toliko pehtrana, 3 lorberjeve lističe, vršiček prožiljke, 5 olupljenih šalotek, 3 zelene paprike, vršiček kopra, 3 zrne česna, kosček ingverja, žlico celega popra, malo muškatovega cveta in oreščka, dva klinčka brez glavic in malo limonove lupine. To zalij z vinskim kisom in zaveži s platneno krpico. Pusti, da stoji tri tedne, potem odlij kis, ga deni v steklenico in dobro zamaši.

1280. **Malinov kis.** Deni v steklenico do polovice svežih malin in vlij nanje vinskega kisa, da je steklenica polna; potem jo zaveži s platneno krpico in postavi na solnce. Čez štirinajst dni odcedi kis in ga zamaši. (Maline stresi vun, jih še malo zmečkaj in pretlači, pa lehko še kaj z njimi okisaš.)

Kako se napravlja kis iz vina in sadnega mošta, izveš v knjigi »Gospodinjstvo«.

Dodatek.

1281. **Kako se prašičevo ali suho telečje stegno v testu peče.** Omij v mlačni vodi prekajeno prašičevo ali telečje stegno in ga namoči čez noč v mrzli vodi, da se zmehča in sol ven potegne. Drugi dan zamesi z mlačno vodo ¾ *l* slabe

bele moke ter naredi mehko, kakor vlečeno testo, ga pokrij in pusti četrt ure. Potem ga razvaljaj za prst nadebelo, položi ravno na sredo omito, odtečeno in obrisano stegno, zavij ga dobro v testo, da se nikjer vun ne vidi, deni v pripravljeno ponev ter peci kakor kruh, ali v pečici. Mrzlemu olupi testeno skorjo, potem ga narezuj, kadar ga rabiš, na tanke rezine. Tako ga dalj časa ohraniš, ker ne zadahne tako hitro, kakor če ga kuhaš.

1282. **Ledena kava.** Skuhaj 1 *l* zelo močne črne kave. V čisto zamešaj sladkorja po okusu in jo postavi na led, da postane zelo mrzla. Medtem pa speni $^1/_2$—$^3/_4$ *l* sladke smetane in zamešaj vanjo 15—20 *dkg* stolčenega sladkorja in malo vanilije. Potem nalij kavo v kozarce (kelihe) do polovice, vrh te deni spenjeno smetano, da so kozarci polni. Na mizo jo daj ali samo, ali s finim pecivom.

1283. **Kako shraniti jajca.** Sveža jajca omij, ako so umazana, potem odberi vsa počena, (ker istih ne moreš shraniti in se ti gotovo vsa pokvarijo.) Da pa spoznaš, katero jajce je počeno, če ni videti na njem razpoke, vzemi v vsako roko po eno jajce ter rahlo trkaj drugo ob drugega. Kmalu boš spoznala na zamolklem glasu, če je katero izmed obeh počeno. Tako preizkusi vse. Zdaj deni v škaf ali kako skledo do polovice gostega apna, ki je bilo najmanj tri mesece prej ugašeno. (Sveže gašeno apno bi ne bilo dobro.) Nalij nanj vode, da je škaf ali skleda polna. To s klinom dobro zmešaj, da se ne drži nikjer v kepicah; biti mora gostotekoče. Postavi zdaj posodo, v katero hočeš vložiti jajca, na določen prostor. Posoda je lehko kakršnakoli, da le drži vodo: mogoče kak škaf, železen lonec, ki morda ni več dober za kuhanje, ali kaj drugega. Deni na dno posode za dober prst visoko apna, postavi vanj jajca tesno drugo poleg drugega. Stati pa morajo pokonci, sicer pa je vseeno na katerem koncu. Vlij nanje pripravljenega apna toliko, da so pokrita jajca ter zopet postavi drugo vrsto jajec. Tako delaj, dokler ni posoda polna. Na vrh vlij še malo vode in pokrij. Tako vložena jajca ostanejo dobra, če treba, celo leto. Kadar jih rabiš, jih jemlji ravnotako po vrsti vun, kakor si jih vlagala, ker se sicer lehko kako jajce stare.

Jedilni listi.

Navadno kosilo.

Meseca januarja.

a) Rumena juha z jajčnim sirom.
Telečja glava z jabolčnim hrenom.
Sočna pečenka s polivko in krompirjevimi rožički.
Ocvrti priželjci s špinačo.
Pečen puran s solato.
Kompot. — Čokoladna torta. — Sir.
Črna kava.

b) Ragú juha z zapečenimi žemljami.
Govedina, obložena s praženim krompirjem in sladko repo. Čebulova polivka.
Ledvična pečenka s solato.
Zamorec v srajci.
Sadje: jabolka, pomaranče, suho grozdje.
Črna kava.

c) Rezanci v rumeni juhi.
Ponarejena tunina z ribjim majonezom.
Parjen zajčji hrbet, obložen s praženim rižem in zabeljeno ohrovtovo glavico. Zajčja polivka posebej v skledici.
Ocvrta teletina s kompotom.
Limonov narastek. — Pečen kostanj. — Črna kava.

Za postni dan.

č) Rumena postna juha s krpicami.
Marinirana tunina, obložena z jajci, limonovimi kolesčki in kislimi gobicami.
Žemeljni cmoki s kislim zeljem.
Pečen lipan s solato.
Čokoladni narastek. — Sir. — Črna kava.

Meseca februarja.

a) Jetrni riž v juhi.
Narezana svinjska gnjat, okrašena z aspikom in hrenom.
Govedina, obložena s krompirjevimi hlebčki in praženim zeljem. — Sardelna polivka.
Pečena raca s solato.
Kompot. — Masleni krapi. — Jabolka. — Črna kava.

b) Piškotni fancelj v rjavi juhi.
Roastbeef, obložen s pečenim krompirjem in črnimi koreninami.
Dunajske zarebrnice s solato.
Strjen kompot. — Pišingerjeva torta. — Črna kava.

c) Zdrobovi vložki v juhi.
Pečena telečja jetra z jajčnim hrenom.
Govedina, obložena s parjenimi kolerabami, s krompirjevim piréjem in kislimi kumaricami. Kaperna polivka.
Pečen puran s kostanjem in solato.
Strjen kompot. — Spomladanska torta. — Črna kava.

Za postni dan:

č) Krompirjeva juha, pretlačena z ocvrtim grahom.
Riba brancin ali ščuka s kisom in oljem, obložena s karfijolo in gobicami.
Francoske klobasice s sladkim zeljem.
Ocvrte žabe s solato.
Hitri kuh. — Kompot. — Črna kava.

Meseca marca.

a) Čista rumena juha z rižoto in parmezanom.
Telečja klobasa z gorčico.
Beuf à la mode, obložen s sirovimi polmesci in ohrovtovimi klobasicami.
Pečena pitana kokoš s solato.
Pustni krapi z jajčnim punčem.
Kompot. — Črna kava.

b) Močnati vložki v juhi.
Pljučna pečenka, obložena z nadevanim krompirjem in krebuljico.
Majhne maslene paštetke, nadevane s sekanico od divjačine.
Prašičje zarebrnice z zeljno in krompirjevo solato.
Pecivo. — Pomaranče in jabolka. — Črna kava.

c) Parmezanovi štrukeljčki v juhi.
Telečji galantin, obložen z aspikom in kaperami.
Govedina, obložena z majhnimi krompirčki in karfijolo. — Posiljeno zelje.
Ocvrti domači zajec s solato.
Malinov trijet. — Doboševa torta. — Črna kava.

Za postni dan:

č) Želvina juha z drobtinovimi cmoki.
Tečne rezine s sardelnim maslom.
Pražena polenovka s kislim zeljem.
Zakrknjena jajca v kisli smetani.
Pečen menek s solato.
Orehov kuh z orehovo peno. — Sir. — Črna kava.

Meseca aprila.

a) Vranična klobasa v juhi.
Prekajena topla svinjska gnjat, obložena s praženim zeljem in krompirjevimi paštetkami.
Telečja glava v masleni polivki.
Pečen kopun s solato.
Mandeljnov puding, oblit s kremom.
Pomarančni kompot. — Črna kava.

b) Jetrni sir v juhi.
Telečji jezik z laško polivko.
Parjena srna z maslenimi rožički in stahisom; srnina polivka posebej v skledici.
Prašičja ribica z zeljno in krompirjevo solato.
Nadevana jabolka. — Otroški narastek.
Črna kava.

c) Mesni riž v juhi. — Kranjske klobase z zeljem.
Angleško meso, obloženo s praženim korenjem in krompirjem. Krebulja v smetanovi polivki posebej v skledici.
Ocvrto jagnje s trijetom.
Pomarančna torta. — Črna kava.

Za postni dan:

č) Zeliščna juha z opečenimi žemljami.
Sardelne rezine z mesečno redkvijo.
Špinača z jajčnim kuhom.
Žabji zrezki ali ocvrta ščuka s solato.
Rižev narastek. — Kompot. — Sir. — Črna kava.

Meseca maja.

a) Možganova juha z opečenimi žemljami.
Špargeljni, zabeljeni s presnim maslom.
Zvite bržole, obložene z riževimi hruškami in praženim višnjevim zeljem. — Gobna polivka.
Judovska pečenka s solato.
Tirolski štruklji iz maslenega testa.
Pomarančni kompot. — Črna kava.

b) Drobnjakovi štrukeljčki v juhi.
Telečji možgani z ribjim majonezom.
Govedina, obložena s spinačnimi klobasicami, glasiranim krompirjem in kislimi gobicami. — Hrenova polivka.
Pečeno jagnje z močnicami.
Lešnikova torta. — Sir. — Črna kava.

c) Vranični pofezi v juhi.
Ponarejena gosja jetra z mrzlo sardelno polivko.
Angleško meso, obloženo s praženo šalotko in krompirjevimi hlebčki.
Pečen pršut z zelno in krompirjevo solato.
Kompot. — Sir. — Črna kava.

Za postni dan:

č) Gobna juha z v presnem maslu spraženimi žemljami.
Špargeljni, zabeljeni s presnim maslom.
V kisu zakrknjena jajca s praženimi gobami.
Pečene postrvi, solata ledenka s trdimi jajci.
Švedski kuh s pomarančno peno. — Sadje. — Črna kava.

Meseca junija.

a) Pešamljevi cmoki v juhi.
Telečja pašteta z mrzlo masleno polivko.
Govedina, obložena z gorčičnimi kumarami in majhnimi krompirčki. Ohrovt posebej v skledici.
Star petelin ali kokoš kot divjačina s trijetom.
Masleno pecivo. — Strjena jabolka. — Črna kava.

b) Možganov fancelj v juhi.
Govedina, obložena s praženim rižem in praženimi suhimi gobami jurčki. Kolerabe posebej v skledici.
Pretaknjene telečje zarebrnice s solato.
Kompot. — Linška torta. — Sadje. — Jagodov sladoled.

c) Sago v rumeni juhi.
Klobasa iz prašičje glave.
Govedina, obložena s črnimi koreninami in ocvrtim krompirjem. Kisla repa posebej v skledici.
Ponarejen zajčji hrbet s praženim rižem in močnicami.
Kavni jež. — Pomaranče.

Za postni dan:

č) Rumena ribja juha z ocvrtim grahom.
Raki s polivko.
Zeleni grah s sagovim pudingom.
Ocvrta ščuka s solato. Kompot.
Marelični puding. — Sadje. — Črna kava.

Meseca julija.

a) Čista juha v skodelicah z opečenimi žemeljnimi kolesčki.
Pitana kokoš v frikasé.
Štajerske bržole, obložene z majhnimi krompirčki, peso in možganovimi zvitki. Krompirjeva polivka.
Pečen prašič s solato.
Jagodov trijet. — Dunajski narastek. — Črna kava.

b) Ocvrti krompirjevi cmoki v juhi.
Telečje klobasice z gorčico.
Parjeni priželjci z mavrahi, obloženi s polento.
Divji petelin s solato.
Krojaška torta. — Sadje. — Črna kava.

c) Vranična klobasa z makaroni v rumeni juhi.
Dunajski puding z zeliščno polivko.
Govedina, obložena s krompirjevimi zabeljenimi hlebčki, svinjino in karfijolo. Fižolov hren posebej v skledici zraven govedine.
Glasirane telečje prsi s solato berivko, s trdimi jajci.
Pecivo. — Kompot. — Kava.

Za postni dan:

č) Riževa juha z zelenim grahom.
Višnjevo kuhane postrvi z oljem in kisom, obložene s karfijolo in kislimi gobami.
Zakrknjena jajca v kislični polivki.
Kuhani štruklji s kompotom.
Sadje. — Sir. — Črna kava.

Meseca avgusta:

a) Riž v juhi s parmezanom.
Mrzle, višnjevo kuhane postrvi z zeliščno polivko.
Pljučna pečenka z genoveško polivko, obložena z nadevano čebulo, pečenim krompirjem in svežim grahom.
Ocvrti piščanci s solato.
Dinja s sladkorjem. — Sir. — Kava.

b) Meseni zavitki v rumeni juhi.
Maslena pašteta z možgani.
Govedina, obložena z nadevano bučo, s presnim maslom in zabeljenim novim krompirjem.
Nadevana pečena goska s solato.
Penasta torta. — Sladoled s cevkami.
Črna kava.

c) Testeni polžki v juhi.
Pišče z majonezom.
Srnino stegno, obloženo s sirovimi polmesci, praženimi gobami in polivko od pečenke.
Grahova pašteta z masleno polivko.
Koštrunove zarebrnice s trijetom.
Maraskinov krem. — Sadje. — Črna kava.

Za postni dan:

č) Rumena juha s parmezan-rižem.
Ribji zrezki s postnim frikasé.
Karfijola s smetanovo polivko in praženim rižem.
Pečena riba mrena s solato.
Maraskinov narastek.
Jagodov zmrznjen punč v kozarcih. — Črna kava.

Meseca septembra:

a) Jajčna kaša v juhi.
Govedina z nadevanimi kumarami in zabeljenim malim ohrovtom.
Priželjčeva pašteta s kaperno polivko.
Pečene jerebice s solato.
Punčeva torta. — Grozdje. — Črna kava.

b) Jetrni riž v juhi.
Ribja solata z zeliščno polivko.
Srnin hrbet s krompirjevo polento in nadevano kumaro.
Ocvrti možgani s špinačo.
Pečene race s solato.
Piškotni zvitek in beljakovo pecivo. — Grozdje.

c) Jajčni rezanci v rumeni juhi.
Razsoljeni jezik z nastrganim hrenom in gorčico.
Govedina, obložena z nadevanimi paradižnicami in pečenim krompirjem. Kumarčna polivka.
Pečeni piščanci z mešano solato.
Pecivo, posladkorjeni mandeljni.
Dinja s sladkorjem. — Črna kava.

Za postni dan:

č) Koreninina juha.
Postrvi z ribjim aspikom.
Pražene gobe s posajenimi jajci.
Pečen menek s solato.
Zmrznjeni cebra-krem s pecivom. — Sir.
Črna kava.

Meseca oktobra:

a) Juha z jetrnim kuhom.
Maslena pašteta s telečjimi jeziki.
Govedina, obložena s krompirjevim pirejem in sladko repo. Paradižnikova polivka.
Pečeni kljunači, obloženi z rezinami. Solata.
Cesarski puding z vanilijevo peno.
Grozdje, hruške in breskve. — Črna kava.

b) Francoska juha.
Govedina, obložena s praženim zeljem in mesenimi hlebčki. Žemeljni hren.
Golobja pašteta.
Zvita ledvična pečenka z glavno solato in trdimi jajci.
Maslena torta. — Grozdje in hruške.
Črna kava.

c) Juha z zdrobovim fanceljnom.
Tečni kruh.
Govedina, obložena s praženim rižem in praženimi gobami jurčki. Kumarčna solata.
Pečene mlade divje race s francosko solato.
Kompot. — Čokoladni kuh z jajčno peno.
Črna kava.

Za postni dan:

č) Ječmenčkova juha z gobami.
Cel krompir s presnim maslom.
Želvina obara z drobtinovimi cmoki.
Ocvrta riba s solato.
Limonov narastek.
Strjeno mešano sadje. — Črna kava.

Meseca novembra:

a) Minestra-juha.
Priželjčeva klobasa z mrzlo masleno polivko.
Goveje meso, obloženo z malim ohrovtom in ocvrtimi krompirjevimi vložki. Cesarska repa, v skledici zraven mesa.
Pašteta s telečjimi jeziki.
Pečena raca s solato. — Indijski krapi.
Grozdje. — Črna kava.

b) Vranična juha z jajčnimi rezanci.
Jetrne klobase z gorčico.
Goveje meso, obloženo z ohrovtovo potico, ocvrtimi bučami. Posiljeno zelje v skledici.
Jelenov hrbet s cesarsko skorjo. Močnice posebej v skledi.
Črna kava.

c) Priželjčeva juha.
Riževe klobase z gorčico.
Parjene bržole, obložene z zabeljenim krompirjem in nadevano zéleno. Polivka od bržol.
Pečena pura s solato.
Kompot. — Penaste rezine. — Črna kava.

Za postni dan:

č) Karfijolna juha z opečenimi žemljami.
Kuhana riba z majonezom.
Kuhan, pražen kostanj z ohrovtom.
Tirolski štrukelj s kompotom.
Čokoladna pena. — Pecivo. — Sadje. Črna kava.

Meseca decembra:

a) Tolčena kokošja juha.
Stisnjena klobasa z oljem in kisom.
Goveje meso, obloženo s kislim stročjim fižolom, zabeljenim krompirjem in ocvrtimi možgani. Ohrovt posebej v skledici.
Pečen kopun s solato. — Kompot. — Kava.

b) Tolčena jetrna juha z opečenimi žemljami.
Pašteta iz divjačine, obložena z aspikom.
Zvita pljučna pečenka, obložena s krompirjevim štrukljem in zabeljeno ohrovtovo glavico. Poprova polivka posebej v skledici.
Pečena goska s solato.
Kompot. — Dišavna torta. — Sadje. — Kava.

c) Telečja kisla juha.
Riževe klobase z gorčico.
Biftki s krompirjevim pudingom in špinačo.
Pitana kokoš s solato.
Kompot. — Torta hrustavka. — Črna kava.

Za postni dan:

c) Čista ribja juha s presnim maslom in praženimi žemljami.
Marinirane sardine s trdimi jajci.
Jajčna jed v školjkah.
Kislo zelje in tirolski cmoki.
Rumov narastek. — Sir. — Črna kava.

Nasveti, kdaj lehko pripravljaš meso sledečih živali

s posebnim ozirom na čas, v katerem je prepovedano streljati divjačino.

Kópljena kokoš (poulard) in kopuni jeseni in pozimi.
Domače race od avgusta do februarja.
Gosi od septembra do februarja.
Mlade gosi junija in julija.
Purani od oktobra do februarja.
Koštrunovo meso od julija do septembra.
Jagnjetina je najboljša od 3—4 mesece stare živali.
Svinjsko meso od oktobra do marca.
Meso mladega prašiča celo leto.
Divji prašič od novembra do februarja.
Jeleni od junija do srede septembra.
Divje koze od jeseni do januarja.
Srne od julija do februarja.
Zajci od septembra do januarja.
Jerebice jeseni.
Kljunači (Schnepfen) jeseni.
Gozdne jerebice ali orehovke (Haselhuhn) jeseni.
Fazani od oktobra do januarja.
Bele jerebice jeseni.
Prepelice od avgusta do oktobra.

Brinovke spomladi in jeseni.
Divji petelini aprila in maja.
Divje race jeseni.
Ostrige pozimi.
Raki od maja do septembra.
Morski raki pozimi.
Grancevali (Meerspinne) pozimi.
Polži pozimi do Velike noči.
Želve (Schildkröte) pozimi in spomladi.
Žabe spomladi.
Nasoljene, prekajene in marinirane ribe celo leto.
Morske ribe, katere se razpošiljajo, samo v mrzlih letnih časih.
Postrvi najboljše v mesecih: maj, junij, julij.



Samokuhar (samokuhalnik).

Da samokuhalnik ustreza svojemu namenu, moramo posodo z razgretimi jedili obdati samo s slabimi prevodniki toplote, ker jim le na ta način ohranimo za kuhanje potrebno toploto. Pri tem kuhanju pa ne izgube jedila svojega prijetnega okusa in redilnih snovi, ker iz zaprte posode para ne more uhajati.

Samokuhalnik si napravi lehko vsakdo sam. Sestoji iz škrinje, ki naj je zbita iz trdnih desk. Pokrov mora škrinjo dobro zapirati. Dno in strani škrinje pa obloži s slabimi prevodniki toplote, kakor: s slamo, žaganjem, oblanjem itd. Posoda, v kateri jed kuhamo, sme biti železna, lončena, emajlirana ali drugačna; vendar je priporočljiva uporaba emajliranih posod, ker se te hitreje segrejejo in ker različne kisline ne vplivajo nanje.

Imamo samokuhalnike za eno, pa tudi za več posod, ki se postavljajo druga nad drugo ali druga poleg druge. Če imaš samokuhalnik z eno posodo, ravnaj na ta način:

Dno škrinje pokrij 4—5 *cm* nadebelo z žaganjem ali s kakim drugim slabim prevodnikom toplote. Vanjo postavi posodo z jedili in jo obdaj še ob straneh s slabimi prevodniki. Posode morajo imeti ravne pokrove, da jih plast slabih prevodnikov, ki je nad njimi, ne poškoduje.

Uporaba samokuhalnika je zelo preprosta. V posodi, katero misliš položiti v škrinjo, razgrej jedi, da vro. Juho, riž itd. kuhaj 5—7 minut, druge pa, kakor: meso, lečo, fižol itd. moraš kuhati dalje časa, približno $^1/_2$—$^3/_4$ ure. Pomniti je, da zadnjih deset minut, preden daš posodo v škrinjo, ne privzdiguješ pokrova, ker bi se s tem izgubljalo preveč pare. Ko jed vre, položi pokrito posodo v škrinjo, nad njo pa plast slabih prevodnikov in škrinjo trdno zapri. Vzeti pa smeš posodo iz samokuhalnika, kadar hočeš, vendar pred pretekom štirih ur ne. Seveda ne smeš samokuhalnika med kuhanjem odpirati, ker v tem slučaju bi morala jedi še enkrat prekuhati.

Kuhanje se ti ne bo ponesrečilo, če paziš, da je posoda dobro zaprta.

Če jed leži v samokuhalniku delj časa kot je predpisano, ji to prav nič ne škoduje.

Z uporabo samokuhalnika prihraniš mnogo časa, dela in skrbi, zlasti pa kuriva.

KAZALO.

Stran

Uvodna pojasnila.

Najnavadnejši kuhinjski izrazi.

Prežganje (Einbrenn) 1
Pariti (dünsten) 1
Pražiti (rösten) 2
Potolči, stlačiti 2
Peči 2
Mlad prašiček 3
Pršut 3
Kopun 3
Poulard 3
Piščanci 4
Ocvreti (backen) 4
Kuhanje v sopari 4
Zvrniti (stürzen) 5
Opeči 5
Pecivo 5
Umešati (abtreiben) 6
Žvrkljati (sprudeln, quirlen) . 6
Stepati v sneg 6
Speniti 7
Pretlačiti (passieren) 7
Precejati 7
Mazati modele 7
Panirati 8
Pretikanje s slanino 8
Kvasiti (beizen) 8
Kako se pripravi kvaša . . . 9
Marinirati 9
Oviti 9

Kako zaklati in snažiti perutnino.

Domača perutnina 9
Kako pripravimo divjo perutnino 11
Kako pripraviš fazana in kakšen naj bo 11
Jerebice 12
Kljunač 12
Brinovke 12
Divji golobje 12

Stran

Kako je pripraviti divjačino.

Divji zajec 12
Srna 13
Divja koza 13
Jelen 13

Govedina 13

Telečje meso.

Prekajeno telečje stegno . . . 14

Svinjina.

Kako se pripravi svinjina . . 14
Napol dorastlo prase 14
Kako ravnati z doraslim prašičem 14
Kako se lehko porabijo posamezni kosi mesa 14
Kako razsoljevati in kaditi meso 15
Prekajeni prašičji vratnik . . 15

Razno meso.

Koštrunovina 16
Jagnjetina 16
Kozje meso 16
Kozliček (Kitz) 16

Ribe.

Kako osnažiti ribe 16
Kakšne ribe kupi in kako jih uporabi 17
Prekajene ribe 17
Kako se navadno ribe razdele . 18
1. Losos (der Lachs) 18
2. Glavatica (Lachsforelle) . . 18
3. Sulec 18
4. Postrv 18
5. Lipan (die Äsche) 18
6. Smoj ali smuč (Hechtbarsch oder Schill) 19
7. Ostriž ali okun (Flußbarsch) 19

Stran

8. Som 19
9. Menjek (Aalraupe) 19
10. Jegulja 19
11. Ščuka 19
12. Karp 19
13. Karas (Karautsche) 19

Morske ribe.

14. Morski jezik (Seezunge) . . 19
15. Lokarda (Makrele) 19
16. Tuna (Thunfisch) 20
17. Ljubin (Seebarsch, branzin). 20

Raki.

Veliki morski rak ali jastog (Hummer) 20

Žabe 20

Gobe.

1. Navadni jurček (Steinpilz) . 21
2. Kapucinar (Birkenpilz) . . 21
3. Prusnica (Maischwamm) . 21
4. Karželj 21
5. Šampinjon ali kukmak . . 21
6. Špičasti smrček (Spitzmorchel) 21
7. Okrogli smrček (Speisemorchel) 21
8. Maslenka (Butterpilz) . . . 21
9. Halimaš (Hallimasch) . . . 21
10. Sirovka (Reizger) 21
11. Mahovka (Moosling) . . . 22
12. Lisice (Eierschwamm) . . 22
13. Rdeča jelenovka (Hirschschwamm) 22
14. Rumena jelenovka 22
15. Gomoljka (črna, francoska) (Trüffel) 22
16. Bela gomoljka (die weiße Trüffel) 22

Kako se snažijo in pripravljajo gobe 22

Slanina.

Zračna slanina 23
Prekajena slanina 23
Paprikovana slanina 23
Nasekana slanina ali zaseka . 23
Kako se razpušča slanina . . 24
Kako postane goveja mast okusna 24

Maslo.

Kako se kuha 24
Sardelno maslo 24
Sardelno maslo drugo 24

Stran

Rakovo maslo 25
Šampinjonovo maslo 25
Želiščno maslo 25

Sir.

Špinačni sir 25
Sveži sir iz kislega mleka . . 25

Smetana.

Kako se dobi sladka, kako kisla smetana 26
Sladka smetana za pene (Schlagrahm) 26
Presno maslo 26

Dišave.

Zeliščne in domače zrnate dišave 26
Inozemske dišave 27

Nekatere priprave k raznim jedilom.

Sekanica 28
Sekanica druga 29
Telečja sekanica 29
Ledvična sekanica 29
Pljučna sekanica 29
Prašičja sekanica 29
Prašičja sekanica druga . . . 29
Jetrna sekanica 29
Sekanica iz divjačine 30
Salmi iz divjačine 30
Mesni ragú 30
Mesni ragú drugi 30
Postni ragú 31
Postna sekanica 31
Ribja sekanica 31
Rakova sekanica 31
Žemeljni pešamelj 31
Močnati pešamelj 32
Močnati pešamelj za nesladka jedila 32
Kako se kuha zelenjava . . . 32

Razno.

Lešnikova zrna 32
Mandeljni 32
Pinjole 33
Črne vinske jagode 33
Kuhan in pečen kostanj . . . 33

Testo.

Vlečeno testo 33
Testo za jajčne krpe 34
Kuhano testo 34
Vinsko testo 34
Vinsko testo brez jajc . . . 34
Pivno testo 34

Stran

Jajčno testo 34
Angleško testo 34
1. Krhko testo 34
2. Krhko testo 35
1. Krhko testo s praškom . . 35
2. Krhko testo s praškom . . 35
Masleno testo 35
Hitro masleno testo 36
Masleno testo brez jajc . . . 36

Kremi, polivi in pene.

Vanilijev krem 36
Kavni krem 36
Čokoladni krem 36
Limonov ali pomarančen krem 36
Maraskinov krem 37
Vinski šato 37
Šato z limono in pomarančo . 37
Malinov šato 37
Ocedkov poliv 37
Sadni poliv 37
Sadni poliv 37
Čokoladni poliv 37
Beljakova pena z vanilijo . . 37
Beljakova pena z limonovim sokom 37
Beljakova pena z maraskinom 38
Marelična pena 38
Mlečna pena 38
Kavna pena 38
Čokoladna pena 38
Orehova pena 38
Lešnikova ali mandeljnova pena 38
Vanilijeva pena 38
Jajčna pena 38
Maraskinova pena 38
Lešnikova ali mandeljnova pena 39
Orehova pena 39
Nekatera pojasnila 39

Prvi oddelek.

Juhe.

Št. **Mesne juhe.**

1. Navadna juha 40
2. Rumena ali rjava juha . . 40
3. Juha za bolnike 40
4. Francoska juha 40
5. Tolčena kokošja juha . . 41
6. Tolčena jetrna juha . . . 41
7. Jetrna juha drugačna . . 41
8. Vranična juha 41
9. Vranična juha drugačna . 41
10. Tolčena možganova juha . 41
11. Možganova juha drugačna 42
12. Ragú juha mesna 42
13. Ragú juha druga 42

Št. Stran

14. Priželjčeva juha 42
15. Ponadova juha 43
16. Obarna juha iz telečjih kosti 43
17. Golobja juha 43
18. Minestra juha 43
19. Telečja kisla juha 43
20. Klahel juha 44

Postne juhe.

21. Rumena postna juha . . . 44
22. Zelenjavna juha 44
23. Rumena ribja juha . . . 44
24. Bela ribja juha 45
25. Čista ribja juha 45
26. Žabja juha 45
27. Žabja juha kisla 45
28. Gobova juha 45
29. Gobova juha druga . . . 46
30. Mavrahova juha 46
31. Zeliščna juha 46
32. Karfijolna juha 46
33. Grahova juha 46
34. Grahova juha z rižem . . 47
35. Fižolova juha 47
36. Lečna juha 47
37. Krompirjeva juha 47
38. Krompirjeva juha s smetano 47
39. Krompirjeva juha, pretlačena 47
40. Krompirjeva juha, sladka . 48
41. Koreninska juha 48
42. Smetanova juha 48
43. Zdrobova juha 48
44. Prežgana juha 48
45. Močnikova juha 48
46. Juha s krpicami 48
47. Riževa juha 48
48. Ječmenčkova juha z gobami 49
49. Vinska juha 49
50. Jabolčna juha 49
51. Češpljeva juha 49
52. Češpljeva juha, drugačna . 49
53. Pivna juha 50
54. Čokoladna juha 50
55. Mlečna juha 50
56. Ponadova juha 50
57. Drobtinova juha 50
58. Češnjeva juha 50
59. Krepka juha 50
60. Jagodova juha 51

Drugi oddelek.

Zakuhe.

61. Pražen riž z gobami . . 51
62. Pražen riž s teletino . . 51

Št.		Stran
63.	Pražen riž s perutninsko drobovino	51
64.	Pražen riž s svinjino	52
65.	Pražen riž s paradižnicami	52
66.	Pražen riž z zelenim grahom	52
67.	Riževi cmoki	52
68.	Riževa juha	52
69.	Parmezanov riž	52
70.	Meseni riž	52
71.	Riževi štrukeljci	53
72.	Gruščevi štrukeljci	53
73.	Slaninski štruklji	53
74.	Štruklji s svinjino	53
75.	Meseni štruklji	54
76.	Pljučni štrukelj	54
77.	Mesen štrukelj, pečen	54
78.	Štrukelj iz sekanice	54
79.	Ledvičen štrukelj	54
80.	Štrukelj s svežo slanino	54
81.	Pražen ječmenček	55
82.	Kuhan ječmenček	55
83.	Sago v juhi	55
84.	Pljučna juha	55
85.	Pešamelj-cmoki	55
86.	Možganovi cmoki	56
87.	Možganovi zvitki	56
88.	Možganovi pofezi	56
89.	Vranični pofezi	56
90.	Vranična klobasa	57
91.	Možganov štrukelj	57
92.	Piškotni fancelj	57
93.	Ocvrti grah	57
94.	Ocvrti krompirjevi cmoki	58
95.	Kuhani krompirjevi cmoki	58
96.	Krompirjevi cmoki s slanino	58
97.	Krompirjevi cmoki s svinjino	58
98.	Krompirjevi cmoki z zemljami	58
99.	Krompirjevi cmoki, fini	59
100.	Krompirjev fancelj	59
101.	Žemeljni cmoki s svinjino	59
102.	Jetrni cmoki	59
103.	Jetrni vložki	59
104.	Jetrni riž	60
105.	Jetrni fancelj	60
106.	Dvobarvni fancelj	60
107.	Jetrni kuh	60
108.	Jetrni sir	60
109.	Jajčni sir	61
110.	Vranični zvitek	61
111.	Vranična klobasa z makaroni	61
112.	Nadevana vranična klobasa	61
113.	Nadevani cmoki	62
114.	Drobtinini cmoki	62
115.	Možganov kuh	62
116.	Možganov sir (Consommé)	62
117.	Možganove rezine (šnite)	62
118.	Mešan vranični kuh	62
119.	Klobasa iz rezancev	63
120.	Pečenkina klobasa z makaroni	63
121.	Pečenkina klobasa z drobnjakom	63
122.	Drobnjakovi štruklji	64
123.	Štrukelj s parmezanom	64
124.	Peteršiljev štrukelj	64
125.	Zeliščni štrukelj	64
126.	Masleni krafeljčki	64
127.	Pečenkini cmoki, ocvrti	64
128.	Mesni zavitki (Schlick-Krapfen)	65
129.	Jajčna kaša	65
130.	Rezanci	65
131.	Pekatete na juhi	66
132.	Ribana kaša	66
133.	Testeni polžki	66
134.	Krpice	66
135.	Močnik	66
136.	Vliti rezanci	66
137.	Močnati vložki	66
138.	Zdrobovi vložki	66
139.	Zdrobovi cmoki	66
140.	Zdrobova juha	67
141.	Žemeljni cmoki	67
142.	Nadevani žemeljni cmoki	67
143.	Mozgovi cmoki	67
144.	Ajdovi žganci	67
145.	Ajdovi žganci s krompirjem	68
146.	Ajdovi žganci s kašo	68
147.	Zdrobov fancelj	68
148.	Fancelj iz žemelj	68
149.	Testeni grah	68
150.	Rezanci iz jajčnih blekov	68

Tretji oddelek.

Kaj deneš mesne dni po juhi na mizo.

151.	Obložena šunka	69
152.	Prekajena prašičja rebra	69
153.	Telečje klobasice	69
154.	Prašičeve klobasice	69
155.	Riževe klobasice	69
156.	Česnove klobasice	69
157.	Navadne prašičje klobasice, pečenice	69

Št.		Stran
158.	Riževe klobase	70
159.	Jetrne klobase	70
160.	Jetrne klobase drugače	70
161.	Jetrne klobase tretje vrste	70
162.	Krvave klobase prve vrste	70
163.	Krvave klobase druge vrste	71
164.	Krvave klobase tretje vrste	71
165.	Krvave klobase četrte vrste	71
166.	Krvave klobase pete vrste	71
167.	Mavželjni	72
168.	Kranjske klobase	72
169.	Salame prve	72
170.	Salame druge	73
171.	Prašičja glava s hrenom	73
172.	Prašičje noge v hladetini	73
173.	Goveji gobec v hladetini	74
174.	Nadevan želodec	74
175.	Telečja glava ali noga s hrenom	75
176.	Razsoljen jezik	75
177.	Goveji jezik v namaki	75
178.	Tečne rezine s presnim maslom in medom	75

Četrti oddelek.

Kaj se da postne dni po juhi na mizo.

179.	Kuhane mrzle ribe	75
180.	Višnjevo kuhane postrvi	76
181.	Višnjevo kuhane tople ribe	76

Morske ribe.

182.	Morske ribe kuhane	76
183.	Pečena mrzla riba	77
184.	Slaniki z oljem in kisom	77
185.	Kako se polenovka namaka	77
186.	Zabeljena polenovka	77
187.	Pražena polenovka	77
188.	Polenovka s smetano	77
189.	Polenovka drugačna	78
190.	Polenovka s krompirjem	78
191.	Polenovka na francoski način	78
192.	Polenovka s paradižnicami	78
193.	Golaž od polenovke	79
194.	Pečeni slaniki	79
195.	Ocvrti slaniki	79
196.	Slaniki v obari	79
197.	Prekajene ribe v obari	79
198.	Marinirani slaniki	79
199.	Navadni raki	79
200.	Karfijola s praženim rižem	80
201.	Krompir s presnim maslom	80

Št.		Stran

Peti oddelek.

Jajčna jedila.

202.	Grahova jajčna jed	80
203.	Podmet	80
204.	Gobova jajčna jed	80
205.	Zakrknjena jajca v kisu	81
206.	Mehko kuhana jajca	81
207.	Napol kuhana jajca	81
208.	Trdo kuhana jajca	81
209.	Posajena jajca	81
210.	Jajčna jed kot potica	81
211.	Navadna jajčna jed	81
212.	Jajčne klobasice druge	81

Šesti oddelek.

Različno goveje meso.

213.	Navadno kuhano meso	82
214.	Roastbeef	82
215.	Faširano meso	82
216.	Zvita pljučna pečenka	83
217.	Pljučna pečenka na mrežici pečena	83
218.	Pljučna pečenka s smetano	83
219.	Pljučna pečenka s slanino pretaknjena	84
220.	Pljučna pečenka z mesno polivko	84
221.	Pljučna pečenka po načinu divjačine	84
222.	Pljučna pečenka, kvašena	84
223.	Pljučna pečenka kakor zajec	85
224.	Pljučna pečenka z genoveško polivko	85
225.	Sočna pečenka	85
226.	Navadno pražene bržole (Rostbraten)	86
227.	Goveje meso po laški šegi	86
228.	Angleško meso	86
229.	Lovsko meso	86
230.	Sočna pečenka z zelenjavami in vinom	87
231.	Sočna pečenka z zelenjavami	87
232.	Sočna pečenka s paradižnicami	87
233.	Sočna pečenka s sardelami	88
234.	Sočna pečenka s čebulo	88
235.	Pljučna pečenka navadno pečena	88
236.	Pljučna pečenka s slanino prevlečena	88
237.	Pljučna pečenka po ruskem načinu	88

Št.		Stran
238.	Parjene bržole	89
239.	Pražene bržole s smetano	89
240.	Bržole s čebulo in peteršiljem	89
241.	Bržole s česnom	89
242.	Bržole po angleško	89
243.	Biftek na laški način	90
244.	Sesekan biftek	90
245.	Biftek, navadni	90
246.	Angleški biftki	90
247.	Štajerske bržole	90
248.	Zvite bržole	90
249.	Lovsko meso	91
250.	Goveji golaž, navadni	91
251.	Golaž po ogrski šegi	91
252.	Golaž drugače	91
253.	Volovski rep	91
254.	Goveji golaž po lovskem načinu	92

Sedmi oddelek.

Polivke (zosi).

Gorke polivke.

255.	Sardelna polivka	92
256.	Polivka iz mlade čebule	92
257.	Čebulna polivka	92
258.	Gorka gorčična polivka	92
259.	Porova polivka	93
260.	Česnova polivka	93
261.	Česnova polivka drugače	93
262.	Hrenova polivka	93
263.	Hrenova polivka z žemljami	93
264.	Polivka iz drobnjaka	93
265.	Polivka iz zelenega peteršilja	93
266.	Polivka iz kislice	93
267.	Polivka iz timeza	94
268.	Polivka iz kumar	94
269.	Polivka iz kislih kumar	94
270.	Polivka iz kislega fižola	94
271.	Mavrahova polivka	94
272.	Polivka iz gob, jurčkov	94
273.	Gobova polivka iz kuhanih kislih gob	94
274.	Fižolova polivka	94
275.	Krompirjeva polivka	95
276.	Krompirjeva polivka druga	95
277.	Limonova polivka	95
278.	Limonova polivka druga	95
279.	Polivka iz ribeza	95
280.	Pomarančna polivka	95
281.	Malinova polivka	96
282.	Jagodova polivka	96
283.	Breskova polivka	96
284.	Polivka iz češpelj	96
285.	Polivka iz grozdja	96
286.	Polivka iz vina	96
287.	Paradižnikova polivka	97
288.	Paradižnikova polivka, drugače	97
289.	Poprova polivka	97
290.	Maslena polivka	97

Mrzle polivke.

291.	Jabolčni hren	97
292.	Jabolčni hren drugače	97
293.	Jajčni hren, mrzel	98
294.	Krompirjev hren	98
295.	Fižolov hren	98
296.	Mrzla krompirjeva polivka	98
297.	Drobnjakova polivka	98

Osmi oddelek.

Prikuhe.

298.	Ohrovt	98
299.	Sladko zelje	99
300.	Prisiljeno zelje	99
301.	Posiljeno zelje, drugače	99
302.	Praženo zelje	99
303.	Praženo zelje sladko	99
304.	Višnjevo zelje	99
305.	Ohrovtove in zeljnate glave pražene	100
306.	Mali ohrovt (Sprossenkohl) zabeljen	100
307.	Mali ohrovt s prežganjem	100
308.	Ohrovtova potica	100
309.	Kislo zelje	100
310.	Kislo zelje, praženo	100
311.	Kislo zelje z oljem	100
312.	Sirovo kislo zelje z oljem	101
313.	Pečeno kislo zelje	101
314.	Kolerabe	101
315.	Kolerabe okisane	101
316.	Rumene kolerabe	101
317.	Sladka repa	101
318.	Sladka repa drugače	101
319.	Posiljena repa	102
320.	Špinača	102
321.	Kuhana solata	102
322.	Kuhana solata z grahom	102
323.	Zabeljena solata	102
324.	Zabeljen grah v stročju	102
325.	Pražen grah	102
326.	Zabeljen grah v stročju	103
327.	Karfijola v polivki presnega masla	103

Št.		Stran
328.	Zabeljena karfijola	103
329.	Buče ali cesarska repa	103
330.	Kumare s slanino	103
331.	Pražene kumare	103
332.	Zeleni fižol v stročju	104
333.	Zeleni bob	104
334.	Fižol v stročju, zabeljen	104
335.	Fižol v stročju, s smetano zabeljen	104
336.	Fižol v stročju s krompirjem	104
337.	Ocvrte karfijole	104
338.	Ocvrte karfijole drugače	105
339.	Ocvrte buče	105
340.	Ocvrte gobe	105
341.	Nadevane kumare	105
342.	Špinačne klobase	105
343.	Ohrovtove in zeljnate klobase	105
344.	Ohrovtova potica	106
345.	Ocvrte črne korenine	106
346.	Pražene gobe, jurčki	106
347.	Pražene gobe sirovke ali prusnice	106
348.	Krompir kot polivka	107
349.	Majeronov krompir	107
350.	Okisan krompir	107
351.	Knajpov krompir	107
352.	Parjen krompir s presnim maslom	107
353.	Pražen krompir	108
354.	Pražen krompir s smetano	108
355.	Pečen krompir	108
356.	Zabeljen krompir	108
357.	Višnjev krompir	108
358.	Novi krompir	108
359.	Krompirjev piré	109

Deveti oddelek.

Jedi, ki se dajejo k mesu, k prikuhi ali na prikuho.

Razne krompirjeve priloge.

Št.		Stran
360.	Krompirjevi rožički in korenje	109
361.	Krompirjevi hlebčki	109
362.	Krompirjev štrukelj	110
363.	Krompirjevi štrukeljčki	110
364.	Krompirjevi cmoki veliki	110
365.	Krompirjevi ocvrti vložki	110
366.	Krompirjevi rezanci	110
367.	Krompirjevi polmesci	111
368.	Krompirjev puding	111
369.	Krompirjev puding drugi	111

Razni zrezki in ocvrto mesovje.

Št.		Stran
370.	Dunajske zarebrnice	111
371.	Dunajski zrezki	111
372.	Navadne telečje zarebrnice	111
373.	Naravni zrezki	111
374.	Navadni sesekani zrezki	112
375.	Sesekani zrezki drugi	112
376.	Sesekani zrezki tretji	112
377.	Nadevani ocvrti piščanci	112
378.	Ocvrte telečje ledvice	112
379.	Ocvrti golobje	113
380.	Ocvrt kozliček ali ocvrto jagnje	113
381.	Ocvrta telečja glava	113
382.	Ocvrte telečje noge	113
383.	Ocvrti možgani	113
384.	Ocvrti priželjci	113
385.	Ocvrta jetra	113
386.	Pečena jetra	113
387.	Pražena jetra, najnavadnejša	114
388.	Pražena srnina jetra	114
389.	Polpéte	114
390.	Polpéte drugačne	114
391.	Hlebčki iz svinjine	115
392.	Hlebčki iz pečenke	115
393.	Sirovi polmesci	115

Za postne dni.

Št.		Stran
394.	Ragú-zvitki	115
395.	Lečnat piré	115
396.	Grahov piré	116
397.	Fižolov piré	116
398.	Angleško testo	116
399.	Makaroni	116

Deseti oddelek.

Obare (ajmohti).

Št.		Stran
400.	Parjena raca z ohrovtom	116
401.	Parjena raca z vinom	117
402.	Domače race kot divje	117
403.	Piščanci v obari	117
404.	Mlade kokoške, jarčice, kopunčki ali race belo pražene	117
405.	Kokoš v obari	118
406.	Piščanci v obari na drug način	118
407.	Jarčica (poulard) s kislo smetano	118
408.	Kokoš v brodeti	118
409.	Star petelin ali kokoš v črni polivki	118

Št.		Stran
410.	Pišče v papriki	119
411.	Pišče s papriko na drug način	119
412.	Piščančeva rižota	119
413.	Rizi-bizi	119
414.	Stara kokoš z rižem	119
415.	Parjene telečje prsi	120
416.	Telečje zarebrnice	120
417.	Telečje zarebrnice v sardelni polivki	120
418.	Telečje zarebrnice s smetano	120
419.	Telečje zarebrnice z limonovo polivko	121
420.	Pretikano telečje stegno	121
421.	Cesarske zarebrnice	121
422.	Pretaknjene telečje zarebrnice	121
423.	Telečje srce v obari	121
424.	Parjeno telečje srce	122
425.	Pečena telečja srca	122
426.	Telečja obara	122
427.	Telečja obara z zelenim grahom	123
428.	Telečji rizi-bizi	123
429.	Srbski golaž z rižem	123
430.	Telečje ledvice v obari	123
431.	Judovska pečenka	123
432.	Telečje noge v obari	124
433.	Telečja glava v obari	124
434.	Priželjci v obari	124
435.	Priželjci praženi	124
436.	Telečja glava s smetanovo polivko	124
437.	Telečja pljuča	125
438.	Telečji vampi	125
439.	Vampi s slanino	125
440.	Telečji rajželjc v obari	125
441.	Vampi po gosposkem načinu	125
442.	Frigana jetra	126
443.	Pražena jetra	126
444.	Pražena jetra s smetano	126
445.	Jetra od divjačine	126
446.	Zabeljeno pišče	127
447.	Zabeljeni golobje	127
448.	Zabeljena teletina	127
449.	Kako naj se pekatete kuhajo	127
450.	Pekatete kot priloga	127
451.	Gobe s pekatetami	127
452.	Jetra s pekatetami	128
453.	Pekatete s smetano	128
454.	Goveji rep s pekatetami	128
455.	Govedina s pekatetami	128
456.	Teletina s pekatetami	128
457.	Piščanci s pekatetami	129
458.	Stara kokoš s pekatetami	129
459.	Pekatete s svinjino	129
460.	Kokošji golaž	129
461.	Koštrunove zarebrnice v smetanovi polivki	129
462.	Koštrun s sladko repo	129
463.	Parjen koštrun	130
464.	Koštrunovo stegno v kvaši	130
465.	Pršut v kvaši	130
466.	Koštrunovo stegno s paradižnicami	130
467.	Koštrunov golaž	131
468.	Zabeljen koštrun	131
469.	Koštrun navadno kuhan	131
470.	Parjen koštrun s krompirjem	131
471.	Parjen koštrun z zelenjavami	132
472.	Parjen koštrun na drug način	132
473.	Koštrunove zarebrnice na navadni način	132
474.	Parjen koštrun z ohrovtom	132
475.	Parjen koštrun s sladko repo, na navaden način	133
476.	Tržiške koštrunove bržole	133
477.	Koštrunove ledice pražene	133
478.	Koštrunova jetra, frigana	133
479.	Koštrunova močenica	134
480.	Jagnje v papriki	134
481.	Jagnje v obari	134
482.	Jagnje z zelenim grahom	134
483.	Zabeljeno jagnje	134
484.	Zabeljen domači zajec	135
485.	Domači zajec v obari	135
486.	Domači zajec v papriki	135
487.	Jetra domačega zajca	135
488.	Kuhana svinjina s hrenom	135
489.	Parjena svinjina	135
490.	Pražene svinjske zarebrnice	136
491.	Prašičje zarebrnice, bolj hitro	136
492.	Prašičje zarebrnice z limonovim sokom	136
493.	Kuhana svinjska glava	136
494.	Golaž iz svinjine	136
495.	Svinjski golaž s kislim zeljem	137

Št. Stran

496. Svinjina razsoljena . . . 137
497. Parjena svinjina s kašo 137
498. Prašičevo meso z rižem 137
499. Riž po turški šegi . . . 138
500. Riž po laški šegi 138
501. Golobje v obari 138
502. Drozgi in brinovke s polento 138
503. Zabeljeni golobje . . . 138
504. Parjeni golobje 139
505. Golob z rižem 139
506. Jerebice in prepelice v rižu 139
507. Kljunačeva sekanica . . 140
508. Kokoš v rižu 140
509. Riž s teletino 140

Divjačina.

510. Kako se kvasi divjačina . 140
511. Jelenovo meso 141
512. Srna ali zajec v obari . 141
513. Kvašena srna s smetano . 141
514. Kvašen divji zajec s smetano 142

Postne obare.

515. Postna račica 142
516. Ranger ali liska, ali postne race brez razločka . . . 142
517. Postne race v črni polivki 142
518. Ribji brodet 142
519. Ribe v brodetu na drug način 143
520. Ribji golaž 143
521. Riba s krompirjem . . . 143
522. Karp v črni polivki . . 143
523. Ščuka v obari po laškem načinu 144
524. Riba z vinsko marinado . 144

Enajsti oddelek.

Mesne pečenke.

525. Navadna telečja pečenka 145
526. Pečeno telečje stegno . . 145
527. Telečje stegno pretaknjeno s slanino 146
528. Telečje stegno na cesarski način 146
529. Nizozemsko stegno . . . 146
530. Telečje stegno s sardelami 146
531. Marinirano telečje stegno 146
532. Telečje stegno ali ledvična pečenka s paradižnicami 147

Št. Stran

533. Navadno nadevane telečje prsi 147
534. Nadevane prsi po domače 147
535. Ocvrte telečje prsi . . . 147

Koštrunove pečenke.

536. Pečeno koštrunovo stegno 148
537. Koštrunova ledvična pečenka 148
538. Marinirano koštrunovo stegno 148

Jagnječje pečenke.

539. Ocvrt kozliček 148
540. Navadno pečeno jagnje ali kozliček 148
541. Kraški koštrunček . . . 149
542. S slanino pretaknjeno jagnje 149

Prašičje pečenke.

543. Navadna prašičja pečenka 149
544. Marinirana svinjina . . 149
545. Marinirana svinjina s smetano 149
546. Prašičja pečenka s čebulo 149
547. Svinjina s kožo 149
548. Pečen pršut 150
549. Prašičja ribica 150
550. Prašičji bifteki 150
551. Mladi prašiček nadevan z rižem 150
552. Navadni mladi prašiček . 151

Divjačina.

553. Jelenov hrbet ali stegno z zelenjavami 151
554. Srnino stegno ali hrbet kot pečenka 151
555. Srna kot pečenka s smetano 152
556. Srnine zarebrnice . . . 152
557. Divji kozel parjen s smetano 152
558. Pečeni zajčji hrbet s smetano 152

Domača perutnina.

559. Navadno pečen kopun, poulard ali jarčica . . . 152
560. Oblečen kopun 153
561. Parjena kokoš 153
562. Parjena kokoš na drug način 153

Št. Stran

563. Star petelin ali kokoš kot divjačina 153
564. Navadno pečeni piščanci 154
565. Nadevani piščanci z žemeljnim nadevom . . . 154
566. Ocvrti piščanci 154
567. Navadno pečeni golobje. 154
568. Nadevani golobje . . . 154
569. Navadno pečen puran . . 155
570. Nadevan puran 155
571. Nadevan puran na drug način 155
572. Pečena gos 155
573. Nadevana gos 155
574. Pečena raca 156
575. Nadevane race 156

Divja perutnina.

576. Mariniran divji petelin . 156
577. Divji petelin s smetano . 157
578. Mlad divji petelin . . . 157
579. Nadevane pečene divje race 157
580. Divja raca s smetano . . 158
581. Parjena divja raca . . . 158
582. Divje gosi 158
583. Pečen fazan 158
584. Fazan s smetano . . . 159
585. Kvašene jerebice . . . 159

Postne pečenke.

586. Pečen menek 159
587. Pečen menek na drug način 159
588. Pečena jegulja 160
589. Pečena jegulja na drug način 160
590. Pečen lipan. 160
591. Pečen sulec. 160
592. Pečen sulec s smetano . 160
593. Mariniran sulec 160
594. Navadno pečena ščuka . 161
595. Pečena ščuka s smetano. 161
596. Pečene ribe po laškem načinu 161
597. Pečene male postrvi . . 161
598. Ocvrte domače ribe . . 161

Dvanajsti oddelek.

Kaj se da za solato.

599. Navadna solata berivka 162
600. Ljubljanska ledenka . . 162
601. Solata ledenka s smetano 162
602. Solata ledenka s slanino 162

Št. Stran

603. Pariška solata 162
604. Solata štrucarica (dolga) 162
605. Holandska, majniška maslenka in zimska glavna solata 162
606. Motovilec 162
607. Radič in cikorija . . . 162
608. Endivija 163
609. Regrat 163
610. Repna cima. 163
611. Vodna kreša 163
612. Vrtna kreša 163
613. Zelna solata 163
614. Rdeče zelje kot solata . 163
615. Ohrovt kot solata . . . 163
616. Kislo zelje kot solata. . 163
617. Ohrovtova solata . . . 164
618. Hmeljeva solata 164
619. Fižol v stročju kot solata 164
620. Podzemeljske hruške . . 164
621. Zélena kot solata . . . 164
622. Pesa kot solata 164
623. Krompirjeva solata . . 164
624. Fižolova solata 164
625. Bobova solata 165
626. Lečna solata 165
627. Redkev v solati 165
628. Kumare v solati 165
629. Kumare v solati s smetano. 165
630. Kumare s smetano na drug način 165
631. Kumare v solati s slanino 165
632. Kumarna in krompirjeva solata 165

Sladke solate, kompot.

633. Jabolka kot sladka solata ali kompot 166
634. Nadevana jabolka . . . 166
635. Jabolčna čežana, mrzla . 166
636. Jabolčna čežana, topla . 166
637. Parjena jabolka 167
638. Pečena jabolka 167
639. Pečena jabolka z medom 167
640. Nadevana pečena jabolka 167
641. Hruške kot kompot . . 167
642. Parjene hruške 168
643. Kuhane hruške 168
644. Kutine kot kompot. . . 168
645. Breskve kot kompot . . 168
646. Marelice kot kompot . . 168
647. Češplje kot kompot . . 168
648. Olupljene češplje kot kompot 168
649. Črešnje kot kompot . . . 169

Št.		Stran
650.	Višnje kot kompot	169
651.	Pomarančna solata	169
652.	Močnice (brusnice)	169
653.	Maline kot kompot	169
654.	Robidnice (črne maline)	169
655.	Borovnice (črnice)	169
656.	Borovnice na drug način	169
657.	Bezgove jagode kot kompot	170
658.	Ribezelj kot kompot	170
659.	Rdeče gozdne jagode kot kompot	170
660.	Trijet kot sladka solata	170
661.	Malinov trijet	170
662.	Jagodni trijet	171
663.	Močnični, brusnični trijet	171
664.	Suho sadje kot kompot	171
665.	Suha jabolka	171
666.	Suhe češplje	171
667.	Suhe češplje olupljene	171
668.	Suhe hruške	172
669.	Suhe marelice kot kompot	172
670.	Suhe breskve	172
671.	Suhe črešnje in dren	172
672.	Češpljevec iz suhih češpelj	172
673.	Jabolčnik iz suhih krhljev	172

Trinajsti oddelek.

Preproste močnate jedi.

674.	Zabeljeni rezanci	172
675.	Rezanci s sirom	173
676.	Zabeljeni rezanci z zdrobom	173
677.	Zapečeni sirovi rezanci	173
678.	Rezanci z orehi	173
679.	Rezanci s paradižnicami	173
680.	Rezanci s svinjino	173
681.	Rezanci s svinjino na drug način	174
682.	Rezančeva potica	174
683.	Družinski rezanci	174
684.	Sirovi rezanci	174
685.	Sirovi rezanci na drug način	174
686.	Sirovi zavitki	175
687.	Orehovi zavitki	175
688.	Zavitki s svinjino	175
689.	Ajdovi zavitki	175
690.	Ajdovi cmoki	175
691.	Ajdovi pečeni žganci	176
692.	Ajdov pečenjak s pinjenim mlekom	176
693.	Ajdov pečenjak s sladkim mlekom	176
694.	Ajdovi štruklji z orehi	176
695.	Ajdov štrukelj s sirom	176
696.	Ajdov štrukelj z ocvirki	176
697.	Koroški zavitki	176
698.	Koroški zavitki z rižem	177
699.	Češpljevi zavitki	177
700.	Češki češpljevi zvitki	177
701.	Češpljevi cmoki	177
702.	Podolgasti tirolski cmoki	178
703.	Podolgasti navadni cmoki	178
704.	Veliki močnati cmoki	178
705.	Vodeni cmočki	179
706.	Testeni grah	179
707.	Vodeni rezanci	179
708.	Testeni grah, fini	179
709.	Veliki krompirjevi cmoki z žemljami	179
710.	Krompirjevi cmoki z drobtinami	180
711.	Zdrobovi cmoki s krompirjem	180
712.	Družinski zdrobovi cmoki prvi	180
713.	Družinski zdrobovi cmoki drugi	180
714.	Veliki krompirjevi cmoki s svinjino	180
715.	Krompirjevi cmoki s češpljami	180
716.	Fini sirovi cmoki	180
717.	Sirovi cmoki z zdrobom	181
718.	Zdrobovi cmoki	181
719.	Riževi cmoki	181
720.	Koruzna polenta	181
721.	Koruzni pečenjak	181
722.	Koruzni pečenjak z jabolki	182
723.	Koruzni žganci	182
724.	Pšenična polenta	182
725.	Jajčni kuh	182
726.	Češpljeva kaša	182

Mlečne jedi.

727.	Mlečna kaša	182
728.	Pečena mlečna kaša	183
729.	Mlečni riž	183
730.	Mlečni zdrob	183
731.	Mlečni koruzni zdrob	183
732.	Mlečni ječmenček	183
733.	Mlečna ajdova kaša	184
734.	Mlečni ajdovi močnik	184
735.	Mlečni močnik	184
736.	Mlečna ribana kaša	184
737.	Mlečni rezanci	184
738.	Otročji kuh	184
739.	Zapečeni masleni vložki	184

Št. Stran

Pečenjaki.

740. Jajčni pečenjak 185
741. Cesarski pečenjak . . . 185
742. Cesarski pečenjak drugi 185
743. Črešnjev pečenjak . . . 185
744. Jabolčni pečenjak prvi . 185
745. Jabolčni pečenjak drugi. 186
746. Češpljev pečenjak . . . 186
747. Zdrobov pečenjak . . . 186
748. Zdrobov pečenjak brez jajec 186
749. Zdrobov pečenjak s svinjino 186
750. Koruzni pečenjak . . . 186
751. Koruzni pečenjak z jajci 187
752. Sago pečenjak 187
753. Rižev pečenjak 187
754. Ajdov pečenjak 187
755. Sirov pečenjak 187
756. Žemeljni pečenjak . . . 187
757. Pšenični vlivanci . . . 188
758. Jabolčni vlivanci . . . 188

Omelete in omeletni hlebčki.

759. Navadne omelete z omako 188
760. Omelete z jabolčnim nadevom 188
761. Omelete s češpljevim nadevom 188
762. Omelete s svežimi češpljami 188
763. Omelete z močnicami (brusnicami) 189
764. Omelete z vrtnimi ali gozdnimi rdečimi jagodami 189
765. Omelete s sladkorjem in cimetom 189
766. Hitro pripravljene omelete 189
767. Cesarske omelete . . . 189
768. Piškotne omelete . . . 189
769. Sirove palačinke. . . . 190
770. Riževe palačinke . . . 190
771. Rezančne palačinke . . 190
772. Orehove palačinke . . . 190
773. Omeletne potice 190
774. Omeletna potica z orehi 190
775. Omeletna potica s sirom 191
776. Omeletna potica z rižem 191
777. Omeletna potica s svinjino 191
778. Omeletni zvitki 191
779. Rezančna klobasa . . . 192
780. Klobasa iz makaronov . 192

Št. Stran

781. Klobase iz makaronov z vranico 192
782. Omeletni hlebčki . . . 192
783. Kuhani smetanovi štruklji 192
784. Pehtranovi, melisni ali metni štruklji 193
785. Štrukelj iz mešanih zelišč 193
786. Rižev štrukelj, pečen . . 193
787. Orehov štrukelj, huhan . 193
788. Orehov štrukelj, pečen . 194
789. Sirov štrukelj, pečen . . 194
790. Sirov štrukelj, kuhan. . 194
791. Drobnjakov štrukelj s sirom 194
792. Zdrobov štrukelj, pečen. 194
793. Zdrobov štrukelj, kuhan 194
794. Rozinov štrukelj. . . . 195
795. Pečen smetanov štrukelj 195
796. Lešnikov štrukelj . . . 195
797. Makov štrukelj, pečen . 195
798. Makov štrukelj, kuhan . 195
799. Čokoladni štrukelj . . . 195
800. Kuhani kvašeni štruklji. 195
801. Krompirjev štrukelj . . 196
802. Jabolčni štrukelj . . . 196
803. Črešnjev štrukelj prvi . 196
804. Črešnjev štrukelj drugi . 196
805. Grozdov štrukelj . . . 196
806. Borovnični štrukelj . . 196
807. Češpljev štrukelj . . . 197
808. Češpljev štrukelj iz suhih češpelj 197
809. Štrukelj s svinjino . . . 197
810. Zeljev štrukelj 197

Štirinajsti oddelek.

Ocvrte močnate jedi.

811. Brizgljane štravbe . . . 198
812. Žlični krapi 198
813. Sladkorne štravbe . . . 198
814. Sladkorne štravbe druge 199
815. Ocvrta jabolka ali češplje 199
816. Ocvrta jabolka ali češplje na drug način. . . 199
817. Zračni krapi 199
818. Zračni krapi bolj hitro 199
819. Vrtnice 200
820. Flancati 200
821. Flancati drugi 200
822. Flancati tretji 200
823. Riževi krapi 200
824. Riževe hruške 200
825. Zdrobovi krapi 201
826. Zdrobovi rožički. . . . 201

St.		Stran
827.	Pešameljevi krapi . . .	201
828.	Rezančevi krapi in rožički	201
829.	Krapi iz ribane kaše . .	202
830.	Žemeljni krapi	202
831.	Ocvrte žemlje	202
832.	Ocvrte žemlje brez sladkorja	202
833.	Nadevane žemlje z omako	202
834.	Nadevane žemlje . . .	202
835.	Nadevane žemlje z jabolki	203
836.	Ocvrte gobice	203
837.	Črešnjeve kroglice . . .	203
838.	Ocvrto bezgovo cvetje .	203
839.	Ocvrto akacijevo cvetje .	203
840.	Ocvrta meta ali melisa .	203
841.	Ocvrti trikoti	204

Petnajsti oddelek.

Kuhi, pudingi in drugi narastki.

842.	Rižev kuh, pečen . . .	204
843.	Rižev kuh, kuhan . . .	204
844.	Rižev kuh z jabolki . .	204
845.	Družinski rižev kuh . .	204
846.	Rižev kuh z jabolki brez jajec	204
847.	Kuh iz ribane kaše . .	205
848.	Rezančni kuh	205
849.	Zdrobov kuh	205
850.	Žemeljni kuh	205
851.	Žemeljni kuh drugi . .	205
852.	Otroški kuh	206
853.	Otroški kuh drugi . . .	206
854.	Jabolčen kuh	206
855.	Jagodov kuh	206
856.	Malinov kuh	207
857.	Ribezov kuh	207
858.	Češpljev kuh	207
859.	Črešnjev kuh	207
860.	Groblja	207
861.	Dober kmet	207
862.	Orehov kuh	208
863.	Orehov kuh drugi . . .	208
864.	Lešnikov kuh prvi . . .	208
865.	Lešnikov kuh drugi . .	208
866.	Lešnikov kuh tretji . .	208
867.	Lešnikov kuh četrti . .	209
868.	Čokoladni kuh prvi . .	209
869.	Čokoladni kuh drugi . .	209
870.	Dvobarvni čokoladni kuh	209
871.	Kruhov kuh	209
872.	Makov kuh	210
873.	Kruhov kuh	210

Jedila z jajčno peno.

874.	Rezančev kuh s peno . .	210
875.	Kuh iz ribane kaše s peno	210
876.	Vinski riž	210
877.	Sadni riž prvi	211
878.	Sadni riž drugi	211
879.	Španske žemlje	211
880.	Žemljev kuh s peno prvi	211
881.	Žemljev kuh s peno drugi	212
882.	Jabolčni kuh s peno . .	212

Pudingi.

883.	Mandeljnov puding z rumom	212
884.	Cesarski puding	212
885.	Zamorec v srajci . . .	213

Narastki.

886.	Marelični narastek . . .	213
887.	Ribezov narastek . . .	213
888.	Čokoladni narastek . . .	213
889.	Lešnikov narastek . . .	213
890.	Limonov narastek . . .	214
891.	Pomarančni narastek . .	214
892.	Otroški narastek	214
893.	Dunajski narastek . . .	214
894.	Zdrobov narastek . . .	214

Pogače.

895.	Kapucinska pogača . . .	214
896.	Kapucinska pogača druga	214
897.	Črešnjeva pogača . . .	215
898.	Črešnjeva pogača druga .	215
899.	Črešnjeva pogača tretja .	215
900.	Črešnjeva pogača četrta .	215
901.	Črešnjeva pogača peta .	216
902.	Češpljeva pogača prva .	216
903.	Češpljeva pogača druga .	216
904.	Zdravilna pogača . . .	216
905.	Dobra pogača	216
906.	Maslena pogača	217
907.	Rotšildova pogača . . .	217

Sadne pogače na razne načine.

908.	Angleška sadna pogača .	217
909.	Jabolčna pogača	217
910.	Jabolčna pogača druga .	218
911.	Marelična pogača . . .	218
912.	Orehova pogača	218
913.	Sadna pogača	218
914.	Črešnjeva pogača . . .	219
915.	Jabolčna kača	219
916.	Vinska pogača	219

Razni kruhi brez kvasu.

917.	Mandeljnov kruh prvi .	219
918.	Mandeljnov kruh drugi .	220
919.	Lešnikov kruh	220
920.	Orehov kruh	220

Št.		Stran
921.	Cesarski kruh prvi	220
922.	Piškotni kruh	220
923.	Cesarski kruh drugi	220
924.	Škofovski kruh	220
925.	Čokoladni kruh	220
926.	Amerikanski kruh	221
927.	Dunajski kruh	221
928.	Janežev kruh	221

Šestnajsti oddelek.

Razna jedila iz kvašenega testa.

929.	Kako pripraviti za testo	221
930.	Kako spoznati kvas	221
931.	Navadno kvašeno testo prvo	221
932.	Kvašeno testo za potice drugo	222
933.	Kvašeno testo tretje	222
934.	Kvašeno testo brez jajec četrto	222
935.	Krhko kvašeno testo prvo	222
936.	Krhko kvašeno testo drugo	222
937.	Masleno kvašeno testo	223
938.	Mrzlo kvašeno testo	223
939.	Vlečeno kvašeno testo	223

Šarkeljni.

940.	Navadni šarkelj	223
941.	Šarkelj (bolj hitro)	224
942.	Vmešani fini šarkelj prvi	224
943.	Vmešani šarkelj drugi	224
944.	Preprosti šarkelj	225
945.	Šarkelj brez jajec	225

Potice.

946.	Rozinova potica prva	225
947.	Rozinova potica druga	225
948.	Rozinova potica tretja	226
949.	Vanilijeva potica	226
950.	Lešnikova potica prva	226
951.	Lešnikova potica druga	226
952.	Makova potica	227
953.	Orehova potica prva	227
954.	Orehova potica druga	227
955.	Čokoladna potica	227
956.	Mandeljnova potica	227
957.	Medena potica	228
958.	Ponarejena medena potica	228
959.	Rožičeva potica	228
960.	Pehtranova ali drobnjakova potica	228

Struklji.

961.	Pehtranovi ali metni struklji	229
962.	Kuhani štruklji	229
963.	Orehovi štruklji prvi	229
964.	Orehovi štruklji drugi	230
965.	Omakovi štruklji	230
966.	Medeni štruklji	230
967.	Smetanovi štruklji	230
968.	Rozinovi štruklji prvi	230
969.	Rozinovi štruklji drugi	230
970.	Rozinovi štruklji tretji	231
971.	Čokoladni štruklji	231
972.	Špehovi štruklji	231
973.	Špehovi štruklji z ocvirki	231
974.	Špehova potica ali špehovka	231
975.	Tirolski štrukelj iz krhkega testa	231

Različno pecivo iz kvašenega in krhkega testa.

976.	Kvašene plošče prve	232
977.	Kvašene plošče druge	232
978.	Sirova poganica	232
979.	Poganica z orehi	233
980.	Poganica iz krhkega testa	233
981.	Buhteljni	233
982.	Preproste blazinice	233
983.	Sirovi hlebčki	233
984.	Orehovi hlebčki	234
985.	Sadni hlebčki	234
986.	Orehovi rožički	234
987.	Medeni rožički	234
988.	Lešnikovi rožički	234
989.	Sirovi rožički	235
990.	Soparni krapi	235
991.	Češki tolki prvi	235
992.	Češki tolki drugi	235

Dobri kruhi.

993.	Navadni mlečni kruh	236
994.	Mlečni kruh z rozinami	236
995.	Spletena štruca	236
996.	Pustni krapi (bobi)	237
997.	Fini krapi	237
998.	Hitri krapi	237
999.	Krapi s smetano	238
1000.	Vmešani krapi	238
1001.	Preprosti krapi	238
1002.	Bobi	238
1003.	Flancati	239
1004.	Žlični krapi	239
1005.	Krompirjevi krapi	239

Št. Stran

Razno pecivo s praškom.

1006. Zdravilni šarkelj . . . 240
1007. Zdravilni šarkelj z mandeljni 240
1008. Šarkelj z rozinami . . 240
1009. Preprosti šarkelj . . . 240
1010. Plošče z omako . . . 241
1011. Plošče z mandeljni . . 241
1012. Plošče s snegom . . . 241
1013. Sadne plošče 242
1014. Dobra pogača 242
1015. Punčeva torta s praškom 242
1016. Pomarančne kocke . . 242

Pecivo iz maslenega testa.

1017. Masleni krapi 243
1018. Jabolčne plošče 243
1019. Penaste plošče 243
1020. Penaste plošče z mandeljni 243
1021. Jabolčne blazinice . . . 243
1022. Masleni zvitki 244
1023. Masleni kolači 244
1024. Masleni sirovi štrukelj . 244
1025. Tirolski štrukelj . . . 244

Sedemnajsti oddelek.

Torte.

1026. Rumova torta prva . . 245
1027. Rumova torta druga . . 245
1028. Pomarančna torta prva 245
1029. Pomarančna torta druga 246
1030. Mandeljnova torta prva 246
1031. Mandeljnova torta druga 246
1032. Orehova torta prva . . 246
1033. Orehova torta druga . . 246
1034. Lešnikova torta prva . 246
1035. Lešnikova torta druga . 247
1036. Karmelitska torta . . . 247
1037. Linška torta prva . . . 247
1038. Linška torta druga . . 247
1039. Pišingerjeva torta . . . 247
1040. Torta Doboš 248
1041. Piškotna torta prva . . 248
1042. Piškotna torta druga . 248
1043. Krompirjeva torta prva 248
1044. Krompirjeva torta druga 248
1045. Pomladanska torta . . 248
1046. Punčeva torta 249
1047. Kraljeva torta 249
1048. Indijanska torta . . . 249
1049. Zdrobova torta 249
1050. Torta Valerija 250
1051. Navadna torta 250
1052. Koruzna torta 250

Št. Stran

1053. Knajpova torta 250
1054. Kruhova torta prva . . 250
1055. Kruhova torta druga . 251
1056. Torta Štefanija 251
1057. Ajdova torta prva . . . 251
1058. Ajdova torta druga . . 251
1059. Krojaška torta 251
1060. Krojaška torta fina . . 252
1061. Penasta torta prva . . 252
1062. Penasta torta druga . . 252
1063. Kavna torta 253
1064. Francoska kavna torta . 253
1065. Kitajska torta 253
1066. Bohinjska torta 253

Ledi za torte in pecivo.

1067. Limonov led 254
1068. Pomarančni led . . . 254
1069. Punčev led 254
1070. Led iz kuhanega sladkorja 254
1071. Beljakov led prvi . . . 255
1072. Beljakov led drugi . . 255
1073. Rumenjakov led . . . 255
1074. Čokoladni led 255
1075. Led za opisovanje . . . 255
1076. Torta okrašena z ledom 256
1077. Torta okrašena s sadjem 256
1078. Torta okrašena z grozdjem 256
1079. Torta okrašena z marelično omako 256

Osemnajsti oddelek.

Razno drobno pecivo.

1080. Masleno pecivo 257
1081. Angleške osmice prve . 257
1082. Angleške osmice druge 257
1083. Angleške prestice . . . 258
1084. Angleški zapognjenci . 258
1085. Krhke prestice prve . . 258
1086. Krhke prestice druge . 258
1087. Krhke prestice tretje . 258
1088. Krhke prestice četrte . 258
1089. Uršulinske prestice . . 258
1090. Masleni rožički 259
1091. Francoski rožički . . . 259
1092. Vanilijevi rožički . . . 259
1093. Preprosti rožički . . . 259
1094. Krhki kolački prvi . . 259
1095. Krhki kolački drugi . . 259
1096. Prhke ploščice 260
1097. Mandeljnove ploščice . 260
1098. Karte in srčeca 260
1099. Drobno pecivo 260

Št. Stran

1100. Keks prvi 261
1101. Keks drugi 261
1102. Keks tretji 261

Pecivo iz piškotnega testa.

1103. Piškotni zavitek fini . 261
1104. Piškotni zavitek . . . 261
1105. Piškotni zavitek s kremom 262
1106. Cesarski piškoti prvi . 262
1107. Cesarski piškoti drugi . 262
1108. Vliti piškoti 262
1109. Otroški piškoti 262
1110. Pomarančni vliti piškoti 262
1111. Išelski upognjenci . . 263
1112. Škarniceljni 263
1113. Piškotne cevke 263
1114. Piškotni rožički . . . 263
1115. Janeževi upognjenci . . 263
1116. Piškotni upognjenci z mandeljni prvi 264
1117. Piškotni upognjenci z mandeljni drugi . . . 264
1118. Piškotni upognjenci z mandeljni hitri 264
1119. Piškotni hlebčki . . . 264

Razno pecivo.

1120. Ingverjevi piškoti . . . 264
1121. Mandeljnovi kosčki . . 265
1122. Dvojni piškoti 265
1123. Lešnikov zvitek . . . 265
1124. Ledeni hlebčki 265
1125. Sladkorni čolniči . . . 265
1126. Francoske rezine . . . 266
1127. Čolniči 266
1128. Dobre šibice 266
1129. Mandeljnovi upognjenci 266
1130. Cesarske rezine . . . 266
1131. Orehove ploščice . . . 266
1132. Kruhov zvitek 267
1133. Janeževi hlebčki . . . 267
1134. Praženi mandeljni . . 267

Pecivo s čokolado.

1135. Čokoladni zvitek . . . 267
1136. Čokoladni zapognjenci . 268
1137. Čokoladne šibice . . . 268
1138. Mandeljnovi hlebčki s čokolado 268

Pecivo iz beljakov.

1139. Mandeljnovi hlebčki prvi 268
1140. Mandeljnovi hlebčki drugi 268

Št. Stran

1141. Pinjolni hlebčki . . . 268
1142. Ledeni upognjenci . . 269
1143. Cimetove šibice . . . 269
1144. Lešnikovi hlebčki . . . 269
1145. Mandeljnovi rožički . . 269
1146. Mandeljnovi snežni krapi 269
1147. Gobice 269
1148. Gobice s čokolado . . 270
1149. Košenilija 270
1150. Zeleni sladkor za potresanje 270
1151. Rumeni sladkor za potresanje 270
1152. Rdeči sladkor za potresanje 270
1153. Španski vetrci 270
1154. Španski vetrci s stolčenim sladkorjem . . . 271
1155. Lešnikove šibice prve . 271
1156. Lešnikove šibice druge 271

Devetnajsti oddelek.

Spenjena jedila in kremi.

1157. Spenjena smetana . . . 272
1158. Spenjena smetana z jagodami 272
1159. Zarumenjena smetana . 272
1160. Čokoladni krem . . . 272
1161. Jagodov krem 272
1162. Šatojev krem 273
1163. Piškotni krem 273
1164. Ruski krem 273
1165. Lešnikov krem 273
1166. Vanilijev krem 274
1167. Kavni jež 274

Strjene pene.

1168. Čokoladna pena . . . 274
1169. Vanilijeva pena . . . 274
1170. Vanilijeva pena s kostanjevim vencem 275
1171. Maraskinova pena . . 275
1172. Jagodova pena 275
1173. Kavna pena 275

Dvajseti oddelek.

Hladetine.

1174. Pomarančna hladetina . 276
1175. Nadevane pomaranče . 276
1176. Limonova hladetina . . 277
1177. Punčeva hladetina . . 277
1178. Rozolijeva hladetina . . 277
1179. Jabolčna hladetina . . 277
1180. Marelična hladetina . . 278

Št.		Stran
1181.	Breskova hladetina	278
1182.	Ribezova hladetina	278
1183.	Jagodova hladetina	278
1184.	Malinova hladetina	279
1185.	Višnjeva hladetina	279
1186.	Črešnjeva hladetina	279
1187.	Vinska hladetina	279

Enindvajseti oddelek.

Sladoledi.

1188.	Kako pripravljamo sladoled	280
1189.	Vanilijev sladoled	281
1190.	Lešnikov ali mandeljnov sladoled	281
1191.	Mandeljnov ali lešnikov sladoled s praženimi mandeljni ali lešniki	281
1192.	Kavni sladoled	281
1193.	Čokoladni sladoled	282
1194.	Beli vanilijev sladoled	282
1195.	Beljakov sladoled	282
1196.	Malinov sladoled	282
1197.	Jagodov sladoled	282
1198.	Jagodov sladoled s smetano	282
1199.	Ribezov sladoled	282
1200.	Pomarančni sladoled	283
1201.	Limonov sladoled	283

Dvaindvajseti oddelek.

Tople in mrzle pijače.

Tople pijače.

1202.	Kava	283
1203.	Čokolada	284
1204.	Kakao	284
1205.	Ruski čaj	284
1206.	Zdravilni čaj	284
1207.	Lipov čaj	285
1208.	Cesarski čaj	285
1209.	Koruzni čaj	285
1210.	Cesarski čaj z vinom	285
1211.	Ruski čaj z vinom	285
1212.	Jagodov čaj	285
1213.	Topla limonada	285
1214.	Punč	285
1215.	Pivov čaj	286
1216.	Grog	286
1217.	Grampampoli	286
1218.	Kuhano vino	286
1219.	Majnikovo vino	286
1220.	Vinski punč	286
1221.	Jajčni punč topli	286

Št.		Stran

Mrzle pijače.

1222.	Limonada	287
1223.	Jagodova limonada	287
1224.	Mandeljnovo mleko	287
1225.	Jagodova pijača	287
1226.	Malinova pijača	287
1227.	Vinska pijača	287
1228.	Pomarančna pijača	287

Triindvajseti oddelek.

Odcedki.

1229.	Malinov odcedek	288
1230.	Ribezov odcedek	289
1231.	Borovnični odcedek	289
1232.	Jagodov odcedek	289
1233.	Močnični odcedek	289

Štiriindvajseti oddelek.

Omake (zalzni).

1234.	Marelična omaka	290
1235.	Češpljeva omaka	291
1236.	Češpljevec (povidl)	291
1237.	Omaka iz ringlotov	291
1238.	Breskova omaka	292
1239.	Mešana omaka	292
1240.	Omaka iz mešanega sadja	292
1241.	Jabolčna omaka	292
1242.	Jabolčno maslo	292
1243.	Kutinova omaka	292
1244.	Jagodna omaka	292
1245.	Ribezova omaka	293
1246.	Malinova omaka	293
1247.	Močnice (prusniče)	293

Petindvajseti oddelek.

Konserviranje sadja in sadnih sokov.

1248.	Kako kuhati sladkor za kompot	294
1249.	Sladkor za kompot drugi	294

V sopari kuhano sadje (kompot).

1250.	Črešnje	296
1251.	Višnje	296
1252.	Češplje	296
1253.	Zelene slive (ringloti)	296
1254.	Olupljene češplje	296
1255.	Marelice	296
1256.	Breskve	296
1257.	Hruške	297
1258.	Kutine	297
1259.	Rajska jabolka	297

Št. Stran

Soki za sladolede.

1260. Malinov sok 297
1261. Ribezov sok 297
1262. Jagodov sok 297
1263. Višnjev ali črešnjev sok 298
1264. Mareličen sok 298
1265. Breskov sok 298
1266. Kutinov sok 298

Šestindvajseti oddelek.

Sočivje v kisu in slani vodi.

1267. Fižol v kisu 298
1268. Gorčične kumare . . . 298
1269. Kisle kumare 299
1270. Male kisle kumare druge 299
1271. Angleške kumare . . . 299
1272. Zelene paradižnice s kisom 300
1273. Gobe v kisu 300
1274. Šampinjoni v kisu . . 300
1275. Paradižnični sok s salicilom 300
1276. Cele paradižnice v slani vodi 300
1277. Slane kumare 301

Št. Stran

Nekateri kisi.

1278. Pehtranov kis 301
1279. Dišavni kis 301
1280. Malinov kis 301

Dodatek.

1281. Kako se prašičevo ali suho telečje stegno v testu peče 301
1282. Ledena kava 302
1283. Kako shraniti jajca . . 302

Jedilni listi.

Meseca januarja 303
Meseca februarja 304
Meseca marca 304
Meseca aprila 305
Meseca maja 306
Meseca junija 307
Meseca julija 307
Meseca avgusta 308
Meseca septembra 309
Meseca oktobra 310
Meseca novembra 310
Meseca decembra 311

Nasveti 312

Abecedni zaznamek.

A.

Ajdov pečenjak s pinjenim mlekom 176.
Ajdov pečenjak s sladkim mlekom 176.
Ajdov štrukelj s sirom 176.
Ajdov štrukelj z ocvirki 176.
Ajdov štrukelj z orehi 176.
Ajdove torte 251.
Ajdovi cmoki 175.
Ajdovi zavitki 175.
Ajdovi žganci 67.
Ajdovi žganci pečeni 176.
Ajdovi žganci s kašo 68.
Ajdovi žganci s krompirjem 68.
Akacijevo cvetje ocvrto 203.
Amerikanski kruh 221.
Angleška sadna pogača 217.
Angleške osmice 257.
Angleške prestice 258.
Angleško meso 86.

B.

Beljakova pena z limonovim sokom 37.
Beljakova pena z maraskinom 38.
Beljakova pena z vanilijo 37.
Beljakov sladoled 282.
Bezgove jagode kot kompot 170.
Bezgovo cvetje ocvrto 203.
Biftek na laški način 90.
Biftek navadni 90.
Biftek sesekan 90.
Biftek angleški 90.
Biftek prašičji 150.
Blazinice preproste 233.
Bob zeleni 104.
Bobi 238.
Bobova solata 165.
Bohinjska torta 253.
Bolniška juha 41.
Borovnice, črnice 169.
Borovnični odcedek 289.
Breskve 296.
Breskve kot kompot 168.
Breskve suhe 172.
Breskov sok 298.
Breskova hladetina 278.
Breskova omaka 292.
Brinovke 12.
Bržole navadno pražene 86.
Bržole parjene 89.
Bržole po angleško 89.
Bržole s čebulo in peteršiljem 89.
Bržole s česnom 89.
Bržole s smetano pražene 89.
Bržole štajerske 90.
Bržole tržiške koštrunove 133.
Bržole zvite 90.
Buče ali cesarska repa 103.
Buče ocvrte 105.
Buhteljni 233.

C.

Cesarske rezine 266.
Cesarski čaji 285.
Cesarski kruhi 220.
Cesarski piškoti 262.
Cesarski puding 212.
Cevke piškotne 263.
Cimetove šibice 269.
Cmoki češpljevi 177.
Cmoki drobtinini 62.
Cmoki krompirjevi (razni) 58, 59. 179, 180.
Cmoki mozgovi 67.
Cmoki možganovi 56.
Cmoki nadevani 62.
Cmoki ocvrti pečenkini 64.
Cmoki pešamljevi 55.
Cmoki podolgasti navadni 178.
Cmoki podolgasti tirolski 178.
Cmoki riževi 181.
Cmoki sirovi fini 180.
Cmoki sirovi z drobom 181.
Cmoki veliki močnati 178.

Cmoki zdrobovi 180.
Cmoki žemeljni 67.
Cmoki žemeljni s svinjino 59.

Č.

Čaj ruski 284, 285.
Čebulna polivka 92.
Česnove klobase 69.
Česnova polivka 93.
Češnjeva juha 50.
Češplje 296.
Češplje kot kompot 168.
Češplje olupljene kot kompot 168.
Češplje suhe 171.
Češplje olupljene suhe 171, 296.
Češpljeve juhe 49.
Češpljeva kaša 182.
Češpljeva omaka 291.
Češpljeve pogače 216.
Češpljevec iz suhih češpelj 172.
Češpljevec (povidl) 291.
Čokolada 284.
Čokoladna juha 50.
Čokoladna pena 38, 274.
Čokoladna potica 227.
Čokoladne šibice 267.
Čokoladni kremi 36, 272.
Čokoladni kruhi 220.
Čokoladni kuhi 209.
Čokoladni narastek 213.
Čokoladni poliv 37.
Čokoladni sladoled 282.
Čokoladni štruklji 195, 231.
Čokoladni zapognjenci 267.
Čokoladni zvitek 267.
Čolniči 265.
Črešnje 296.
Črešnje kot kompot 169.
Črešnje suhe in dren 172.
Črešnjev ali višnjev sok 298.
Črešnjeva hladetina 279.
Črešnjeve kroglice 203.
Črešnjeve pogače 215, 216, 219.

D.

Dišave inozemske 27.
Dišave 26—28.
Dišave zeliščne in domače zrnate 26.
Divjačina 140, 151.
Divjačina, kako se kvasi 140.
Divjačino, kako pripraviti 12.
Divja raca na razne načine 157, 158.
Divji petelin na razne načine 156, 157.
Dober kmet 207.
Doboš torta 248.
Dobra pogača 216, 242.
Drobnjakov štrukelj s sirom 194.
Drobtinova juha 50.
Drozgi in brinovke s polento 138.
Dunajski kruh 221.
Dunajski narastek 214.

E.

Endivija 163.

F.

Fancelj dvobarvni 60.
Fancelj iz žemelj 68.
Fancelj jetrni 60.
Fancelj krompirjev 59.
Fancelj piškotni 57.
Fancelj zdrobov 68.
Fašírano meso 82.
Fazan na razne načine 158, 159.
Fazan, kako ga pripraviš in kakšen naj bo 11.
Fižol v kisu 298.
Fižol v stročju kot solata 164.
Fižol v stročju s krompirjem 104.
Fižol v stročju s smetano zabeljen 104.
Fižol v stročju zabeljen 104.
Fižol zeleni v stročju 104.
Fižolov piré 116.
Fižolova juha 47.
Fižolova polivka 94.
Fižolova solata 164.
Flancati 200, 239.
Francoska juha 41.
Francoska kavna torta 253.
Francoske rezine 266.
Francoski rožički 259.
Frikasé vložen 92.

G.

Glavatica 18.
Gobe 20—23.
Gobe, kako se snažijo in pripravljajo 22.
Gobe ocvrte 105.
Gobe s pekatetami 127.
Gobe pražene 106.
Gobe v kisu 300.
Gobova juha 45, 46.
Gobova polivka 94.
Gobec goveji v hladetini 74.
Gobice 269.
Gobice ocvrte 203.
Gobice s čokolado 270.

Golaž kokošji 129.
Golaž koštrunov 131.
Golaž srbski z rižem 123.
Golaži 91, 92, 136, 137.
Golob na razne načine 138, 139.
Golobja juha 43.
Golobje divji 12.
Golobje nadevani 154.
Golobje ocvrti 113.
Golobje zabeljeni 127.
Gomoljka 22.
Gorčične kumare 298.
Gos nadevana 155.
Gos pečena 155.
Gosi divje 158.
Govedina s pekatetami 128.
Govedina 13.
Govejamast, kako postane okusna 24
Goveje meso navadno kuhano 82.
Goveje meso po laški šegi 86.
Goveji rep s pekatetami 128.
Grah ocvrti 57.
Grah pražen 102.
Grah testeni 68, 179.
Grah zabeljen v stročju 102, 103.
Grahov piré 116.
Grahova juha 46, 47.
Grampampoli 288.
Groblja 207.
Grog 288.
Gruščevi štrukeljci 53.

H.

Halimaš 21.
Hlebčki iz pečenke 115.
Hlebčki iz svinjine 115.
Hlebčki janeževi 267.
Hlebčki lešnikovi 269.
Hlebčki mandeljnovi 268.
Hlebčki pinjolni 268.
Hlebčki piškotni 264.
Hmeljeva solata 164.
Hreni 97, 98.
Hrenova polivka 93.
Hruške 296.
Hruške kot kompot 167.
Hruške kuhane 168.
Hruške parjene 168.
Hruške podzemeljske 164.
Hruške riževe 200.
Hruške suhe 172.

I.

Indijanska torta 249.
Ingverjevi piškoti 264.
Išelski upognjenci 263.

J.

Jabolka kot sladka solata ali kompot 166.
Jabolka nadevana 166.
Jabolka na druge načine 199.
Jabolka parjena 167.
Jabolka pečena 167.
Jabolka rajska 297.
Jabolka suha 171.
Jabolčna čežana 166.
Jabolčna hladetina 277.
Jabolčna juha 49.
Jabolčna kača 219.
Jabolčna omaka 292.
Jabolčne blazinice 243.
Jabolčne plošče 243.
Jabolčne pogače 217, 218.
Jabolčni kuh s peno 212.
Jabolčnik iz suhih krhljev 172.
Jabolčno maslo 292.
Jagnje na razne načine 134.
Jagnje ali kozliček navadno pečeno 148.
Jagnječje pečenke 148, 149.
Jagnjetina 16.
Jagode rdeče gozdne kot kompot 170.
Jagodna omaka 292.
Jagodov čaj 285.
Jagodov krem 272.
Jagodov odcedek 289.
Jagodov sok 297.
Jagodova hladetina 278.
Jagodova juha 51.
Jagodova limonada 287.
Jagodova pena 275.
Jagodova pijača 287.
Jagodovi sladoledi 282.
Jajca, kako hraniti 302.
Jajca mehko kuhana 81.
Jajca napol kuhana 81.
Jajca posajena 81.
Jajca trdo kuhana 81.
Jajčna kaša 65.
Jajčna pena 38.
Jajčni kuh 182.
Jajčni sir 60.
Jajčno testo 34.
Jajčna jedila 80 - 82.
Janežev kruh 221.
Janeževi hlebčki 267.
Janeževi upognjenci 263.
Jarčice ali kopuni 118.
Ječmenček kuhan 55.
Ječmenček pražen 55.
Ječmenčkova juha z gobami 49.

Jedila razna iz kvašenega testa 221—242.
Jedilni listi 303—312.
Jegulja 19.
Jegulja pečena 160.
Jelen 13.
Jelenov hrbet ali stegno z zelenjavami 151.
Jelenovo meso 141.
Jelenovka rdeča 22.
Jelenovka rumena 22.
Jerebice različno prirejene 12, 139.
Jetra na razne načine 113, 114, 126.
Jetra s pekatetami 128.
Jetrne juhe tolčene 41.
Jetrne klobase 70.
Jetrni cmoki 59.
Jetrni kuh 60.
Jetrni riž 60.
Jetrni sir 60.
Jetrni vložki 59.
Jezik goveji v namaki 75.
Jezik razsoljen 75.
Judovska pečenka 123.
Juhe in zakuhe 40—68.
Juha krepka 50.
Juha navadna 40.
Juha s krpicami 48.
Jurček navadni 21.
Jurčki glej gobe 20—23.

K.

Kakao 284.
Kapucinar 21.
Kapucinska pogača 214.
Karas 19.
Karfijola s praženim rižem 80.
Karfijola v polivki presnega masla 103.
Karfijola zabeljena 103.
Karfijole ocvrte 104, 105.
Karfijolna juha 46.
Karmelitska torta 247.
Karp 19.
Karp v črni polivki 143.
Karte in srčeca 260.
Karželj 21.
Kaša češpljeva 182.
Kaša ribana 66.
Kaša mlečna 182.
Kaša mlečna pečena 183.
Kava 283.
Kava ledena 302.
Kavna pena 38, 275.
Kavne torte 253.
Kavni jež 274.
Kavni sladoled 281.
Keks 261.
Kis dišavni 301.
Kis malinov 301.
Kis pehtranov 301.
Kislo zelje 100, 101, 163.
Kitajska torta 253.
Klahel juha 44.
Kljunač 12.
Klobasa iz rezancev 63.
Klobasa pečenkina z drobnjakom 63.
Klobasa pečenkina z makaroni 63.
Klobasa rezančna 192.
Klobasa vranična z makaroni 192.
Klobase razne druge 69—73.
Kokoš parjena ali nadevana 153.
Kokoš s pekatetami 129.
Kokoš stara kot divjačina 153.
Kokoš stara z rižem 119.
Kokoš v brodeti 118.
Kokoš v obari 118.
Kokoš v rižu 140.
Kokošja juha tolčena 41.
Kolački krhki 259.
Kolerabe 101.
Kopun 3.
Kopun na razne načine 152, 153.
Koreanine črne ocvrte 106.
Koreninska juha 48.
Koruzni čaj 285.
Koruzni pečenjak 181, 182.
Kostanj kuhan in pečen 33.
Kosčki mandeljnovi 265.
Košenilija 270.
Koštrun na razne načine 129—134, 148.
Koštrunove pečenke 148.
Koštrunček kraški 149.
Koštrunovina 16.
Koza divja 13.
Kozje meso 16.
Kozliček 16.
Kozliček ocvrt 148.
Kozliček ocvrt ali ocvrto jagnje 113.
Krafeljčki masleni 64.
Kraljeva torta 249.
Kranjske klobase 72.
Krapi fini 237.
Krapi hitri 237.
Krapi iz ribane kaše 202.
Krapi krompirjevi 239.
Krapi masleni 243.
Krapi pešamljevi 201.
Krapi preprosti 238.
Krapi pustni 237.

Krapi in rožički rezančevi 201.
Krapi riževi 200.
Krapi s smetano 237.
Krapi soparni 235.
Krapi vmešani 238.
Krapi zdrobovi 201.
Krapi zračni 199.
Krapi žlični 198, 239.
Krem čokoladni 36, 272.
Krem kavni 36.
Krem limonov ali pomarančni 36.
Krem maraskinov 37.
Krem vanilijev 36, 274.
Kremi in spenjena jedila 272—275.
Krojaške torte 251, 252.
Krompir na razne načine 107—109.
Krompir s presnim maslom 80.
Krompirjeva juha 47.
Krompirjeva juha pretlačena 47.
Krompirjeva juha sladka 48.
Krompirjeva juha s smetano 47.
Krompirjeva polivka 95.
Krompirjeva solata 164.
Krompirjeve priloge 109—111.
Krompirjeve torte 248.
Krpice 66.
Kruhi dobri 236—239.
Kruhi razni brez kvasu 219—221.
Kruhov kuh 209, 210.
Kruhov zvitek 267.
Kruhove torte 250, 251.
Krvave klobase 70, 71.
Kuhi, pudingi in drugi narastki 204—214.
Kuh češpljev 207.
Kuh črešnjev 207.
Kuh iz ribane kaše 205, 210.
Kuh jabolčen 206.
Kuh jagodov 206.
Kuh malinov 207.
Kuh orehov 208.
Kuh otroški 184, 206.
Kuh ribezov 207.
Kuh zdrobov 205.
Kuhani štruklji 192.
Kuhanje v sopari 4.
Kumare angleške 299.
Kumare kisle 299.
Kumare nadevane 105.
Kumare pražene 103.
Kumare slane 300.
Kumare s slanino 103.
Kumare v solati 165.
Kumare v solati s slanino 165.
Kumare v solati s smetano 165.
Kumarna in krompirjeva solata 165.
Kutine 296.
Kutine kot kompot 168.
Kutinov sok 298.
Kutinova omaka 292.
Kvas, kako ga pripraviti 221.
Kvas, kako spoznati 221.
Kvasiti 8.
Kvaša, kako se pripravi 9.
Kvašen divji zajec s smetano 142.
Kvašene plošče 232.
Kvašeno testo (različno) 221, 222.

L.

Lečna juha 47.
Lečna solata 165.
Lečnat piré 115.
Ledi za torte in pecivo 254—257.
Ledeni upognjenci 269.
Ledice koštrunove pražene 133.
Ledvičen štrukelj 54.
Lešnikov krem 273.
Lešnikov kruh 220.
Lešnikov narastek 213.
Lešnikov štrukelj 195.
Lešnikov zvitek 265.
Lešnikova ali mandeljnova pena 38, 39.
Lešnikova zrna 32.
Lešnikove potice 226.
Lešnikove šibice 271.
Lešnikove torte 246—247.
Lešnikovi hlebčki 269.
Lešnikovi kuhi 208, 209.
Lešnikovi sladoledi 281.
Limonada 287.
Limonada jagodova 287.
Limonada topla 285.
Limonova hladetina 277.
Limonov narastek 213.
Limonov sladoled 282.
Linške torte 247.
Lipan 18.
Lipan pečen 160.
Lipov čaj 285.
Lisice 22.
Ljubin 20.
Lokarda 19.
Losos 18.
Lovsko meso 86, 91.

M.

Mahovka 22.
Makaroni 116.
Makov kuh 210.
Makov štrukelj 195.
Makova potica 227.

Maline kot kompot 169.
Malinova hladetina 279.
Malinov odcedek 288.
Malinova omaka 293.
Malinova pijača 287.
Malinov sladoled 282.
Malinov sok 297.
Mandeljni 32.
Mandeljnovo mleko 287.
Mandeljni praženi 267.
Mandeljnov kruh 219, 220.
Mandeljnov puding 212.
Mandeljnova potica 227.
Mandeljnove torte 246.
Mandeljnovi ali lešnikovi sladoledi 281.
Mandeljnovi hlebčki 268.
Mandeljnovi koščki 265.
Mandeljnovi rožički 269.
Mandeljnovi snežni krapi 269.
Mandeljnovi upognjenci 266.
Maraskinova pena 38, 275.
Marelice 296.
Marelice kot kompot 168.
Marelice suhe kot kompot 172.
Mareličen sok 298.
Marelična hladetina 278.
Marelična omaka 290.
Marelična pena 38.
Marelična pogača 218.
Marelični narastek 213.
Marinirati 9.
Maslena pogača 217.
Masleni kolači 244.
Masleni rožički 259.
Masleni sirovi štrukelj 245.
Masleni zvitki 244.
Maslenka (goba) 21.
Masleno pecivo 257.
Maslo 24, 25.
Maslo, kako se kuha 24.
Maslo presno 26.
Maslo rakovo 25.
Maslo sardelno 24.
Maslo šampinjonovo 25.
Maslo zeliščno 25.
Mavrahova juha 46.
Mavželjni 72.
Medena potica 228.
Medeni rožički 234.
Medeni štruklji 230.
Menek pečen na razne načine 159.
Menek 19.
Mesne juhe 40—44.
Mesne pečenke 145—159.
Mesni štruklji 54.
Mesni zavitki 65.
Meso faširano 82.
Meta ali melisa ocvrta 203.
Minestra juha 43.
Mlečna jedila razna 182—184.
Mlečna juha 50.
Mlečna pena 38.
Močnate jedi preproste 172—182.
Močnice (brusnice) 169, 293.
Močnični odcedek 289.
Močnik 66.
Močnikova juha 48.
Modele mazati 7.
Morske ribe kuhane 76.
Morski jezik 19.
Motovilec 162.
Mozgovi cmoki 67.
Možgani ocvrti 113.
Možganov kuh 62.
Možganov sir 62.
Možganov štrukelj 57.
Možganove juhe 41, 42.
Možganove rezine 62.
Možganovi cmoki 56.
Možganovi pofezi 56.
Možganovi zvitki 56.

N.

Nadevan želodec 74.
Nadevani piščanci 154.
Narastki, kuhi in pudingi 204—214.
Noge prašičje v hladetini 73.
Noge telečje ocvrte 113.
Noga telečja ali glava s hrenom 75.
Noge telečje v obari 124.

O.

Obare mesne razne 116—142.
Obare postne razne 142—144.
Obarna juha iz telečjih kosti 43.
Ocvreti 4.
Ocvrte močnate jedi 198—204.
Ocvrti trikoti 204.
Odcedki 288, 289.
Odcedkov poliv 37.
Ohrovt 98.
Ohrovt kot solata 163.
Ohrovt mali s prežganjem 100.
Ohrovt mali zabeljen 100.
Ohrovtova potica 100, 106.
Ohrovtova solata 164.
Ohrovtove in zeljnate glave pražene 100.
Ohrovtove in zeljnate klobase 105.
Omake 290—293.
Omaka iz mešanega sadja 292.

Omaka mešana 292.
Omaka ringlotova 291.
Omakovi štruklji 230.
Omelete z različnimi nadevami 188, 189.
Omeletne potice (razne) 190, 191.
Omeletni hlebčki 192.
Omeletni zvitki 191.
Opeči 5.
Orehova pena 38, 39.
Orehova pogača 218.
Orehove ploščice 266.
Orehove potice 227.
Orehove torte 246.
Orehovi hlebčki 234.
Orehovi rožički 234.
Orehovi štruklji 229, 230.
Orehov kruh 220.
Orehov štrukelj 193, 194.
Ostriž ali okun 19.
Otroški narastek 214.
Otroški piškoti 262.
Oviti 9.

P.

Palačinke z raznimi nadevami 190.
Panirati 8.
Paradižnični sok s salicilom 300.
Paradižnice (zelene) s kisom 300.
Paradižnice v slani vodi 300.
Pariti 1.
Parmezanov riž 52.
Pecivo 5.
Pecivo drobno 260.
Pecivo iz beljakov 268—271.
Pecivo iz maslenega testa 243, 244.
Pecivo različno iz kvašenega in krhkega testa 232—236.
Pecivo razno drobno 257—271.
Pecivo razno s praškom 239—242.
Pecivo s čokolado 267, 268.
Pečenjaki razni 185—188.
Pečenka pljučna 83—85.
Pečenka sočna 85, 87, 88.
Peči 2.
Pehtranova ali drobnjakova potica 228.
Pehtranovi ali metni štruklji 193.
Pekatete 127, 128.
Pekatete na juhi 65.
Pekatete s svinjino 129.
Penaste plošče 243.
Penaste torte 252.
Pene, kremi in polivi 36—39.
Pene strjene 274, 275.
Perutnina divja 156—159.
Perutnina domača 9, 152—156.
Perutnino divjo, kako pripravimo 11.
Perutnino, kako zaklati in snažiti 9—11.
Pesa kot solata 164.
Pešamlji 31, 32.
Petelin divji 156.
Petelin star kot divjačina 153.
Petelin star ali kokoš v črni polivki 118.
Pijače mrzle 287, 288.
Pijače tople 283—287.
Pinjole 33.
Pinjolni hlebčki 268.
Piščanci 4.
Piščanci nadevani 154.
Piščanci nadevani ocvrti 112.
Piščanci ocvrti 154.
Piščanci s pekatetami 129.
Piščanci v obari 117, 118.
Piščančeva rižota 119.
Pišče zabeljeno 127.
Pišče v papriki 119.
Pišingerjeva torta 247.
Piškoti dvojni 265.
Piškotne torte 248.
Piškotni krem 273.
Piškotni kruh 220.
Piškotni rožički 263.
Piškotni upognjenci z mandeljni 264.
Pivna juha 50.
Pivov čaj 286.
Pljučna juha 55.
Pljučne pečenke, 83—85.
Pljučni štruklji 54.
Plošče z mandeljni 281.
Plošče z omako 241.
Plošče sadne 241.
Plošče s snegom 241.
Ploščice in plošče razne 260.
Pogače 214—217.
Poganica sirova 232.
Poganice z orehi 233.
Polenovka, kako se namaka 77.
Polenovka na razne načine 77—79.
Polenta koruzna 181.
Polenta pšenična 182.
Polivi, kremi in pene 36—39.
Polivka gorčična gorka 92.
Polivka porova 93.
Polivke 92—98.
Polpéte 114.
Pomaranče nadevane 276.
Pomarančna hladetina 276.
Pomarančna pijača 287.

Pomarančna solata 169.
Pomarančne kocke 242.
Pomarančne torte 245, 246.
Pomarančni narastek 214.
Pomarančni sladoled 283.
Ponadova juha 43, 50.
Pomladanska torta 248.
Posiljena repa 102.
Postne juhe 44—51.
Postne pečenke 159—161.
Postne račice 142.
Postrv 18.
Postrvi male pečene 161.
Postrvi višnjevo kuhane 76.
Potice 225—229.
Potolči 2.
Poulard 3.
Prašiček mlad 3.
Prašiček na razne načine 3, 150, 151.
Prašičevo meso z rižem 137.
Prašičevo stegno, kako se v testu peče 301.
Prašičja glava s hrenom 73.
Prašičje pečenke 149—151.
Prašičja pečenka s čebulo 149.
Prašičja rebra prekajena 69.
Prašičja ribica 150.
Prašičje noge v hladetini 73.
Prašičje klobasice-pečenice 69.
Prašičji vratnik prekajen 15.
Pražiti 2.
Preprosti rožički 259.
Prestice krhke 258.
Prestice uršulinske 258.
Pretlačiti 7.
Prežgana juha 48.
Prežganje 1.
Prikuhe 98—109.
Priželjčeva juha 42.
Priželjci ocvrti 113.
Priželjci v obari 124.
Pršut 3.
Pršut pečen 150.
Pršut v kvaši 130.
Prusnica 21.
Punč 285.
Punčeva hladetina 277.
Punčeva torta 242, 249.
Puran nadevan 155.
Puran navadno pečen 155.

R.

Raca parjena 116, 117.
Raca pečena 156.
Race domače kot divje 117.
Race nadevane 156.
Radič in cikorija 162.
Ragú-juhe 42.
Ragú mesni 30.
Ragú postni 31.
Ragú-zvitki 115.
Raki navadni 79.
Rakova sekanica 31.
Ranger ali liska, ali postne race brez razločka 142.
Redkev v solati 165.
Regrat 163.
Repa sladka 101.
Repna cima 163.
Rezanci 65.
Rezanci iz jajčnih blekov 68.
Rezanci na razne načine 172—174.
Rezanci vliti 66.
Rezanci vodeni 179.
Rezančev kuh s peno 210.
Rezančni kuh 205.
Rezine tečne s presnim maslom in medom 75.
Ribe s krompirjem 143.
Riba pečena mrzla 77.
Riba z vinsko marinado 144.
Ribe, kako osnažiti 16.
Ribe, kako se navadno razdele 18.
Ribe, kakšne kupi in kako jih uporabi 17.
Ribe kuhane mrzle 75.
Ribe morske 76—79.
Ribe ocvrte domače sladkovodne 161.
Ribe pečene po laškem načinu 161.
Ribe prekajene 17.
Ribja juha bela 45.
Ribja juha čista 45.
Ribja rumena juha 44.
Ribja sekanica 31.
Ribji brodet 142, 143.
Ribji golaž 143.
Ribez kot kompot 170.
Ribezov narastek 213.
Ribezov odcedek 289.
Ribezov sladoled 282.
Ribezov sok 297.
Ribezova hladetina 278.
Ribezova omaka 293.
Rizi-bizi 119.
Riž meseni 52.
Riž po laški šegi 138.
Riž po turški šegi 138.
Riž pražen s paradižnicami 52.
Riž pražen s perutninsko drobovino 51.
Riž pražen s svinjino 52.

Riž s teletino 140.
Riž pražen s teletino 51.
Riž pražen z gobami 51.
Riž pražen z zelenim grahom 52.
Riž sadni 211.
Rižev kuh 204.
Rižev štrukelj pečen 193.
Riževa juha 48, 52.
Riževe klobase 69, 70.
Riževi cmoki 52.
Riževi štrukeljci 53.
Roastbeef 82.
Robidnice (črne maline) 169.
Rotšildova pogača 217.
Rozinove potice 225—226.
Rozinovi štruklji 195, 230, 231.
Rozolijeva hladetina 277.
Rožičeva potica 228.
Rožički mandeljnovi 269.
Rožički zdrobovi 201.
Rumena ali rjava juha 41.
Rumove torte 245.
Ruski krem 273.

S.

Sadje — konserviranje istega 293—295.
Sadje kuhano v sopari 296—297.
Sadje pripraviti in konservirati za kompot 294.
Sadje suho kot kompot 171.
Sadne pogače na razne načine 217—219.
Sadni hlebčki 234.
Sadni poliv 37.
Sago v juhi 55.
Salame 72, 73.
Salmi iz divjačine 30.
Sardelna polivka 92.
Sekanice 28.
Sekanica jetrna 29.
Sekanica kljunačeva 140.
Sekanica ledvična 29.
Sekanica pljučna 29.
Sekanica postna 31.
Sekanica prašičja 29.
Sekanica telečja 29.
Sekanica iz divjačine 30.
Sir 25.
Sir špinačni 25.
Sir sveži iz kislega mleka 25.
Sirov štrukelj 194.
Sirovi hlebčki 333.
Sirovi polmesci 115.
Sirovi rožički 235.
Sirovka (goba) 21.
Sladke solate (kompot) 166—172.
Sladko zelje 98.
Sladkor — kuhanje istega za kompot 294.
Sladkorji za potresanje 270.
Sladoled, kako pripravljati 280.
Sladoled beljakov 282.
Sladoled čokoladni 282.
Sladoled kavni 281.
Sladoledi — soki za te 297—298.
Sladoled lešnikov ali mandeljnov 281.
Sladoled jagodov 282.
Sladoled limonov 282.
Sladoled malinov 282.
Sladoled pomarančni 283.
Sladoled ribezov 282.
Sladoled vanilijev 281, 292.
Slaniki z oljem in kisom 77.
Slaniki marinirani 79.
Slaniki ocvrti 79.
Slaniki pečeni 79.
Slaniki v obari 79.
Slanine 23—24.
Slanina, kako se razpušča 24.
Slanina nasekana ali zaseka 23.
Slanina paprikova 23.
Slanina prekajena 23.
Slanina zračna 23.
Slanina — pretikanje 8.
Slaninski štruklji 53.
Slive zelene (ringloti) 296.
Smetana, 26.
Smetana kisla, kako se dobi 29.
Smetana spenjena sveža 271.
Smetana sladka, kako se dobi 26.
Smetana sladka za pene 26.
Smetanov štrukelj 192, 195.
Smetana zarumenjena 272.
Smetanova juha 48.
Smetanovi štruklji 230.
Smrček okrogli 21.
Smrček špičasti 21.
Smuč ali smoj 18.
Sneg stepati 6.
Sočivje v kisu in slani vodi 298.
Solata 162—165.
Solata kuhana 102.
Solata (berivka) 162.
Solata holandska, majniška, maslenka in zimska glavna 162.
Solata ledenka 162.
Solata pariška 162.
Solata štrucarica 162.
Solata zabeljena 102.
Solata zelna 163.

Som 19.
Speniti 7.
Srčeca (karte) 260.
Srna 13.
Srna ali zajec v obari 141.
Srna kot pečenka s smetano 152.
Srna kvašena s smetano 141.
Srnino stegno 151.
Srnine zarebrnice 152.
Sulec 18.
Sulec mariniran 160.
Sulec pečen 160.
Svinjina, kako se pripravi 14—16.
Svinjina s kožo 149.
Svinjina razsoljena 137.
Svinjina kuhana s hrenom 135.
Svinjina marinirana 149.
Svinjina parjena 135.
Svinjina parjena s kašo 137.
Svinjska glava kuhana 136.

Š.

Šampinjon ali kukmak 21.
Šampinjoni v kisu 300.
Šarkelj preprosti 240.
Šarkelj z rozinami 240.
Šarklji 323—325.
Šarklji zdravilni 240.
Šato z limono in pomarančo 37.
Šato malinov 37.
Šato vinsko 37.
Šatojev krem 273.
Ščuka 19.
Ščuka pečena 161.
Ščuka v obari po laškem načinu 144.
Šibice dobre 266.
Šibice lešnikove 271.
Šibice cimetove 269.
Škarniceljni 263.
Škofovski kruh 220.
Španski vetrci 270, 271.
Špehovi štruklji 231.
Špehova potica ali špehovka 231.
Špinača 102.
Špinačne klobase 105.
Štefanija torta 251.
Štravbe brizgljane 198.
Štravbe sladkorne 198, 199.
Štrukelj češpljev 197.
Štrukelj črešnjev 196.
Štrukelj grozdov 196.
Štrukelj jabolčni 196.
Štrukelj krompirjev 196.
Štrukelj peteršiljev 64.
Štrukelj zeliščni 64.
Štrukelj zeljev 197.
Štrukelj masleni 244.
Štrukelj tirolski 231.
Štrukelj s svinjino 197.
Štrukelj iz mešanih zelišč 193.
Štrukelj s parmezanom 64.
Štrukelj iz sekanice 54.
Štrukelj s svežo slanino 54.
Štruklji borovnični 196.
Štruklji drobnjakovi 64.
Štruklji iz kvašenega testa 195.
Štruklji kuhani kvašeni 229.
Štruklji pehtranovi, melisni ali metni 193, 229.
Štruklji s svinjino 53.
Šunka obložena 69.

T.

Telečja glava ali noga s hrenom 75.
Telečja glava ocvrta 113.
Telečja glava s smetanovo polivko 124.
Telečja glava v obari 124.
Telečja kisla juha 43.
Telečja obara 122, 123.
Telečja pečenka navadna 145.
Telečja pljuča 125.
Telečje klobasice 69.
Telečje ledvice v obari 123.
Telečje ledvice ocvrte 112.
Telečje noge v obari 124.
Telečje noge ocvrte 113.
Telečje prsi ocvrte 147.
Telečje prsi nadevane 147.
Telečje prsi parjene 120.
Telečje srce v obari 121.
Telečje srce parjeno 122.
Telečje stegno pretikano 121.
Telečje stegno prekajeno 14.
Telečje stegno na razne načine 145—147, 301.
Telečje zarebrnice 120, 121.
Telečji rajželjc v obari 125.
Telečji rizi-bizi 123.
Telečji vampi 125.
Teletina s pekatetami 128.
Teletina zabeljena 127.
Testeni polžki 66.
Testo angleško 34, 116.
Testo jajčno 34.
Testo krhko 34, 35.
Testo kuhano 34.
Testo kvašeno (različno) 222, 223.
Testo masleno 35, 36.
Testo pivno 34.

Testo vinsko 34.
Testo vlečeno 33.
Testo za jajčje krpe 34.
Tirolski štrukelj 231.
Tolki češki 235.
Torte 245—257.
Trijet jagodni 171.
Trijet malinov 170.
Trijet močnični, brusnični 171.
Trijet kot sladka solata 170.
Tuna 20.

U.

Umešati 6.
Upognjenci ledeni 269.
Upognjenci mandeljnovi 266.
Upognjenci piškotni 264.

V.

Valerija torta 250.
Vampi 125.
Vanilijev krem 274.
Vanilijev sladoled 281.
Vanilijev beli sladoled 282.
Vanilijeva pena 38.
Vanilijevi rožički 259.
Vinska hladetina 279.
Vinska juha 49.
Vinska pijača 287.
Vinska pogača 219.
Vinske jagode črne 33.
Vinski riž 210.
Višnje 296.
Višnje kot kompot 169.
Višnjeva hladetina 279.
Vliti piškoti 262.
Vliti rezanci 66.
Vložki mlečni masleni 184.
Vložki močnati 66.
Vložki zdrobovi 66.
Vodeni cmočki 179.
Vodna kreša 163.
Volovski rep 91.
Vranične juhe 41.
Vranične klobase 57, 61.
Vranični kuh mešan 62.
Vranični pofezi 56.
Vranični zvitek 61.
Vrtna kreša 163.
Vrtnice 200.

Z.

Zajec divji 12.
Zajec domači 135.
Zajčji hrbet 152.
Zakuhe 51—68.
Zamorec v srajci 213.
Zapognjenci angleški 258.
Zarebrnice cesarske 121.
Zarebrnice koštrunove v smetanovi polivki 129.
Zarebrnice 111, 120, 121, 136.
Zavitki češpljevi 177.
Zavitki češpljevi češki 177.
Zavitki koroški 176.
Zavitki piškotni 261, 262.
Zavitki (razni) 175.
Zdravilna pogača 216.
Zdravilni čaj 284.
Zdrobov narastek 214.
Zdrobov štrukelj 194.
Zdrobova juha 43, 67.
Zdrobova torta 249.
Zdrobovi cmoki 66.
Zdrobovi vložki 66.
Zélena kot solata 164.
Zelenjava kako se kuha 32.
Zelenjavna juha 44.
Zeliščna juha 46.
Zelje 99, 101.
Zelje rdeče kot solata 163.
Zrezki 111, 112.
Zvitek čokoladni 267.
Zvitek kruhov 267.
Zvitek lešnikov 265.
Zvrniti 5.

Ž.

Žabe 20.
Žabja juha 45.
Želodec nadevan 74.
Žemlje ocvrte 202.
Žemlje — razno nadevane 202, 203.
Žemlje španske 211.
Žemljevi kuhi s peno 211, 212.
Žemeljni cmoki 67.
Žemeljni krapi 202.
Žemeljni kuhi 205.
Žemeljni pešamelj 31.
Žganci ajdovi 67, 68.
Žganci koruzni 182.
Žvrkljati 7.

Moč navade je velika

in tako se dobe še dandanes gospodinje, katere se nepotrebno trudijo s tem, da same izdelujejo testenine. Te gotovo ne znajo dragega časa prav ceniti, ali pa ne vedo za izborne testenine, katere izdeluje **»Prva kranjska tovarna testenin v Ilirski Bistrici«.** Izdelki te tovarne kot so: nudeljni, makaroni i. t. d. dobe se malone v vsaki prodajalni jestvin, in sicer pod znamko »Pekatete«. Priznano je že ljudska kakovost teh testenin izborna, vendar boljša je »štirirumenjačna«, še boljša »osemrumenjačna« kakovost. Slednji se dobita le v rumenih škatlicah po $^1/_2$ *kg* naprodaj.

Gospodinje, ki se hočejo poučiti, kako se pripravljajo testenine na juho, za prikuho, močnato ali samostojno jed, zahtevajo naj pri gori imenovani tovarni kuharsko knjižico, pošlje se jim zastonj in franko.

Najbolje ustrežete svojim domačim s kavo iz izborne

Kolinske kavine primesi.

Pri nakupu specerijskega blaga

blagovolijo naj se cenjene gospodinje zaupno obračati na strogo solidno domačo tvrdko

BERJAK & ŠOBER

Ljubljana, Vodnikov trg štev. 2

kjer se jim zagotavlja najskrbnejša postrežba ter najnižje cene.

ZALOGA

vsakovrstnega čaja, riža, kave, kakao, rozin, mandeljnov, čokolade, vanilje, pravega Jamajka ruma, konjaka, pristnega brinjevca, slivovke itd. Vedno sveža žgana kava ter raznovrstno čajno in drugo pecivo. Najfinejše jedilno, namizno in Aixer-olje. Raznovrstne rudninske vode.

Zunanja naročila se izvršujejo točno že z obratno pošto, pri večjem odjemu po železnici.

Ob času setve različna cvetlična in vrtna semena.

Vedno sveže blago! Najboljša kakovost!

Trgovina s papirjem, pisalnimi in risalnimi potrebščinami

Razglednice ljubljanske, pokrajinske in planinske itd.

Jernej Bahovec naslednik

Ivan Gajšek

Sv. Petra cesta 2 pri frančiškanski cerkvi **v Ljubljani.**

Tiskovine, pobotnice, troškovnik, pooblastila itd.

Barvice, čopiči itd. itd.

Črnila vsake vrste.

Založništvo nastenskih slik za Černivčevo računico.

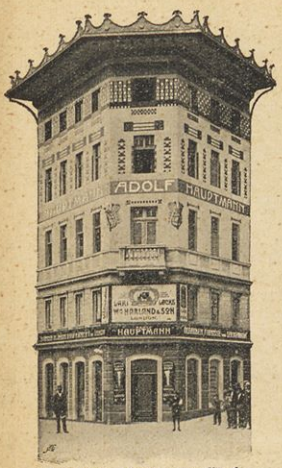
Tovarniška zaloga **uradnega in pisemskega papirja.**

Zaloga kipov slovenskih pesnikov in pisateljev.

Velika zaloga slikarskih in risarskih potrebščin.

Zaloga **šolskih zvezkov, trgovskih in poslovnih knjig.**

Spominske knjige. Zborniki za razglednice.



Filialka: Marijin trg št. 1.
Nasproti Prešernovemu spomeniku.

Adolf Hauptmann

nasl.

v Ljubljani.

Prva kranjska tovarna oljnatih barv, firnežev, lakov in steklarskega kleja.

Pristni kranjski **firnež.**
Oljnate barve. Strojna olja.
Prašno olje. Voščilo za pode.
Fasadne barve za hiše po vzorcih.
Slikarski **vzorci** in **papir** za vzorce.
Laki, pristni angleški za kočije, za pohištva in za pode.
Steklarski klej (kit), priznano in strokovno preizkušeno najboljši.
Karbolinej prve vrste.
Mavec (gips) za podob. in za stavbe.
Čopiče domačega izdelka za zidarje in za vsako obrt.

Zahtevajte cenike!

Trgovina z železnino

Fr. Stupica, Ljubljana,

:: Marije Terezije cesta št. 1. ::

priporoča cenjenim gospodinjam in nevestam svojo lepo urejeno zalogo kuhinjske oprave in posode od navadnih do najfinejših vrst, ledne omare, peči, štedilnike, lične kletke, železno pohištvo ter vso drugo železnino.

: Naročila na deželo se izvršujejo hitro in solidno. :



Nobeni kuhinji ne sme manjkati Weckovega „Sterilizatorja“



Gospodinja, ki ga ima, lahko nakupi sadje, sočivje, meso, sploh vsa živila ob času, ko so najcenejša (zrela), ter jih potem popolnoma pripravljena shrani v sterilizatorju, kjer ostanejo več let nepokvarjena. Na ta način si vsaka gospodinja prihrani silno mnogo časa, truda in stroškov (sladkor itd.)

Vsak naj zahteva brezplačno natančen cenik pod naslovom:

I. Weck, d. z o. j. Glavni zastopnik za Avstro-Ogrsko

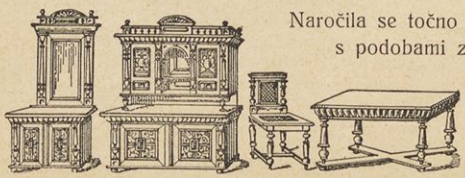
Karl Müller, Mähr. Schönberg Nr. 164.

Zastopstva v vseh večjih mestih.

IVAN DOGAN mizarski mojster:

Ljubljana, Dunajska cesta 19 (Medjatova hiša)

priporoča svojo bogato zalogo hišne oprave za spalne ter jedilne sobe in salone, divane vsake vrste, modroce, žimnice na peresih, podobe, ogledala, otroške vozičke i. t. d. i. t. d.



Naročila se točno izvršujejo. Cenik s podobami zastonj in franko.

Najcenejša zaloga. Cene brez konkurence.

H. SUTTNER

Ljubljana 140

Mestni trg 25, nasproti rotovža.

Največja in najsolidnejša razpošiljalna trgovina ur, zlatnine in srebrnine.



Št. 803. Jeklena cil.-rem., prav fino kolesje . . . . K 7·80

Št. 804. Srebrna cil.-rem., trpežno kolesje . . . . . K 9·50

Št. 816. Srebrna cil.-rem., kakor ta slika kaže, jako fino kolesje . . . . . K 17·—

Št. 1200. 14-kar. zlata, cil.-rem., prav fino kolesje. . K 25·—



Št. 1172. Križ srebrni . . . . K 1·50

Št. 1173. Križ zlato na srebro . K 1·80

Št. 25. Križ zlato na srebro kakor ta slika . . . . . K 2·70

Št. 1175. Križ 14-kar. zlato, prav fino izdelan . . . . . K 5·90

Cenik zastonj in poštnine prosto.

Neugajajoče se zamenja ali denar povrne, torej nikake izgube.

Lastna tovarna ur v Švici.

Lastna varstvena :: znamka :: **„IKO“**

Nizke cene! **Točna postrežba!**

Pišite po cenik z mnogimi krasnimi slikami, ki ga prejme na zahtevo vsak zastonj in poštnine prosto.

Zobozdravnik

Dr. AL. PRAUNSEIS

ordinira od 8. do 12. ure dopoldne in od 2. do 6. ure popoldne, ob nedeljah in praznikih od 8. do 12. ure dopoldne

v Ljubljani, Marijin trg št. 3.

Plombira zobe, vstavlja nove umetne zobe in zobovja, leči zobne in ustne bolezni.

Izdiranje brez bolečin s kokainom, v narkozi i. t. d.

Najsigurnejša prilika za štedenje!

Vzajemno podporno društvo v Ljubljani

registrovana zadruga z omejenim jamstvom

:: Kongresni trg štev. 19 ::

sprejema vsak delavnik od 8. do 12. ure dopoldne hranilne vloge ter jih obrestuje

po 4¾%

brez odbitka, to je: daje za 100 K čistih 4·75 K na leto.

Druge hranilne knjižice se sprejemajo kot gotov denar, ne da bi se njih obrestovanje prekinilo.

Rentni davek plača hranilnica sama.

Daje tudi svojim članom **predujme** na osebni kredit, vračljive v 7½ leta (90 mesecih) v tedenskih oziroma mesečnih obrokih, kakor tudi posojila na zadolžnice in menice.

Prelat Kalan Andrej l. r., predsednik.

Kanonik Sušnik Janez l. r., podpredsednik.

Dr. Dolšak Fran l. r., zdravnik v Ljubljani, podpredsednik.

Anton Stacul

Ljubljana - Šelenburgova ulica

Specerijska,

materijalna, delikatesna trgovina

vedno bogata in najraznovrstnejša zaloga različnega specerijskega in materijalnega blaga, spiritouz in likerjev tu- in inozemstva (konjak, Jamajka- in Kuba-rum) -- itd. itd. ter izvirne najbolj znane in priljubljene --

mineralne vode.

Napak je

misliti, da se „dobra kava“ pripravlja le iz samih „kavinih zrn“, nikakor — kajti **dober pridatek poviša** kavino moč, njeno barvo in njen okus. — To je resnično; prepričajte se blagovoljno s poizkusom pristnega

Franckovega pridatka za kavo iz zagrebške tovarne.

Ni še splošno znano, pač pa zelo važno za vsako kuhinjo, da je za barvanje v kavinem okusu pripravljenih tort, slaščic itd.

„pravi Franckov pridatek za kavo“

najizvrstnejše sredstvo.

Tudi omaka pečenke dobi okus in vabljivo barvo, ako se ji pridene čisto mala količina „pravega Franckovega kavinega pridatka“.

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA
COBISS
00000218737