

17
1768

see
d.
no
su

35466, VII, C, f.

35466, VII, C, f

Slovenska KUHARICA

ali

Navod

okusno kuhati navadna in imenitna jedila.

Spisala in na svetlo dala
Magdalena Pleiweis.

Četrty pomnoženi natis.



V Ljubljani, 1897.

Založila „Katoliška Bukvarna“.
Tisk Katol. Tiskarne.



030039825

Tovarišice!



se se mika in lika na svetu — vse napreduje; tudi kuharija ne sme zaostati za umetnijami, svojimi sesticami.

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

Kje pa hočete, Ve vse, izuriti se v tej prav za prav ženski umetniji, za katero ste tako rekoč ustvarjene? Dve poti ste, ki Vas peljete do zaželenega cilja; d j a n s k a v a j a na strani umetne kuharice in b u k v e, ktere je spisala dobro izurjena kuharica. Strniti oba ta pomočka, se vé da, je pa še boljše.

Prva pot vsem ukaželjnim ni odprta; kajti čedalje redkejše so družine, ki svojim kuharicam dovoljujejo na strani imeti učečih se deklet. Torej je mnogim odkazana samo druga pot; to dokazuje,

da so, kakor vsem umetnijam, tako tudi kuhariji potrebne dobre bukve. Ta pot, izučiti se umetne kuharije, je odprta vsem, ki znajo brati. Takim, ki tega ne umejo, zaprti ste večidel obe poti in jim torej ni pomagati do kuharije. Toda takih je, hvala Bogu, čedalje menj. Da ne bi kmalu nobene bilo!

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

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

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

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

Moja želja in volja je bila, da so te bukve, kar je moč, pisane razumljivo tudi neučenim kuharicam, t. j. prav po domače. Dobro sicer vem, da slovenski pisatelji v čistejšem slovenskem jeziku pišejo svoje knjige in da bi kateri izmed njih lahko poslovenil kakove nemške ali drugih jezikov izvrstne kuharske bukve; ali na drugi strani sem pa tudi preverjena, da kuharskim bukvam še ne

zadostuje zmožnost v jeziku, kajti kdor sam ne zna kuhati, lahko se mu pripeti, da ima jed, v najlepši besedi popisana, vso drugačno podobo v bukvah, vso drugačno pa na mizi. Tega se je gotovo sama prepričala že marsiktera kuharica. In prav to je menda glavni vzrok, da so se pri vseh narodih kuharice lotile spisovanja kuharskih bukev.

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

Z B o g o m !

M. Pleiweis.

Orodje,

ktero naj je v vsaki dobro vredjeni kuhinji.

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

Razlaga,

v katerem letnem času je najbolje uživati sledeče živali, z ozirom na za streljanje živali prepovedani čas v pregled pri volitvi jedil.

Kopljena kokoš (poulard) in kapuni	jesen in zima.
Domače race	od avgusta do februarja.
Gosi	od septembra do februarja.
Mlade gosi	junij in julij.
Purmani	od oktobra do februarja.
Koštrunovo meso	od julija do septembra.
Jagnjetnina	najboljša od živali, ktere so 3 do 4 mesece stare.
Svinjsko meso	od oktobra do marca.
Mesó mladega praséta	celo leto.
Divji prašič	od novembra do februarja.
Jeleni	od junija do srede septemb.
Divje koze	od jeseni do januarja.
Srne	od julija do februarja.
Zajci	od septembra do januarja.
Jerebice	jesen.
Kljunači (Schnepfen)	jesen.
Gozdna jerebica ali orehovka (Hasel-huhn)	jesen.
Fazan	od oktobra do januarja.
Bela jerebica	jesen.
Prepelica	od avgusta do oktobra.
Brinovka	spomlad in jesen.
Divji petelin	april, maj.
Divje race	jesen.
Ostrige	zima.
Raki	od maja do septembra.
Morski raki	zima.
Grancevali (Meerspinne)	zima.
Polži	zima do velike noči.
Želva (Schildkröte)	zima in spomlad.
Žabe	spomlad.
Nasoljene, kajene in marinovane ribe	celo leto.
Morske ribe, ktere se razpošiljajo	samo v mrzlih letnih časih.
Postrvi	najboljše v mesecih: maj, junij, julij.

Prvi oddelek.

Juhe (župe).

I. Mesene juhe.

1. Rujava juha.

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

2. Francoska juha.

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

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

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

Naberi ali kupi zelenega petršilja, krobulice, luštrka, ermana, kislice, bele, črne in kravžaste mete (mete mora biti veliko manj od druge zelenjave), vršiček janeža, žalbeljna in pehtrana; vse to lepo zberi, operi in drobno zreži: deni v kozo sirovega masla ali masti; kadar se razpusti, prideni malo moke, toda ne puščaj je zarumeniti, ampak deni vanjo zelenjavo, prepari (pretenstaj) jo nekoliko, potem jo zalij z govejo ali ribjo juho, ali pa s kropom, če jo hočeš namreč za postni dan; osoli jo, kadar je kuhana, vbij posebej v pisker en rumenjak, ali tudi več, če imaš veliko juhe, dobro ga zmešaj, potem na to počasi vlivaj juho in šprudlaj jo. Na juho smeš djati na kocke (*vurfeljce*) zrezan opohan kruh ali pa kaj drugzega opohanega, kar boš pozneje slišala.

4. Tolčena kokošja juha.

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

lepo vse to in večkrat obrni, da se ti kaj ne ožge ali opali, dalje opohaj štiri koščke kruha in eno jajce; odlij maslo in poštupaj toliko moke, kolikor je moreš v dveh prstih držati in tudi to prideni; potem stolci zelenjavo, kosti, kruh in jajce, pa tudi kokoš drobno v možnarji, vendar ako hočeš varčna biti, deni kokoš celo kuhat v župo, uno pa. kar si stolkla, deni nazaj v kozo, osoli in zalij z govejo juho, da se dobro skuha, naj vre celo uro potem preden boš juho čez sito precedila, poberi mast čisto z nje. na juhi daj kaj opohanega na mizo, kar boš pozneje slišala. Kokoši, če si celo v juhi kuhala, poberi meso od kosti, zreži ga na kocke in daj ga med juho na mizo.

5. Tolčena jetrna juha.

Ta se ravno tako naredí, kakor kurja, samo namesto kokoši opohaj jetra in jih vmes stolci; opohaj jajce in kruh, zarumenjena zelenjava mora biti kakor prej pri kokošji; kadar je kuhana, preden jo precediš v skledo, poberi mast z nje.

6. Tolčena možganova juha.

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

7. Ragú-juha mesna.

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

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

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

8. Navadna kruhova juha.

Opohaj na zrezčke zrezan kruh, speci klobasice kakor pri francoski juhi, zreži jih na koščke, zakrknj za vsako osebo eno jajce, deni vse skupaj v za to namenjeno skledo, precedi gori vrelo rujavo juho, pa nesi jo na mizo.

II. Postne juhe.

9. Rujava ribja juha.

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

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

10. Tolčena ribja juha.

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

11. Rakova juha tolčena.

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

12. Francoska juha

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

13. Zelenjavina juha.

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

14. Želvina (šildkrotina) juha.

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

odvzemi ji čeva, posebno varno pa žolč, ki je sredi jeter. Ko je tedaj vse to osnaženo, in v štiri dele prerezano, popari kot piško in olupi še tisto grampasto kožo in poreži ji kremplje, potem jo deni kuhat in zraven nje petršilj, zéleno, korenje, čebulo, dve nageljnovi žebici in dve zrnice štupe; ko je prav mehko kuhana, naredi praženje (roštanje) iz sirovega masla, vanje precedi juho, v kateri si želvo kuhala, osoli in vmes deni kri, če si jo v kis prestregla; ako daš to za obaro (ajmoht), moraš djati tudi meso, če ne, pa poslednje lahko prihraniš; v moki, vodi in ribanem kruhu povaljaj in spohaj, daj na prikuho (*Zuspeise*), ali za pošenko. Če si pa kri prestregla na riban kruh, vmešaj malo sirovega masla; deni notri en rumenjaki in s krvjo napojen riban kruh, iz beljaka sneg in malo moke, da se vkup drži, potem jih orehove velikosti v vrelo juho zakuhaj.

15. Žabja juha.

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

16. Ragú - juha postna.

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

17. Grahova juha.

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

18. Lečnata juha.

Se ravno tako napravi kot grahova.

19. Krompirjeva juha.

Ravno tako, ali pa:

20.

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

21. Gobna juha.

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

22. Čokoladna juha.

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

na opečen na kocke zrezan kruh, in daj na mizo. Ako pa kuhaš za več ljudi, napravi praženje (roštanje), potem opraviš s slabejšim mlekom, čokolade zribaš za deset oseb celi navadni košček, rumenjakov mora biti pa vsaj pet za toliko ljudi.

23. Mandeljnova juha.

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

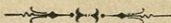
24. Šató ali vinska juha.

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

Če hočeš varčna biti, vzemi pol vina, pol vode; za dve dobri litrovi četrtni ($1\frac{1}{2}$ masleca) mokrote potrebuješ šest rumenjakov, da bo pa gostljato, naredi iz enega beljaka sneg, in ga na zadnje vmes prišprudljaj, potem pa na mizo daj.

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

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



Drugi oddelek.

Reči, ki se devajo na juho.

26. Pražen (tenstan) rajž.

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

27. Pražena ječmenova kaša (ješpranj).

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

28. Pljučna juha.

Zreži na tenke rézance (nudeljčke) kuhanih telečjih pljuč, napravi iz sirovega masla polivko, t. j. zós; deni vmes drobno zrezanega zelenega petršilja, limoninih lupinic, čebule, drobno stolčenega gvirca (dišave) in pljučne rézance; osoli, zalij še z juho in pusti še malo pokuhati, pa daj na mizo.

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

29. Vampova juha.

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

30. Pešamelj.

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

31. Žemeljni cmoki (knedeljci).

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

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

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

32. Možganovi cmočeci (knedeljci).

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

33. Jeterni cmočeci (knedeljci).

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

34. Mesni cmočeči (knedeljci).

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

35. Jajčni bleki (Eierfleck).

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

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

36. Faš.

Drobno s krivim nožem zreži pečenko, ki ti ostane, razgrej sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zele-nega petršilja in čebule, pa malo precvri, potem deni notri 2 žlici moke, še to malo prepraži in dobro zmešaj. Zdaj prideni zrezano pečenko, limoninih lupinic in stol-čene dišave (gvirca), osoli in malo z juho zalij, da se ti lepo pokuha; potem odstavi, da se ti shladi.

37. Polževa močnata jed (Schneckerl-Mehlspeise).

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

38. Francoski cmočeci (knedeljci).

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

39. Francoski zrezki (šniceljni).

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

40. Zvitki iz pečenke.

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

41. Možganovi zvitki.

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

42. Možganovi pofezi.

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

43. Vrančini pofezi.

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

44. Vrančina klobasa.

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

45. Vlečeno testo.

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

46. Faš-štrudelj.

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

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

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

47. Ledvičin štrudelj.

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

48. Možganov štrudelj.

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

49. Špehova gubanica (potica, štrudelj).

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

50. Špinačin sir.

Štiri pesti dobro zbrane in lepo oprane špinače drobno v možnarji stolci, deni stolčeno v ruto, in jo v ponev dobro ožmi, tisto zeleno vodo zavrí, pa se ti bo naredil sir; zdaj pogrni zmočeno ruto na obrnjeno sito, počasu to gori vlivaj; to, kar na ruti ostane, je za rabo, to je sir, kar skozi izteče, to ni za nič.

51. Rakovo maslo (Krebsbutter).

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

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

52. Francoski pešamelj-fancelj.

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

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

53. Piškoten fancelj.

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

54. Močnati opohani pešamelj-knedeljni.

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

55. Brandteig-grah.

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

56. Krompirjevi cmokeci ali klobasice za juho.

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

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

57. Cindflajš-rajž.

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

Zdaj juho precedi v kozo, da je bo le 2 prsta manjkalo; kadar zavre, deni tega testa za 2 žlici v narobe obrnjen krušni ribežen, drži ga na vrelo juho, tlači testo z žlico skozi, pa večkrat tudi z žlico po ribežnu potolci, da rajž kratek skozi pada. Kadar ti rajž juho pokrije, vzemi ribežen proč in pusti, da lepo prevre, potem ga pa s pohavno žlico ven poberi, potem zopet začni tlačiti skozi, tako da bo vse, pa daj na juhi na mizo.

58. Jetrni rajž.

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

59. Solnograške klobasice (Salzburgerwürstel).

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

60. Mavrahi.

Skuhaj pol telečjih pljuč, zreži jih drobno s krivim nožem, naredi pešamelj kot prej, hladnega zmešaj in primešaj 4 rumenjake, pljuča in malo soli, iz dveh beljakov sneg in malo moke, en knedeljc poskusi, če se ti vkup ne drži, še malo moke prideni; če se ti pa vkup drži, je dober; potem jih lepo mavraham enako vpo-dobi in s kuhavničnim receljem prej v moki pomočenim ljuknice spodaj naredi, v juhi skuhaj, pa na mizo daj.

61. Špehovi cmoki.

Zreži na kocke 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) mastnega suhega prašičevega kuhanega mesa, 2 žemlji pa na malo večje kocke, razgrej za jajce špeha, vrzi vanj za duh drobno zrezanega zelenega petršilja in žemlji, da se lepo prerošate, potem ju deni v skledo, poškropi ju s smetano, pokrij z drugo skledo, da se nekoliko navzamete, potem vmešaj za jajce sirovega masla in 2 rumenjaka, primešaj napojeni žemlji in zrezano meso, iz beljakov naredi sneg, pa tudi malo moke rahlo zraven primešaj. Potem enega poskusi; če se ti razkuha, prideni še malo moke; potem jih pa naredi kot drobna jajca, ali pa kolikoršne hočeš, skuhaj jih, pa daj v juhi na mizo. Ali pa na toliko množino in 2 žemlji (jako šprudljaj) poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) dobrega mleka s tremi jajci vlij, da se napoji, potem moke primešaj, kar je prav, pa jih zakuhaj kot prejšnje. — Ravno tako narediš lahko tudi pemske cmoke.

62. Jeterni cmoki.

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

63. Pemski cmoki.

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

64. Močnati nokrli.

Vmešaj za jajce sirovega masla, 2 rumenjaka, od 2 beljakov sneg, 3 žlice moke in malo soli rahlo zraven primešaj; enega poskusi; če se ti razkuha, prideni še malo moke; če se vkup drži, je dober.

Zdaj pa razmoči krožnik (talar), ki je gladek, narobe z mrzlo vodo, deni pol testa nanj in razravnaj ga za prst na debelo po njem, potem ga zreži z mokrim nožem na palec široke ploščice po dolgem in ravno tako široke pokriž, pa jih v vrelo juho zakuhaj; ravno tako stori z drugo polovico testa; potem so enakomerni nokrli.

65. Gresovi nokrli.

Vmešaj za jajce sirovega masla, 2 rumenjaka, štiri žlice z juho ali dobro smetano malo napojenega gresa, malo soli, od 2 beljakov sneg rahlo primešaj in pusti, da se gres še malo napoji. Enega poskusi; če se ti ne bo hotel vkup držati, pa še malo moke prideni, gresa pa ne več; potem jih zakuhaj kot prejšnje, ali pa dilo z moko potresi, deni testo nanjo in naredi cmoke, kolikoršne hočeš.

66. Rajževi cmoki.

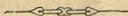
Praži (tenstaj) 2 pesti rajža (glej št. 36), shladi ga, potem vmešaj za debelo jajce sirovega masla, 3 rumenjake, iz 2 beljakov sneg in rajž rahlo primešaj, (lepo se tudi poda vmes malo drobno zrezanega suhega mesa), pa žlico moke. Enega poskusi, če bo treba, pa še moke prideni; potem jih naredi kot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

67. Makaroni.

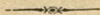
Vzemi na desko lepe bele moke, naredi testo iz enega rumenjaka, iz enega jajca in iz malo masla, da bo trdo kot za rézance (nudeljne); potem testo kot grah drobno enakomerno zreži, in na tisti deski pritiskaj ali potolči, da bodo tenki in lepo zakroženi.

68. Zago.

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



Tretji oddelek.



Kaj se dá mesne dni po juhi?

Za juho se navadno sme dati: Prašičevo pleče (šunken), kuhano, lepo narezano, z nastrganim hrenom, ali pa suh jezik, tudi s hrenom, pa tudi klobasice, o katerih ti hočem koj povedati, kako se naredijo.

69. Telečje klobasice.

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

brizgljo (šprico) natlači; naredi enakomerne klobasice, zasukni pri kraji in v sredi, da bo par in par skupaj, speci jih, daj jih po juhi z ženofom ali s hrenom, ali s tenstanim rajžem ali s polento ali same. Lahko jih daš tudi na prikui na mizo.

70. Prašičeve klobasice.

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

71. Rajževe klobasice

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

72. Česnove klobasice.

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

73. Razsoljen (peklan) jezik.

Operi volovski jezik, primi ga v roke in potolci ga ob kako desko; potem ga dobro s soljo in malo s solitarjem podrgni. Zdaj stolci pol stroka česna, malo žlico koriandra, malo dišav in limonine lupinice, potem ga še s tem dobro odrgni in pusti ga v tem kake štiri dni; potem ga skuhaj in pusti pri njem, kar se ga drži. Tista slana voda, v kateri je bil, ni za nič. Kuhanega olup, lepo nareži, na krožnik naloži in daj krog njega naštrganega hrena, pa daj gorkega na mizo.

74. Špikan jezik.

Operi frišen volovski jezik, dobro ga osoli in skuhaj, kuhanega olup in našpikaj s sardelami in s špehom, speci

ga kot kako drugo pečenko; nazadnje prideni 2 ali 3 žlice kisle smetane in majčkeno juhe, da bo kratek zós, potem ga lepo zreži, zós čez precedi, pa ga daj po juhi na mizo; smeš ga dati tudi za obaro.

75. Sirovo masleno testo (Butterteig).

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

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

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

in testo naredi. Potem se vzame na ono polovico moke 28 dekagramov ($1\frac{1}{2}$ funta) sirovega masla in se pognete, da je gladko, razvalja in dela tako, kakor št. 74. Sme se tudi bolj hitro zaporedoma valjati kakor onega.

76. Pomazilo.

Dobro stepi 1 beljak in 1 žlico sladkega mleka.

77. Hašé-krafeljci.

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

78. Ragú-krafeljci.

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

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

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

79. Lutriš vandeljci.

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

80. Lutriš pašteta.

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

Zdaj deni v obloženo posodo eno vrsto file, drugo vrsto jetrni ragú in potem spet filo. Zdaj še-le pokrij to s tistim blekom, večim kot ta posoda, ob kraji z narobe obrnjenim nožem zarobi, da bo robčasto, povrhu

s pomazilom pomaži, iz ostankov testa izstihaj kake podobice in položi jih na ta pokrov rahlo, tudi te pomaži in v hudi peči speci. To imaš za 10 oseb.

81. Vanilij-pašteta.

Naredi in zreži testo kakor pri prejšnji, samo v filo primešaj vanilje in cukra, namesto iz petih naredi iz šestih beljakov sneg, ragú zdaj ni treba, ampak samo filo v model ali skledo deni, kakor si prej slišala, pokrij s testom in speci kot prejšnjo.

Ali pa naredi vandeljčke kakor prejšnje št. 78.

82. Cípina pašteta.

Naredi iz sirovega masla testo (butterteig) in zreži ga po navadi (št. 79), cípe ali majhne ptiče čisto oskubi, poberi čeva iz njih, operi in nasoli jih, potem nareži na vsaka dva ptiča en zrezek (šnitico) špeha, ktereга v maslu opohaj in deni hladit; polovicc masla, v katerem si ga pohala, odlij v drugo ponev ali kozo, in v polovici prepraži (preroštaj) ribanega kruha; drugo polovico razgrej, pa deni notri drobno zrezanega zelenega petršilja, čebule, peresce žalbeljna dobro zdrobljenega in cípe, ter jih nekoliko prepraži, potem jih v nizko, komaj 2 prsta visoko, namazano skledo (kamor moraš že prej obroč položiti in pomazati ga s pomazilom) na dno zloži, zlij nanje tisto mokroto, ki je pri njih, poplahni še z 2 žlicama juhe, še to gori zlij, položi pohan špeh vrhi, potresi s prepraženim (preroštanim) kruhom, in pokrij s tistim pokrovom, t. j. testom, ki si ga zrezala; okinčaj jo kot prejšnjo, pomaži s pomazilom (št. 75), speci jo, pa daj na mizo.

83. Galantin.

Zakolji, niti mastnega, niti prekurmnega kopuna, suhega oskubi, tiste dlačice, ki ostanejo, posmodi z go-rečim papirjem, potem ga v mlačni vodi splahni pa z ruto obriši; bunčico nad repom izreži, noge pa pod kolenom. Potem ga po hrbtu po dolgem načni; začni s špičastim

nožem strgati meso s kožo vred od kosti, iz perotnic poberi vse kosti, le zadnjo, ki je majhna, pusti; ravno tako stori z nogo, poberi ne le kosti, ampak tudi žile in meso, samo na prsih pusti vse, drugod ga smeš obrezati, če hočeš. Ko si na eni strani končala, stori z drugo ravno tako, seveda polahkoma ravnaj, da čev, ki so še notri, ne zmečkaš; glavo mu odreži, koščeni vrat iz kože potegni, in zdaj šele kosti s čevami vred ven vzemi, ter to kožo lepo na stran položi. Zdaj vzemi čeva iz teh kosti, žolc od jeter, krof in goltanec iz vrata ter operi po navadi; meso, kar se ga še pri kostéh drži, proč obreži, ter ga sesekaj z 1 kilogramom in s 40 dekagrami ($2\frac{1}{2}$ funtom) telečjega stegna, tudi mast vmes sesekaj, če je kaj imel, pa malo špeha tudi prideni; ko je dobro sesekano, prestrži z nožem, t. j. kožice zberi, če jih je kaj vmes. — Naredi pešamelj iz $\frac{1}{2}$ žemlje (kot št. 30), deni ga v skledo, hladnega zmešaj in primešaj malo stolčene dišave, limoninih lupinic, 1 rumenjaka, sesekano meso in pa dobro osoli. Zdaj na nudeljčke zreži dobrega špeha, sardelj in kopunovih jeter. Kožo, če si jo kaj strgala, in tam, kjer si čevo izrezala, pa vrat na koncu zašij, razgrni jo na diljo, ter začni notri vkladati. Najprej napolni perotnice in noge, potem život; najprej deni sesekano meso, potem položi špeh, sardele, v zadnji konec bolj jetra in pa semtertje kako káparo, potem zopet meso itd., da bo vse; kadar si ga dobro natlačila, zagрни ga vkupaj in zašij; zdaj ga na snažno ruto položi, poravnaj mu noge in perote, da se bodo prav držale in zašij ga trdo v to ruto.

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

84. Telečja klobasa.

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

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

85. Genoveška polivka (zós).

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

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

86. Purmana, kopuna, kokoš, piško in prižljec

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

87. Piška v frikasé.

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

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

88. Piške v frikandó.

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

89. Sladki možganov majonèz.

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

mrzle zreži na lepe šnite in naloži jih na okrožnik: potem vzemi 4 rumenjake, $\frac{1}{2}$ limonine mokrote, malo pehtranovega jesiha in malo cukra ter mešaj na ledu toliko časa, da bo lepo gostljato, potem čez možgane vlij. Skuhaj tudi 4 jajca v trdo, mrzla olupi in zreži jih na krlje, strebi lepe solate cikoriје, skuhaj karfijolo, zeleno ter zabeli vse to z jesihom in oljem, potem okinčaj okrožnik, deni krljiček jajca, pušeljček cikoriје, vršiček pehtrana, zelenega petršilja, karfijole in zelene, tako da bo krog in krog, pa daj na mizo po juhi.

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

Žolican zvrnjen (štircan) majonéz. Naredi frikasé, kot št. 86; kadar ga od ognja vzameš in je lepo gost, prilij polič čistnega aspika in vkup šprudljaj. V model pa vlij za prst čistnega aspika (št. 89), pusti, da se strdi in okinčaj kakor št. 89. Potem vlij za 2 prsta na debelo majonéza; ko se ta strdi, naloži lepe koščke kuhane ribe ali rakov, ali pišk, prižljeca, možganov ali kar imaš, vendar vse brez kosti in lupin. Tako devaj, kolikor imaš, nazadnje pa more majonéz priti. Zdaj čakaj, da se dobro strdi in ravno tako zvrni kakor je aspick pri št. 89. popisano.

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

90. Aspick.

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

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

Kokoš, kadar bo mehka, ven vzemi.

Predno boš precedila, vrzi notri 2 peresi rožmarina, 4 peresca pehtrana, 2 peresci žalbeljna, 2 peresci majarona, vršiček šetraja in timeza; kadar bo prevrelo, precedi počasi skozi sito v prsteno kozo, vlij gori še pol šefle kropa, da se kosti poplahnejo. Kar je lepega mesa pri parkljih in nožicah, poberi lepo proč od kosti, ravno tako stôri s kokošjo; kar ima lepega belega mesa posebej deni, kožo, želodček, jetrca in kar je bolj žilnatega, pa k onemu mesu deni ter vsako posebej s krivim nožem drobno zreži. Vsako posebej v skledo deni, vlij vmes malo aspika ter premešaj, da bo vlažno kot faš; malo aspika pa vlij v model, da se mu dobro skrije dno; kadar se strdi, deni notri ta faš, dobro ga potlači, osnaži nekaj sardel, zreži jih na nudeljčke in položi jih vrh tega; potem deni še kokošnjega, zopet potlači, da se ti bo, kadar se strdi, lepo vkup držalo. Kadar je aspick strjen, poberi z žlico mast z njega; da boš čisteje pobrala, zmoči snažno ruto v gorkem kropu in pobriši mast doli, deni ga k ognju, da se stopi; 4 jajca omij, iz beljakov naredi sneg, deni potem notri 2 rumenjaka in vseh štirih strte lupine, 4 žlice vina in ravno toliko jesiha, in če je premalo slan aspick, malo žlico soli. Deni to zmes v raztopljen pa ne vroč aspick, in tolci ga kot prej sneg toliko časa, da vroč postane, potem pokrij, da zavrè; kadar zavrè, poškropi ga z mrzlo vodo in pusti, da zopet zavrè; ko boš videla, da se mu koža pretrga in da je čist, potem vzemi 2 gosti, snažni platneni ruti, pogrni ju v lepo globoko skledo, vlij aspick gori, malo počakaj, da se ustavi, potem štiri in štiri vogle z vsako roko vkup primi, počasu gori vzdigni, da lepo skozi steče, rute deni v drugo snažno skledo in kadar se pohladi, dobro ožmi in ta aspick je dober, da z njim zaliješ prej omenjeno zrezano meso.

Skuhaj 2 jajci, en rudeč korenček, kuhano olupi, zreži na tenke šnitice in štihaj majhne podobice; skuhaj tudi malo karfijole in male rožice proč odcepi, pripravi si tudi mala peresca zelenega petršilja. Zdaj vlij stopljenega aspika v za to namenjen model, za prst na debelo; ko se strdi, položi notri bele in rumene zvezdice, ali kar si izštihala iz korenja in beljaka, mala peresca petršilja postavi, da doli glavice molijo, karfijolne rožice, potem z žlico aspik počasu vlivaj, da se ti ne premaknejo te reči in da jih le pokriješ; kadar se ti bo zopet strdilo, prilij toliko, da bo za dva prsta čez. Modelček, v katerem imaš zrezano meso, pomoči v krop, naglo ga ven vzemi ter na diljo prekucni, t. j. iztresi, zreži na prst debele šnite, potem še pošev, da niso predolge, vloži redno v model, na že strjen aspik, pri kraji modla spet okinčaj ter zalij z žlico čez z aspikom, namesto tega mesa lahko tudi kaj drugega vložiš, n. pr. suh jezik, pleče, klobase, ali kako drugo pečenko. Model, da se ti bo aspik raji strdil, postavi na pesek, okrog njega deni led ali pa mrzlo vodo. Kadar ga boš imela dati na mizo, zmoči ruto v vročem kropu, ogrni jo okrog modla pri vrhu, potem pomoči model v vroč krop, varuj, da ti čez ne plahne, naglo ga ven vzemi, nanj položi skledo, v katero ga misliš djati, okoli obrni, skledo postavi in model proč vzemi.

91. Kljunač (šnef) z mrzlim salmi-zósom.

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

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



Četrty oddelek.



Kaj se dá postne dni po juhi
na mizo?



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

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

93. Frikasé postni.

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

94. Plave postrvi (forele).

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

95. Kuhane velike ribe: ščuka, sulec, menek in laške ribe, rombó, sturion, bren-cin, zlatovčica (Lachsforelle) i. t. d.

Ostrgaj in prereži ribe spodaj, vzemi iz njih drob, operi jih v mrzli vodi, potem vzemi v roko soli, vlij nanje malo jesiha in ribe po vrhu podrgni. Potem vzemi snažno ruto ravno tako dolgo, kakor dolga je riba in široka na hrbtu, tako da se spodaj ravno vkupaj stakne, položi jo nanjo, povij jo z vrstico (špago) kot štruklje, potem jo deni, kakor bi plavala, v za to namenjeno podolgasto kozo, zraven pa koreninico petršilja, malo korenja, zelene, celega gvirca, čebule, limonine lupinice, dve peresci rožmarina, četrti del lorbarjevega peresa, jesiha, da malo

kisne, drugo pa mrzle vode, da lepo čez pride, dobro osoli ter pusti, da zavrè in se počasi kuha; če riba kakih 8 kilogramov (15 funtov) vaga, dobre pol ure, če je manji, pa manj časa. Potem pusti, da se v tem shladi, hladno lepo vèn vzemi, na dolg okrožnik varno položi kakor bi plavala, vrvico prereži, proč vzemi pa tudi ruto, potem jo z ostrim in špičastim nožem po dolgem na vsako stran hrbta prereži, potem jo pa še pošev za prst na debele koščke zreži, vendar pa tako, da je kakor bi bila cela. Kadar si jo prerezala, okinčaj jo z limono in zelenim petršiljem, t. j. zreži limono na tenke šnitice, te v ribo vtakni ondi, kjer si jo bila prerezala, in na vsako stran limone in peresce petršilja, pa tudi v glavo ji vtakni limone in petršilja, potem pa še okrog in daj mrzlo po juhi na mizo z jesihom in oljem.

96. Marinirana riba tonina.

Osnaži tonino; če je velika, prereži jo po dolgem čez sredo. Potem pa po strani na koščke za prst debele, nasoli jih, potem v moki povaljaj in v olji spohaj, da bodo blede-rujavi koščki, potem jih deni v kozo. Olupi petršilj, zéleno in korenje, pa malo čebule, zreži na tenke šnitice, odlij pol tistega olja, v katerem si ribo pohala, v ponev in opohaj to zelenjavo, da bo blede-rujava, potem prilij poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) jesiha, deni notri limonine lupinice, celega gvircá, dve peresci rožmarina, nekoliko lorbarjevega perja, malo pehtrana in pusti, da se malo skuha, potem zmanjši strok česna s soljo in deni ga zraven, ribje koščke pa lepo v vrsto trdo zloži, deni na-nje na šnitice zrezane limone, malo kápar, potem zopet ribe itd., da bo vse; potem pa to gorko gori precedi, potem pa še toliko jesiha in olja na-nje vlij, da čez stoji; vendar mora biti pa več olja in jesiha; deni gori deščico in vrh nje kamenček, da doli tišči, da je zmiraj čez; s tem zósom jo daj na mizo. — Tudi druge domače ribe lahko tako narediš.

97. Morski velik rak v solati.

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

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

98. Morski majhni raki.

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

99. Morski pajek.

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

100. Polži.

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

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

101. Pečene ostrige (Austern).

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

102. Sirove ostrige (Austern).

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

103. Školjkin (mušeljnov) rajž.

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

104. Ribji brodet.

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

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

Če nimaš dobrega olja, vzemi sirovega masla.

105. Kako se polenovka (Stockfisch) namaka.

Prežagaj polenovko na koščke, 4 prste dolge, ploščnata riba je boljša od okrogle, potem jo namakaj v tekoči vodi dva dni, vsaki dan mu vodo spremeni; čez dva dni popari bukovega pepela; ko se ustoji, precedi lug, potem deni mrzlega na koščke (vodo seveda mu moraš prej odliti), in pusti ga dva dni v tem lugu, potem odlij lug, deni nanj zopet frišne vode, in tako vsaki dan, dokler ga ne rabiš. Navadno se moči šest dnij vsega skupaj.

106. Pošrekana polenovka.

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

107. Pražena (tenstana) polenovka.

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

108. Suha riba za obaro (ajmoht).

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

109. Pečen slanik (arenk).

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

110. Pohan slanik.

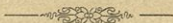
Osnaži slanika kakor prej, namesto v vodo, ga deni v mleko, potem ga v moki, v vodi in v ribanem kruhu povaljaj in spohaj, pa ga daj na prikuhi na mizo.

111. Slanik v obari (ajmohtu).

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

112. Pohana polenovka.

Skuhaj polenovke kakor sem ti spredaj povedala (št. 106), pri zbiranju pazi, da si lepih koščkov prihraniš, potem jih dobro v moki povaljaj, naglo v vodo pomoči, potem pa v ribanem kruhu, opohaj, pa daj na prikuhi na mizo.



Peti oddelek.

Jajčne jedi.

113. Polenovka za jajčno jed.

Skuhaj polenovke kakor sem ti že povedala (št. 106), ocedi in zberi jo, potem razgrej sirovega masla, deni notri zelenega petršilja, čebule in polenovke, skuhaj pa tudi tri krompirje in dve jajci, olupi in zreži na šnitice, na krompir deni malo sirovega masla, da trd ne postane. Potem namaži model za tri osebe z maslom, deni eno vrsto krompirja, potem polenovke, potem tri osnažene na nudeljčke zrezane sardele in jajca itd., da bo vse; zdaj šprudljaj poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) sladke smetane, 3 jajca in malo soli, čez zalij in speci, pa daj po juhi na mizo.

114. Mavrahova jajčna jed.

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

115. Ragú-jajčna jed.

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

116. V kisli smetani zakrknjena jajca.

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

117. Krompirjeva jajčna jed.

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

118. Krompirjeva pašteta za jajčno jed.

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

119. Polževa jajčna jed.

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

120. Ragú-jajčna jed.

Naredi ragú iz rib, žab in rakov (št. 16), vmešaj ravno tako kot za polžovo jajčno jed sirovega masla itd., potem vloži v namazan model eno vrsto file, namesto polžev ragú, potem zopet file, in tako, da bo vse, pa speci.

121. Rakova jajčna jed.

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

122. Drugačna rakova jajčna jed.

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

123. Rakov štrudelj.

Naredi vlečeno testo, pomaži ga s filo (št. 122), potresi enakomerno z raki, vkup ga zavij, speci, in daj namesto močnate jedi na mizo.

124. Rakovi vandeljci.

Naredi sirovo masleno testo (Butterteig), tenko ga zvaljaj, in zreži ga na štirivoglate bleke, naredi pešamelj iz rakovega masla (kakor št. 122), hladnega zmešaj in primešaj tri rumenjake, iz treh beljakov sneg in žlico sladke smetane in malo soli, rakovo meso pa prepraži (kakor št. 122). Zdaj deni na vsaki blek malo file, potresi z raki, primi vse štiri vogale vkup, dve in dve strani vkup stisni, namaži, pa speci. Daj po juhi na mizo, ali moškim za močnato jed.

125. Ragú-blazinice (polštrčki) za jajčno jed.

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

126. Rakova jajčna jed.

Naredi 5—6 jajčnih blekov, potem vmešaj za jajce sirovega masla, tri rumenjake, iz beljakov sneg, žlico sladke smetane in malo osoli, rake prepraži (glej št. 122), potem namaži bleke s filo, potresi z raki in rahlo jih vkupaj zavij, položi jih v namazano skledo ali model eden zraven drugega; v piskru pa vmešaj 2 jajci, pol-drugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) sladke smetane in malo soli, pa zalij in speci, daj na mizo za jajčno jed po juhi štirim osebam.

127. Pešamelj, jajčna jed.

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

128. Nadevéna (filana) jajca.

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

129. Nadevéna (filana) jajca drugače.

Kakor št. 128 v trdo skuhaj tri jajca, olupljena prereži podolgem čez sredo, rumenjake vèn vzemi in stolci jih v možnarji s polovico obribane in v smetani namočene žemlje; razgrej malo sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega petršilja, čebule in ribanega kruha, da se prepraži. Zdaj vmešaj malo sirovega masla, deni notri en sirov rumenjak, to praženje (roštanje), one stolčene rumenjake, malo dišave, soli in iz beljaka

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

130. Jajčna jed iz ribjih jajčec (iker).

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

131. Rakova jajčna jed še drugače.

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

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

132. Špargeljnova jajčna jed.

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

133. Grahova jajčna jed.

Zberi poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) zelenega graha, potem zreži malo zelenega petršilja, zélene, kroblice, pehtrana in čebule, deni vkupaj v pisker, zalij in osoli, pa skuhaj, potem ga ocedi, vzemi zelenjavo vèn, razgrej sirovega masla, deni notri malo moke pa grah, zalij malo z juho, da se prepraži. Potem naredi iz štirih jajec podmet, rahlo grah zraven primešaj in daj na mizo trem osebam.

134. Gobova jajčna jed.

Osnaži gobe, mavrahe, jurčke ali prusnice (šampinjone), zreži jih na kocke in operi v mrzli vodi, potem razgrej sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega petršilja in gobe, pusti, da mokroto, ki jo iz sebe dajo, zopet popijejo, potem jih poštopaj z moko in zalij malo z juho, v gobe pa kani tudi malo vina. Kadar se zopet osušé, deni k njim še malo kisle smetane, pa jih odstavi. Naredi zopet iz štirih jajec podmet, rahlo vmes pomešaj gobe, pa jih daj na mizo trem osebam.

135. Jajčna jed iz trdih jajec.

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

136. Francoska jajca.

Naredi rakov, ribji ali žabji ragú in deni ga hladit, potem zakrkní na vsako osebo eno ali dve jajci v slani vodi, deni jih na obrnjeno sito, da se lepo odtečejo. Zdaj vzemi štirivoglate kose oblata, pomoči ga na eni strani z mrzlo vodo ali pomazilom, deni gori žličico ragú, potem ono oteklo jajce, pa zopet ragú, potem oblat, skupaj stisni itd., da bodo vsa, v jajcu in ribanem kruhu povaljaj, pa spohaj. Taka jajca tudi mesni dan lahko narediš z mesnim ragú, pa po juhi na mizo daj ali na prikuho.

137. Pohana jajca pražena.

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

138. Trda jajca s hrenom in sardelami.

Skuhaj na 1 osebo 2 jajci v trdo, olupí ju in zreži na drobne krhljičke, potresi ju s soljo in poprom, potem osnaži 1 sardelo, zreži jo, vlij na njo olja in jesiha, potem pa s temi jajci polij, po vrhu pa z drobno ribanim hrenom potresi, pa daj na mizo opoldne ali zvečer.

139. Zakrknjena jajca v jesihiu.

Pristavi v kozo vode, četrti del pa jesiha, zreži drobno zelenega petršilja in čebule, pa osoli. Ko se že nekaj časa kuha, zakrknj v tem za 4 osebe 6 jajec, poberi jih s penarico na okrožnik, razgrej sirovega masla, deni notri malo čebule, da se zarumení, pošvrkaj jajca in naglo na mizo daj, da se ti ne strdijo.

140. Jajčna pokrita jed.

Naredi postni ragú (št. 16) rib, rakov, žab in gob, deni v gotovega 1 žlico topljene smetane, potem všprudljaj 3 jajca in malo solí, razgrej v ponvi masla, zlij notri polovico jajec, da se na eni strani zarumenijo, potem jih vzemi vèn in deni v skledo tako, da rumena stran na dno pride. Potem deni vrh ragú, z ono polovico pa zopet tako stôri, t. j. v maslu opohaj na eno stran, pa pokrij ragú tako, da rumena stran na vrh pride, pa daj na mizo po juhi.

141. Zakrknjena jajca v kislični polivki (zósu).

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

142. Gobice za jajčno jed.

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

143. Ragú-krofi, postni.

Naredi sirovo masleno testo (glej št. 75); kadar je gotovo, razvaljaj ga za pol prsta na debelo, potem ga štihaj kakor krofe. Naredi postni ragú (glej št. 16); kadar je gotov, primešaj vročemu eno jajce, pa odstavi, da se shladi. Namaži ob kraji testene krofe s pomazilom, v sredo deni ragú, deni družega vrhi, t. j. pokrij ragú itd., da bodo vsi; malo ob kraju pritisni, da se sprimejo, potem jih še po vrhu pomaži, pa speci v hudi peči, in daj po juhi na mizo.

144. Pražene kumare s trdimi jajci.

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

145. Jajčni fancelj.

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

146. Rahla jajčna jed.

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

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

147. Ljubljanska jajčna jed.

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

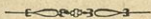
148. Krem, jajčna jed.

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

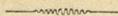
vse; na vrhu pa mora biti krem; speci, daj po juhi na mizo 3 ali 4 osebam. Namesto polžev lahko vzameš tudi ragú (glej št. 16); drugo ostane vse, kakor si zdaj slišala.

149. Jajčna jed iz suhih rib.

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



^v Šesti oddelek.



Kaj se daje k mesu?



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

150. Navadno kuhano meso.

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

151. Ros bif.

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

152. Faširano meso.

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

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

153. Mulprata na mrežici (rost) pečena.

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

154. Zvita mulprata.

Z mulprate potegni kožo in pri krajeh žile, pri tankem koncu jo za tri prste odreži, potem jo čez sredo podolgem prereži, pa ne do kraja, odpri jo na dve strani kakor bukve, dobro jo potolci in nasoli. Kar si mulprate odrezala in kar se je še pri žilah in koži drži, to stran ostrži pa dobro sesekaj 7 dekagramov (4 lote) dobrega

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

155. Mulprata špikana.

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

156. Mulprata s smetano.

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

157. Mulprata z mesno polivko.

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

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

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

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

Mulprato pripravi kot zgoraj in našpikaj; če je precēj potrebuješ, vlij na njo vrelo paco, če ne, pa mrzlo. Kadar jo potrebuješ, vzemi jo iz pace in nasoli jo, deni v kozo špeha — masti, poberi iz pace zelenjavo, in vse, kar je notri, deni zraven tudi kožo in kosti (kakor pri št. 157) pa mulprato, namesto juhe prilij poldrugo litrovo osmino (pol masleca) pace, pokrij jo in praži kot prejšnjo. Kadar je zelenjava lepo rumena, vzemi mulprato iz nje, odlij mast v drugo kozo ter naredi roštanje, kakor pri prejšnji, zelenjavo pa zalij z juho ali vodo, da prevrè, potem jo na roštanje precedi. Če je pregosta polivka, še malo zalij; kadar zavrè, deni vanjo dve žlici kisle smetane, ko prevrè, deni notri nazaj mulprato in tako naj čaka, dokler je ne daš na mizo. Mulprato daj spet na okrožniku, polivko pa v navadni skledi na mizo 10—12 osebam.

159. Mulprata pečena kakor zajec.

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

160. Mulprata z genoveško polivko.

Z mulprate kožo, žilice in mast potegni, našpikaj jo s špehom in sardelami, pa malo osoli. Potem deni v kozo masti, špeha, zelenjave, pa menj kakor pri št. 157, kožo in žile od mulprate in mulprato ; polij na-njo dobro pol-drugo litrovo osmino (dobrega pol masleca) belega vina, pokrij in k ognji pristavi, da se počasu praži (tensta). Ko je lepo rumena zelenjava, vzemi mulprato ven, odlij mast od nje, naredi na njej roštanje lepo rumeno, zelenjavo pa z juho zalij, da se skuha, potem pa v uno roštanje precedi ; ko roštanje zavrè, deni notri žlico debelo rezanih kápar, pa žlico kisle smetane ; ko se še malo pokuha, deni nazaj mulprato, in tù naj čaka, dokler je ne potrebuješ. Mulprato daj na okrožniku, polivko pa v za to namenjeni skledi na mizo.

161. Beuf à la mode.

Kupi 2 kilograma in 80 dekagramov (5 funtov) govedine (cesarski kos mora biti), v vodi ga preplahni, malo potolkljaj, našpikaj ga s suhim mesom (šunknom) in špehom, malo ga nasoli ; deni v primerno kozo špeha in malo masti, zelenjavo (kot št. 157) ; ako imaš, deni zraven tudi kake kosti, pa kos mesa, vlij gori pičle tri litrove četr-tine (polič) belega vina pa toliko vode, da stoji čez meso. Potem pokrij in kuhaj toliko časa, da se mokrota posuši

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

162. Beuf à la mode po angleško.

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

163. Navadno pražene bržole (Rostbraten).

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

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

164. Glazirano meso.

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

165. Glaz.

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

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

166. Glaz iz divjačine.

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

167. Bržole (Rostbraten) po angleški.

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

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

168. Bržole (Rostbraten) s čebulo in petršiljem.

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

169. Bržole (Rostbratelnj) s česnom.

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

170. Bržole (Rostbraten) s sardelami.

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

171. Biftek.

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

172. Biftek drugače narejen.

Potolci in posekaj mulpratne koščke kakor pri prejšnjem, nasoli jih in potresi z drobno zrezano čebulo in zelenim petršiljem na obeh straneh, razgrej masti ali masla, speci jih, da bodo lepo rumeni, kani nanje malo juhe, pa daj na mizo. Lahko jih daš tudi na prikuho.

173. Biftek-zvitki.

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

174. Tički iz teletine.

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

175. Zrezki (šniceljni).

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

176. Zrezki (šniceljni) natorni.

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

Sedmi oddelek.

Polivke (zósi).

177. Sardelna polivka.

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

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

178. Čebulova polivka.

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

179. Česnova polivka.

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

180. Česnova polivka drugačna.

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

181. Kuhan hren.

Kuhaj kot zgoraj (št. 181) eno obribano žemljo; ko se razkuha, deni notri žlico ribanega hrena; ko dobro prevre, izšprudljaj pa na mizo daj v navadni skledi z govedino 4 — 6 osebam. Ako češ, ga lahko tudi malo okisaš, toda dokler vre.

182. Iz korenja polivka.

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

183. Korenova polivka drugače.

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

184. Krompirjeva polivka.

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

185. Polivka iz zélene.

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

186. Polivka iz pora.

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

187. Polivka iz kápar, gorka.

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

188. Polivka iz šnitliha, gorka.

Naredi kakor št. 186 blede-rumeno roštanje, deni notri eno žlico drobno zrezanega šnitliha, da se malo navzame, potem zalij z juho, osoli, na zadnje deni notri eno žlico kisle smetane. Ko še prevrè, daj v skledi k mesu na mizo.

189. Polivka iz zelenega petršilja.

Kakor št. 186 naredi blede-rumeno roštanje, potem deni notri eno žlico drobno zrezanega zelenega petršilja; ko se malo navzame, zalij z juho, na zadnje deni notri eno žlico kisle smetane. Ko še prevrè, daj v skledi na mizo k mesu.

190. Polivka iz kislice.

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

191. Polivka iz timeza.

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

192. Polivka iz kumar.

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

naredi roštanje blede rumeno, deni notri ožete kumare, zalij z juho. Ko že nekaj časa vrè, deni notri eno žlico kisle smetane, da še malo prevrè, potem daj v skledi na mizo k govedini. Če hočeš bolj rumeno, deni v mastno ponev za leščnik stolčnega cukra, in drži na ogenj; ko penice požene, notri kani malo juhe, pa h kumaram zlij. — Če pa narediš iz strojenih (pacanih) kumar polivko, zreži jih na nudeljčke in naredi jih kakor te.

193. Šampinijon-(gobova) polivka.

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

194. Mavrahova polivka.

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

195. Polivka iz gob jurčkov.

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

196. Mandeljnov hren.

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

197. Paradajzarjeva polivka.

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

198. Limonina polivka.

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

199. Limonina polivka drugačna.

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

200. Polivka iz ribezeljna.

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

201. Pomarančna polivka.

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

202. Marelična polivka.

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

203. Malinčna polivka.

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

204. Jagodna polivka.

Naredi roštanje kakor pri prejšnji (202), deni notri eno žlico jagodne omake (zalzna), ali pa zalij z jagodnim odcedkom (abgusom), zalij z vodo in vinom. Pri kuhi zgubi barvo; če hočeš lepo rudečo imeti, vmes deni druge rudeče mokrote. Daj gorko na mizo. Če pa iz frišnih jagod delaš polivko, jagode skozi sito pretlači, te mokrote vmes deni 3—4 žlice, pa cukra, da bo sladka, drugo je vse kakor prej.

205. Polivka iz breskev.

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

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

206. Marelična polivka.

Vzemi namesto breskev 6—7 frišnih marelic, drugo naredi vse kot za breskvino polivko (št. 205).

207. Polivka iz kutin.

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

208. Polivka iz češpelj.

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

209. Polivka iz grozdja.

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

210. Polivka iz kuhanega vina.

Če imaš kuhano vino (t. j. tako, kakoršno se rabi za ženof), in ko narediš tako roštanje, kakor št. 209, zalij malo s takim vinom in vodo, ter skuhaj, da bo polivka gosta, kakor vsaka druga, pa daj k mesu posebej v skledi. Če češ sladko imeti, seveda moraš tudi cukra pridjati.

211. Jabolčen hren.

Olupi tri tofeljne in zribaj jih na krušnem ribežnu, peške seveda pusti v sredi; obribaj pet majhnih koščkov cukra ob pomarančo, deni ga v skledico k jabolkom, potem vrhi ene pomaranče in pol limone sok, malo vina pa dve žlici ribanega hrena. Dobro premešaj; če je pregosto, deni še malo vina, če je kislo, pa še malo cukra, pa daj mrzlo z mesom na mizo. Bo naj sladak.

212. Amolet iz kutin.

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

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

213. Kutni amolet drugače.

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

214. Zelenjavina polivka.

Skuhaj v trdo tri jajca, obribaj pol žemlje in namoči jo v vodi, potem oskubi tri vršičke zelenega, opranega pehtrana, ravno toliko zelenega petršilja, tudi toliko krobulice, kislice in šnitliha, dve peresi iz srca od zelene, vse to vkupaj prav drobno zreži; ožmi žemljo, deni jo v možnar. Vse tri rumenjake pa to zelenjavo, ter vse skupaj dobro stolci pa skozi sito pretlači, deni v skledico, vlij gori dobrega jesiha, olja, malo cukra pa malo solí; naredi iz dveh pesti špinače spinačin sir (glej št. 50), pa ga tudi primešaj, lepo premešaj, pa daj v skledi k mesu na mizo, ali s kuhanimi velikimi ribami. Gosta naj bo kot hren.

215. Polivka iz kápar, mrzla.

Zreži dve žlici kápar bolj debelo s krivim nožem, potem pretlači skozi sito štiri rumenjake trdo kuhanih jajec in deni jih zraven, malo posoli, deni notri dobrega jesiha in olja, premešaj, deni v zato namenjeno skledo, pa daj na mizo k mesu, ali k velikim kuhanim ribam.

216. Zmešana polivka.

Osnaži dve sardeli, zreži ji in žlico kápar, potem pretlači štiri rumenjake trdo kuhanih jajec z dvema

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

217. Polivka iz šnitliha, mrzla.

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

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

218. Kavijar-polivka.

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

Osmi oddelek.

Prikuhe.

219. Ohrovt.

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

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

220. Kolerabe.

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

221. Sladka repa.

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

222. Sladka repa drugače.

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

223. Korenje.

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

224. Korenje drugače.

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

225. Zelje.

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

226. Špinača.

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

227. Mali ohrovt (Sprossenkohl).

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

228. Kuhana solata.

Oснаži dolgo, tako imenovano »ledeno-solato«, to je, vsako pero preglej podolgem in pokriž prereži; operi jo v mrzli vodi, in skuhaj v slanem vrelem kropu, kuhano stresi na rešeto, in malo mrzle vode čez vlij. Potem naredi roštanje (kakor št. 227), zalij z juho, osoli; ko se že malo pokuha, solato rahlo zraven primešaj, da cela ostane.

229. Zelen fižol v stročji.

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

230. Pražen grah.

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

231. Grah po angleško.

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

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

232. Grah drugače.

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

233. Karfijola v polivki sirovega masla.

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

234. Karfijola v frikasé.

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

235. Karfijola s parmezanom.

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

236. Špargeljni v frikasé.]

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

237. Špargeljni pošrekani.

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

238. Brokelce ali redkvica.

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

239. Plavi ohrovt s kostanjem.

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

240. Posiljeno zelje.

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

241. Kislo zelje praženo (tenstano).

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

242. Pašteta iz kislega zelja.

Naredi iz sirovega masla testo (glej št. 75) in razvaljaj ga kot debele nudeljne, prepreži za tri osebe kislega zelja (kot št. 241) in deni ga hladit; zreži prav drobno 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) telečje pečene pečenke in 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) kuhanega prašičevega suhega mesa, vmešaj 14 dekagramov ($\frac{1}{4}$ funta) sirovega masla, primešaj štiri rumenjake, iz beljakov narejeni sneg, na zadnje rahlo primešaj zrezano pečenko (če imaš kakova jetrca in želodčke od kuretine, te lepo opohaj), ali telečja jetra ali prižljec, ali če imaš kako drugo pečeno pečenko, to vse na tenke šnitice zreži. Potem namaži kastrolo ali model z maslom, položi notri razvaljano testo, da bo tri prste čez viselo, deni notri faša za prst na debelo, potem položi gori na šnitice narezano pečenko ali jetra, potem pa zelja spet za prst na debelo, potem

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

243. Grahova pašteta.

Skuhaj en liter in dobro poldrugo litrovo četrtno (bokal) drobnega graha (kot št. 124), in ravno tako prepraži pa shladi. Potem drobno zreži 42 dekagramov ($\frac{3}{4}$ funta) telečje ali kake druge pečene pečenke; vmešaj kakor zgoraj sirovega masla, primešaj štiri rumenjake, iz beljakov sneg, na zadnje rahlo zrezano pečenko vmes (to je faš); potem tenko razvaljaj že prej narejeno testo (glej št. 75), položi ga v že prej namazan model ali kastrolo, da bo za tri prste čez krog in krog, potem deni notri eno vrsto faša, položi gori kakor zgoraj pohana in na tenke šnitice zrezana jetrca ali prižljec, ali kake druge pečenke, potem eno vrsto graha i. t. d., da bo vse, na vrhu mora biti grah. Potem testo vkup zgani, da se v sredi stakne, s pomazilom namaži, pa počasu v roru ali peči speci.

244. Pašteta iz kolerab.

Osnaži, skuhaj in prepraži nadzemeljske kolerabe kakor št. 220; biti morajo pa bolj goste, in na zadnje primešaj eno žlico topljene smetane; shladi jih; faš naredi kakor zgoraj za grahovo pašteto; razvaljaj testo tenko, položi ga, da je tri prste čez, v namazan model ali kastrolo, deni notri eno vrsto faša, nanj položi na šnitice zrezano pečenko ali jetrca, kakor zgoraj, potem kolerabe i. t. d., po vrsti nakladaj, dokler je kaj, na vrh morajo priti kolerabe. Testo spet skup zagrni, pomaži, pa počasu peci v roru ali v peči, potem pečeno stresi na okrožnik, pa na mizo daj; vse te paštete se dajejo pri pojedinah za prikuho.

245. Gospod, prikuha.

Naredi, t. j. skuhaj in prepraži ohrovt kakor št. 219, kolerabe kakor št. 120, sladko repo kakor št. 221, korenje kakor št. 224, spinačo kakor št. 226, mali ohrovt-kakor št. 227, fižol kakor št. 229, grah kakor št. 232, ali kaj drugega tacega, vsacega za eno osebo; potem sesekaj dobrega pol kilograma (1 funt) telečjega mesa z muzgom ali kurjo mastjo. Ko je prav drobno, prestrži še z nožem, da kožice in žilice preč odbereš; zreži tudi prav drobno 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) telečje pečenke; vmešaj za jajce sirovega masla, primešaj štiri rumenjake, iz beljakov naredi sneg, potem vzemi kuhanega ohrovta celo pero, deni nanj malo cele kuhane špinače, peresa kuhane kolerabe, potem trdo vkup zavij kakor klobase, debela naj bo kakor palec; potem zreži na koščke, mazinec debele; namaži model z maslom, potem pa še papir, katerega na dno položi. Postavi po koncu notri zrezane koščke, okrog pa kinčaj kakor aspik s štihanim korenjem in beljakom — raški repki se tudi lepo vmes podajo — tako, da se dno skrije modlu, ki je za 10—12 oseb. Potem pomoči kuhanega ohrovta pero tje, kjer si vmešala maslo in jajca, pa čez v model vloženo položi. Temu, kar si vmešala, primešaj sesekano meso in zrezano pečenko, pa malo dišave in soli, potem vloži v model, kar si si pripravila, za dva prsta na široko, ohrovt, kolerabe, spet tako na široko, potem spet tako repo, in tako dalje, da bo čez ves model za prst na debelo, potem gori deni za prst debelo meso, ki si ga zmešala, potem model zasukni in devaj notri ravno pokriž, kakor prej spet prikuhe, pa spet faša i. t. d., da bo vse, na vrhu mora biti faš. Potem malo s kislo smetano pomaži, pa na sopari skuhaj eno uro, t. j. deni v večjo kozo tri prste vode, postavi model notri, pa vari, da ti notri ne plahne voda; potem v roru kuhaj ali pa na ognjišču, t. j. zgoraj in spodaj žrjavico deni. Kadar hočeš dati na mizo, vzemi model iz kože, pokrij ga s skledo, v katero ga misliš djati, polahko obrni, pa model preč vzemi, potem tudi tisti papir, ki je bil na dnu; če se ga kaj prime, pa z nožem odloči in nazaj deni.

246. Grah drugače.

Naredi osem jajčnih blekov (št. 35), potem naredi faša iz 56 dekagramov (1 funta) pečenke (št. 36); prepraži pičle tri litrove četrtine (polič) graha (št. 232), shladi, pa potem jajčne bleke s fašem pomaži, deni na vsacega enakomerno graha, lepo ga razravnaj, bleke pa kot štruklje vkup zavij, potem v plehast namazan model štiri bleke, blek zraven bleka položi, druge štiri pa pokriž vrzi, potem všprudljaj poldrugo litrovo četrtino (1 maslec) dobre smetane, štiri jajca, pa malo osoli, potem čez vlij pa na sopari skuhaj, t. j. deni v večo kozo malo vode, postavi model notri, deni v ror ali pa zgoraj in spodaj žrjavico. Kadar je tako kuhano, stresi iz modla na okrožnik, pa daj na mizo; tu imaš prikuhe za deset oseb.

247. Špinača.

Naredi jajčne bleke in faš kakor zgoraj, špinačo pa, kakor št. 226; potem bleke ravno tako s fašem in s špinačo namaži, vkup zvij, deni v namazan model, čez pa vlij šprudljano smetano z jajci in soljo, pa na sopari skuhaj kakor grah. Ko je kuhano, stresi iz modla na okrožnik — lepo se podajo okrog pražene gobe mavrahi, ali kake druge — pa daj za prikuho na mizo.

248. Špinača drugače.

Skuhaj špinačo, ožmi jo in skozi sito pretlači, potem jo naredi kakor št. 226. Bo naj je za pet oseb k mesu; potem vmešaj 14 dekagramov (eno unčo) sirovega masla, primešaj pet rumenjakov, iz beljakov narejeni sneg, mrzlo špinačo in kisle smetane, osoli in na zadnje rahlo primešaj tri pesti ribanega kruha, potem v dobro namazan model deni pa na sopari skuhaj; kuhano pa stresi na okrožnik, okrog deni, kar bi imela sicer vrh prikuhe djati; — lepo se zraven tudi podajo karfijole v masleni polivki; — polivko čez špinačo vlij, s cvetki okrog okinčaj pa daj za prikuho na mizo 10 osebam. S tako špinačo lahko tudi meso obložiš, takrat je pa menj naredi; tako kuhano na lepe koščke zreži pa okrog mesa naloži.

249. Ohrovt ali zelje.

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

250. Ohrovt ali zelje drugače.

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

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

251. Kolerabe nadevéne (filane).

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

252. Krompir nadevén.

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

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

253. Cuke, laške buče.

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

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

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

254. Zelna glava.

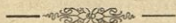
Skuhaj, pa ne pretrdo, prej osnaženo zelno glavo v slanem, vrelem kropu, postavi jo s štorom, ki je v sredi, v kozo ali pisker, kakor bi rastla; ko je ne premehko kuhana, vzemi jo ven in povezni na rešeto, malo z vodo poškropi in pusti, da se odteče. Potem vzemi 6—7 niti (cvirna), vsaka naj bo, če je glava bolj srednje velika, vsaj pol vatla dolga, potem položi eno po dolgem, drugo ravno pokriž, potem pa še ostale štiri enakomerno vrhi, vsako dva prsta od prejšnje; zdaj odteklo glavo postavi ravno v sredo, storžek pri vsakem peresu z ostrim nožem posnemi, t. j. poreži, pa ga na niti nazaj pripogni, in tako, da bo vsa: filo pa prej pripravi, kakor za zelje ali ohrovt (št. 249). Lahko, če hočeš, tudi vmes primešaš malo praženega rajža; potem s tem namaži najprej perje, srčica pa vkup stisni, potem pa druga peresa po vrsti, kakor daleč moreš do štora, pa k srčku priklada; kadar je vsa nadevena in vkup stisnjena, tedaj od vseh strani nítke vkup poberi, pa na vrhu zaveži vsaki dve vkup; naredi masleno polivko kot za cuke v taki kozi, da bo šla glava lahko vanjo, postavi glavo notri na štor, pokrij pa počasu pri ognji praži dobre pol ure, potem deni celo v skledo, niti razreži in preč vzemi; deni še malo juhe v kozo med polivko, premešaj, pa čez precedi in daj za prikuho na mizo, ali jo pa zreži najprej čez sredo, potem pa na krhljičke, potem jo spet tako vkup zloži, kakor bi bila cela, precedi polivko čez, pa daj na mizo. — Ravno tako se tudi ohrovt lahko naredi.

255. Artečoke.

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

potresi jih še zgoraj s petršiljem, čebulo in z ribanim kruhom; potem razgrevj sirovega masla, če imaš raji, pa olja, in jih s tem pošvrkaj, pokrij jih, in pri ognji četrte ure praži. Daj jih za prikuho, ali okrog mesa na mizo.

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



Deveti oddelek.



Reči, ki se dajejo na prikuho.



256. Francoski zrezki. Glej št. 39.

257. Zvitki iz pečenke. Glej št. 40.

258. Možganovi zvitki. Glej št. 41.

259. Možganovi pofezi. Glej št. 42.

260. Vranični pofezi. Glej št. 43.

261. Vranična klobasa. Glej št. 44.

262. Krompirjeve klobasice. Glej št. 56.

263. Telečje klobasice. Glej št. 69.

264. Prašičeve klobasice. Glej št. 70.

265. Rajževe klobasice. Glej št. 71.

266. Češnjeve klobasice. Glej št. 72.

267. Francoska jajca. Glej št. 136.

268. Biftek. Glej št. 172.

269. Zrezki. Glej št. 175.

270. Zrezki v naturi. Glej št. 176.

271. Faširan biftek.

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

272. Faširani telečji zrezki.

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

273. Oblečeni zrezki.

Naredi faširane zrezke kakor spredaj, samo majhne, komaj tri prste dolge in ravno toliko široke, debele pa za pičel prst. Že prej razvaljaj narejeno masleno testo (glej št. 75), kakor debele rézance (nudeljne), potem položi štiri prste od kraja prvi zrezek, vmes pusti en prst prostora, in položi ravno toliko od kraja družega, tako to delaj toliko časa, da pri koncu tudi za en prst testa praznega ostane, potem za en prst krog zrezkov s pomazilom namaži, pokrij prazno testo čez zrezke, pritisni okrog s prstom, pa zreži s koleščkom (radelčkom) na štiri vogle, po vrhu jih s pomazilom (št. 76) pomaži, na pleh deni, pa v roru speci, da bodo lepo rumeni. Daj na prikuhi ali po juhi same na mizo.

274. Nadevéne (filane) piške, pohane.

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

275. Navadno pohane piške.

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

276. Pohán kozliček ali janček.

Zreži prednji konec kozlička na lepe koščke, kosti iz nog in iz hrbta kar moreš poberi, v vodi preplakni pa

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

277. Pohana telečja glava.

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

278. Pohana telečja noga.

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

279. Pohani možgani.

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

280. Pohan prižljec.

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

281. Pohana jetra.

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

282. Oblečeni jančkovi zrezki (šniceljni).

Naredi iz jančkovega mesa majhne zrezke, ravno tako kakor št. 273 iz telečjega mesa, potem razvaljaj kakor za une že prej narejeno masleno testo, deni jih notri, zavij, in speci kot une, in daj jih na prikuhi ali po juhi na mizo.

283. Jančkovi zrezki (šniceljni) v oblatih.

Iz jančkovega mesa naredi ravno tako majhne zrezke kakor št. 273 iz telečjega mesa, pomaži štirivoglata koščke oblata z beljakom, deni v vsacega en zrezek, lepo ga vkup zavij, v jajcu in ribanem kruhu povaljaj, spohaj, in daj na prikuhi, ali po juhi na mizo.

284. Jančkovi karmenateljci.

Kupi 56 dekagramov (en funt) jančkovih karmenateljcev, v vodi jih preplakni, potem kožice lepo stran poberi, in vse, kar je bolj slabega mesa pri rebrih in pri hrbtu, samo lepo meso pusti in pa kratka rebrea, od katerih pa moraš lepo meso stran pobrati, tudi kosti (hrbet) preč odreži, potem bolj slabo meso, ki si ga pri kosteh nabrala, sesekaj in vmes prisekaj malo muzga ali špeha. Ko bo prav drobno, pretlači, da ne bo nič kožic, skozi sito; lepe karmenateljce pa zreži na tenke šnitice, pri enem koščku naj se drži rebrce, drugi košček moraš pa odrezati od rebra proti rebru, potem dobro vsacega posebej z lesenim kladvicem potolci, da so prav tenki koščki, pa malo posoli. Razgrej malo sirovega masla,

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

285. Polpete.

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

Za postne dni.

286. Ragú - zvitki.

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

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

287. Žabji zrezki.

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

288. Ribji zrezki.

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

289. Pohane žabe.

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

290. Pohana želva (šildkrota).

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

291. Pohane sardele.

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

292. Sardele drugače.

Pohanim sardelam (št. 291) potegni pohano kožo stran, potem jih zgoraj pri hrbtu čez pol razkleni, hrbet ven vzemi, dve in tri razklenjene vkup stisni, potem jih v moki, v raztepenem rumenjaku z malo vode pa v ribanem kruhu povaljaj, v olji ali v maslu opohaj, in daj na prikuhi na mizo.

293. Pečene sardele.

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

O p o m b a. Če imaš raji, namesto sirovega masla vzemi dobrega olja, namesto čebule pa česna, drugo pa vse ostane, kakor sem ti povedala.

294. Na mrežici (rostu) pečene sardele.

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

Laške bolj majhne ribe se pečejo večí del vse tako, ali pa kakor zgoraj; tudi pohajo se tako, kakor sardele. Za izgled imej sardelice. O velikih ribah sem pa že na drugem kraju govorila.

295. Razsoljene (marinirane) sardele.

Osnažene in nasoljene sardele v moki povaljaj, v olji opohaj, kakor (št. 96) veliko ribo tonino; tudi drugo tam poglej, kako se napravi in shrani.

296. Pohani kapeljni.

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

297. Volovsko oko.

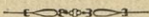
Razbeli masla, vbij notri jajce, osoli ga; ko je že na eni strani rumeno, obrni ga, da se speče še po drugi, in daj ga na prikuhi na mizo eni osebi.

298. Maslo in jajca.

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

299. Oblečena jajca.

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



Deseti oddelek.

Obare (ajmohti).

300. Jančkovi zrezki.

Iz jančkovega mesa naredi majhne zrezke kakor št. 273 iz telečjega mesa, v moki jih povaljaj, deni jih v ponev, s sirovim maslom pomazano, polij z raztopljenim sirovim maslom tudi zgoraj, in lepo rumenkasto speci, potem vlij nanje malo juhe. Ko prevrè, da je kratka polivka, jih daj na mizo za obaro.

301. Jančkovi karmenateljci.

Naredi jančkove karmenateljce kakor št. 284, pomoči oblate, v katerih so zaviti, z vodo, povaljaj v moki in v sirovem maslu, speci, vlij gori potem malo juhe, da prevrè, in jih s to polivko daj na mizo za obaro.

302. Piška v obari.

Lepo osnaženo piško zreži na šest koščkov, povaljaj vsacega posebej v moki, deni jih redno košček zraven koščka v kozico in pošvrkaj z razgretim sirovim maslom, potresi kozo, da se maslo k dnu steče, pokrij, pa pri ognji praži. Ko se že malo spenijo, obrni jih, da se še po drugi

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

303. Telečji karmenateljci.

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

304. Telečja obara.

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

305. Telečje noge.

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

306. Telečja glava.

Skuhaj lepo osnaženo telečjo glavo v slanem kropu, potem jo na lepe koščke zreži in deni jo v ravno tako polivko, kakor telečjo nogo (št. 305), skuhaj in daj na mizo.

307. Prižljec.

Lep telečji prižljec malo prekuhaj v slani juhi, potem ga zreži na lepe koščke, polivko napravi kakor za telečjo nogo (št. 305), deni prižljec notri, da se še malo pokuha, pa daj na mizo.

308. Pljuča telečja.

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

309. Telečji vampki.

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

310. Ragú-obara.

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

311. Rujava ragú-obara.

Deni v kozo masti ali špeha, vrh pa malo osnaženega in na tenke šnitice zrezanega korenja, petršilja, zé-lene, čebule in za noht česna; deni notri lepo osnaženega, malo osoljenega in našpikanega goloba, domačega ali div-jega, kaj od srne ali zajca, našpikaj in zraven deni, pa telečji prižljec, in malo jeter. Pokrij, pa pri ognji praži, da bo prav lepo rumeno; potem mast odlij v drugo kozo in naredi na njej lepo rumeno roštanje, meso ven vzemi, zelenjavo pa zalij z govejo juho; ko se skuha, precedi to juho v roštanje, da se lepo skuha, meso pa na majhne koščke zreži in vmes deni, pa tudi gobe jurčke, ali mav-rahe, ali prusnice (šampinijone) vmes deni, ki pa morajo biti že prej prepražene (kakor št. 134); tudi grah in špargeljne zraven deni kakor za beli ragú.

312. Pohani jurčki.

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

313. Pražen prižljec.

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

314. Frigana jetra.

Košček jeter v frišnem mleku eno uro namakaj, po-tem jih deni na desko, potegni kožico z njih, in zreži jih

na tanke koščke; drobno zreži čebulo, če imaš rada, tudi malo česna, zelenega petršilja pa posebej, razgrej masla ali masti, deni notri čebulo; ko je rumena, vrzi notri petršilj in precej tudi malo moke, da se zarumení, pa jetra, naglo jih obračaj na hudem ognji, posoli jih; ko začnó malo rumeneti, nanje vlij malo juhe, da prevró, če hočeš, jih zdaj tudi okisaj. Ko zavró, daj jih urno na mizo.

315. Pražena jetra.

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

316. Polenta, nemška.

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

317. Polenta, laška.

V piskru, 1 liter in dobro poldrugo litrovo četrtno (bokal) držečem, zavri vodo, potem je pol odlij, osoli in

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

318. Pošrekana piška.

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

319. Pošrekani golobje.

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

320. Pošrekana teletina.

Zreži telečja prsa ali karmenateljce na lepe koščke, skuhaj in zabeli kot piško (št. 318).

321. Telečje stegno (šlegelj) v frikandó.

Našpikaj telečje stegno ali karmenateljce s špehom, deni v kozo na šnitice zrezanega špeha, malo masti, na šnitice narezanega osnaženega petršilja, korenja, zélene,

malo čebule, malo cele dišave (gvirca), limonine lupinice, pa šlegelj ali karmenateljce, malo posoli meso in poškropi malo z vinom, pa pokrij in praži pri ognji počasi, da se lepo zarumení. Kadar je oprazeno po eni strani, obrni, da se oprazi še po drugi; potem vzemi meso ven, mast odlij in naredi na njej roštanje, pa ne pregosto, zelenjavo pa zalij z juho, da prevrè, potem pa na roštanje precedi, deni meso notri, da še prevrè, potem meso zreži, redno naloži na okrožnik in polivko čez vlij, pa daj na mizo. Okrog se podajo praženi mavrahi (gelj št. 114).

322. Kopuni, kokoši ali race.

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

323. Golobje v frikandó.

Golobe naredi kakor zgoraj stegno ali kopune.

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

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

325. Gobe prusnice (šampijoni).

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

326. Nadevéne (filane) pražene piške.

Lepo osnaži dve zaklani piški, pri vratu, kjer je bil krof, vtakni prst notri pod kožo, in tako varno, kakor daleč moreš, do noge s prstom kožo od mesa odloči, potem naredi filo kakor za pohane filane piške (št. 274) iz žemelnega pešameljna, rakovega mesa in drobnega graha, s tem jih napolni, pri vrhu zaveži ali pa zašij, in praži jih kakor uno št. 323.

327. Telečji fileť v frikandó.

Vzemi kos karmenateljcev (kako poldrugo kilo — 3 funte), kožo vso stran poberi, pa tudi kosti spodaj odreži, rebra pa izpuli, lepi kos mesa po dolgem čez pol prereži, pa ne do kraja, dobro potolci, pa ne skozi; kar je pa slabega mesa, prav drobno ga sesekaj z malo muzgom ali špehom vred. Naredi iz obribane in v vodi namočene pol žemlje pešamelj (kakor št. 30), hladnega zmešaj in primešaj mu eno jajce, sesekano meso (kožic pa ne sme biti nič vmes), malo dišave in limonine lupinice, pa osoli, s tem enakomerno namaži raztolčeno meso, trdo ga vkup zvij kot štruklje, pa z debelo nitjo poveži, to klobaso praži na zelenjavi lepo rumeno, kakor stegno št. 321, tudi polivko tako napravi in daj ž njo na mizo, pa pražen in zapecen rajž s parmezanom okrog (glej št. 26).

328. Francoska obara (ajmoht).

Vzemi kos telečjega stegna ali karmenateljce, kosti vse odberi, pa tudi kos srne ali zajca zadnje noge, dobro s špehom našpikaj pa malo posoli; deni v primerno kozo masti in malo špeha, razne zelenjave, kakor za telečji šlegelj št. 321, in dišave, vrh prav drobno sesekane kosti, ki si jih bila odbrala, pa meso, ki si ga našpikala, vlij nanj malo vina, če imaš črnega, če ne pa belega, pokrij in počasi pri ognji praži, da se vse prav lepo zarumeni in da je meso mehko, obrniti seveda moraš, da se ti ne prismodi, in je povsod rumeno. Potem vzemi meso ven, mast odlij v drugo kozo, zelenjavo in kosti zalij z juho, da se dobro prekuha; potem naredi na uni masti roštanje lepo rumeno, in precedi to juho notri. Ko zavrè, deni meso notri, da se še malo skuha, če imaš, deni tudi košček glaza divjačinega (št. 166), ali govejega (št. 165), da bo boljša polivka. Preden daš na mizo, meso zreži na lepe koščke, namešaj belo meso s črnim, pa polivko čez vlij. Zraven pa daj maslen venec (Butterkranz) ali maslene kifeljce (Butterkipfel).

329. Masleni kifeljci.

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

330. Maslen venec (Butterkranz).

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

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

331. Faširana francoska obara (ajmoht) Ragaut.

Naredi galantina (glej št. 83), samo sardele in kápare opusti; nadevénega zašij, potem pa divjo osnaženo raco ravno tako oderi, sesekaj divjačino, t. j. srnje pleče ali kaj od zajca s špehom ali muzgom vred. Naredi pešamelj kakor za galantina, zmešaj ga in primešaj vse kakor tam, in nabasaj raco, pa zašij; potem deni v eno veliko kozo masti, vrh špeha, zelenjave kakor spredaj št. 328, sesekane kosti, potem še le galantina in raco, pa ne v ruto zašita, čez vlij pol masleca belega vina pa maslec juhe ali vode, pokrij in počasi 2 uri praži; kadar se spodaj lepo zarumení, vzemi kokoš (galantina) in raco ven, ko sta mehka, mast odlij v drugo kozo, zelenjavo in kosti pa zalij z juho, da se dobro pokuhajo; potem naredi na uni odliti masti lepo rumeno roštanje, in to juho nanj precedi; ko zavrè, deni notri, če imaš, košček glaza pa kokoš in raco in pusti še malo vreti. Kadar potrebuješ, vzemi kokoš in raco ven, prereži ji po dolgem (niti pa že prej ven potegni), potem pa pokriž na tenke šnitice kot nožev rob, in naloži na dve dolgi skledi, na eno stran belo galantinovo na eno pa črno račje meso, pa polivko čez. Okrog daj pa maslene kifeljce (št. 329), ali maslen venec (št. 330), ali gobe prusnice ali mavrahe. Pri pojedini je toliko obare zadosti za 20 oseb.

332. Francoska stresena obara (ajmoht).

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

v eno skledo telečje meso, v drugo pa divjačino, malo dišave v vsako skledo in limonine lupinice, pa tudi k vsakemu kani četrti del limoninega soka (osoliti moraš, kar je prav). Potem naredi iz treh beljakov sneg, in primešaj ga vsakemu pol, pa vsakemu eno žlico moke rahlo primešaj, potem deni v namazan model eno vrsto telečjega mesa, potresi model, da se bolj sprime, potem pa vrsto divjačine (tako stori dvakrat), pa na sopari $1\frac{1}{2}$ uro kuhaj. Razgrej za jajce sirovega masla, deni notri dve žlici moke, premešaj, malo zarumeni, pa zalij z dobro rujavo juho, deni notri tudi eno žlico glaza (št. 165) in dobro prekuhaj. Potem trifeljne (laške gobe) olupi, razgrej malo sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega petršilja, trifeljne, pa malo limoninega soka nanje kani, pokrij jih in četrto ure praži, potem za 4 žlice polivke primešaj. Kuhano meso stresi, kadar ga potrebuješ, na okrožnik, okrog njega deni trifeljne, če teh nimaš, so pa tudi kake druge gobe dobre (prusnice ali mavrahi), polivko polij čez, če je bil model na sredi votel, pa na sredo in daj na mizo. Pri pojedini zadostuje 10 — 12 osebam.

333. Glazirana prsa.

Iz telečjih prs lepo poberi rebra, preplakni jih v vodi in malo nasoli, deni v kozo masti, malo na zrezke narezanega špeha in zelenjavo, dišavo in prsa, kani nanje malo juhe (kakor št. 324 na jarčice), lepo jih praži bledorumen; kadar so mehke, vzemi jih ven, mast odlij, zelenjavo pa zalij z juho. V mast pa deni eno majhno žličico moke in naredi blede roštanje, precedi nanj od zelenjave juho, ko zavrè, deni notri eno žlico glaza (št. 165) pa prsa, in še malo pokuhaj, preden daš na mizo, zreži na lepe koščke, pa s to polivko čez polij.

334. Glazirane jarice, kopuni ali race.

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

335. Francoska nadevéna (filana) prsa.

Poberi telečjim prsom rebra, pri strani malo pre-reži, potem pa raztegni kožo od mesa, t. j. naredi luknjo, pa nasoli, naredi iz ene obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj kakor št. 30, hladnega zmešaj in primešaj dve celi jajci, iz štirih pesti narejeni špinačni sir (glej št. 50), malo ribanega kruha, pa malo osoli, s tem nabasaj prsa, ter zgoraj zašij, in praži jih kot piške ali jarice (št. 324). Če hočeš pa bolj krepko, pa sirovega, drobno sesekanega telečjega mesa fili primešaj. Če hočeš, lahko jih tudi spečeš.

336. Prsa, nadevéna (filana) po angleško.

Telečjim prsom poberi kosti, z nožem pri strani jih prereži in do kraja odloči kožo od mesa, pa nasoli. Naredi kakor za francoska prsa (št. 335) iz ene obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj, hladnega zmešaj in primešaj mu dve celi jajci, eno žlico strebljenih in opranih rozin, ravno toliko vamprljev in malo ribanega kruha, pa osoli. Nafilaj prsa, zgoraj zašij, in praži jih kakor (št. 335) francoska, ali jih speci.

337. Nadevéna (filana) prsa po domače.

V mrzli vodi preplaknjenim prsom odloči kožo od mesa, nasoli jih, kosti pa notri pusti. Filo naredi kakor zgoraj, samo rozine in vamprlje pusti, za duh pa primešaj peresce s soljo stlačenega majerona, malo limonine lupinice, pa dišave, in praži jih kakor prejšnje, ali speci kot vsako drugo pečenko.

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

Kopuna ali jarčico, lepo osnaženo, našpikaj, nasoli in praži kakor št. 324, tudi polivko tako napravi, kakor tam. Potem razgrej malo sirovega masla, deni vanje drobno zrezanega zelenega petršilja, premešaj pa odmakni, odpri kakih 10 ostrig, da mokrota, če jo imajo, notri izteče,

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

339. Kopuni ali jarčice v mušeljnovi polivki.

Osnaženega, nasoljenega in našpikanega kopuna praži kot št. 324. Potem 20 školjk (mušeljnov, to so morski polžki) operi v vinu, deni jih v kozo, pokrij in deni jih na ognjišče ali žrjavico, da se odpró. Razgrej malo sirovega masla, deni notri drobno zrezanega zelenega petršilja, premešaj pa odstavi, notri postrži školjke, z lupin tudi mokroto, ki so jo dale iz sebe, vmes zlij (lupine so za nič), ožmi notri tudi pol limone, pa prav malo prepraži, potem od kopuna malo polivke vzemi pa jo sem primešaj, ali pa školjke med polivko deni, da v njej prevró. S to polivko polij kopuna, ko si ga zrezala in lepo redno na okrožnik naložila.

340. a) Kopuni ali jarčice v frikasé.

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

340. b) Kopuni v sardelnem frikasé.

Lepo osnaženega kopuna deni v kozo, zalij s pol-drugo litrovo osmino (pol maslecem) vina in s pol-drugo litrovo četrtino (enim maslecem) juhe, prideni tudi košček osnaženega petršilja, korenja, zélene, čebule, celo zrno štupe in nageljnovu žbico; v tem kopuna kuhaj, da bo mehak. Razgrej za pol jajca sirovega masla, deni vanje žličico moke, da se malo speni, potem gori precedi izpod kopuna juho, ko zavrè, kake 3 osnažene in drobno zrezane sardele, pa od pol limone sok prideni. Ko se skuha, deni v pisker 3 rumenjake, dobro jih izšprudljaj ter jim počasi tudi to polivko prišprudljaj, s tem gorkega kopuna polij, preden ga na mizo daš. Lahko ga pa tudi mrzlega na mizo daš.

341. Belo stegno (Aschen-Schlegel).

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

342. Pražen koštrun.

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

peresce majerona, vršiček timeza, 4 zrnice kimeljna, pa za noht česna, naredi s špičastim nožem v stegno luknje, pa v vsako luknjo malo tega nabasaj, potem ga praži kakor telečje stegno v frikandó (poglej št. 321), le vino opusti, namesto vina pa z vodo malo poškropi, polivko naredi kakor tam.

343. Paca.

Pristavi v poliški pisker eno majhno zrezano čebulo, pol majhnega stroka česna, petršilja, zélene, malo korenja, dve nageljnovi žbici, dve zrnici štupe, malo muškatovega cveta, oreška, vršiček timeza, šetraja, bazilike, pol peresca lorbarja, 4 peresca rožmarina, 2 peresci žalbeljna, vršiček majerona in vršiček pehtrana, zalij en del jesiha, dva dela vode, pa skuhaj, soliti pa ne smeš. Toliko je je ravno za eno muljprato; kadar nanjo zliješ, če ne stoji čez meso, prilij še malo vode in jesiha. Če je pa več potrebuješ, moraš po previdnosti več vzeti vsake reči.

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

Kupi lepo koštrunovo stegno, golembe, t. j. kosti odreži, v vodi ga preplakni, vlij nanj, če ga precej potrebuješ narejeno vročo paco (glej paco št. 343), če ne, pa mrzlo, tako si ga tudi ti za delj časa prihraniš. Kadar ga misliš pražiti, vzemi ga iz pace, malo ga nasoli, deni v kozo malo masti, na zrezke zrezanega špeha, malo petršilja, zélene, korenja, zrno štupe, eno nageljново žbico, ali pa iz pace poberi pa zraven deni; — tudi koštrunove kosti smeš razsekati pa zraven deti spodaj, vrh pa stegno, poškropi ga malo s paco, pa pokritega počasi praži, da se ti prav lepo zarumení okrog in okrog. Potem vzemi meso ven, mast odlij v drugo kozo, zelenjavo in kosti pa zalij z dobro govejo juho, da dobro prevrè, potem na odliti masti naredi redko praženje (roštanje) lepo rumeno, precedi od zelenjave juho nanj, da zavrè, deni stegno spet notri, da se še v tem malo popraži. Polivka mora biti precej rujava. Ako bi utegnila biti polivka prebleda, deni v ponev malo masla pa za dober leščnik stolčenega cukra, deni na ogenj, da penice požene, pa zraven zlij. Malo

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

345. Pršut.

Če imaš frišen neprekajen pršut, prepacaj ga kot št. 344 koštruna, tudi praži ga ravno tako, daj ga s tako polivko na mizo za obaro.

346. Jelenovo meso.

Jelenovo stegno ali pleče, ali hrbet dobro s špehom našpikaj, deni ga v paco, če ga naglo potrebuješ, dvakrat vlij vrelo paco nanj, če ne pa le mrzlo. Kadar ga potrebuješ, vzemi ga iz pace, malo posoli, med tem pa napravi v kozo kot za koštruna (št. 344) masti, špeha in zelenjave, k divjačini prideni vselej tudi malo limoninega olupka, deni spodaj kosti, če jih imaš, vrh pa meso, ter pri ognji pokrito praži, če je meso trje, t. j. starejše, več pace nanj vlij pri praženji, da je meso mehko, kadar je rumeno. Polivko naredi ravno tako kot pri koštrunu (št. 344), tudi smetano deni na zadnje notri, če imaš glaz, prav dobro se vmes poda; kadar daš na mizo, zlij polivko čez meso.

347. Divji prašič.

Divjega prašiča meso ravno tako prepacaj in praži kot koštruna (št. 344).

348. Jelenov hrbet z ribezljevo ali hečapečno polivko.

Prepacaj našpikan jelenov hrbet kot koštruna, (št. 344), kadar ga potrebuješ vzemi ga iz pace, pa malo posoli, pa le malo; deni v kozo kakor tam malo masti, špeha, zelenjavo, kosti, če jih kaj imaš, drobno razsekaj in vrh deni, limonine lupinice in dišave ne pozabi, potem hrbet in namesto pace vlij nanj dobri dve litrovi četrtni (1½ masleca) črnega vina, pa pokrij in počasi praži, da vso mokroto popije in se povsod zarumení. Potem mast

odlij, vlij nanj še poldrugo litrovo osmino (pol masleca) črnega vina pa malo juhe, da prav dobro še v tem prevrè in se tudi v tej mokroti še malo pokuha. Potem vzemi hrbet ven, zreži ga na lepe koščke, pa to polivko nanje precedi in daj na mizo, posebej v skledi pa ribezljevo ali hečapečno polivko, katera se ravno tako naredi iz zalzna, kot ribezljeva (št. 200).

349. Jelenov hrbet s cesarsko skorjo.

Našpikan, prepacan jelenov hrbet praži v podolgasti kozi kot zgoraj z vinom (št. 348), tudi kratko polivko tako naredi. Ko hočeš dati na mizo, vzemi ga ven. deni na desko, prereži podolgem ravno pri križu zraven grebena meso notri do kosti, potem pa še od strani ravno ob kosteh gori do vrha meso od kosti odloči, pa ga na stran položi, ravno tako stori na drugi strani. Nato deni kosti, kakor se vkup držé, v podolgasto, za to namenjeno skledo, meso pošev, na prst debele koščke zreži, z nožem izpodlezi pa na kosti deni, kakor se jih je prej držalo, da je videti cel, ter nanje precedi polivko, in deni ga na vroče, dokler cesarske skorje gori ne deneš.

350. Cesarska skorja.

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

351. Divji petelin.

Divjega petelina oskubi, drob iz njega vzemi, lepo operi, in pacaj ga v paci (št. 343) najmanj dva dni, če

se ti pa mudi zanj, pa dvakrat paco prevri, pa čez vlij; potem mu spodaj kožo prereži od konca do konca in oderi jo do vrha na obe strani, vrh hrbta naj se pa drži, osoli ga, našpikaj s špehom prav dobro, kožo nazaj zagrni, pa redko zalij; glavo, katera né sme biti oskubena, v moker papir zavij in zaveži, praži ga (kot št. 348 jele novo meso) s špehom, zelenjavo, dišavami in s črnim vinom do mehkega. Ko se lepo zarumení, odlij mast, zelenjavo še malo zalij z vinom in juho, da še malo prevrè, na masti, še boljše je na sirovem maslu, naredi lepo rumeno praženje, precedi od zelenjave juho notri, petelinu kožo sleci, pa ga v polivko deni, da še tam malo vre; kadar ga potrebuješ, deni ga na desko, zreži ga kot kapuna, redno ga na okrožnik naloži, da vznak leži, glavo razveži, lepo razčesaj, pusti pri njej dva prsta vratu, in na zadnje jo deni pri koncu, da petelin nazaj po sebi gleda.

Divja raca, rúšev ec (Bírkhahn) in škarjevec se ravno tako naredita.

352. Golob v črni polivki.

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

353. Golob s salmi-polivko.

Zakolji golobe, kri prestrezi v kaplje jesiha, osnaži in praži jih, kot za črno polivko (št. 352), zraven pa tudi želodčke ali če imaš kaj divjačine. Kadar so mehki in lepo rumeni, mast odlij, golobe ven vzemi, odreži jim vratove in peroti, deni jih k zelenjavi nazaj, špeh pa ven vzemi, zalij zelenjavo in golobe z govejo juho, da se malo skuha, od perotnic in vratov poberi meso, kar je mogoče čisto preč, drobno ga sesekaj s špehom, z želodčki in z divjačino, če si kaj pražila zraven. Naredi iz pol obribane in v vodi namočene žemlje pešamelj (kot št. 30), deni ga k sesekanemu mesu, pa vse vkup v možnarji stolči, sirova jetrca in malo telečje vranice z nožem ostrži pa zraven deni, na masti pa naredi praženje iz žličice moke in iz žlice ribanega kruha lepo rumeno, deni notri sesekano in stolčeno meso, premešaj, od zelenjave juho in kri gori precedi, kani notri še malo črnega vina, pa pol limone soka (vender mora biti to gostljato kakor redek faš); deni golobe notri, da se vse skupej še malo prepraži. Preden daš na mizo, zreži golobe na lepe koščke, polivko čez-nje vlij, pa daj na mizo.

354. Mlad zajec faširan.

Prednji konec prepacanega zajca praži kot koštrunovo stegno (št. 344); kadar je mehak in se porumeni, mast odlij, vzemi ga ven in oberi meso čisto od kosti; kosti deni k zelenjavi nazaj, zalij z juho, da se skuha, špeh pa ven vzemi in sesekaj ga z zajčjim mesom, katero si od kosti odbrala, sesekano pa še v možnarji stolči. Tudi prav drobno sesekaj 14 dekagramov (pol funta) sirovega prašičevega frišnega mesa ali pa mulprate, naredi iz pol obribane žemlje pešamelj (glej št. 30), hladnega zmešaj in primešaj mu dve jajci, stolčeno zajčje in sesekano prašičevo meso (ali mulprate), dve žlici na kocke (burfelce) zrezanega špeha, dišave in limonine lupinice za duh, od pol majhne limone sok, osoli kar je prav, pa žlico moke prideni, dobro premešaj in deni na z moko potreseno desko, tam vpodobi kakor zajca, deni v pomazano podolgasto

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

355. Piška v papriki.

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

356. Gulaš po ogerski šegi.

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

357. Gulaš drugače.

Zreži ravno toliko mesa in toliko špeha, kakor št. 356,
zreži na kocke, pa tudi malo čebule, osnaženega petr-
šilja, zelene, korenja, deni vse vkup v kozo, poštopaj

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

358. Špehovi vampi.

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

359. a) Volovski rep.

Volovski rep po sklepah nasékaj, deni ga v paco (št. 343) in pusti ga najmanj en dan v njej, še boljše je dva dni, potem ga praži kakor kostruna (št. 344), samo zalij ga z vodo pri praženju, tako da voda čez stoji, in praži ga tako dolgo, da vso mokroto popije in se zarumení, kar se zgodi v treh urah, polivko napravi kakor tam, na zadnje vmes deni eno žlico kisle smetane. Ko prevrè, daj na mizo politega s to polivko.

359. b) Volovski jezik s poljsko polivko.

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

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

360. Medvedove tace.

Paco naredi kakor št. 343, samo namesto jesiha deni vina in več dišave, in vlij vrelo na medvedove tace, in dva dni jih v paci pusti. Deni v kozo malo masti, špeha, če paca ne diši, deni iz pace zelenjavo, če pa diši, napravi drugo in deni jo v kozo, pa medvedove tace, malo posoli, in zalij, če ne diši paca, s paco, če pa diši, z vodo in vinom, da čez stoji, pokrij in praži toliko časa, da vso mokroto popijó in se zelenjava zarumení. Potem mast odlij, in zalij z juho, da se lepo odkuha, naredi praženje s sirovim maslom in z moko lepo rumeno, precedi nanj zelenjavino juho, noge pa zreži po sklepih in deni v polivko, da se še v njej prepražijo. Kadar daš na mizo, zloži meso (tace) na okrožnik, nanje zlij polivko, okrog pa daj maslen venec (št. 330). Ravno tako se naredi tudi vsaki drugi kos medvedine.

361. Praženi prašičevi karmenateljci.

Prav drobno zreži nekoliko zrn kimeljna, malo lorbarjevega peresca, majhno česna, rožmarina in limonine lupinice, s tem in s stolčnim poprom podrgni kos prašičevih karmenateljcev; ko jih malo nasoliš, deni v kozo malo masti, špeha in zelenjave, kakor za drugo praženo meso (glej telečje stegno št. 321). Vrh zelenjave deni karmenateljce, poškropi jih z nekoliko jesihom pa z vodo ali juho, in pokrite praži; polivko naredi kakor tam, samo četrť ure preden na mizo daš, deni v polivko žlico kisle smetane. Preden na mizo daš, zreži jih, vsacega posebej vloži na okrožnik pa polivko čez vlij.

362. Karmenateljci bolj hitro.

Razreži prašičeve karmenateljce vsacega posebej, malo jih potolci, podrgni vsacega s sesekanim kimeljnom,

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

363. Telečje srce praženo.

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

364. Pečeno srce.

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

365. Drozgi (drešeljni) in brinovke s polento.

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

beljna in tudi ž njim potresi, potem v kozo zloži tičke tako, da glavice h kraju molé, čem tesneje tem boljše, potresi jih tudi zgoraj tako kot spodaj, s petršiljem, čebulo in žalbeljnom, nekoliko z ribanim kruhom, prideni tudi malo sirovega masla, položi vrh na zrezke zrezanega špeha, pa pokrij, deni pod in nad kozo žrjavice, ali pa jo v ror potisni, in tako urno speci tiče. Kadar se špeh zarumení, kani nanje nekoliko žlic juhe, da prav dobro zacvrči, pa daj urno na mizo s polento (št. 316) in s polivko, — na vsako osebo najmenj dva tiča. Pečeni so v pol ure.

366. Prepelice v rajžu.

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

367. Prepelice po lovski šegi.

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

368. Rižoto (rajž s piškami).

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

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

369. Rizi bizi.

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

370. Kljunač (Schnepfe) v rajžu.

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

371. Kljunačev faš.

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

372. Francoski kljunač.

Oskubenega in osnaženega kljunača nasoli, s špehom našpikaj, na prsa mu položi košček špeha in ga na pol speci; iz čevic, jeter, in še kakih drugih jeter ali vranice naredi faš (št. 371). Obribaj skorjo dvakrajcarske štručice ali žemlje, sredico pa zreži na zrezke, tenke kakor nožev rob, v razbeljenem maslu jih opohaj blede-rumeno, deni na vsako žlico faša in lepo jih namaži; kljunačeva prsa in noge pa zreži na tenke zrezke, kosti pa vse ven poberi, ostrgaj od vseh udov, kar se mesa drži, kar je drobnega potresi po žemeljnih s fašem namazanih zrezkih, drugo meso pa položi na te zrezke tako, da na vsak zrezek pride košček mesa in da tako faš pokriješ. — Namaži juhni okrožnik (župni talar) s sirovim maslom, vskladaj po vrsti te zrezke nanj, tako da se drugi na drugega opira kakor stopnice, glavo pa čez pol prereži, deni polovici pri kraji tako, da kljune vkup držé, kakor bi se dva kljuvala. V tisto posodo, v kateri si kljunača pekla, kani dve žlici juhe, da jo poplakneš, pa po zrezkih polij; potem pol masleca kafe-smetane dobro izšprudljaj, da se speni, z žlico jo čez polivaj pa zapeci, v četrť ure je zapečen; v tej posodi ga na mizo daj 4 — 5 osebam. Če več potrebuješ, pripeci našpikanega goloba, deni za faš več vranice ali jeter, pa več zrezkov kruha opohaj, drugo naredi z golobom vse kakor s kljunačem.

373. Piška kot kljunač.

Zaklano piško lepo oskubi, drob iz nje poberi, lepo jo splakni, nasoli, s špehom jo našpikaj, položi ji na prsa zrezek špeha, s perescem majerona in petršilja jo znotraj podrgni ter speci; jetrca, srce in malo špeha prav drobno razsekaj, pristrčaj tudi temu malo vranice, in iz tega naredi kljunačev faš (št. 371); opohaj bledorumeni malo debelejši zrezki kruha, pomaži jih vse kar moreš na debelo s fašem, deni jih drugega zraven drugega v namazano posodo, na vsak zrezek malo kisle smetane ali dobre sladke smetane, pa jih zapeci. Ko je piška pečena, pomaži jo še malo s kislom smetano, deni jo še nekoliko peč, potem jo zreži, zloži redno na okrožnik, polij s to polivko, zapečene zrezke pa ven vzemi in deni krog piške.

374. Kokoš v rajžu.

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

375. Rajž s teletino.

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

376. Sladka repa s koštrunom.

Prsni koštrunov kos ali karmenateljce malo nasekaj, deni v primeren pisker, pa ne, da bi plavalo, prideni malo petršilja, zelene, korenja, čebule, vršiček šetraja,

vršiček timeza, malo česna in na 56 dekagr. (1 funt) koštruna, deset zrn kimeljna, zalij z vodo, osoli in skuhaj do mehkega; repo pa olupí, na zrezke zribaj ali zreži, in v vrelem kropu skuhaj. Potem naredi na masti blede praženje, kuhano repo čisto ocedi in jo v praženje deni, malo premešaj, in od koštruna juho k repi pricedi, koštruna pa ven vzemi, kar moreš kosti stran poberi, le rebra naj v njem ostanejo, na lepe koščke ga zreži, deni ga v repo, in tako naj se skupaj še malo pokuha, dokler ga ne daš na mizo. Na mizo se dá vkup v skledi za prikuho.

Postni ajmohti.

377. Vidra v obari (ajmoht).

Naredi paco (št. 343), samo namesto jesiha deni vina; če brž potrebuješ, zlij vročo paco na vidro (ki pa sama veš, da mora biti prej odrta), če ne pa mrzlo; pacaj jo 1—2 dni. Kadar jo boš pražila, deni v kozo malo masla, vrh iz pace zelenjavo, če diši, pa dobro napravi, potem pa deni vidro notri, prideni, da skoraj čez pride pace, če paca diši pa vode in vina, osoli, pokrij in praži, da vso mokroto popije in se zelenjava zarumení, potem maslo odlij, zelenjavo zalij z ribjo juho ali vodo, da se lepo odkuha, na odlitem maslu pa naredi lepo rumeno praženje, precedi od zelenjave juho notri in prideni vidro v polivko. Preden jo daš na mizo, lepo jo zreži, vloži v skledo, pa polivko nanjo vlij.

378. Postna račica (bandirk).

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

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

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

Se naredijo kot postna račica št. 378.

380. Želva (Schildkröte) v obari (ajmoht).

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

381. Žabja obara (ajmoht).

Glej št. 15, le gostejšo naredi kot juho.

382. Ragú-obara (ajmoht).

Malo gostejšo naredi, kot juho št. 16.

383. Faširani zrezki (šniceljni) iz ščuke.

Naredi zrezke (šniceljne), kot št. 92; ko jih v maslu lepo rumeno spečeš, deni jih v gorko skledo, potem naredi frikasé kot št. 93; ko se ti ta pri ognji zgostí, zlij vročega na gorke zrezke, pa daj za obaro s pošrekano karfijolo na mizo.

384. Ribe v brodetu.

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

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

385. Karf v črni polivki.

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

386. Angleško testo.

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

387. Makaroni.

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

388. Krompir pražen.

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

389. Krompirjev pere.

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

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

390. Lečnat pere.

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

391. Grahov pere.

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

392. Fižolov pere.

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



Enajsti oddelek.

Paštete.

393. Pašteta.

Naredi iz 14 dekagramov (unče) sirovega masla masleno testo (Butterteig št. 75), razvaljaj ga na debelo kot narobe nož, potem pomeri z nalašč zato namenjeno plehasto ali prsteno skledo, in odreži testo krog in krog dva prsta širje, potem testne obrezke vkup zloži in še tanje razvaljaj; odreži spet ravno tako velik blek kakor prej, skledo namaži, vanjo deni tanjši blek, ob kraji ga s pomazilom (št. 76) pomaži, rahlo zmečkaj pôlo papirja, naredi ga kot klobukovo štulo in rahlo postavi sredi sklede, obložene s testom, tako da gladka stran zgoraj pride, potem valjar rahlo položi na debeleje zvaljano testo, testo čez zavihaj, vzdigni in čez skledo položi, ob kraji zravnaj, da se oboje testo ravno vkup strne (nič ne dene, če je zgornje testo v sredi nagubančeno), pomaži ga, ob kraji z nožem obrobi, s testenimi zrezki pokrov okinčaj, tudi ta kinč pomaži, v vroči peči peci kot bel kruh, potem ob kraji z nožem odloči, kjer se pokrova vkup držita, in vrhnji pokrov s papirjem vred ven vzemi in na pleh deni, spodnjega pa v skledi malo speci, pa ga predeni v drugo skledo, v kateri misliš pašteto na mizo dati. Iz toliko testa naredi se pašteta za osem ali deset oseb.

394. Divji petelin ali divja rasa v pašteti.

Naredi divjega petelina katerega koli plemena ali raco (kakor št. 351), zrezanega na lepe koščke zloži v skledo, v kateri imaš pečeno masleno testo (št. 393), polivko čez zlij, potem pa z gorkim maslenim pokrovom, ki si ga bila na pleh djala, pokrij, pa daj na mizo. To je obara pri pojedinah.

395. Golobje v črni polivki v pašteti.

Golobe naredi kot št. 352; ko so gotovi, t. j., da je obara narejena, masleno testo (Butterteig) moraš pa imeti že prej pečeno (glej 393), potem deni obaro v skledo, v kateri imaš pečeno testo, pokrij ga z maslenim pokrovom, ki ga imaš na plehu že prej pečenega, pa daj na mizo.

396. Golobja salmi - pašteta.

Pašteto iz sirovega masla naredi in speci kot zgoraj št. 393, golobe v salmi pa naredi kot št. 353, potem deni v skledo, v kateri imaš pečeno masleno testo, golobje meso, polivko nanje zlij in pokrij s pečenim maslenim pokrovom, pa daj pri pojedini za obaro.

397. Volovski rep v pašteti.

Iz maslenega testa naredi in speci pašteto kot št. 393, volovski rep pa prepraži kot št. 359; potem deni to obaro v skledo, v kateri je masleno pečeno testo, pa pokrij s pokrovom maslenega testa, in daj za obaro.

398. Špehovich vampov pašteta.

Pašteto naredi kot št. 393, vampe pa kot št. 358; tako narejene deni v skledo, v kateri je masleno pečeno testo, pokrij s pečenim pokrovom maslenega testa, pa daj na mizo namesto obare.

399. Kastrol-pašteta iz divjačine.

Naredi angleško testo kot št. 393, pokrij ga, da si počije. Mladega zajca prednji konec ali pleče srne prepacano osoli in našpikaj, in praži kot koštrunovo stegno (št. 344); ko je meso mehko in rumeno, vzemi ga ven, zelenjavo pa še zarumeni, potem mast odlij, zelenjavo zalij z govejo juho, da dobro prevrè; srno ali zajca, kar je lepega mesa, na tenke koščke, kar je pa drobnega mesa, drobno s krivim nožem zreži. Potem naredi na si-sovem maslu lepo rumeno praženje, vanj od zelenjave juho precedi, pa s krivim nožem zrezano meso primešaj, pridene tudi malo stolčene dišave in limonine lupinice, če je treba osoli, pa malo popraži, da je kot faš; potem odstavi, da se nekoliko pohladi, pridene dve žlici kisle smetane, pa dve jajci, če je faša za 1 kilogram in 12 dekagramov (dva funta), pri zajcu ali pri srni prepraži tudi malo kurjih ali telečjih jeter, ali prižljec (kar pa sama veš, da se mora pozneje pridjati), potem tudi to na lepe koščke zreži. Če imaš suhe gobe tega ali tega plemena, skuhaj jih in prepraži, frišne pa prej operi; razvaljaj angleško testo za nožev rob na debelo, deni ga v pomazano primerno kastrolu, da krog za dva prsta čez visi, deni notri vrsto faša, potem lepo narezane koščke mesa, položi drugega zraven drugega, vrh malo gob razravnaj, jetra vrh gob položi, pa spet faš in tako delaj dokler imaš kaj; faš pa mora priti vselej na vrhu. Potem testo vkup zagrni, s pomazilom pomaži in speci; pečeno stresl v skledo, pa daj za obaro na mizo 6 — 8 osebam.

400. Kastrol-pašteta z divjimi golobi.

Naredi angleško testo (št. 393), dvema ali trem oskubenim, osnaženim in prepacanim divjim golobom s prs potegni kožo, našpikaj jih po prsah s špehom, potem kožo nazaj zagrni, in praži jih kot divjega petelina (št. 401), tudi jetra in želodčke zraven praži; ko so rumeni in mehki, vzemi jih iz kože, zelenjavo še malo zarumeni, potem mast odlij, zelenjavo zalij z govejo juho, da se skuha; golobom od prs kožo preč vzemi, in prsa lepo

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

401. Pašteta z divjimi golobi ali racami drugače.

Naredi angleško testo (glej št. 393), če pa že delaš, masleno testo (št. 75) je še boljše; prepraži prepacane golobe ali race ravno tako kot zgoraj, zreži prsa na zrezke kakor tam, tudi polivko ali faš tako naredi, samo jajci in smetano opusti. Potem vmešaj 14 dekagramov (unčo) sirovega masla, primešaj štiri rumenjake, dve žlici kisle smetane, iz beljakov naredi sneg, pa osoli kar je prav; tudi gobe, ako jih imaš, prepraži kot zgoraj. Potem testo razvaljaj, deni ga v pomazano kastrolo, da dva prsta čez visi, notri po eno vrsto tega, kar si mešala; potem položi zrezke mesa (iz prs narezane), vrh faš, pa gobe, pa spet mešanje, dokler imaš kaj, na vrh pa mora priti mešanje; s testom lepo pokrij, in speci, potem stresi v skledo, pa daj na mizo.

402. Rusovska pašteta s kljunačem.

Dva osnažena kljunača (kako se snažita, glej št. 370) nasoli, s špehom našpikaj in na pol speci; potem meso s prs in nog na lepe tenke zrezke zreži, drugo meso pa od kosti čisto odberi in s krivim nožem drobno zreži; iz čev, jeter in če imaš kaj vranice, naredi kljunačev faš kot št. 371. Da faš zaliješ, poplakni posodo z juho, v kateri si kljunače pekla, fašu pa primešaj tudi drobno zrezano meso,

da ga je več. Potem razgrej 14 dekagramov (unčo) sirovega masla, deni notri tri žlice moke, da se speni, potem notri vlij poldrugo litrovo četrtino (maslec) dobrega mleka, da se skuha kot testo, odstavi in prideni žlico kisle smetane, deni v skledo, hladno zmešaj in primešaj pet rumenjakov in od vseh petih beljakov sneg, osoli, kar je prav. Tenko razvaljaj iz 14 dekagramov (unče) sirovega masla narejeno testo (kot št. 75), deni ga v kastrolo, da za dva prsta čez visi, potem eno vrsto mešanja, vrh položi zrezke kljunačevega mesa, potlej pa eno vrsto kljunačevega faša, in tako delaj, dokler imaš kaj, vendar mešanje mora priti na vrh, testo lepo vkup pokrij, s pomazilom (št. 76) pomaži, speci, preden daš na mizo, stresi v skledo; toliko je za 10 oseb.

403. Rusovski kuh (Koch).

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

404. Mrzla pašteta.

Prepraži blizo 1 kilogram in 68 dekagramov (tri funte) divjačine (že prej prepacane), to je, srnje pleče ali divjega kozla (gamza), ali zajca prednji konec. kot št. 344 kostrunovo stegno, potem vzemi meso ven, zelenjavo pa še lepo zarumeni; potem mast čisto odlij in zalij zelenjavo z govejo juho, da se skuha; potem kar je lepega mesa na tenke zrezke zreži, drugo pa čisto od kosti odberi in posebej deni. Praži tudi gosja in purmanova jetra v sirovem maslu z zelenim petršiljem, pa tudi gobe prusnice ali trifeljne prepraži pri jetrih, jetra ven vzemi, na tenke zrezke zreži, gobe pa na stran postavi. Speci tudi dve prepacani in s špehom našpikani jerebici, če imaš samo eno, privzemi enega goloba, in ga ravno tako pacaj, špikaj in peci. Ko je to pečeno, meso prs in nog na

tenke zrezke zreži, drugo pa čisto od kosti odberi in k zajčjemu (divjačnemu) drobnemu mesu prideni in s krivim nožem prav drobno zreži. Potem razgrej za jajce sirovega masla, deni notri žlico moke in naredi praženje lepo rumeno, precedi notri drobno zrezano meso, dobro premešaj in od zelenjave juho notri precedi, deni zraven tudi malo stolčene dišave in limonine lupinice, če imaš tudi pol žlice glaza (glej št. 165—166). — Zdaj razvaljaj angleško testo (glej št. 393). samo malo trje naredi kot tam; potem pomeri, če imaš tak model, da se mu obroč lahko preč vzame, če ne pa ajmohtovo skledo, v kakoršno misliš, da boš mogla to vse spraviti, in odreži pokrov iz testa, v sredi skroži z majhnim krofovim šteharčkom luknjo; iz testa, ki je še ostalo, pa večji pokrovček izstihaj, da boš luknjo potlej pokrila. Kar je krog testa ostalo, izstihaj kaj za kinč, drugo pa vkup zloži in spet razvaljaj tako tenko, da je, ko pride v pomazan model ali skledo, za prst čez posodo, potem deni eno vrsto faša, nanj položi zrezke mesa, potem vrsto gob, vrh pa jetra, in tako delaj, dokler imaš kaj, samo za na vrh prej odberi najlepše koščke mesa, da z njimi lepo čez pokriješ, ob kraji testo s pomazilom pomaži, pokrij s testenim pokrovom, ki si ga bila prej izkročila, ob kraji lepo zravnaj, da ravno stikama pride, pomaži pokrov s pomazilom, pokrij s pokrovčkom luknjo, ki je v sredi, položi po vrhu tudi kinč, ob kraji z nožem obrobi, kinč tudi pomaži, pa peci v ne prevroči peči eno uro. Ko je pečena in se shladi, s špičastim nožem v sredi pokrovček preč vzemi, zalij skozi to luknjo nekoliko s čistim aspikom (aspik glej št. 90), nekoliko časa pusti, ko se strdi, še zalij, spet pusti, zadnjič pa do pokrova zalij, ter pusti, da se ti strdi. Preden daš na mizo, pokrov ob kraji, kjer se drži, s špičastim nožem odloči, vendar pa naj gori ostane, pa daj na mizo v skledi. — Če jo imaš v modlu, obroč preč vzemi, pa daj na mizo.

405. Faširana prašičeva glava.

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

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

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

406. Kako se jelenovo meso hrani.

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

407. Obara (ajmoht) iz shranjenega jelenovega mesa.

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

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

408. Kako se hrani jerebica ali kljunač.

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

409. Kako se kljunačev (šnefov) faš hrani?

Naredi od prej omenjenega kljunača faš (št. 371); ko je popolnoma gotov, deni ga v majhno posodo, pusti ga, da se strdi, ter ga zalij z raztopljenim maslom, da čez stoji. — Ko ga potrebuješ, maslo doli poberi, prideni nekoliko prestrganih telečjih jeter ali vranice, zalij malo z juho ter prekuhaj, potem deni notri žlico kisle smetane, dobro premešaj, pa še nekoliko prepraži. Shranjenega kljunača s tem fašom narediš lahke po francosko (glej št. 372).

410. Salame.

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

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

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

411. Mesene klobase.

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

412. Kako se prašičevo meso soli in prekaja.

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

čebra vzemi, vsakemu kosu zanjko priveži, pa ga v men-trgo v dimnik obesi, pa ne v prevroč dim ter pusti, da se ti prekadi in posuši, potem ga snemi in v zračno shrambo shrani. Koštrunovo in goveje meso se ravno tako kadi.

413. Telečje prekajeno stegno (šlegel).

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

414. Prekajen, razsoljen (peklan) jezik.

Pripravi volovski jezik kot št. 73, samo delj časa ga v soli pusti, prekadi ga pa kot telečje stegno. Če pa nimaš teh dišav, ga pa le dobro s soljo in solitarjem vdrgni in prekadi.

415. Suhe ribe.

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

416. Krvave klobase.

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

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

417. Krvave klobase drugače.

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

418. Krvave klobase še drugače.

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

419. Jetrne klobase.

Skuhaj prašičeva jetra, pljuča, kaj mastnega od glave, pa kaj od flama, h kuhi pa deni malo čebule, pa zelenega petršilja. Ko je kuhano, to ven vzemi, pljuča, jetra, pa meso drobno razsekaj; skuhaj 1 kilogram in 12 dekagramov (dva funta) rajža na pol; zdaj deni v skledo ali škafrajž, zrezana jetra, pljuča in meso, razgrej dobre masti, da zašumi ko notri deneš, kakor št. 416 za krvave klobase majeronovih plevec in vse druge dišave, in malo popra kakor tam, pa juho, v kateri si jetra in to kuhala, zraven precedi, osoli, dobro zmešaj, pa klobase nadelaj, skuhaj (obari) jih kot krvave, in speci tako.

420. Jetrne klobase drugače.

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

421. Mavželjni.

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



Dvanajsti oddelek.

Pečenke.

I. Mesne pečenke.

422. Francosko nadevéna (filana) prsa.

Napravi telečja prsa kakor št. 335, toda ne praži jih, ampak peci, pri pečenji jih polivaj z razbeljenim maslom, da se spečejo lepo rumeno; če je preveč masla, malo ga odlij in kani notri malo juhe, prsa na lepe koščke zreži, pa s tem polij in na mizo daj s solato.

423. Po angleško nadevéna (filana) prsa.

Kako jih pripravi in nafilaj (glej št. 336), pa ne da bi jih pražila, ampak speci jih kakor navadno pečenko, na zadnje masti malo odlij, kani gori malo juhe, s tem jih polij, ko si jih zrezala in na okrožnik zložila, daj jih na mizo s solato.

424. Navadno nadevéna (filana) prsa.

Pripravi in napolni prsa kakor št. 337, pa speci kakor vsako drugo pečenko.

425. Nadevéne (filane) piške.

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

Golobe ravno tako nadeni in peci.

426. Belo stegno (Aschen-Schlegel).

Kakor št. 341 ga napravi pa ga daj za pečenko, s tisto polivko.

427. Koštrunovo stegno.

Pripravi in našpikaj ga kakor št. 342, samo ne praži ga ne, ampak peci kakor kaj družega; na zadnje mast odlij, kani nanj malo juhe, ko ga zrežeš, polij ga s tem pa na mizo daj. Ravno tako lahko spečeš tudi lumpico koštrunovo, ktere ne špikaj, ampak ravno s takim špikanjem dobro podrgni.

428. Kraški koštrunček.

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

429. Špikana mulprata.

Se tudi dá za pečenko, najdeš jo pod št. 155, ravno tako jo naredi, kakor je tam popisano.

430. Mulprata s kislo smetano.

Glej št. 156; tudi se dá za pečenko.

431. Frišen volovski jezik špikan.

Lahko ga tudi daš za pečenko; kako se naredi, glej št. 74.

432. Jelenov hrbet.

Špikan prepacan jelenov hrbet (kako se paca, glej št. 349), peci kakor vsako drugo pečenko, polivaj ga nekaj časa s paco, potem pa z maslom; ko je lepo pečen, mast odlij, deni gori malo kisle smetane, še v tem ga malo pusti, potem ga zreži, k smetani kani še malo juhe, premešaj pa čez polij; lahko narediš gori tudi cesarsko skorjo, glej št. 350.

433. Divji kozel (Gams).

Divjega kozla hrbet ali stegno prepacaj (paco najdeš pod št. 343), potem tanko kožico še čisto doli poberi, nasoli ga in našpikaj ter peci. Pri pečenji ga polivaj nekoliko časa s paco, potem z maslom, na zadnje pa malo s kislo smetano, da je kratka ali redka polivka; s to polivko polij zrezanega, ko ga na mizo daš. Če hočeš več polivke, malo ga z moko poštopaj, preden ga s smetano poliješ in več juhe prilij.

434. Srna.

Hrbet ali stegno (šlegelj) prepacaj v neslani paci (glej št. 343), potem kožice z njega poberi, nasoli in našpikaj ter peci; polivaj ga nekoliko časa s paco, potem pa z maslom, kakor kako drugo pečenko; če hočeš več polivke, potresi malo z moko, pa lepo polivaj, da se zarumení, na zadnje prideni ali polij ga s kislo smetano, da se še malo v tem popeče, potem kani zraven malo juhe in s to polivko polij zrezanega.

435. Divji petelin.

Divjega petelina oskubi (samo glave ne), potem ga osnaži, drob iz njega vzemi, spodnjo čeljust mu odreži, oči izkroži ter ga pacaj (paco glej št. 343); kadar ga potrebuješ, prereži mu kožo po prsih od konca do konca, odloči jo, kar najbolj moreš, na obe strani, dobro ga našpi-kaj, nasoli, kožo spet nazaj zagrni, pa z velikimi štihi zašij, potresi ga z dišavami in limoninimi lupinicami, glavo mu pa zavij v moker papir pa zaveži. Peci ga in pri pečenju polivaj nekaj časa s paco, potem pa z maslom; ko je že lepo pečen, z njega potegni kožo, polij ga še s kislo smetano, da se še v njej popeče, potem ga zreži kakor družega petelina, glavo razreži in pri njej pusti 3—4 prste vratu, in razčesaj mu jo. Ko petelina redno na okrožnik zložiš, položi mu glavo, da nazaj po sebi gleda, pa polivko čez precedi.

Tako tudi pripravljaj druge divje peteline.

436. Dišava (Gewürz).

Prav drobno stolci suha zrna štupe, nageljnovu žbico, muškato cvet in muškato orešek, pa malo popra; presijaj skozi sito in shrani v stekleni posodi ali v papirji. To je dišava, katero ti tolikrat omenim.

437. Limonine lupinice.

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

438. Jerebice.

Jerebice oskubi, samo glav ne; osnaži jih in pacaj, ko jih potrebuješ, nasoli jih, našpi-kaj s špehom, potresi z dišavami in limoninimi lupinicami, glave jim zveži v moker papir, na prsa jim pa priveži koščke špeha; peci

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

439. Leščrka (Haselhenne).

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

440. Katorne.

Tudi te se tako napravijo in pečejo kakor jerebice.

441. Jerebice, leščrke in katorne drugače.

Oснаžene te živalce nasoli, našpikaj in špeha jim naveži na prsa, potresi z dišavami in limoninimi lupinami, glave pa jim zaveži v moker papir, ne pacaj jih pa ne, pri pečenji jih nekoliko časa polivaj z juho, potem pa s sirovim ali kuhanim maslom. Pečene zreži, zloži na okrožnik kakor vsako drugo žival; mast, v kateri si jih pekla, odlij, kani notri malo juhe, če imaš glaz (glej št. 166 — 167), vzemi ga za eno žlico, raztopi ga in z njim polij, pa na mizo daj s solato.

442. Fazan.

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

443. Kopun.

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

444. Purman.

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

445. Gos.

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

446. Domače race.

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

447. Piška kot kljunač.

Naredi jo kakor št. 373; pečeno daj s šnitami s solato na mizo.

448. Kljunač (šnef).

Kljunača oskubi, osnaži, nasoli in našpikaj, na prsa mu priveži zrezke špeha, in speci ga; pri pečenju polivaj z maslom. Iz droba in še kakih družih jeter naredi faš kot št. 371. — Opohaj v maslu lepo rumeno zrezke

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

449. Pečeni drozgi ali brinovke.

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

450. Cipe.

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

451. Telečji tički.

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

zelenim petršiljem, potem jih na špiljo natakni (kakor spredaj št. 449) s špehom in žalbeljnom, in peci jih kakor une. Ko pečenim nitke preč pobereš, zloži jih s tem špehom vred na podolgast okrožnik, kani v posodo, v kateri si jih pekla, malo juhe, pa jih s tem polij.

452. Prašičevi tički.

Meso karmenateljcev na pol prsta debele koščke zreži, dobro jih potolci pa posoli; potem drugo meso čisto preč odberi, prav drobno ga razsekaj s špehom, posoli še to in prideni malo dišave, limonine lupinice, malo popra, malo s soljo stlačenega česna in 8 zrn stolčenega kimeljna na 56 dekagr. (1 funt) karmenateljcev, s tem potolčene koščke pomaži pa trdo vkup zavij, in z nitjo poveži, potresi jih z zelenim petršiljem, natakni jih na špiljo s špehom in žalbeljnom, in peci jih kakor (št. 449) prave tiče.

453. Pegatke (Perlhennen).

Oskubi jih, lepo osnaži, našpikaj in peci kakar fazane (št. 442).

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

Te se prav dobro podajo v praženem kislem zelji, (zelje glej št. 241); pečene še malo v kislem zelji popraži, pa daj za prikuho.

455. Mladi prašiček.

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

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

456. Pečen pršut.

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

457. Prašičeva ribica (Jungferbraten).

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

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

458. Pečeno celo jagnje.

Odrtega in lepo osnaženega celega jančka lepo v vodi splakni, posebno dobro mu operi gobček, in dobro

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

459. Pečen kozliček.

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

460. Pohan kozliček.

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

461. Pohane piške.

Piške oskubi, osnaži in dobro splakni v mrzli vodi, na lepe koščke zreži, pa nasoli; potem jih v moki, vodi in ribanem kruhu povaljaj, pa v razbeljenem maslu opohaj. Na zadnje tudi šopek osnaženega zelenega petršilja opohaj in vrh pišk deni potem, ko si jih na okrožnik naložila, pa daj na mizo. Ravno tako se pohajo mladi domači golobje.

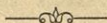
462. Pohana telečja prsa.

S petršiljem, zeleno, korenjem in čebulo telečja prsa skuhaj v neslani vodi, toda ne premehko, potem

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

463. Mazorine, morske race.

Lepo oskubene in osnažene mazorine, če utegneš, en dan pacaj v vinski paci (vinsko paco najdeš pod št. 360 pri medvedovih tacah). Kadar jih potrebuješ, nasoli jih, pa peci kakor vsako drugo pečenko, nekoliko časa jih polivaj z vinsko paco, potem pa z maslom, da se ti zarumené; potem jih z moko malo poštupaj, pa še polivaj, na zadnje mast odlij, zraven kani malo juhe, da je kratka polivka; s to jih polij, preden jih daš na mizo. Če se ti mudi, jih pa z vročo vinsko paco polij pa peci, kakor si slišala.



II. Postne pečenke.



464. Pečen menek (riba).

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

465. Pečen sulec (riba).

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

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

466. Ščuka.

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

467. Pečena cela riba ali koščki pečeni.

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

468. Pečen lipan ali ktera druga riba.

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

469. Pečen menek kot tički.

Lepo osnaženega pa ne odrtega menka na koščke dva prsta dolge zreži in nasoli, potem ga na

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

470. Jegulja (Aalfisch).

Ta riba, ko je osnažena, se ravno tako kakor menek (št. 469) zreže, nasoli, na špiljo natakne, z žalbeljnom, z zelenim petršiljem in ribanim kruhom potrese, pa peče s sirovim maslom. Ko je pečena, nanjo kani malo limoninega soka, in s tem jo daj na mizo.

471. Viza (Hausen).

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

472. Pečena tonina.

Če dobiš frišno, ravno tako jo osnaži, zreži in nasoli, (kakor vizo št. 471), če pa slano dobiš, deni jo v vodo, da sol ven potegne; potresi jo kakor vizo z limonino lupinico, in ravno tako peci, tudi na zadnje z limonino mokroto malo pokaplji.

473. Šfoja (morska riba).

Te ravno tako peci, kakor zgoraj zadnji dve (št. 471 in 472).

474. Tonin in šfoja.

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

475. Male laške ribe.

Oснаžene in nasoljene povaljaj v moki pa na olji opohaj.

476. Pohane domače ribe.

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

477. Pohane žabe ali želve (Schildkröten).

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

478. Raki.

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

479. Raki drugače.

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

Trinajsti oddelek.

Kaj se dá za solato.

480. Biluši (špargeljni) za solato.

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

481. Karfijolina solata.

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

482. Hmelova solata.

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

483. Ohrovtova solata.

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

484. Repna cima.

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

485. Zélena.

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

486. Zelen regrad.

Naglo ga v slani vodi skuhaj, odcedi in polij še z mrzlo vodo, potem ga potresi s poprom, zabeli ga z oljem in jesi hom, prideni mu krompirja, in daj k pečenki.

487. Stročji fižol.

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

488. Pesa.

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

489. Fižolica.

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

490. Laška solata.

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

Sladke solate.

491. Pomarančen sladkor.

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

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

492. Limonin sladkor.

Ravno tako obdrgni koščke sladkorja ob limono, samo menj časa drgni, da ne bo grenak, in shrani zavezanega v stekleni posodi.

493. Korenje za solato.

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

494. Pražena jabelka.

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

495. Pražena jabelka drugače.

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

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

496. Jabelka kakor za med kompot.

Jabelka olupi, na krhljičke zreži, peške lepo iz njih izkroži in srede toliko obreži, da krhljiček stoji; devaj krhljičke sproti v mrzlo vodo, da ti ne zarujavé. Potem deni v kozo vode, malo cukra in zavri, ko zavre, deni notri toliko krhljičkov, da lahko plavajo; ko so kuhani, jih ven poberi na okrožnik eden zraven drugega zloži, pa druge notri deni, dokler jih imaš kaj, na okrožniku jih pokrij, sem v kozo pa prideni košček limoninega in košček pomarančinega sladkorja, pa še pokuhaj, da gosto vrè. Shladi, in mrzlo čez jabelka vlij.

497. Hruške.

Dobre hruške olupi, čez pol prereži tako, da se malo repka drži, peške jim izkroži pa ravno tako kuhaj kakor jabelka za kompot (št. 496.)

498. Čežana iz jabelk.

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

499. Pražene češnje.

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

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

500. Višnje.

Naredi kakor navadne češnje (št. 499), samo več sladkorja prideni, ker so bolj kisle.

501. Trejet.

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

502. Trejet drugače.

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

Štirinajsti oddelek.

Močnate jedi ali kuhi (kohi).

503. Vanilij-cuker.

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

504. Holipe.

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

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

505. Škarniceljni.

Naredi testo za holipe (št. 504) in ravno tako ga speci, potem na kuhavničinem reclju zavij kakor škarniceljne, in to že na kleščah.

506. Zago-kuh pečen.

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

507. Zago-kuh na sopari.

Naredi kuh kakor (št. 506), deni ga v model pa brez zalzna; potem v veliko kozo do polovice vlij vode, vanjo postavi model, pa varuj, da ti voda v model ne pride, postavi v ror, da se skuha, ali pa zgoraj in spodaj z žrjavico obloži; potem kuhanega v skledo stres, krem čez polij, pa daj na mizo 5 — 6 osebam.

508. Krem.

Deni v piskre treh litrovih četrтин (v poliški piskre) poldrugo litrovo osmino (pol masleca) dobre kafe-smetane, tri rumenjake, žličico vanilij-cukra in še družega cukra; pristavi k ognju in šprudljaj, da se ti zgosti kot šatô.

509. Rajžev kuh, pečen.

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

510. Rajžev kuh, kuhan.

Naredi kuh kakor št. 509, deni ga v namazan in z moko poštupan model brez zalzna, skuhaj ga na sopari kot zago-kuh (št. 507), kuhanega stresi v skledo in polij ga s krenom (št. 508). Toliko ga je za 5 — 6 oseb.

511. Pečen rajžev kuh iz jabelk.

Rajžev kuh naredi kot (št. 509), namesto z oblati, z zalznom namazanimi, nađevaj (filaj) ga z dobro sladkimi in odteklimi krhljički (glej jabelka št. 496 kompot); v sredo, iz ktere si peške izkrožila, deni vsakemu krhljičku malo zalzna, potem drugo polovico mešanja gori deni pa lepo rumeno zapeci, in daj 5 — 6 osebam.

512. Kuh iz stolčenega rajža.

Stolci v možnarji dve pesti izbranega suhega rajža, potem pa, da je gost, na dobrem mleku skuhaj in shladi; vmešaj v skledi za jajce sirovega masla, deni notri hladen

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

513. Gresov kuh (Grieskoch).

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

514. Ribane kaše kuh.

Naredi iz dveh rumenjakov in moke trdo testo in zribaj ga na kruhovem ribežnu, to kašico skuhaj na dveh dobrih litrovih četrtinah ($1\frac{1}{2}$ maslecu) dobrega mleka (smetane), da bo gosta; vmešaj za jajce sirovega masla, primešaj mrzle kaše, pet rumenjakov, žličico vaniljnega in še drugega cukra toliko, da bo sladko, pa štirih beljakov trd sneg rahlo zraven primešaj (kadar holipe delaš, shrani si nekoliko ploščic, da jih ne zviješ), pomaži nekatere holipe z zalznom, deni v pomazan model eno vrsto kuha, na-nj položi pomazano holipo, pa spet kuha, tako stôri dvakrat (kuh pa mora na vrh priti), pa lepo rumeno zapeci. Toliko imaš za 5 — 6 oseb.

515. Rézančni (nudeljnov) kuh.

Iz dveh rumenjakov ali iz drobnega celega jajca in moke naredi testo za rezance (nudeljne), tenko ga razvaljaj in na drobne rezančke zreži; te skuhaj, da so prav gosti, na dveh dobrih litrovih četrtinah (poldrugem maslecu) dobre kafe-smetane; potem vmešaj za jajce

sirovega masla, primešaj pet rumenjakov, žličico vaniljnega in še drugzega cukra, da bo sladko, mrzle rezance (nudeljne) in štirih beljakov trd sneg; namaži primeren model z maslom in poštopaj ga z moko; nadeni (filaj) kuh z zalznom, kakor kuh iz ribane kaše, pa zapecí.

516. Penast nudeljnóv kuh.

Naredi iz dveh rumenjakov in moke lepe drobne rezance (nudeljne), zakuhaj jih v treh litrovih četrtinah (v poliču) kafe-smetane, kamor prideni tudi malo vaniljnega ali pomarančinega in še drugzega cukra, da bo sladko. Naredi iz petih beljakov trd sneg, potem vmes deni še pet dekagr. in $2\frac{1}{2}$ grama (tri lote) stolčenega, pa še malo vaniljnega cukra in še dobro sneg raztepi; potem kuhane, še vrele rezance notri zlivaj, pa rahlo primešaj. Namaži primerno skledo z maslom, poštopaj jo z moko in vanjo deni kuh, toda ne vsega, ampak malo naj ti ga še ostane; potem vzemi škarnicelnov (št. 505), z ostalim jih napolni, pa v skledo v kuh rahlo postavlja, dokler imaš kam, in speci, pa ne v prehudi peči. Pečen je v četrt ure in ne sme nič čakati, ampak mora precej na mizo.

517. Rajževi krofi.

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

518. Rajževe hruške.

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

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

519. Gresovi krofi.

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

520. Pešamelj - krofi.

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

521. Pešamelj - kuh.

Naredi pešamelj kakor (št. 520), le kruh opusti, namesto na desko ga deni v skledo, hladnega zmešaj, primešaj, da bo sladak še malo cukra, pet rumenjakov,

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

522. Mareličen narastek (Auflauf).

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

523. Ribezljev narastek.

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

524. Malinčen narastek.

Vmešaj, če imaš malinčen zalzen, namesto marilnega, drugo naredi vse kakor (št. 522).

525. Jagoden narastek.

Mešaj jagoden zalzen kakor (št. 522) marilnega, drugo naredi vse kakor pri onem.

526. Hečapeč - narastek.

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

527. Kutinov narastek.

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

528. Minutna močnata jed.

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

529. Zalznov kuh drugače.

V skledo deni 7 dekagramov (štiri lote) zalzna kakoršnega imaš, 7 dekagramov (štiri lote) cukra, štiri rumenjake, pa dobro zmešaj; potem rahlo zraven primešaj iz vseh štirih beljakov sneg, namaži primeren model z maslom, to rahlo deni vanj, pa na sopari skuhaj (kakor zago-kuh št. 507); potem ga v skledo stresi, pa s spenjenim (famanim) mlekom okrog garniraj, ali ga pa z jagodnim ali maličnim odcedkom (Abguss) polij, pa daj na mizo. Po zalznu, ki ga vzameš, imenuje se kuh.

530. Spenjeno mleko.

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

531. Jabelčen kuh.

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

532. Kuh iz frišnih kutin.

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

533. Kuh iz frišnih jagod.

Obribaj eni zemlji skorjo, namoči jo v vodo ali mleko, razgrej za dve jajci sirovega masla, deni notri ožeto zemljo in štiri žlice kafe-smetane, pa malo prepraži, to je pešamelj; deni ga v skledo, hladnega zmešaj, primešaj mu šest rumenjakov, dve pesti skozi sito pretlačenih jagod, cukra, da bo sladko, od petih beljakov trd sneg; dve pesti ribanega kruha, pa rahlo na zadnje primešaj; v pomazan model deni pa zapeci. Lahko ga tudi na sopari skuhaš, kuhanega stresi v skledo, pa šató čez, med šató (št. 540) pa, ko je že gost, primešaj dobro žlico pretlačenih jagod, da je rudeč. Daj 5 — 6 osebam.

534. Kuh iz frišnih malin.

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

535. Kuh iz frišnega ribezlja

ravno tako naredi, kakor malinovega (št. 534).

536. Pomarančen kuh.

Obribano žemljo namoči v mleko, na eni pomaranči obribaj koščke cukra, da so lepo rumeni, pomarančo potem prereži in čisto ožmi v snažno posodico. Zdaj razgrej za dve jajci sirovega masla, deni notri ožeto žemljo, ob pomarančo obriban stolčen cukrer in precejen pomarančen sok, to vse skupaj prepraži. Shladi v skledi, hladno zmešaj in primešaj šest rumenjakov, $10\frac{1}{2}$ dekagr. (6 lotov) stolčenih olupljenih mandeljnov (na stolčene mandeljne kani nekoliko kapelj kafe-smetane, da ti mastni ne postanejo); če je premalo sladko, še malo cukra, od petih beljakov trd sneg, in na zadnje še dve peščici ribanega kruha rahlo primešaj, v pomazan model deni pa speci. Ko je že skoraj pečen, lahko nanj narediš zalznov narastek (Salsenaufauf), ki se imenuje tudi pena (Schaum); kako se naredi, glej mareličan narastek (št. 522); deni ga vrh in še četrť ure peci, pa daj na mizo. Toliko ga je za 10 oseb.

537. Limonin kuh.

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

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

538. Limonin kuh drugače.

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

539. Mandeljnov kuh.

V piskrcu vmešaj en rumenjak, eno celo jajce, ene limone sok, poldrugo litrovo osmino (pol masleca) kafe-smetane, pa pol žemlje ribanega kruha; mešanje deni v ponev in pri ognji toliko časa mešaj, da se ti zagriže, t. j. zasiri, potem pa na sito stresi, da se ocedi. Namôči v vodi eno obribano žemljo, razgrej za dve jajci sirovega masla, deni notri eno žlico moke, ožeto žemljo in tri žlice smetane, ter med vednim mešanjem praži toliko časa, da se čisto od ponve odloči. Potem pa v skledo deni, hladno zmešaj in primešaj zagrizenje, ki je na situ, osem rumenjakov, pomarančnega in še drugega cukra, da bo sladko, $10\frac{1}{2}$ dekagr. (šest lotov) mandeljnov (ki si jih tako-le prej pripravi: deni v razbeljeno maslo olupljene suhe mandeljne, da se ti lepo zarumené, potem jih ven vzemi in mrzle drobno stolci); za mandeljni primešaj petih beljakov trd sneg in dve peščici ribanega kruha, deni v pomazan model, speci ali na sopari skuhaj kakor zagov kuh (št. 507). Če ga na sopari kuhaš, stresi ga, preden ga na mizo daš, v skledo pa šató čez polij. Toliko ga je za 6 — 7 oseb.

540. Šató.

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

541. Rumov kuh.

Obribaj cukra ob tri limone in eno pomarančo, potem vse prereži in ožmi skoz trdno snažno ruto v piskre in pridene štiri žlice vina, štiri rumenjake in štiri jajca, to vse vkup dobro šprudljaj. Zdaj deni v eno ponev za tri jajca sirovega masla; ko se razgreje, pridene tri žlice moke, da se lepo speni, potem vlij šprudljana jajca z mokroto, pridene tudi že stolčen obriban cukrer, ter med vednim mešanjem praži toliko časa, da se rado od ponve loči, potem v skledo deni, hladno prav dobro zmešaj in primešaj $17\frac{1}{2}$ dekagramov (10 lotov) cukra, 16 rumenjakov, 3—4 žlice ruma, 8 beljakov sneg, in na zadnje od dveh žemelj ribanega kruha rahlo zraven primešaj in v namazana dva modla ali skledi deni, pa zapecij; iz ostalih beljakov čez naredi peno (Schaum) kakor za pomarančen kuh št. 536. Toliko ga je za 24—30 oseb.

542. Punčev kuh z rumovim šató.

Obribaj na treh limonah in na treh pomarančah cukra, zavri pičlo poldrugo litr. četrt. (maslec) vode, ko vrè, vanjo vsuj dve žličici holandskega čaja (Holländer Thee), odstavi precej na stran pa pokrij. Stlači sok iz obribanih pomaranč in limon, ter v snažno posodo dobro precedi ostali čaj in ta sok skupaj. Razgrej za tri jajca sirovega masla, deni notri tri žlice lepe moke, da se nekoliko speni, poldrugo litr. osmino ($\frac{1}{2}$ masl.) prej omenjene precejene mokrote pusti, med drugo polovico pa všprudljaj dva rumenjaka, pa dve jajci. To zlij med spenjeno moko ter pri ognji mešaj toliko časa, da se ti gosto testo naredi in se od ponve

odloči; potem deni v skledo hladno, do dobrega zmešaj in primešaj pol stolčenega poprej obribanega cukra, pa še družega cukra, da bo sladko; 7 rumenjakov, 3 žlice ruma, od 3 beljakov trd sneg, pa 2 peščici lepega ribanega kruha; deni ga v pomazan model, pa ga na sopari skuhaj. Deni v pisker, ki 1 liter in dobro poldrugo litr. četrt. (1 bokal) drži, 5 rumenjakov, kolikor imaš še obribanega stolčenega cukra in še družega cukra, da bo sladko, tiste poldr. litr. osmine ($\frac{1}{2}$ masl.) mokrote, ki si jo prej prihranila, ter pri ognji šprudljaj, da se ti zgostí, potem vmes deni še dve žlici ruma, še malo šprudljaj; kuhan kuh v skledo deni pa s tem šató polij. Toliko ga je za 10—12 oseb.

543. Kuh iz sladke kafe - smetane.

Všprudljaj v poldrugi litr. četrt. (maslecu) dobre smetane 7 dekagr. (4 lote) lepe bele moke, potem razgrej v ponvi za pol jajca sirovega masla, izlij to notri in mešaj, da se ti dobro zgosti, in od ponve odloči; deni v skledo, hladno zmešaj in primešaj pet rumenjakov, malo vaniljnega pa še družega cukra, da je dosti sladko, in od vseh petih beljakov trd sneg; deni v pomazan model pa na sopari skuhaj; kuhanega v skledo stresí, pa s šató polij. (Šató št. 540.) Toliko ga je za 5—6 oseb.

544. Kuh iz kisle smetane.

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

545. Maslen (Butter-) kuh.

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

bele moke; pol tega deni v pomazano primerno skledo, pomaži kos oblata z zalznom, skup ga zavij kakor štrukelj in na majhne koščke zreži, ktere sem ter tje v kuh v skledo rahlo postavi, deni še drugo polovico vrh, pa speci. Toliko ga je za 8—10 oseb. Ako hočeš, čez naredi iz zalzna, kakoršnega imaš, peno (Schaum) kakor št. 522, peci ga še četrť ure, pa ga imaš za 12—14 oseb.

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

546. Kuh iz frišnih marelic.

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

547. Kuh iz frišnih breskev.

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

548. Žemeljni kuh.

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

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

549. Pešamelj - kuh, drugače.

Razgrej za $1\frac{1}{2}$ jajca sirovega masla, deni vanje, da se speni, tri žlice moke, potem prilij poldrugo litr. četrtno (maslec) dobrega mleka, da se skuha, ter deni hladit. Mrzlo do rahlega zmešaj in primešaj vaniljnega in še družega cukra, da bo sladko, 7 rumenjakov in od petih beljakov trd sneg, deni v pomazan model pa zapeči; iz dveh ostalih beljakov lahko tudi čez narediš peno (Schaum), n. pr. mareličen narastek (Auflauf št. 522), še četrtno ure peci, pa daj na mizo, če imaš 6—7 oseb pri kosilu.

550. Ponočni in podnevni kuh.

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

551. Marcipan - kuh.

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

mokroto, dobro izšprudljaj, zlij v rumeno ponev ter mešaj na ognji toliko časa, da se ti zasiri. Pogrni snažno, bolj redko mokro ruto na sito, ter počasi nanjo vlij, da se odteče. — Opohaj v maslu pest olupljenih suhih mandeljnov, da so rumeni, in mrzle stolci. Vmešaj 7 dekgr. (4 lote) sirovega masla, primešaj oni siriz rute, stolčene mandeljne, limoninega, pomarančnega in še drugzega cukra, da bo prav sladko, 8 rumenjakov, od 6 beljakov trd sneg pa eno pest ribanega kruha, deni v pomazan in s kruhom potresen model, pa speci; pečenega v skledo stresi, pa s šató (glej šató št. 540), ali z odcedkovim odcedkom (Ueberguss, glej št. 552), polij, pa daj na mizo 8—10 osebam.

552. Odcedkov odcedek (Ueberguss aus dem Abgusse).

Če imaš jagodov, ali malinčen, ali ribezljjev, ali višnjev odcedek, deni ga poldrugo litr. osmino ($\frac{1}{2}$ masl.) v pisker, in ravno toliko vina; kadar zavrè, zakuhaj notri dve žlici izbranega zago ter pol ure kuhaj, s tem polij kuh, ko pečenega v skledo streseš.

553. Odcedkov odcedek (Ueberguss) iz frišnih jagod ali málinc.

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

554. Tolčen mandeljnov kuh.

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

555. Kuh iz zarumenjenih mandeljnov.

Zreži s krivim nožem 14 dekgr. (1 unčo) olupljenih mandeljnov, deni jih v kozo in 14 dekgr. (unčo) stolčnega cukra, ter na ognji mešaj, da se lepo zarumeni; potem jih shladi in mrzle stolci. Do rahlega vmešaj $10\frac{1}{2}$ dekgr. (6 lotov) sirovega masla, primešaj osem rumenjakov, stolčene mandeljne, pomarančnega cukra, malo dišav (gvirca), 5 beljakov trd sneg, pa pest ribanega kruha, deni v pomazano skledo ali model, pa speci. Iz ostalih beljakov lahko čez narediš, če hočeš, peno, ki se dobro podaja. Toliko ga imaš za 8—10 oseb.

556. Guvernêrjev kuh.

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

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

557. Orehov kuh.

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

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

558. Cesarski budin.

7 dekagramov (pol unče) mandelnov prav drobno zreži, 7 dekagramov (pol unče) jih pa zreži po dolgem kot nudeljce, obribaj dvema žemljama skorjo in v mleko jih namoči. Vmešaj do rahlega 14 dekagr. (unčo) sirovega masla, primešaj ožeti žemlji 8 rumenjakov, drobno zrezane mandeljne, limoninega ali pomarančnega cukra za duh, in še družega cukra, da bo sladko, štirih beljakov trd sneg, in po dolgem zrezane mandeljne deni v pomazan in z ribanim kruhom potresen model, pa na sopari skuhaj ali speci; pečenega ali kuhanega stresi v skledo, polij s šató ali odcedkovim odcedkom (št. 552). Toliko ga je za 8—10 oseb.

559. Pinolin budin.

7 dekagramov (pol unče) pinol prav drobno zreži, 7 dekagramov (pol unče) pa na nudeljce; mandeljne opusti, drugo naredi vse kakor št. 558 pri cesarskem budinu.

560. Mandeljnov budin.

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

561. Mandeljnov narastek.

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

562. Mali kuh (Lebkuchen).

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

563. Tolčen leščnikov kuh.

Naredi ga ravno tako kakor tolčen mandeljnov kuh (št. 554).

564. Kuh iz rakovega masla.

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

565. Citronat-kuh.

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

566. Češpljev kuh.

Naredi iz obribane, namočene in ožete žemlje, in iz ravno toliko sirovega masla in smetane pešamelj, kakor za citronat-kuh (št. 565), hladnega zmešaj in primešaj mu 6 rumenjakov, cukra, da bo sladko, za duh malo stolčenega cimeta in dišave (gvirca), 3 žlice češpljevega zalzna, vseh 6 beljakov trd sneg, pa pest ribanega kruha; deni v primerno pomazano skledo ali model pa speci. Toliko ga imaš za 6—7 oseb.

567. Češnjev kuh.

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

568. Pomarančen kuh drugače.

Obribaj 8 koščkov cukra na dveh pomarančah, 2 koščka pa na limoni, ter ga stolci. Pomarančo in limono skozi ruto ožmi v pisker, temu soku prideni še 4 žlice vina, 4 rumenjake, 2 celi jajci, obriban cuker, in še drugzega cukra, da bo dobro sladko, in dobro všprudljaj. Potem razgrej za jajce sirovega masla, deni notri eno žlico moke; ko se speni, jo z všprudljanim

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

569. Malinčin šató.

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

570. Jabelčen krem-kuh.

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

571. Mandeljnové kvarte.

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

572. Francoski jabelčen kuh.

Lepih deset tofeljnov ali mošancigarjev olupí, zreži na koščke za nožev rob debele, dobro jih s stolčnim cukrom potresi, pa na maslu opohaj blede-rumeno (pa ne vseh na enkrat). Pomaži mandeljnové kvarte (št. 571) z zalznom, namaži veliko skledo z maslom, položi eno vrsto pomazanih kvart, vrh položi pohana jabelka. Naredi šató iz 10 rumenjakov, poldrúge litrove četrtné (masleca) vina, limoninega, pomarančnega in še družega cukra, da bo dobro sladko, pa tudi iz limoninega in pomarančnega soka, na zadnje pa, ko se zgostí, vmes primešaj še 4 žlice ruma. Tega šató vrh jabelk malo izlij, pa spet pomazane kvarte položi vrh jabelk, pa spet malo s šató polij. Tako delaj, dokler imaš kaj kvart in jabelk; malo šató pa prihrani za na vrh, med tega pa primešaj dveh beljakov trd sneg, pa čez polij in zapeci lepo rúmeno. Če hočeš, lahko spet peno (Schaum) čez narediš. Toliko ga imaš za 12 — 14 oseb.

573. Čokoladen narastek.

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

574. Čokoladen narastek drugače.

Naredi čokoladen narastek kakor zgoraj (št. 573), deni ga v skledo le malo, potem pomaži z zalznom mandelnove kvarte (glej št. 571) ali pa holipe, (glej št. 504), položi jih notri, da kuh pokriješ, potem pa spet kuha deni eno vrsto, spet kvarte ali pomazane holipe; kar imaš še kuha, lepo ga po vrh deni, pa speci lepo rumeno. Toliko je za 10—12 ljudi.

575. Rumov narastek.

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

576. Maraskin-rozoli je narastek.

Naredi ravno tako kakor rumov narastek, le namesto ruma deni rozoli je. Vloži ga lahko v pomazano skledo, kakor čokoladen kuh (št. 574), s pomazanimi mandeljnovimi kvartami ali holipami, ali pa brez teh samega, pa lepo speci. Toliko ga je za 5—6 oseb.

577. Leščnikov narastek.

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

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

578. Čokoladen konsumé.

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

579. Otročji kuh.

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

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

580. Šmankerl, močnata jed.

Naredi otročji kuh kakor št. 579; potem všprudljaj v poldrugo litrovo osmino (pol masleca) smetane eno celo jajce, eno žlico moke, pa eno žlico otročjega kuha, da bo gladko testo; zdaj vlivaj kot jajčne bleke v ponev, dva bleka pomaži z zalznom, vkup zvij in na dva prsta dolge koščke zreži, druge pa le malo opeci, med otročji kuh deni, ter vkup do rahlega zmešaj, primešaj 6 rumenjakov, vaniljnega in še drugega cukra, da bo sladko, pa od petih beljakov trd sneg. Deni v pomazano skledo pol tega kuha, postavi pomazane koščke pokoncu sem in tje, vrh še deni drugo polovico, pa speci lepo rumeno, in daj na mizo 8 — 10 osebam.

Opazka: Preden kakoršenkoli kuh deneš v skledi peč, v ror deni peska in vselej na pesek postavi skledo, da ti ne poči.

581. Ledén kuh.

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

582. Snežene képe.

Naredi iz 4 beljakov sneg, ko se strdi, pritolci mu 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra, pa vaniljnega za duh. Zavri v kozi dve dobri litrovi četrtini (poldrugi maslec) smetane, in devaj notri z žlico okrogle képe, ter pokrij in kuhaj jih okoli 5 minut, potem jih v skledo poberi, pa s kremom (št. 568) polij in daj na mizo. — To se tudi mrzlo na mizo dá.

583. Češnjeva potica.

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

584. Češnjeva potica drugače.

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

585. Češnjeva potica še drugače.

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

586. Narasli piškin kuh.

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

587. Pijan kmet.

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

588. Narastek iz starih krofov.

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

druzega cukra, da bo sladko in od vseh petih beljakov trd sneg, deni v pomazano skledo eno vrsto tega mešanja, polôži vrh krofove šnitice, pa spet filo, tako delaj, dokler imaš kaj; na vrhu mora biti mešanje. Lepo speci, pa daj na mizo 5 — 6 osebam.

589. Krofov kuh drugače.

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

590. Groblja.

Zreži 2 cesarski žemlji na tenke šnitice, potem pa še te šnitice zreži na prst široke koščke; deni v pomazan model eno vrsto teh koščkov, košček zraven koščka; malo potresi z zbranimi rozinami in vamprlji, potem drugo vrsto pa prav pokriž naloži, in spet potresi z rozinami in vamprlji; tako delaj, dokler imaš kaj. Zdaj dobro všprudljaj 5 jajec, poldrugo litrovo četrtno (maslec) sladke smetane, da bo sladko, cukra, in za duh limonine lupinice ali kar imaš; s tem polij vložene koščke, večkrat izpodlij pa spet polij, da se dobro napojé; potem polôži po vrhu šnitice sirovega masla, pa speci. Toliko je za 5 — 6 oseb.

591. Češpljevi zrezki (šnite).

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

592. Praženi masleni nokrli.

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

593. Deževni črvi.

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

594. a) Pražen smetanast štrudelj.

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

594. b) Prešnica.

Vzemi 28 dekagramov (pol funta) lepe moke na desko (Nudelbrett), deni v sredo malo soli, malo sirovega ali kuhanega masla, 2 jajci, 2 žlici vina, kolikor je še mokrote treba, pa mlačne vode, ter naredi mehko testo, kakor vlečeno testo; pokrij ga s toplo posodo in pusti pol ure, da si počije. Zdaj vmešaj 28 dekagramov (pol funta) sirovega masla do rahlega, posamezno primešaj 11 rumenjakov, 14 dekagramov (1 unčo) stolčenega cukra, za duh pa limoninega ali pomaračnega cukra in vseh 11 beljakov trd sneg, rahlo zamešaj, zdaj testo razvaljaj, razvleci tenko, s tem namaži; s 14 dekagramov (unčo) zbranih opranih rozin in vamprljev (14 dekagramov unčo obojih skup) in s 14 dekagramov (unčo) drobno zrezanih mandeljnov potresi, med katere tudi peščico ribanega kruha primešaj, rahlo vkup zavij, v pomazan model ali na pleh deni pa speci. To se tudi mrzlo jé.

595. Tirolski štrudelj.

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

596. Vafen-krofi.

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

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

597. Ljubljanski štrudelj.

Deni v majhno skledico 4 žlice mlačnega mleka, malo stolčnega cukra in 1 dekagram in $7\frac{1}{2}$ grama (1 lot) dobrih droži (Pressgerm), ali 2 žlici olovih droži, ter pusti, da malo vzide; med tem v ponvi razgrej $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) sirovega masla, potem zraven vlij poldrugo litrovo osmino (pol masleca) dobrega mleka. Ko se razgreje, vlij v pisker, vmes vbij eno jajce in en rumenjak, malo cukra, žlico ruma, osoli in dobro razžvrkljaj; potem zraven vlij kvas, ko vzide, dobro zmešaj ter naredi s tem precej trdo testo v skledi iz 28 dekagramov (pol funta) lepe gorke moke, dobro ga stepi, še na deski pogneti, z moko poštopaj, pokrij z gorko skledo, na gorko postavi, da ti vzide. Zdaj operi $17\frac{1}{2}$ dekagrama (10 lotov) sirovega masla, na mokri deski ga pognêti, potem pa na deski v moki za nožev rob na debelo razvaljaj, na stran položi in pokrij. Ko testo lepo vzide, deni ga na z moko poštopano desko, razvaljaj ga tenko, kot debele nudeljne, deni v sredo razvaljano sirovo maslo, pokrij ga z vseh štirih strani proti sredi, da se nič ven ne vidi, pa razvaljaj, potem ga zloži kot masleno testo (št. 75), tako ga trikrat zapored zvaljaj pa precej spet zloži, potem ga pokrij, da si malo počije in vzhaja. Ko že malo vzide, razvaljaj ga za nožev rob na debelo, pomaži z zalznom, potresi s pomarančnim cukrom, vkup zavij, v pomazano kastrolo deni, na gorko postavi, da ti dobro vzide, potem ga pomaži s pomazilom (št. 76), pa lepo rumeno speci. Lahko ga tudi z mandeljno filom namažeš kakor tirolski štrudelj.

598. Dobri kifeljci.

Tako narejeno testo (št. 599) zreži na trivoglate koščke, v sredi z zalznom pomaži, vkup jih zavij, tako da vogliček vrh pride: deni na pomazan pleh, ko vzidejo. pomaži jih s pomazilom, potresi z drobno zrezanimi mandeljni in s cukrom, ter jih lepo rumeno speci. Zgoraj (št. 599) omenjeni štrudelj in ti kifeljci se gorki ali mrzli jedó.

599. Pemski cmoki (talki).

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

600. Soparni rézanci (nudeljni, Dampfudel).

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

drugo litrovo četrtno (maslec) moke in naredi testo, dobro ga vtepi, z moko poštopaj, pokrij in na gorko postavi, da ti vzide. Ko je vzšlo, na z moko potreseno ruto z žlico devaj enakomerne kupčke in rahlo jih okroži; široko kozo pomaži s sirovim maslom, deni vanjo za prst na debelo toplega mleka in te krogeljice (krogeljico tesno h krogeljici), da je koza polna; spet na gorko postavi, da ti vzide, potem rahlo s pomazilom pomaži, potresi po vrh s stolčenim cukrom, pa v roru speci. Ko so lepo rumeni po vrhu, tedaj so gotovi; deni jih z lopatico v skledo tako, da rumena stran na vrh pride. Zraven pa daj krem (št. 568).

601. Pemski kolači.

Testo, kakoršno je za soparne rézance (št. 600), razvaljaj mazinec na debelo, zreži ga na štirivoglate bleke, v sredo deni za oreh češpljevega zalzna, zapogni proti sredi vse štiri vogle, dve in dve strani vkup stisni in na pomazan pleh položi. Ko vzidejo, pomaži jih s pomazilom, potresi s cukrom in drobnimi mandeljni, pa speci.

602. Šarteljnovο testo.

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

603. Mandeljnovo nadevanje (fila).

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

604. Rozinovo nadevanje (fila) za šartelj.

Vmešaj 14 dekgr. (eno unčo) stolčenega cukra in malo limoninega ali pomarančnega ali vaniljnega cukra za duh, 4 žlice topljene smetane, in dveh beljakov trd sneg, s tem za prst na debelo razvaljano testo pomaži, s 14 dekgr. (1 unčo) zbranih in opranih rozin in vamljev potresi, pa malo z ribanim kruhom, vkup zavij, v pomazan model deni; ko vzide, pomaži in speci.

605. Pehtranovo nadevanje (fila) za šartelj.

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

606. Poganice.

Razvaljaj šarteljnovi testo za prst na debelo, pleh ali ponev (Bratpfanne) pomaži z maslom ter notri deni

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

607. Pemski buhteljni.

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

608. Mlečen kruh.

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

609. Testo za krofe.

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

610. Pustni krofi.

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

611. Mešan šartelj.

8³/₄ grama (pol lota) droži, ali žlico olovcev, tri žlice mlačnega mleka in žličico cukra deni v majhno skledico, da vzhaja. Vmešaj 14 dekgr. (1 unčo) sirovega masla, primešaj posamezno 5 rumenjakov, od 2 beljakov sneg in 5 dekgr. in 2¹/₂ grama (3 lote) cukra, limoninega cukra za duh, med poldrugo litrovo osmino (pol masleca) gorke smetane všprudljaj vzhajane droži, prideni jo k mešanju v skledo; 28 dekagramov (pol funta) gorke lepe moke osoli, zlij mešanje med moko pa rahlo zamešaj, na zadnje tudi prideni malo zbranih in opranih rozin; dobro zamešane deni v pomazan primeren model tako, da ga je le pol, na gorko postavi in ko vzide, pomaži ga, če hočeš, potresi z mandeljni, pa speci.

612. Pohana jabelka ali češplje.

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

613. Pohana jabelka ali češplje drugače.

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

614. Pohani mandeljni.

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

615. Zvezani krofi (Spagatkrapfen).

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

mešaj še 21 dekgr. (12 lotov) stolčenih mandeljnov in 21 dekgr. (12 lotov) cukra, 1 žličico kisle smetane in 1 žličico vina, limonine lupinice, cimeta in dišave (gvirca), na zadnje vmes zamešaj 56 dekgr. (en funt) lepe bele moke; potem deni na z moko potreseno desko, testo malo pogneti in pokrij, da si malo počije. — Potem razvaljaj za nožev rob na debelo, zreži na tri prste široke, in na s palcem dlan dolge koščke, pokladaj jih posamezne na za to namenjen model, povij jih rahlo z vrvco, ki je pri modlu, in v maslu opohaj. Ko so po eni strani lepo rumeni, vrvco odvij in pusti, da se še po drugi strani malo opohajo; potem jih ven jemlji, na papir devaj, da se odtečejo, potresi jih potem s cukrom, pa daj gorke ali mrzle na mizo.

616. Rumenjakovi zapognenci (Eierdotterbögen).

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

617. Rumenjakovi zapognenci drugače.

Na desko deni 14 dekagramov (8 lotov) lepe bele moke, 10 dekgr. in 5 gramov (6 lotov) sirovega masla, 3 rumenjake, cukra pa kolikor hočeš več ali menj. To z nožem vkup zamêsi in pognêti, da bo testo gladko, pokrij ga, da si počije, potem ga razvaljaj za nožev rob na debelo, zreži na dva prsta široke in mali pedanj dolge koščke, na pomazan pleh deni in bledorumenno speci. — Zdaj naredi iz dveh beljakov trd sneg, potem

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

618. Zračni krafeljci.

Na desko deni 14 dekgr. (1 unčo) lepe bele moke; 7 dekagr. (4 lote) opranega sirovega masla na mokri deski pogneti in v tej moki razvaljaj za prst na debelo; na stran ga položi v snažno ruto, med ostalo moko pa deni malo soli, žličico cukra, eno žlico kisle smetane, 2 rumenjaka, kolikor je še treba pa vina, s tem zamesi, da je testo mehko kakor vlečeno testo, potlej ga pokrij in pusti, da si počije. Počito razvaljaj kakor debele nudeljne, v sredo deni zvaljano sirovo maslo, testo čez zapogni, da maslo popolnoma pokriješ, pa zvaljaj in prevaljaj ga trikrat kakor masleno testo (Butterteig št. 75). Ko si je odpočilo in je dodelano, razvaljaj ga kakor debele nudeljne, pri eni strani — 2 prsta od kraja — devaj 3 prste vsaksebi kakor leščnike zalzna, ob kraji in v sredi od zalzna do zalzna malo z beljakom pomaži, testo čez zapogni, vkup malo potlači in s kolescem zreži, da so kakor blazinice, in v razbeljenem maslu opohaj, med pohanjem pa vedno tresi ponev in to zato, da se bolj vzdignejo; devaj jih na papir, ko se odteče maslo, potresi jih s cukrom, pa daj na mizo.

619. Zračni krafeljci bolj hitro.

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

620. Vrtnice (Gartrosen).

Naredi testo kakor (št. 618 ali št. 619), tenko zvaljano s krofovimi modelčki zreži na koščke, dve tretjini

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

621. Flancati.

Ti se naredijo lahko iz tacega testa kakor (št. 618 ali št. 619). Testo razvaljaj za nožev rob na debelo, s kolescem (radeljčkom) zreži na 4 prste dolge in ravno toliko široke bleke, potem jih pošev od vogla proti voglu, prst od kraja in prst vsaksebi nareži s kolescem; vse štiri vogle rahlo vkup primi in v razbeljeno maslo deni, da se ti bledo-rumeno opoha; ko je na eni strani dobro, obrni, da se še po drugi tako opoha, in tako delaj, dokler imaš kaj; potem s cukrom potresene daj na mizo.

622. Flancati drugače.

Naredi z nožem bolj mehko testo kakor za nudeljne iz moke, malo soli, malo cukra in kisle smetane; ko si testo malo počije, razvaljaj ga, zreži in opohaj kakor zgoraj (št. 621).

623. Flancati še drugače.

Na desko vzemi moke, osoli jo, deni na vsake dve žlici kisle smetane, 1 rumenjaka in malo cukra ter naredi mehkeje testo, kakor za nudeljne, z nožem pogneti, le na zadnje ga malo z roko poravnaj in počivati pusti pol ure; potem razvaljaj in zreži kakor zgoraj (št. 621), pa opohaj.

624. Škofje kape.

Naredi testo kakor (št. 618, ali 619, 622, ali 623); razvaljaj ga ravno tako na debelo, t. j. za nožev rob; zreži na štiri voglate blekce, deni v sredo na vsaki blek za leščnik zalzna; ob kraji blekec z beljakom pomaži, en vogal primi in ga ravno nasproti vrh družega položi, da je na tri vogle $\triangle$; potem še oba druga vogla pomaži, vkup primi, na kuhavnico natakni, pa v razbeljenem maslu opohaj; potem s cukrom potresene in pokoncu postavljene daj na mizo.

625. Škarniceljni.

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

626. Brizgljane (špricane) štravbe.

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

627. Žlični krofi.

Naredi ravno tako testo kakor za brizgljane štravbe, samo pri tolčenji deni 1 rumenjak več, da bo mehkeje; potem tega testa z žlico kakor orehe debele krogelce devaj v ne prehudo maslo, ponev tresi, da ti ne razpokajo, ko se začno rumeniti. Ko so pohani, vzemi jih ven, filaj luknjice z zalznom, potem se ti bodo vkup stisnili, in daj jih s cukrom potresene ali s kremom (glej št. 508) polite na mizo.

628. Cukrene štravbe.

Deni v piskrc poldrugo litrovo osmino (pol masleca kafe-smetane, 1 rumenjak, 1 celo jajce, malo soli, 3 žlice cukra in pičle poldruge litrove osmine (pol masleca) moke, vse to dobro raztepi (gosto mora biti kakor za vlite nudeljne), deni 2 žlici testa v za to namenjen lij, ter v razbeljeno maslo vlivaj sem in tje čez vso ponev. Ko izteče in je na eni strani lepo rumeno, rahlo obrni, da se še po drugi strani zarumeni, potem ven vzemi in zapogni čez valjar, pogrnen s pivnim papirjem.

629. Pogače (Kuchen) z zalznom.

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

630. Pogača bolj rahla

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

631. Češpljeva pogača (Kuchen).

Razvaljaj masleno testo (glej št. 75) ali pa angleško testo (št. 618), kakor debele nudeljne, potem ga položi v pomazano ponev (Amoletpfanne) ali v tak nizek model, da malo ob kraji čez visi. Češplje pa olup, koščice iz njih vzemi, dobro jih s cukrom potresi in pusti, da se voda z njih malo odteče; potem jih položi notri dva prsta na debelo, še jih s cukrom potresi, sem in tje vmes deni malo zalzna; iz ostalega testa pa vreži dva prsta široke trake, položi jih vrh pol prsta vsaksebi, trak zraven traka, potem pa še pokriž malo pošev vrh teh; ob kraji testo, ki je prej čez viselo, obrobi, lahko položiš ob kraji ravno tak trak iz testa, še enkrat pomazi s pomazilom, potresi malo s cukrom, pa počasi v roru peci. To se mrzlo jé.

632. Angleška pogača iz agrasa.

Razvaljaj masleno testo kakor za češpljevo pogačo (št. 631); potem pomeri skledo, v kateri boš pekla, in odreži testo krog in krog malo širje; iz ostalega pa vreži tri prste širok trak za obroč. Z zrezki, ki še ostanejo, pokrov olepšaj, ter iz njih izreži lepe podobice; zdaj skledo ob kraji pomazi z maslom, položi testen obroč pri kraji, da malo čez visi, v sredo pa povezni lep, bel, majhen piskrc tako visok, kakor je skleda globoka, napolni skledo z agrasom, dobro s cukrom potresi in polij po njem malo vode, obroč pa pomazi s pomazilom. Zdaj testen pokrov gori položi, okinčaj ga z izrezki, ob kraji z nožem obroč in pokrov obrobi, pomazi s pomazilom, potresi s cukrom, pa počasi peci. Pečeno se mrzlo jé; tam, kjer je piskrc, s špičastim nožem načni toliko na široko, da ven vzameš piskrc, pa spet nazaj pokrij. Ker je mokrota le v sredi, zato si jo tisti, ki jo jedó, lahko z žlico polivajo, če imajo radi mokro.

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

Se ravno tako naredi kot ona iz agrasa.

634. Angležka pogača (Kuchen) iz marelic, breskev in češpelj.

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

635. Jabelčne blazinice.

Razvaljaj masleno testo (glej št. 75) za nožev rob na debelo, vreži za mali pedanj široke in veliki pedanj dolge bleke; jabelka pa olupi, na tenke zrezke zreži, dobro s cukrom potresi in pusti, da se malo voda od njih odteče. Potem jih položi v sredo bolj k eni strani, le za prst ob kraji prazno pusti, ondot z beljakom pomazi, od daljših dveh strani vkup kakor bukve zapri, ob kraji pa malo vkup stisni, s kolescem za prst vsak sebi in za prst notri zareži; eno zarezo pusti, drugo pa z nožem gori zavijaj, da je zobčasto, na pomazan pleh deni, pomazi pa speci v bolj ohlajeni peči.

636. Oblečena jabelka.

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

637. Oblečena jabelka drugače.

Razvaljaj masleno testo kakor (št. 636), razreži ga na 4 prste široke in nekoliko daljše bleke; jabelka si spet tako pripravi kot spredaj, t. j. olupi, prereži in izkroži peške, v luknjico deni zalzna, jabelko pa zdaj povezni na

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

638. Žepi (Maultaschen).

Masleno testo, razvaljano kakor za debele nudeljne, razreži na bleke, dobre 4 prste široke in malo pedanj dolge, vsakemu v sredo deni 1 žlico mandeljnove file (glej št. 603), ob kraji s pomazilom pomaži, potem testo od dveh daljših strani proti sredi zapogni, pri koncih malo vkup stisni, s pomazilom pomaži pa speci.

639. Štirjaški krafeljci.

Masleno testo, zvaljano kakor debeli nudeljni, zreži na štirivoglate, s palcem eno dlan široke blekce, v sredo deni pol žličice mandeljnove file ali zalzna (filo glej št. 603), ob kraji malo pomaži, potem vse štiri vogle vkup primi, ob kraji dve in dve strani vkup stisni, da so robčki, pomaži s pomazilom pa speci.

640. Cukrene štravbe drugače.

Deni v ponev za oreh masla; ko se stopi, deni notri poldrugo litrovo osmino (pol masleca) moke, ter jo mešaj, da se dobro ugreje; potem jo presejaj, deni jo v pisker, prideni poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) vina, 3 žlice cukra, limoninega za duh, in od 2 beljakov sneg. Vse to dobro raztepi kakor za vlite nudeljne, pa po dve žlici devaj v lij kakor spreadaj, ter opohaj kakor une (št. 628).

641. Kranjski štrukelj.

Naredi šest jajčnih blekov (glej št. 35); potem naredi iz ribane kaše kuh (štev. 514), zdaj ta kuh po

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

642. Narahljana močnata jed.

V piskru prav dobro zmešaj ali stepi poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) sladke kafe-smetane, 1 celo jajce, eno žlico cukra, in poldrugo litrovo osmino (pol masleca) moke, tega testa dvakrat po dve žlici vlij v razbeljeno maslo, da se opoha, potem ven na papir poberi, da se odteče, kar še testa ostane, to zakuhaj v poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) vrele kafe-smetane; ko se skuha, deni v skledo, hladno do rahlega zmešaj in primešaj vaniljnega in družega cukra, da bo sladko, 4 rumenjake in vseh štirih beljakov trd sneg, deni v pomazano skledo malo tega kuha, zdaj položi vrh polovico tistega, kar si opohala, sem in tje kot grah zalzna, pa spet kuha, pa spet drugo polovico pohanja in spet zalzna; po vrhu kuh deni, da vse pokriješ, in speci. Toliko je imaš za 5 — 6 oseb.

643. Smetanast štrukelj, pečen.

Naredi vlečeno testo (kot šte. 45), pokrij ga ter pusti, da si počije, zdaj vmešaj za veliko jajce sirovega masla, primešaj 4 rumenjake, vaniljnega in še družega cukra (da bo sladko), poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) kisle smetane in vseh štirih beljakov trd sneg rahlo zamešaj. Ko je testo saj pol ure počivalo, razvaljaj ga in tenko razvleci, s tem ga dobro namaži, malo z ribanim kruhom, z rozinami in vamprlji potresi, vkup zavij, v pomazan model deni pa speci. Toliko je za 5 — 6 oseb.

644. Smetanast štrukelj kuhan.

Ko si smetanast štrukelj ravno tako naredila, kakor sem ti pod (št. 643) povedala, in v pomazan model položila, zavri poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) dobre sladke smetane, zlij jo na štrukelj, vlivaj pa tresi model, potem po vrhu s cukrom potresi, pa model v ror postavi, da se od zgoraj speče, spodaj pa skuha. Toliko ga imaš za 5—6 oseb.

645. Sirov štrukelj pečen.

Iz dobre poldruge litrove osmine ($\frac{1}{2}$ masleca) moke naredi vlečeno testo kakor (št. 45); med tem, ko počiva, vmešaj za jajce sirovega masla, primešaj za debelo jablko sira (ta mora biti iz kislega mleka), 4 rumenjake, limoninega ali pomarančnega cukra za duh, in drugega cukra (da bo sladko), 3 žlice kisle smetane, pa iz vseh štirih beljakov sneg. Sedaj testo razvaljaj, tenko razvleci, s tem enakomerno namaži, nekoliko s kruhom, pa tudi z rozinami in vamprlji potresi, rahlo vkup zavij, v pomazan model deni, zgoraj s smetano pomaži, pa speci.

646. Sirov štrukelj kuhan.

Ravno tako narejen, kakor (št. 645), se skuha, kot smetanast štrukelj spredaj (št. 644).

647. Pešamelj - štrukelj.

Deni v ponev za veliko jajce sirovega masla; ko se to stopi, pridni tri žlice lepe moke, ko se speni, prilij poldrugo litrovo osmino (pol masleca) sladke smetane, pridno mešaj, da se skuha in od ponve odloči. Potem deni v skledo, mrzlo do rahlega zmešaj in primešaj 4 rumenjake, vaniljnega in družega cukra (da bo sladko), eno žlico topljene smetane in iz vseh štirih beljakov trd sneg, s tem ravno toliko testa, kot zgoraj pri sirovem štruklju, lahko pomažeš, potresi potem z rozinami, vamprlji in malo z ribanim kruhom, rahlo ga vkup zavij, v pomazan model deni, zgoraj s smetano pomaži pa speci. Tudi tega je za toliko ljudi.

648. Mandeljnov štrukelj.

Testo naredi iz poldruge litrove osmine ($\frac{1}{2}$ masleca) moke (glej št. 45 vlečeno testo), potem vmešaj 8 dekgr. in $7\frac{1}{2}$ grama (pet lotov) sirovega masla, primešaj pet rumenjakov, 5 dekagramov in $2\frac{1}{2}$ grama (3 lote) stolčnega cukra, malo limoninega ali pomarančnega cukra za duh, malo drobno zrezane citronati, iz vseh petih beljakov trd sneg in 7 dekagramov (4 lote) stolčenih mandeljnov. Testo razvaljaj, razvleci, s tem enakomerno pomaži, malo s kruhom potresi, rahlo vkup zavij, in v pomazanem modlu speci. Ob kraji pa testo vselej obreži, kar je debelega.

649. Čokoladen štrukelj.

Deni v ror na pleh 7 dekgr. (pol unče) čokolade, da se zmehča; vmešaj 14 dekagramov (unčo) sirovega masla, primešaj vmes mehko čokolado, potem pet rumenjakov, 8 dekagramov in $7\frac{1}{2}$ grama (5 lotov) cukra in vaniljnega za duh, 5 dekagramov, $7\frac{1}{2}$ grama (3 lote) mandeljnov, ki si jih prej tako-le pripravi: olupi jih, v maslu blede-rumeno opohaj, ven jih poberi in mrzle stolci, in vseh petih beljakov trd sneg, s tem namaži spet toliko vlečenega testa, še malo s cukrom potresi, rahlo zavij, v pomazan model deni, tudi zgoraj pomaži s smetano, pa speci. Toliko ga je za 5 — 6 oseb.

650. Mešan jabelčen štrukelj.

O olupi 6 — 7 tofeljnov ali mošancigarjev, in na tenke koščke (šnitice) zreži, pa s cukrom potresi. Vmešaj 14 dekgr. (unčo) sirovega masla, primešaj 5 rumenjakov, cukra, da bo sladko, in pomarančnega in limoninega za duh. Razvleci toliko testa, kakor pri prejšnjih, pomaži ga s tem, potresi enakomerno z jabelki, vrh pa z rozinami in vamprlji, in nekoliko z ribanim kruhom, ob kraji, če je debelo testo, obreži, rahlo vkup zavij, v pomazan model deni, še zgoraj s smetano pomaži pa speci.

651. Jabelčen štrukelj drugače.

Pripravi spet toliko jabelk in testa, t. j. iz poldruge litrove osmine (pol masleca) moke; v maslu pa zarumeni dve pesti ribanega kruha, zdaj testo razvaljaj, razvleci, z raztopljenim sirovim maslom s peresom testo pomaži, z jabelki potresi, vrh s preroštanim ribanim kruhom, rozinami in vamprlji, cimetom pa s cukrom, rahlo ga vkup zavij, v pomazan model deni, zgoraj pomaži pa speci.

652. Pehtranovi štruklji.

Naredi iz dve dobri litrovi četrtini (poldruzega masleca) moke vlečeno testo (kakor št. 45), samo namesto beljaka deni celo jajce, da je krepkeje za kuhane štruklje; ko testo počiva, vmešaj dve pesti sira iz kislega mleka, primešaj pičlo poldrugo litrovo četrtino (maslec) topljene smetane, 4—5 rumenjake, iz beljakov pa sneg, in malo osoli, razgrej za jajce sirovega masla, deni notri eno žlico drobno zrezanega frišnega ali zdrobljenega suhega pehtrana, in dve pesti ribanega kruha, ter zarumeni ga, testo razvleci, s filo pomaži, s kruhom potresi, vkup zavij, v ruto povij, s špago poveži in v slani vodi skuhaj; kuhane ven vzemi, razveži, razvij iz rute, zreži na kose, dva prsta široke, v skledo naloži, s kruhom potresi, pa z vročim sirovim maslom pošvrkaj in daj na mizo. To je za 6 oseb bolj ješčih.

653. Ajdovi pehtranovi štruklji.

Na desko deni dve dobri litrovi četrtini (poldrugi maslec) ajdove moke, osoli jo in z vrelim kropom popari, potem toliko bele moke privzemi, da boš lahko testo pognetla, za toliko časa ga pokrij, da si prt na mizo pogrneš, z moko ga potresi in testo precej razvaljaj kolikor tenko moreš, s tako filo pomaži (kot prejšnje iz vlečenega testa), in ravno tako kuhaj kot prejšnje.

654. Ajdovi orehovi štruklji.

Naredi testo kakor za ajdove pehtranove štruklje, zmešaj med poldrugo litrovo četrtino (maslec) kisle smetane en rumenjaka, iz beljaka sneg, malo osoli, s tem dobro razvaljano testo pomaži, potresi z drobno zrezanimi orehi in ribanim kruhom. vkup zavij in kuhaj v ruti; kuhane zreži, potresi s kruhom in s sirovim maslom pošvrkaj.

655. Orehovi štruklji iz vlečenega testa.

Naredi testo kakor za pehtranove štruklje, s filo kakor (št. 654) pomaži, potresi z orehi in ribanim kruhom, kuhaj jih in pošvrkaj z maslom kakor une.

656. Makovi štruklji.

Naredi vlečeno testo kakor (št. 652) za pehtranove štruklje; 2 pesti dobro suhega maka pa stolci, da se ti sprime; potem ga na pičli poldrugi litrovi četrtini (maslecu) mleka skuhaj, da je gost, deni ga v skledo, da se shladi. Potem ga zmešaj in primešaj 2 rumenjaka, 3 žlice kisle ali topljene smetane, malo cukra pa iz 2 beljakov sneg; s tem razvlečeno testo namaži, z ribanim kruhom potresi, spet vkup zavij, v ruti skuhaj, kuhane s kruhom potresi, pa s sirovim maslom zabeli.

657. Sirovi rezanci (nudeljni).

Naredi vlečeno testo kakor za sirove štruklje (št. 645); potem vmešaj 2 pesti sira, če je kisel, primešaj 2 žlici topljene smetane (če pa ni kisel, primešaj kisle), 2 rumenjaka in iz dveh beljakov trd sneg, zdaj zarumeni v maslu malo pehtrana, če imaš raji pa malo čebule in zelenega petršilja, in dve pesti ribanega kruha, to k siru prideni in pusti, da se kruh malo napnè ali zgostí, pa malo osoli; potem testo razvaljaj, naredi iz file okrogle kupčke, 3 prste od kraja in prst vsaksebi, potem s testom pokrij, ob kraji testo stisni, s koleščem zreži, v slani vodi skuhaj, kuhane poberi v skledo, potresi s kruhom, zabeli s sirovim maslom, pa daj na mizo.

658. Hruškovi rézanci.

Testo naredi kakor za sirove rézance; potem zreži 2 pesti pecljev iz pešek zbranih mehkih hrušek (tepke so prav dobre) s krivim nožem, zarumeni na maslu 2 pesti ribanega kruha, primešaj vanj 2 jajci, zrezane hruške, malo cimeta in cukra, testo razvaljaj, spet s tem filaj kakor sirove rezance, ravno tako jih kuhaj in zabeli kakor une.

659. Jabelčni rézanci.

Testo naredi kakor za prejšnje rézance; zarumeni tudi toliko kruha, vlij vanj 2 jajci, prideni tudi 2 pesti olupljenih in na kruhov ribežen naribanih jabelk, malo cukra, limonine ali pomarančine lupinice za duh. Ko se zgostí, testo razvaljaj, filaj, in skuhaj kot sirove nudeljne; kuhane potresi s kruhom in zabeli s sirovim maslom.

660. Pemski češpljevi rézanci.

Naredi testo kakor za prejšnje nudeljne, iz frišnih češpelj pa poberi koščice; namesto teh deni v vsako pol olupljenega mandeljna, pa spet vkup stisni; testo razvaljaj, deni češplje nekoliko vsaksebi, malo jih s cukrom in cimetom potresi, pa tako zavij in zreži kakor prejšnje nudeljne, ravno tako jih tudi skuhaj, potresi s kruhom in zabeli s sirovim maslom.

661. Cesarski šmaren.

Vmešaj 3 dekagrame in 5 gramov (2 lota) sirovega masla, primešaj 2 rumenjaka, iz dveh beljakov trd sneg, malo limoninega in družega cukra, 2 žlici moke rahlo zamešaj in na zadnje eno peščico zbranih in opranih rozin, deni v pomazano kozo ali model in speci, potem daj celega, ali zdrobljenega na okrožniku na mizo 2 osebam.

662. Šmaren drugače.

V piskru vmešaj pičlo poldrugo litrovo četrtno (1 maslec) kafé-smetane, 4 rumenjake, malo soli, malo cukra, pičlo poldrugo litrovo četrtno (1 maslec) lepe moke in 2 žlici kisle smetane. Ko to prav dobro raztepeš, vmes zmešaj vseh štirih beljakov trd sneg (če hočeš, lahko vmes deneš 2 pesti olupljenih na kocke zre-zanih jabelk in malo cimeta); zlij to v ponev v razbe-ljeno maslo, postavi v ror, da se ti speče, potem ga z lopatico zdrobi pa daj na mizo. Če se ti smetane škoda zdi, vzemi mleka, pa bo šmaren tudi slabejši. Toliko ga je za 4 osebe.

663. Grisov šmaren.

Zavri poldrugo litrovo osmino (pol masleca) smetane in vlij jo na poldrugo litrovo osmino (pol masleca) grisa; ko se ta dobro napnè, primešaj mu 4 rumenjake, še pol-drugo litrovo osmino (pol masleca) mrzle smetane in žlico kisle smetane, malo osoli; malo pocukraj; ko dobro raztepeš, rahlo še vmes zamešaj vseh štirih beljakov sneg, v razbeljeno maslo vlij kakor prejšnjega; speci in zdrobi, pa daj na mizo.

664. Grisov šmaren drugače.

Deni v ponev za žemljino velikost masla, zlij notri pičlo poldrugo litrovo četrtno (1 maslec) mleka in pičlo poldrugo litrovo četrtno (maslec) vode; ko zavrè, osoli, in notri zakuhaj pičlo poldrugo litrovo četrtno (1 maslec) grisa, pomešaj, v ror postavi pa zapeci. Ko se spodaj že zapeče, obrni ga, pa še peci; pečenega zdrobi, če hočeš, z drobno zrezanim suhim mesom potresi, pa daj na mizo. Kadar gris zakuhaš, lahko, če so češnje zrele, tudi malo pecljev zbranih češenj vmes zakuhaš; potem na zadnje suho meso opusti, pa s cukrom potresi.

665. Rajželec šmaren.

Rajželec operi, osoli, potem še z vrelim kropom po-pari, dobro odrgni, še splahni, in potem v slani vodi

skuhaj; kuhanega ven vzemi, da se odteče, ter ga s krivim nožem zreži, v pisker ga deni in pičlo poldrugo litrovo četrtno (1 maslec) mleka, 4 rumenjake, 2 pesti ribanega kruha, malo osoli, pridene tudi dišave, in prav dobro raztepi. Potem vseh štirih beljakov sneg rahlo zamešaj, v ponev v razbeljeno maslo zlij pa speci kakor drug šmaren, na koščke ga zreži ali zdrobi, pa daj na mizo. Tako kuhan rajželj na koščke zreži in naredi kakor telečjo obaro, če hočeš.

666. Sirovi cmoki (knedeljni).

Zreži 2 žemlji na kocke, razgrej malo sirovega masla, deni notri malo drobno zrezanega zelenega petršilja; ko se zarumeni, žemlji pošvrkaj, potem všprudljaj 2 pesti sira (iz kislega mleka), pičlo poldrugo litrovo četrtno (1 maslec) mleka, 3 rumenjake in malo soli, s tem žemlje polij in pusti, da se napojita; potem rahlo zmešaj sneg iz vseh treh beljakov in toliko moke, da se ti bodo vkup držali, naredi jih velike kakor jabelka, pa zakuhaj v vrel slan krop. Ko so kuhani, jih ven poberi s kruhom potresi pa s sirovim maslom zabeli.

667. Krompirjevi cmoki (knedeljni).

Zreži kruha na kocke ter ga zabeli, potem šprudljaj poldrugo litrovo četrtno (maslec) mleka s tremi rumenjaki, pridene 2 pesti skozi sito pretlačenega krompirja, in malo osoli, in s tem kruh polij; ko se kruh napoji, rahlo zamešaj vseh treh beljakov trd sneg in toliko moke, da se ti bodo vkup držali, naredi jih velike kakor jabelka, v slanem kropu skuhaj, kuhane v skledo poberi, s kruhom potresi in s sirovim maslom zabeli, pa daj na mizo.

668. Krompirjevi cmoki (knedeljni) s češpljami.

Napravi ravno tako zameso za knedeljne kakor zgoraj, pri delanji vsacemu v sredo deni eno frišno češpljo, potem jih kuhaj in zabeli kakor prejšnje.

669. Češpljeva pogača (Kuchen) drugače.

Zribaj pol cesarske žemlje, pomoči jo z dobrim vinom, potem vmešaj za jajce sirovega masla, primešaj 3 rumenjake, pomočen kruh, cukra, da bo sladko, in iz beljakov sneg, deni v pomazan model, položi vrh olupljene in koščic zbrane češplje, potresi še malo s cukrom in cimetom, pa speci ter daj na mizo.

Petnajsti oddelek.

Dober kruh in potice.

670. Švicarski kruh.

Pogrej en liter in dobro poldrugo litrovo četrtno (en bokal) lepe moke. Namочи v poldrugi litrovi osmini (pol masleca) toplega mleka, pol navadnega krovajca (kruhove droži); ko malo vzide, zraven zamesi toliko pogrete moke, da bo kvas in pusti ga vshajati. Potem mešaj 21 dekagramov (12 lotov) cukra z 8 rumenjaki do rahlega, na te vmes zmešaj poldrugo litrovo osmino (12 lotov) raztopljenega sirovega masla, iz 6 beljakov trd sneg, dobro vzhajan kvas in malo menj kot poldrugo litrovo osmino (pol masleca) gorkega mleka; to zamesi med ono moko, osoli (testo pa mora biti malo trje kakor za šartelj), deni v pomazano kozo ali model, postavi na gorko, da še enkrat vzide, potem s pomazilom pomaži, potresi z mandeljni, pa speci.

671. Kruhovi piškoti.

Pogrej en liter in dobro poldrugo litrovo četrtno (en bokal) lepe bele moke, v poldrugo litrovo osmino (pol masleca) toplega mleka pa deni 3 dele krovajca kruhove droži) ali cel krovajec, pa malo cukra (da vzhaja, postavi na gorko). Zdaj primešaj 8 dekagr. in $7\frac{1}{2}$ grama (5 lotov) cukra s 5 rumenjaki; ko se dobro naraste, vmes primešaj iz 2 beljakov trd sneg. Razgrej 8 dekagramov in $7\frac{1}{2}$ grama (5 lot.) sirovega masla in polij z njimi ono moko, malo osoli, prideni tudi malo janeža, potem pa še polij s pičlo poldrugo litrovo osmino (pol maslecem) gorkega mleka, malo premešaj, potem prideni jajčno zameso, premešaj in prideni še vshajani kvas; vse to dobro pogneti, z moko poštupaj, zakrij in pusti vzhajati kakih 5 ur. Ko vzide, dobro pogneti, razreži na koščke velike kot jajce, potem podolgasto okroglo razgneti kakor za preste, malo dalje kot en pedanj, potem oba konca, konec proti koncu zapogni tako, da ravno v sredi vkup prideta konca. Na pomazan pleh deni trdo eden zraven drugega, da so kot štruca, postavi jih spet na gorko, da lepo vzidejo, potem jih pomaži z raztepenim jajcem, pa speci. Pečene znaš zrezati ondod, koder si jih vkup skladala, pa še po obeh straneh na plehu zarumeni (popeci); tako se delj časa ohranijo.

672. Dobro testo za potice.

Naredi testo kakor zgoraj za piškote (št. 671) samo da mečje; vzemi poldrugo litrovo četrtno (pol masleca) mleka več in ne gneti ga, ampak v skledi s kuhavnico raztepi, poštupaj ga z moko, pokrij in na gorko postavi, da lepo vzide; potem testo čez pol prereži, vsako polovico še dobro z roko pogneti in pusti, da še malo vzhaja.

673. Medeno nadevanje za dobro potico.

Drobno zreži ali stolci en liter in dobro poldrugo litrovo četrtno (en bokal) orehov, zavri 1 kilogram in

12 dekagramov (2 funta) medú, in prideni mu za jajce masla in 3 žlice cukra; ko 7 minut vrè. odstavi ga, deni notri 3 žlice ruma, malo dišave (gvirca), limonine lupinice, cimeta, poldrugo litrovo četrtno (1 maslec) orehov in malo nunskega zribanega poprnjaka; ko se malo ohladi, zraven tudi en rumenjaka ali celo jajce zamešaj.

674. Medena potica, kako se naredi?

Ko hlebček testa vzide, deni ga na snažen z moko potresen prt (testo glej št. 672), kar moreš ga enakomerno razvaljaj, pomaži s toplo, pa ne vročo to filo, potresi s dobrim litrom (3 masleci) orehov in nekoliko z ribanim kruhom, ob kraji (in to pri vsaki potici, če je debelejšše testo) obreži, potico trdo vkup zavij, v pomazano kozo deni, z roko vkup potlači (mehurček, če ga naredi, z nožem prebodi, da ti ne bo luknjasta. in da se lahko reže) in na gorko postavi, da ti lepo vzide; potem jo pomaži s pomazilom in počasi peci, da se dobro prepeče. Pečeno stresi na snažno diljo, da se shladi. — Take potice se navadno o božiču in veliki noči pečejo.

675. Nadevanje (fila) za mandeljново potico.

Drobno zreži 56 dekagramov (en funt) mandeljnov, na rešetu jih presejaj; kar ti jih na rešetu ostane, na prim. 14 dekagramov (eno unčo), deni jih v ponev, pridni 14 dekagramov (eno unčo) stolčenega cukra in malo limonine lupinice, ter na ognji mešaj, da se blede zarumené; mrzle stolci, potem jih deni v skledo. pridni še 14 dekagramov (eno unčo) cukra, 7 rumenjakov, malo vaniljnega cukra in 3 žlice topljene smetane; vse to dobro zmešaj in zraven primešaj štirih beljakov trd sneg.

676. Mandeljnova potica, kako se naredi?

Dobro vzhajan hlebček testa (glej št. 672) enakomerno razvaljaj na z moko potresenem prtú; pomaži ga z mandeljново filo, potresi še z 42 dekagrami (3 unčami) drobnih mandeljnov in dvema pestema ribanega kruha; ob kraji, če je debelejšše, testo obreži, trdo vkup zvij,

na kolo zavij, v pomazan model deni, vkup potlači in na gorko vzhajat deni, ko vzide, s pomazilom pomaži pa počasi speci.

677. Čokoladna fila in potica.

Bolj debelo zreži 14 dekagramov (eno unčo) olupljenih mandeljnov, deni jih v ponev in 14 dekagramov (eno unčo) stolčenega cukra, ter mešaj, da se ti blede zarumené, in mrzle stolci. Na plehu ogrej 14 dekagramov (1 unčo) čokolade, da se ti zmeči; vmešaj 14 dekagramov (eno unčo) sirovega masla, urno zraven primešaj gorko čokolado, vaniljnega cukra za duh, 6 rumenjakov in 4 beljakov sneg. Hlebček dobro vzhajanega testa (kot št. 672) enakomerno razvaljaj, s to filo pomaži, s temi mandeljni in malo ribanim kruhom potresi, trdo vkup zavij, v pomazano kozo deni, vkup potlači, na gorko deni vzhajat; ko vzide, pomaži s pomazilom pa speci.

678. Makova fila in potica.

28 dekagramov (pol funta) maka po malem stolci tako, da se ti sprime; potem zavri pičlo poldrugo litrovo četrtino (1 maslec) dobrega mleka in vanj zakuhaj stolčen mak tako, da se skuha in zgostí; hladnega zmešaj in primešaj $17\frac{1}{2}$ dekagrama (10 lotov) stolčenega cukra, malo vaniljnega za duh, 3 rumenjake, 2 žlici topljene smetane in vseh treh beljakov sneg. Testo (glej št. 672) na mizi na prtu z moko potresenem razvaljaj, s tem pomaži še malo z ribanim kruhom potresi, trdo vkup zavij, v pomazano kozo deni, na gorko postavi; ko vzide, pomaži pa speci.

679. Orehova fila in potica.

Drobno zreži in stolci dober liter (3 maslece) orehov, poldrugo litrovo četrtino (1 maslec) jih popari s poldrugo litrovo četrtino (1 maslecem) vrele kafe-smetane, pokrij jih in pusti, da se napojé; v hladne primešaj 14 dekagramov (eno unčo) stolčenega cukra, vaniljnega za duh

ali limonine lupinice, 3 rumenjake, 3 žlice topljene smetane in vseh treh beljakov sneg, s tem namaži tenko zvaljano testo (glej št. 672), potresi še s 3 litrovimi četrtinami (s poličem) zrezanih orehov in malo z ribanim kruhom, trdo vkup zavij, v pomazano kozo deni; ko vzide, pomaži pa speci.

680. Leščnikova fila ali potica.

Se ravno tako naredi kakor orehova.

681. Leščnikova fila in potica drugače.

Vmešaj v poldrugo litrovo četrtino en (maslec) topljene smetane, 14 dekagramov (eno unčo) stolčenega cukra, malo vaniljnega za duh, in dveh beljakov trd sneg, s tem pomaži tenko razvaljano testo (št. 672), potresi z leščniki in malo z ribanim kruhom, trdo vkup zavij in v pomazano kozo deni, na gorko postavi; ko vzide, pomaži pa speci.

682. Orehova fila in potica drugače.

Kakor št. 681 za leščnikovo potico naredi filo za orehovo potico, namesto z leščniki, potresi jo z drobno zrezanimi orehi in ribanim kruhom, v vsem drugem se ravnaj po prejšnjih.

683. Fila za rozinovo potico.

Vmešaj v poldrugo litrovo četrtino (en maslec) topljene smetane 14 dekagramov (eno unčo) stolčenega cukra, vaniljnega za duh in na zadnje treh beljakov sneg, s tem pomaži tenko zvaljano testo (št. 672), potresi 56 dekagramov (en funt) zbranih in opranih rozin in ravno toliko zbranih in opranih vamprljev, pa malo z ribanim kruhom, trdo vkup zavij, v pomazano kozo deni, na gorko postavi; ko vzide, pomaži pa speci.

684. Rozinova fila in potica drugače.

Deni v skledo poldrugo litrovo četrtno (en maslec) dobre frišne smetane, kakor za spenjeno (famano) mleko, dobro jo raztepi ali speni, kakor iz beljakov sneg; potem pridene 7 dekagramov (4 lote) stolčenega cukra, malo vaniljnega za duh, pa še raztepi; s tem pomaži tenko zvaljano testo (št. 672) bolj redko, kakor zgoraj z rozinami in vamprlji, in z dvema peščicama ribanega kruha potresi, trdo vkup zavij, v pomazano kozo deni in na gorko postavi, da vzide; potem s pomazilom pomazi in speci.

685. Rozinovi štrukeljci.

Se ravno tako naredijo, samo na kolo ne zavij in v kozo ne deni testa, ampak zreži ga na 3—4 prste dolge koščke, na pomazan pleh pokladaj dva prsta vsak-sebi, postavi na gorko; ko vzide, pomaži pa speci.

686. Pehtranovi štrukeljci ali potice.

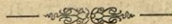
Speni poldrugo litrovo četrtno (maslec) dobre frišne smetane; potem vmes deni in zatepi 3 žlice cukra, in majhno žlico drobno zrezanega frišnega ali zdrobljenega suhega pehtrana, s tem pomaži tenko zvaljano testo (št. 672), s kruhom potresi, vkup zavij, naredi za potico kolo in deni v pomazano kozo, za štrukeljce pa zreži na koščke, te na pomazan pleh pokladaj, potem na gorko postavi vzhajat; dobro vzhajane pomaži pa speci.

687. Špehova potica.

Naredi testo (kakor št. 600) in deni ga na gorko vzhajat; razcvrli 15 dekagramov (eno unčo) špeha, ocvirke ven poberi in namesto njih deni notri eno pest ribanega kruha, precej na stran potegni in vmes zmešaj eno žlico cukra in 2 štupei cimeta. Ko testo vzide, tenko ga razvaljaj, s tem gorkim pomaži, vkup zavij, v pomazano kozo deni, na gorko postavi, da še dobro vzide, potem pomaži pa speci.

688. Pinica.

Pogrej 1 kilogram in 68 dekagramov (3 funte, lepe moke; namoči v poldrugo litrovo osmino (pol masleca) mlačnega mleka, 3 kruhovi droži in žličico cukra; ko se malo vzdigne, primešaj notri toliko moke, da bo kvas, ter ga na gorko postavi, da lepo vzide. Deni v pisker 6 jajec, 21 rumenjakov, 42 dekagramov (3 unče) lepega presejanega cukra, 2 štipci stolčnega koriandra, ali pa toliko stolčnega janeža, 28 dekagramov (pol funta) dobrega razpuščenega sirovega masla in pol žlice soli; postavi pisker v drug večji pisker ali v skledo v vročo vodo, ter mešaj toliko časa, da gorko postane; to zamešaj med gorko moko in precej dobro vzhajan kvas, in dobro pognêti, da mehurje dela; potem na gorko postavi, da ti lepo vzide. Dobro vzhajano na hlebčke zreži, vsacega še dobro pognêti, in na pleh, na pomazan papir deni, vsacega posebej z gorko primerno skledico pokrij in spet na gorko postavi; ko še zdaj lepo vzide, z raztepenim jajcem jih pomaži, z ostrim nožem pokriž načni in v ohlajeni peči speci.



Šestnajsti oddelek.

Sladkarije ali sladkornine.

689. Švedski čolniči.

28 dekagramov (pol funta) stolčenega cukra do rahlega vmešaj s 5 rumenjaki, potem primešaj dišave (gvirca), in limoninih lupinic, treh beljakov trd sneg, za 3 krajcarje drobno zrezane citronati, in na zadnje rahlo 28 dekgr. (pol funta) lepe moke; na pomazan pleh za nožev rob na debelo razmaži, ter speci; zreži na plehu pošev na dva prsta široke bleke podolgem, potem pa spet na pošev blizo toliko široko po križ, pa daj mrzle na mizo.

690. Osmice.

Deni na desko 28 dekagramov (pol funta) lepe moke, v sredo med moko pa 14 dekgr. (eno unčo) dobrega sirovega masla, to z nožem vkup razdrobi, potem deni zraven $17\frac{1}{2}$ dekgr. (10 lotov) stolčenega cukra, 3 rumenjake, soka pol limone, ter z nožem testo naredi, na zadnje pa še z roko pogneti, z moko poštipaj pa pokrij na deski, da si malo počije; potem zreži testo na koščke enakomerne kot orehe, razgnéti jih podolgasto-okroglo,

kakoršni so svinčniki, — potem jih zapogni kot osmice (n. pr. 8), na pomazan pleh deni, pa ne tesno drugo poleg druge, pomaži jih z raztepenim beljakom, v ktere ga deni precej tudi malo cukra (pa ne sme biti sneg), in speci v ne prehudi peči.

691. Angleške osmice.

Zreži. na deski med 28 dekgr. (pol funta) moke, 14 dekgr. (1 unčo) sirovega masla, potem zraven deni 6 rumenjakov, 2 žlici vina, 1 žlico kisle smetane, soka pol limone, pa $17\frac{1}{2}$ dekgr. (10 lotov) cukra; vse to skup z nožem pognêti, na zadnje še malo z roko, in pokrito pusti malo počivati. Potem jih naredi kot prejšnje, na pomazan pleh jih deni, pomaži s cukrastim beljakom, pa speci v ohlajeni peči.

692. Prestice.

Se lahko iz obojih osmic naredijo.

693. Škofji kruh.

28 dekagramov (pol funta) stolčenega cukra rahlo vmešaj z 12 rumenjaki, potem primešaj iz vseh 12 beljakov trd sneg, 14 dekgr. (1 unčo) zbranih in opranih rozin, ravno toliko vamprljev, 14 dekgr. (1 unčo) podolgasto zrezanih mandeljnov, pomarančnega cukra in podolgasto zrezane citronati, in na zadnje rahlo vmes zamešaj 21 dekgr. (12 lotov) lepe moke, deni v pomazan podolgast pleh (model) tako, da ga dva prsta manjka, pa speci v ohlajeni peči.

694. Janežev kruh.

Obriši 14 dekgr (1 unčo) mandeljnov z ruto, zreži jih s kožo vred na tenke zrezke, rahlo vmešaj 28 dekgr. (pol funta) stolčenega cukra z 12 rumenjaki; potem primešaj iz 10 beljakov trd sneg, 28 dekgr. (pol funta) lepe moke, malo podolgasto zrezane citronati, in prej zre-

zane mandeljne; deni na pomazan pleh in naredi kot štruco, ter počasi speci. Potem na snažno desko stresi, na prst debele kose (šnite) zreži, na obrisan pleh redno kos zraven kosa nazaj zloži, pa še malo popeci, da so po obeh straneh lepo rumeni.

695. Vliti piškoti.

36 dekgr. in $7\frac{1}{2}$ grama (21 lotov) cukra, malo limoninega in pomarančnega cukra za duh, 8 rumenjakov in 1 celo jajce do rahlega vmešaj; potem zamešaj iz vseh 8 beljakov trd sneg in 36 dekgr. in $7\frac{1}{2}$ grama (21 lotov) lepe moke; to deni v škarnicelj, ki mora spodaj imeti za prst veliko luknjo, na pleh pa deni snažnega suhega papirja, ter tlači (ali vlivaj) to testo nanj prst na dolgo in prst na debelo, vendar tako, da je v sredi tanjše kakor na koncih, in en prst vsaksebi — to so piškoti. Potem jih pusti vsaj četrť ure stati; preden jih boš djala v peč, deni v bolj redko ruto stolčenega cukra; s tem jih potresi, da cukreni prah nanje pada, pa jih speci lepo rumeno; pečene z nožem izpodreži.

696. Cesarski piškoti.

V mesengastem kotliču ali skledi tolci 7 dekagr. (4 lote) cukra, 2 celi jajci in 1 rumenjak, pa malo vaniljnega cukra za duh, da se zgostí; potem deni na gorko in še tolci, da se segreje. Potem pa odstavi na mrzel kraj in spet tolci, da se shladí; potem rahlo primešaj 7 dekgr. (4 lote) lepe moke, in naredi jih kot vlite piškote (št. 695), ter tako s cukrenim prahom potresi pa speci.

697. Piškotni čolniči.

28 dekgr. (pol funta) tolčenega cukra rahlo vmešaj z 12 rumenjaki, prideni tudi dišave (cimeta), in vseh 12 beljakov trd sneg, na zadnje rahlo primešaj 42 dekgr. (3 unče) lepe moke; potem razmaži na pomazan pleh mazinec na debelo, in speci jih, pa ne do dobrega, zreži jih

na plehu na pošev na 2 prsta široke bleke, potem pa še na pošev pokriž, ter nazaj v ror deni, da se do dobrega spekó; potem jih na okrožnik zloži.

698. Piškotni zapognjenci (Bögen).

V skledi 14 dekgr. (unčo) stolčenega cukra rahlo vmešaj s 4 rumenjaki, prideni tudi limonine lupinice za duh; potem primešaj vseh štirih beljakov trd sneg, in na zadnje 12 dekgr. in $2\frac{1}{2}$ grama (7 lot.) lepe moke. To razmaži pol prsta na debelo na pomazan pleh, in speci, pa ne do dobrega; potem jih zreži na 2 prsta široke in na mali pedenj dolge bleke, deni jih nazaj v ror, da se do dobrega spekó; potem jih posamezne iz rora jemlji in čez valjar zapogni; hladni se tu strdijo in deni jih na okrožnik.

699. Janeževi zapognjenci.

Naredi testo kakor za piškotne zapognjence (št. 698), devaj ga z žlico na pomazan pleh v bolj podolgaste kupčke dva prsta vsaksebi in z žlico poravnaj, da so enako debeli, potresi jih nekoliko z zbranim janežem pa speci; pečene iz rora posamezne jemlji in čez valjar potegni.

700. Čokoladni zapognjenci.

14 dekgr. (unčo) stolčenega cukra vmešaj s 4 rumenjaki, in precej zraven zamešaj 7 dekgr. (4 lote) na plehu v roru ogrete ali zmehčane čokolade in vaniljnega cukra za duh; ko se dobro naraste, zraven zamešaj štirih beljakov trd sneg in $10\frac{1}{2}$ dekgr. (6 lotov) lepe moke, namaži jih kot piškotne zapognjence (št. 698), speci, zreži in zapogni.

701. Angleški mandeljnovi zapognjenci.

7 dekgr. (4 lote) cukra rahlo vmešaj z dvema rumenjakoma in nekoliko pomarančnim cukrom, potem notri zamešaj 7 dekgr. (4 lote) raztopljenega sirovega masla, za tem dveh beljakov trd sneg, na zadnje pa 7 dekgr.

(4 lote) lepe moke, to razmaži na snažen, nič pomazan pleh prst na debelo, vrh potresi 7 dekagr. (4 lote) olupljenih in na tenke zrezke zrezanih mandeljnov, ter speci; ko so malo bolj kakor na pol pečeni, zreži jih na 2 prsta široke in mali pedenj dolge ploščice in še v peč deni; pečene čez valjar zapogni tako, da so mandeljni na vrhu.

702. Mandeljnovi zapognjenci.

Deni v mesengast kotliček $17\frac{1}{2}$ dekgr. (10 lotov) cukra in malo vode, postavi na ogenj in kuhaj, tako da se, ko od žlice kane, potegne ko las (temu se pravi prēden cukrer [Zucker-Spinnat]); potem deni notri 14 dekgr. (unčo) olupljenih stolčenih mandeljnov, in mešaj na ognji, da se cukrer posuši. Potem deni notri še eno žlico lepe moke in še malo mešaj; ter precej gorko presejaj skozi kruhov ribežen; to, kar ostane na njem, še malo stolci in zraven deni; posebej pa naredi iz dveh beljakov sneg in vanj rahlo zamešaj te mandeljne, malo limonine lupinice, pa malo limoninega soka. Z voskom namaži gorak plehast zapognjen model; ko se shladi, ga še malo vrh z maslom pomaži; namaži oblate na zgornji strani z beljakom, nanje tega mešanja z nožem enakomerno namaži za pol prsta na debelo, potem na dva prsta široke in mali pedenj dolge bleke zreži, in na zapognjen model pokladaj, ter speci v taki vročini, kakoršno ima peč, ko iz nje vzameš kruh.

703. Mandeljnovi zapognjenci drugače.

Deni v kotliček 56 dekagramov (1 funt) stolčenega cukra, 56 dekagramov (1 funt) bolj debelo zrezanih, olupljenih mandeljnov, 6 beljakov (pa ne snega), dišave (gvirca) in limonine lupinice; postavi na ogenj in mešaj z žlico, dokler se ne segreje in zgostí. Potem urno na oblate namaži 1 prst na debelo, ravno tako zreži, razreži in na vroče z voskom pomazane plehaste zapognjene modle pokladaj, pa speci v taki vročini, kakoršno ima peč, ko iz nje vzameš kruh.

704. Muškacin-zapognjenci.

Vzemi toliko cukra in toliko neolupljenih, vendar pa obrisanih in zrezanih mandeljnov, kakor št. 703, in 6 beljakov (pa ne snega), dišave pa več in tudi cimeta in muškatovega cveta, ter naredi jih, kakor prejšnje št. 703.

705. Ledeni zapognjenci.

Vzemi cukra, kolikor tehtajo 3 jajca, in moke, kolikor tehtata 2 jajci; naredi iz treh beljakov trd sneg, primešaj notri odvagan cukrer, in malo vaniljnega ali limoninega za duh, na zadnje pa še odtehtano moko. Devaj jih z žlico tako, da jih malo na dolgo potegneš, 2 prsta vsaksebi na z voskom pomazan pleh (za vsacega je dosti za oreh tega testa); potresi jih malo z na šnitice zrezanimi, olupljenimi mandeljni, in presejaj skozi penarico malo cukra po njih, pa speci. Pečene posamezne iz peči jemlji pa čez valjar zapogni, da so mandeljni pri vrhu. Speci jih blede-rumeno.

706. Ledeni zapognjenci drugače.

Naredi iz treh beljakov trd sneg, zraven zamešaj 7 dekagramov (4 lote) cukra, malo vaniljnega ali limoninega cukra, namaži to na dobro z maslom pomazan pleh za nožev rob na debelo, potresi z mandeljni, na šnitice vrezanimi, pa speci blede-rumeno; potem še na plehu zreži na 4 prste široke in mali pedenj dolge bleke, deni jih še nazaj v peč. Vroče posamezno iz peči jemlji in po dolgem čez valjar zapogni (ne pokriž, kakor druge).

707. Oblanice.

Deni v skledo $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) lepe moke $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) cukra, precej dišave, limonine lupinice in cimeta (vse to mora biti dobro presejano), potem prideni 4 beljake in 1 celo jajce; vse to dobro razmešaj, da je testo gladko; namaži kar moreš tenko in enakomerno na z voskom pomazan pleh, pa speci

bledo-rumeno. Potem na 2 prsta široke trake zreži, še nazaj deni, da se dobro ogreje, potem trak za trakom iz peči jemlji in na kuhavnični recelj navijaj kakor oblanice, potem pleh spet pomaži z voskom, spet testa nanj namaži, in tako delaj, dokler imaš kaj testa.

708. Oblanice drugače.

Navagaj cukra, kolikor vagajo 3 jajca, in moke, kolikor vagata 2 jajci; naredi iz treh beljakov trd sneg, potem vmes prideni 1 rumenjak, odvagan cukrer, na zadnje pa moko rahlo zamešaj; namaži spet na z voskom pomazan pleh za nožev rob na debelo, potresi z drobno stolčnim janežem, speci in ravno tako naredi, kot prejšnje.

709. Hranljivi piškoti.

Naredi iz 12 beljakov trd sneg, prideni vanj 56 dekagramov (funt) stolčenega cukra, malo vaniljnega ali limoninega za duh, in še malo mešaj, na zadnje pa rahlo primešaj 42 dekagramov (3 unče) lepe moke, naredi škarnicelj, da bo imel spodaj luknjico za grah veliko, deni vanjo tega testa, katero skozi njo na pleh (s snažnim papirjem pokrit) tlači za prst vsaksebi tako, da so piškoti za prst dolgi. Pusti jih 3 ure stati, da kožico naredijo; potem jih potresi s cukrenim prahom (t. j. skozi redko ruto), pa bledo-rumeno speci v bolj slabi peči; izpodreži jih z nožem od papirja. Take lahko delj časa hraniš.

710. Družinski krofi.

Naredi iz dveh beljakov trd sneg, zamešaj vanj 21 dekagramov (12 lotov) stolčenega presejanega cukra, drobno zrezane citronati, dišave, limonine lupinice, na zadnje pa 7 dekagramov (4 lote) lepe moke; to namaži na z maslom pomazan pleh pol prsta na debelo, pa speci in še gorko na plehu zreži na štirivoglate blečice.

711. Rozinove ploščice.

Rahlo vmešaj 28 dekagramov (pol funta) sirovega masla, primešaj 5 rumenjakov, 28 dekagramov (pol funta)

cukra, dišave kakoršne hočeš, iz petih beljakov trd sneg, na zadnje pa rahlo 28 dekagramov (pol funta) lepe moke. To razmaži na z maslom namazan pleh za nožev rob na debelo; potresi z zbranimi in opranimi rozinami, pa speci; pečene pošev zreži na štirivoglate blečice.

712. Kvarte in srčica.

28 dekagramov (pol funta) lepe moke, 28 dekagramov (pol funta) sirovega masla, 21 dekagramov (12 lotov) cukra in limoninih lupinic, to vse skup na deski dobro pognêti, pokrito nekoliko časa pusti počivati; potem razvaljaj za pol prsta na debelo, zreži kot navadne kvarte, malo dalje kot širje, ali če imaš srčice (model), izštihaj, deni na pomazan pleh, pa speci.

713. Linški krafeljci.

28 dekagramov (pol funta) sirovega masla, 14 dekagramov (eno unčo) cukra, precej dišave in limonine lupinice, tri rumenjake, eno celo jajce, eno žlico kisle smetane in pol žlice vina rahlo vmešaj. Potem v to rahlo zamešaj 28 dekagramov (pol funta) lepe moke; to testo na deski za nožev rob na debelo razvaljaj, izštihaj s krofovim modlom; en krof pusti, družega pa izkroži v sredi z majhnim šteharčkom; deni enega votlega na enega celega, in tako delaj, dokler imaš kaj testa; zrezke vkup poberi, pa spet razvaljaj; vsakemu ob kraji s papirja naredi za prst širok trak, zapopaj (zalepi) jih, da so kot obroči; potem jih z beljakom in cukrom pomaži, z zalznom po luknjicah filaj pa speci; pečenim papir preč poberi in jih na okrožnik zloži.

714. Linški krafeljci drugače.

14 dekagramov (unčo) sirovega masla, 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra, limonine ali kake druge dišave, in 3 rumenjake rahlo vmešaj, potem primešaj 14 dekagramov (eno unčo) stolčenih ali drobno zrezanih mandeljnov in nazadnje 14 dekagramov (1 unčo) lepe moke; to testo spet na deski razvaljaj, pomaži, filaj in speci kot prejšnje linške krafeljce* (št. 713).

715. Linški krafeljci še drugače.

14 dekagramov (unčo) sirovega masla, 14 dekagramov (unčo) cukra, en rumenjaki in en skozi sito pretlačen rumenjak trdo kuhanega jajca v skledi vmešaj; potem primešaj vaniljnega cukra, 14 dekagramov (unčo) lepe moke; iz tega testa naredi cmoke kakor orehe, vsacega povaljaj v pocukranem beljaku, in potem še v drobno zrezanih mandeljnih. Pokladaj jih na pomazan pleh, sredi vsakega pa naredi majhno luknjico s kuhavnico ali mazincem, deni vanje malo zalzna pa speci.

716. Prstni kolački.

14 dekagramov (unčo) sirovega in $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) kuhanega masla, 14 dekagramov (unčo) cukra in celo jajce, pomarančne ali kake druge dišave rahlo vmešaj; potem vsem primešaj 35 dekagramov (20 lotov) lepe bele moke, naredi cmokce kakor debele orehe; povaljaj vsacega v cukrenem beljaku, in v drobno zrezanih mandeljnih, devaj jih na pomazan pleh, vsakemu naredi v sredi majhno luknjico, filaj ga z zalznom, pa speci.

717. Špičasti krofi.

Deni na desko 35 dekagramov (20 lotov) lepe moke, v sredo 21 dekagramov (12 lotov) sirovega in $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) kuhanega masla, $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) cukra, dišave kakoršne hočeš; to na deski z nožem, potem še malo z roko pognêti, pa pokrij in pusti vsaj četrt ure počivati. Potem razvaljaj to testo prst na debelo, na pomazan pleh deni, pomaži s cukrenim beljakom, potresi z na šnitice zrezanimi olupljenimi mandeljni, pa na pol speci. Nato enakomerno štirivoglato zreži, pa do dobrega speci; potem jih polovico po spodnji strani pomaži z zalznom, druge polovice pa spodnjo stran zraven pritisni, da tako dva in dva vkup prideta.

718. Rozoljni ali rumovi zrezki.

28 dekagramov (pol funta) sirovega masla, 4 rumenjake, 2 celi jajci, 28 dekagramov (pol funta) cukra, dišave, nekoliko limoninega soka in lupinic, rahlo vmešaj; na zadnje vmes zamešaj 56 dekagramov (1 funt) lepe bele moke, to testo še na deski malo pognêti. Ko si pokrito malo počije, razvaljaj prst na debelo, deni na pomazan pleh cel blek, pomaži s cukrenim beljakom, pa speci; med tem vmešaj 3 žlice mareličnega zalzna in 2 žlici rozolije ali ruma; pečeno na plehu obrni, po spodnji strani s tem zalznom pomaži, še malo v ror ali peč postavi, potem čez pol prereži in zalznate strani vkup zloži kakor bukve; potem precej gorko z ostrim nožem na 2 prsta široke in tri prste dolge šnitice zreži. Če hočeš, lahko tudi z ledom (št. 723) pomažeš ali tako na mizo daš.

719. Piškotni zvitek.

14 dekagramov (unčo) cukra s petimi rumenjaki in nekoliko pomarančnim cukrom rahlo vmešaj; potem pri-mešaj vseh petih beljakov sneg in na zadnje 12 dekagramov in $2\frac{1}{2}$ grama (7 lotov) lepe moke, to namaži na pomazan pleh za pol prsta na debelo pa speci; pečeno obrni in po spodnji strani z ogretim zalznom namaži; spet v ror nazaj deni, da se ogreje; potem pa trdo vkup zavij, kot štruklje, in na prst debele zrezke zreži.

720. Piškotni krafeljoi.

Naredi testo, kakor za piškotne zvitke (št. 719), namaži ga na pomazan pleh prst na debelo; spečeno izstihaj s krofovim modlom; pomaži enega z zalznom in zraven pritisni enega nepomazanega, tako, da skupaj pridejo strani, ki so bile pri plehu.

721. Čokoladni krafeljci.

Naredi testo, kakor za piškotne krafeljce (št. 720), ravno tako ga speci in izstihane te krafeljce (vsacega na spodnji strani, kjer je bil na plehu) pol prsta od kraja iz srede ven zdolbi, pa ne da bi jih izvotlila, filaj jih s spenjenim mlekom (spenjeno mleko glej št. 530), dva in dva vkup stisni, pa s čokoladnim ledom pomaži (glej št. 722).

722. Čokoladni led.

Zribaj $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) čokolade, deni jo v ponev in malo limoninega soka in za pet žlic vode; ko se malo pokuha, deni notri 7 dekagramov (4 lote) presejanega cukra, dobro mešaj, da se segreje (zavreti pa ne sme, biti mora tako gosto, da hoče teči; če je gosteje, prideni še malo vode, če je preredko, pa še cukra), s tem segretim ledom pomaži čokoladne krafeljce, ali kaj družega.

723. Bel led gorak.

Deni v rumeno ponev 7 dekagramov (4 lote) presejanega cukra, pol limone sok in tri žlice vode, ter na ognji mešaj, da postane vroče, zavreti pa ne sme.

724. Pomarančen cesarski piškot.

28 dekagramov (pol funta) cukra, 8 celih jajec, 3 rumenjake in ene pomaranče sok četrť ure v kotličku s šibicami tolci; deni na ogenj in še tam tolci, da se segreje; potem odstavi in tolci, da se shladi. V mrzlo primešaj 28 dekagramov (pol funta) lepe moke, potem v škarnicelj deni in pretlači na snažen pleh pognjen papir podolgaste piškote. Potresi jih s cukrenim prahom kakor vlite piškote (št. 695) in speci.

725. Pinica drugače.

Naredi iz kruhove pol drože kvas ; pogrej 56 dekagramov (1 funt) lépe bele moke, deni v pisker 10 rumenjakov, 14 dekagramov (unčo) cukra, 5 dekagramov $2\frac{1}{2}$ grama (3 lote) razpuščenega sirovega masla in 3 žlice cipro (vina). To mešaj na ognjišču, da se segreje, ali v vročem kropu ; nekoliko zrn janeža pa že prej v dveh žlicah mleka namoči ali skuhaj ; to mleko precedi med ono mešanje, ogreto moko malo osoli in s tem zamesi ; prideni tudi dobro vzišel kvas, pa dobro pognêti in pusti čez noč shajati. Drugi dan na hlebčke zreži, vsacega spet dobro pognêti, na pomazan pleh deni, z gorko skledo pokrij in še na gorko postavi ; ko vzide, z raztepenim jajcem pomaži, s špičastim nožem pokriž načni pa speci.

726. Cukrena pogača.

56 dekagramov (en funt) presejanega cukra s šestimi celimi jajci in drobno zrezano lupinico ene limone rahlo vmešaj, potem primešaj 28 dekagramov (pol funta) drobno zrezanih mandeljnov ; pleh namaži z voskom, razmaži testo po njem za nožev rob na debelo pa speci ; na pol pečene na plehu zreži na 2 prsta široke in 4 prste dolge koščke, pomaži s peresom v vodo pomôčenim, deni vsakemu v sredo pol olupljenega mandeljna, ter do dobrega speci.

727. Dunajsko sirovo maslo.

Vmešaj 6 rumenjakov, 14 dekagramov (8 lotov) stolčenega presejanega in malo vaniljnega cukra ; potem pomaži snažen bolj debel papir z maslom in zgubančiga, na pleh položi in deni v sredo v vsako gubo eno žličico tega mešanja, pa nič ne razvrvaj (kolikor se samo razleze, toliko je ravno prav) in speci blederumeno ; pečenemu papir varno raztegni, pa se ti bodo odločile štručice.

728. Zvitki za konfekt.

V pisker vmešaj poldrugo litrovo četrtno (1 maslec) lepe moke, poldrugo litrovo četrtno (1 maslec) kisle smetane, $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) cukra, 1 žlico ruma, dišave in cimeta ali vaniljnega cukra; dobro zmešano peci v kleščah kakor holipe, le bolj široko jih zvij; na mizo jih daj nadevéne s spenjenim (famanim) mlekom.

729. Francoski zrezki.

Obriši 14 dekagramov (unčo) neolupljenih mandeljnov, in drobno jih zreži; vmešaj 14 dekagramov (unčo) cukra s petimi rumenjaki; potem vmes primešaj 7 dekagramov (4 lote) na plehu ogrete čokolade, dišave in limonine lupinice, drobno zrezane citronati, iz petih beljakov trd sneg, zrezane mandeljne in eno pest ribanega kruha, poprej z dobrim (ekstra) ali z navadnim bolj rudečim vinom malo pomočenega; deni na pomazan pleh za prst na debelo in speci. Spečeno zreži na 2 prsta široke in 4 prste dolge šnite, eno z zalznom pomaži in k njej pritisni drugo nepomazano tako, da se stisneta tisti dve strani, ki sta se pleha držali, potem čez naredi led (glej št. 730), da so bele, ter jih na plehu še v toplo peč deni, da se osuše.

730. Led za opisovanje.

Vmešaj presejanega cukra za šnite 7 dekagramov (4 lote), za torto pa 8 dekagramov in $7\frac{1}{2}$ grama (5 lotov), 1 beljak in četrti del soka ene limone, in mešaj toliko časa, da se dobro naraste in zgostí; potem deni to v škarnicelj. Ta škarnicelj zgoraj zapni z buciko (knofljo), da se ti ne razvije; spodaj naj pa ima majhno luknjico, za šnite za grahovo, za torto pa za proseno zrno veliko. — S takim napolnjenim škarnicljem prevleci gori (št. 729) omenjene šnite tako, da bo led povsod enako na debelo, torte pa opisuj. — Če hočeš imeti rudeč opisovaven led, primešaj še košeniljeve barve (glej št. 766).

731. Pinolni krafeljci.

14 dekagramov (unčo) pinol s snažno ruto obriši in čez pol zreži, potem vmešaj 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra, 2 beljaka, pol limone sok in vaniljnega cukra za duh; ko se naraste in zgostí, vmes zamešaj pinole, namaži pleh z maslom, poštopaj ga z moko; potem pleh obrni, malo na robe po njem udari, da se otrese moka, ako je je preveč. To mešanje z žlico na pleh deni na enakomerne kupčke, za oreh velike, popravi jih z vilicami, da so gladki in bolj visoki, pa speci v slabi peči, t. j. ne precej po kruhu, v roru pa že potem, ko nehaš kuriti.

732. Pinolni krafeljci drugače.

Obriši 28 dekagramov (pol funta) pinol in čez pol jih zreži, dve uri poprej pa za pol oreha traganta namoči v dveh žlicah vode in v par kapljah limoninega soka, naredi iz šestih beljakov trd sneg, rahlo vanj zamešaj 58 dekagramov (1 funt) presejanega cukra, tragant, vaniljnega cukra za duh in pinole, naredi na pripravljen pleh take kupčke kakor (št. 731), in ravno tako speci.

733. Dobri mandeljnovi kifeljci.

14 dekagramov (unčo) zbranih debelih mandeljnov čez noč v mrzli vodi namoči; zjutraj kožico načni in z njih potegni; potem jih zreži podolgem na tenke šnitice, in šnitice podolgem na nudeljčke; deni jih na dva okrožnika, postavi na gorko, da se posušé, pa rujavi ne postanejo. Naredi iz 9 velikih ali 10 majhnih beljakov trd sneg, vanj zamešaj 56 dekagramov (1 funt) presejanega cukra in vaniljnega za duh; pleh pripravi kakor za pinoljne krafeljce (št. 731); deni na lep papir one mandeljne, nanje z žlico to penenje devaj na bolj podolgaste kupčke za oreh velike; s trdim papirjem (kvarta je dobra za to), jih rahlo v mandeljnih obrni, s tem papirjem na pleh deni in nekoliko zakrivi. Če prav ravnaš,

bodeš jih iz toliko blaga naredila 28—30; peci jih šele čez dve uri potem, ko kruh iz peči vzameš; ali v takem slabem roru, da se samo posuše in so beli.

734. Mandeljnovi kifeljci drugače.

Naredi zameso ravno tako kakor (št. 733), samo olupljene mandeljne drobno zreži, posuši, in ravno take kifeljce v teh mandeljnih povaljaj in speci kakor prejšnje.

735. Španjski vetrci beli.

Iz 10 beljakov naredi trd sneg, potem rahlo vanj zamešaj 56 dekagramov (1 funt) presejanega in vaniljnega cukra; potem to zameso deni v škarnicelj, ki naj ima za prst veliko luknjo spodaj in pretlači skozi to na pomazan in z moko poštupan pleh v različne podobice: polžke, kifeljce, ali venčke; pusti jih ali tako, ali jih z zelenim, rudečim in rumenim cukrom (Streuzucker) potresi. Peci jih tako, kakor mandeljnove kifeljce — v slabi peči.

736. Zelen cuker za potresanje.

Deni med 3—4 žlice cukra za leščnik špinačnega sira (glej št. 50), dobro premešaj pa posuši. Tak zelen cuker ostane celo leto.

737. Rumena cuker za potresanje.

Ob pomarančo obribaj več koščkov cukra in ostrži od njih, kar je rumenega; potem ga posuši pa shrani, ali precej rabi.

738. Rudeč cuker za potresanje.

Pomôči bolj debel cuker, ki na situ ostane, menj ali bolj s košenilijo (košenilijo glej št. 766), posuši ga in shrani.

739. Španjski krafeljci.

Naredi testo kakor za vlite piškote (št. 695), in vlivaj na pomazan pleh dolge piškote, kakor tam, ali pa okrogle venčke in še kake druge podobice ter jih speci; potem naredi zameso kakor za španjske vetrce (št. 736); deni jo v škarnicelj in z njo gosto cikcak opiši krafeljce tako, da so le na konceh zobčasto opisani. Potresi jih s potresnim cukrom, rudečim, zelenim ali rumenim, in deni v ohlajeno peč, da se bolj posušijo kakor spečejo.

740. Muškaconi.

Obriši 28 dekagramov (pol funta) neolupljenih mandeljnov, drobno jih zreži in presejaj; potem kakor led mešaj 21 dekagramov (12 lotov) cukra, 2 beljaka in nekoliko limoninega soka, prideni malo dišave, limonine lupinice in muškatovega cveta in na zadnje mandeljne dobro vmes zamešaj, in eno žlico drobtin (če imaš sladke, če ne, pa žemljine), potresi za to namenjen modelček s cukrom in napolni ga s tem testom, dobro potlači, potem pa na pomazan pleh stresi in tako dalje; pomaži jih s cukrenim beljakom in počasi peci.

741. Kušljeji.

Naredi iz treh beljakov trd sneg, potem vmes zamešaj v 21 dekagramov (12 lotov) cukra, dišave, limonine lupinice in muškatovega cveta, na zadnje pa 28 dekagramov (pol funta) neolupljenih drobno zrezanih in presejanih mandeljnov in žlico drobtin sladkih ali kruhovih; devaj jih z žlico na enakomerne kupčke na pleh, na oblate ali na papir, in počasi peci.

742. Leščnikove šibice (količki).

28 dekagramov (pol funta) leščnikovih jedrc v kropu prevrí in z nožem rujavo kožo z njih ostrži; potem jih drobno s krivim nožem zreži, deni jih v možnar in 28 dekagramov (pol funta) cukra, vaniljnega za duh

in dva beljaka; to vse vkup dobro stolci in potem na deski v cukru pognêti, ter mazinec na debelo razvaljaj in zreži na štiri prste dolge in palec široke šibice (količke), deni jih na pomazan pleh, prevleči jih z ledom (led št. 730), pa po kruhu v peči speci, ali v roru v taki gorkoti.

743. Mandeljnovе šibice.

Namesto leščnikov olupi 14 dekagramov (unčo) mandeljnov, drugo naredi vse kakor leščnikove (št. 742).

744. Vaniljne šibice z marelično omako (zalznom).

28 dekagramov (pol funta) presejanega cukra, malo vaniljnega za duh, eno žlico marelične omake in dva beljaka vmešaj kakor led; potem zamešaj 28 dekagramov (pol funta) olupljenih, drobno zrezanih in presejanih mandeljnov; to testo na deski v cukru pognêti, razvaljaj in naredi kakor leščnikove (št. 742).

745. Leščnikovi krafeljci.

14 dekagramov (unčo) leščnikovih jedrc v kropu zavri, z nožem olupi, ter drobno zreži; naredi iz dveh velikih beljakov trd sneg; vanj rahlo zamešaj 14 dekagramov (unčo) presejanega cukra, vaniljnega ali limoninega za duh in leščnike; deni v škarnicelj, ki ima na dnu za prst veliko luknjo, in naredi na pomazan in z moko pošupan pleh okrogle krafeljce, ali v podobi polžkov, ali kakoršne hočeš, pa speci bolj v ohlajeni peči.

746. Vaniljin narastek (Auflauf).

Na desko deni 14 dekagramov (unčo) cukra, malo vaniljnega za duh, nekoliko kapelj limoninega soka pa 1 beljak, in z nožem naredi testo, to v cukru razvaljaj, pa izštihaj srčica, ali zvezdice, ali kake druge podobice; te z nožem deni na pomazan in z moko potresen pleh, pa jih po kruhu speci.

747. Rudeč narastek.

Če hočeš imeti rudeč narastek, med testo (št. 746) deni nekoliko kapelj košenilije (glej št. 766). Če je testo premehko, pa mu še malo cukra prideni.

748. Limonin narastek.

Ravno tako naredi kakor vaniljni (št. 746), samo namesto vaniljnega cukra prideni limoninega.

749. Pomarančin narastek.

Obribaj cukrer ob pomarančo (kar je rumenega, z nožem ostrgaj od cukra) in ga namesto vanilij med testo deni; drugo vse tako naredi, kakor pri vaniljnem.

750. Čokoladin narastek.

Deni na desko 28 dekagramov (pol funta) cukra; zmehčaj ali na plehu ogrej 14 dekagramov (unčo) čokolade in jo urno med cukrer zamešaj; potem prideni 3 beljake in četrti del limoninega soka, ter naredi testo, dalje pa delaj kakor pri vaniljnem narastku (št. 746.)

751. Melisni celteljci.

Deni v skledo 56 dekagramov (1 funt) stolčenega cukra, poldrugo litrovo šestnajstino (pol fraklja) vode, 1 žlico melisnega cveta (Melisengeist), ali nekoliko kapelj melisnega olja, pol beljaka in pol limone sok. To vse vkup dobro zmešaj, potem deni četrti del tega v rumeno ponev in mešaj na ognji, da se segreje toliko, da prst težko trpi, zavreti pa ne sme. To vroče kapljaj iz ponve, ali z žlico na z maslom pomazan pa izbrisan pleh; če se ti trdi, prideni še malo vode, pa pogrej. Z ostalim blagom tako nadaljuj, dokler imaš kaj; ko se ti strdijo, s pleha jih stresi pa shrani.

752. Vaniljni celteljci.

Namesto melisnega cveta ali olja pridene vaniljnega cukra; vse drugo delaj kakor št. 751, le malo več celteljce naredi, in sicer kakor krone; posušene posamezno v zrezljane papirčke zavij.

753. Pomarančni celteljci

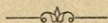
se naredijo kakor melisni, samo namesto melisnega cveta pomarančnega cukra pridene, in naredi kakor une ali več, kakor vaniljne.

754. Limonini celteljci.

Delaj kakor melisne, le namesto melisnega cveta pridene limoninega cukra.

755. Malinčni celteljci.

Deni namesto druge dišave malinčnega odcedka (Abguss) 2 žlici, pa malo menj vode. Drugo naredi vse kakor tam, če hočeš velike ali majhne.



C u k r č k i.



756. Bele cukrene ploščice.

Deni v mesengasto ponev (kotliček) 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra, vrh pa 4—5 žlic vode in malo vaniljnega cukra, kuhaj, da bolj počasi vrè, toliko časa, da že gostljato vrè in nerado kaplja. Potem urno zamešaj 2—3 žlice stolčenega cukra, vlij na pomazan pa zbrisan pleh; ko se malo shladi pa ne do dobrega, zreži z okroglim nožem na štirivoglate ploščice prst široke, ali kakoršne hočeš, in do dobrega posušene posamezno v papirčke zavij.

757. Cukrli (rumene čiste pomarančne ploščice).

Deni na 14 dekagramov (unčo) cukra več vode kakor (št. 756), in malo pomarančnega cukra (če hočeš limonine pa limoninega), potem pa kuhaj toliko časa, da že težko vrè, zdaj v sredo vtakni kuhavničin recelj in ga precej ven potegni; ko se nekoliko pohladi, primi za kuhavničin recelj: če se je cukrer na njem že strdil tako, da se ne potegne za prsti, tedaj je dober. Potem vlij kot prejšnje na pomazan pleh; nekoliko strjene zreži kakor zgoraj; bele, dobro suhe posamezne zavij v papirčke.

758. Kostanj.

Drobno stolci 14 dekagramov (unčo) olupljenih mandeljnov, med tolčenjem po malem pridevaj kaplje beljaka in cukra, tako da pride en beljak pa 14 dekagramov (unča) cukra (če je čas zato, tudi 5 kuhanih čisto olupljenih kostanjev vmes pritolci), malo več beljaka in malo pomarančnega ali limoninega cukra; to testo deni na desko in ga pognêti. Potem po malem preč trgaj, v cukru povaljaj pa v zato namenjen modelček devaj, vkup stisni pa na pleh devaj tako, da bodo vsi, potem jih pa v topli peči posuši; kadar je kostanj suh, raztepi en rumenjak, kostanj spodaj na špičast klinček natakni, v rumenjak pomoči, s cukrom potresi, pa nad žrjavico sukaj ali posuši, da se okrog opeče. Potem klinčke ven vzemi in na okrožnik zloži na lep zrežljan papir.

759. Maline.

Naredi testo kakor za kostanj, potem ga devaj v malinov modelček v obe luknjici, model vkup stisni, devaj jih na pleh in posuši; suhe spet na klinčke natakni, pomakaj jih v košenilijo (št. 766), zmešano s cukrom, pa še po vrhu s cukrom potresi, postavi jih (ali zapiči) v pesek in tako naj se posušijo; potem klinčke ven potegni; spodaj, kjer si klinčke ven vzela, malo z vodo pomoči, pa z belim cukrom potresi; ko se posušé, zloži jih na okrožnik na lepo zrežljan papir.

760. Jagode.

Naredi iz testa kakor kostanj okrogle jagode, posuši jih, v košenilijo pomoči kakor maline, potresi s cukrom pa še posuši.

761. Češnje.

Češnje tudi iz takega testa naredi, pri izdelovanju v vsako vtakni pecelj od prave češnje, posušene ravno tako pobarvaj kakor maline ali jagode, posuši in na lepo zrezljan papir deni.

762. Pocukran kostanj.

Kostanj malo načni in speci, potem čisto olup, pa vari, da se ti ne zdrobi; vsacega na tenak precej dolg klinček natakni, v préden (špinan) cukrer (kakor št. 757) pomoči, ven vzemi in malo sukaj, da se ga cukrer povsod prime in osahne, kar se kmalu zgodi, devaj ga na okrožnik, da se dobro posuši, suhega deni na lepo zrezljan papir.

763. Pocukrane pomaranče.

Pomarančo olup, z roko na krhljičke razcepi, da so suhi; potem vsacega po dolgem na tenak klinček natakni in v prédenem (špinanem cukru) kakor (št. 757) pomakaj, ven vzemi in obračaj, da se ga povsod prime, potem še na okrožniku bolj posuši, suhe posamezno v lepo zrezljane papirčke zavij, vendar tako, da se iz njega vidijo, pa na okrožniku na mizo daj.

764. Pocukrane nešplje.

Mehke nešplje natakni na špičaste klinčke, pomakaj jih posamezno v tako pripravljen cukrer, kakor veva št. 757. Ko jih iz njega jemlješ, obračaj jih na klinčku, da se jih cukrer enakomerno prime, potem jih na okrožniku posuši, suhe v papirčke zavij tako, da se na pol vidijo.

765. Pocukrani mandeljni.

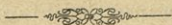
Izberi 56 dekagramov (1 funt) lepih mandeljnov, da so samo celi in veliki, potem jih zbriši s snažno ruto, kam na gorko postavi, da se segrejejo, med tem prédi (špinaj) cukrer, to je, deni v kotliček 56 dekagramov (1 funt) cukra, vlij vanj pičlo poldrugo litrovo četrtino (1 maslec) vode, in kuhaj toliko časa, da se, ko od žlice kane, dobro potegne, odlij ga potem tri dele v drugo kozo; če je kotliček dosti velik, deni vanj 56 dekagramov (funt) gorkih mandeljnov, rahlo jih v njem na ognji mešaj, da se posušijo, potem po malem prilivaj tistega cukra, dokler ga je kaj, in zmiraj mešaj. Ko se zadnjič dobro osuše, jih še z žlico s stolčenim cukrom potresi, urno premešaj in na snažen pleh razvrvaj; osušene na lepo zrezljan papir na okrožnik deni. Cukrer, kar se ga odtrese, pa za kaj družega porabi.

766. Košenilija (barva za cukrnino).

Kupi $8\frac{3}{4}$ grama ($\frac{1}{2}$ lota)	košenilje	. .	7 kr.
$4\frac{3}{8}$ » $\frac{1}{4}$ »	vinskega kamna		
	(Weinstein)	. .	1 »
$4\frac{3}{8}$ » $\frac{1}{4}$ »	goluna (Alaun)	. .	1 »
$4\frac{3}{8}$ » $\frac{1}{4}$ »	potašlja (Pottasche)	. .	1 »
14 dekagr. ($\frac{1}{4}$ funta)	cukra	. . .	10 »

Vse to velja 20 kr.

Prve štiri stvari v poldrugi litrovi četrtini (maslecu) vode namakaj čez noč, ali vsaj nekoliko ur; potem pa kuhaj, da se precèj povrè, pa spet prilij, da je mokrote poldrugo litrovo četrtino (1 maslec), potem precedí in ožmi skozi snažno ruto v rumeno ponev vrh onih 14 dekagramov (unče) cukra, ter kuhaj četrt ure. Ko se malo pohladi, zlij jo v kozarec in mrzlo zamaši.



Sedemnajsti oddelek.

T o r t e.

767. Torta hrustavka.

Olupi 56 dekagramov (1 funt) mandeljnov, debelejših, katerih je blizo 14 dekagramov (unčo), zreži na tenke šnitice, druge pa drobno s krivim nožem; v rumen kotliček deni za leščnik masla; ko se stopi in kotliček namaže, deni notri 56 dekagramov (1 funt) cukra, dišave (gvirca), cimeta, limonine lupinice in drobne mandeljne, ter vedno mešaj, da se zarumenijo; blede-rumenim prideni še na šnitice zrezane mandeljne, pa še mešaj. Ko že mehko postane, vrh vlij pol limone precejen sok, še dvakrat premešaj in deni v že prej z vročim maslom pomazan in odtečen model (model mora biti zgoraj širji, da se torta rada iz njega strese), in urno s celo limono dobro stlači za prst na debelo tako okrog modla in na dno, da je enakomerno visoka, v sredi pa mora biti prazna (vpodobljena je ravno tako, kakoršen je bil model); shlajeno in strjeno na snažen okrožnik stresi, pa z belim in rudečim ledom (led št. 730) opiši.

768. Kruhova torta.

Mešaj 56 dekagramov (1 funt) cukra s 24 rumenjaki do rahlega, prideni tudi dišave (gvirca), limonine lupinice,

drobno zrezane citronati in pomarančnega cukra. Ko se dobro naraste, primešaj 20 beljakov trd sneg, 56 dekagramov (1 funt) olupljenih, zrezanih, presejanih mandeljnov, 4 pesti s črnim ali z drugim dobrim vinom, ali odcedkom (abgusom) pomočenega ribanega kruha in 14 dekagramov (unčo) zribane čokolade, deni v en velik pomazan model ali v dva enakomerna taka, da ju dobro do polovice napolniš, pa speci ne v prevroči peči; pečeni stresi na desko, ali narobe na okrožnika; ko se shladita, eno z zalznom pomaži po tisti strani, ki je bila prej na vrhu, in nanjo pritisni druge spet tisto stran, ki je bila pri pečenju na vrhu; potem jo tudi po vrhu z marilnim zalznom namaži, vrh jo polij z belim gorkim ledom (gorak led št. 723); posušeno opiši z drugim ledom (glej št. 730) belim in rudečim, posuši v toplem roru, ko več ne kuriš, ali v taki peči; suho na plitev okrožnik na lepo zrezljan papir deni.

769. Mandeljnova torta.

Mešaj 56 dekagramov (1 funt) cukra s 24 rumenjaki do rahlega, primešaj tudi malo limonine lupinice in malo limoninega soka; ko se dobro naraste, rahlo namešaj 20 beljakov trd sneg, 56 dekagramov (1 funt) olupljenih, drobno zrezanih, presejanih mandeljnov, in 14 dekagramov (unčo) lepe moke. Peci jo kakor zgoraj kruhovo in ravno tako z zalznom pomaži, z gorkim ledom prevleci, in z mrzlim belim in rudečim opiši, kakor uno.

770. Piškotna torta.

Mešaj 56 dekagramov (1 funt) cukra s 26 rumenjaki, s pomarančnim cukrom in precejenim sokom ene limone. Ko se dobro naraste, zamešaj 28 beljakov trd sneg, in nazadnje rahlo 56 dekagramov (1 funt) lepe bele moke; speci jo kakor kruhovo (glej št. 768), pečeno z zalznom pomaži, z gorkim ledom prevleci, z belim in rudečim mrzlim pa opiši.

771. Piškotna torta drugače.

Deni v mesengast kotliček 28 dekagramov (pol funta) cukra, sok pol limone, pomarančnega cukra za duh, 10 celih jajec in 2 rumenjaka; tolci s šibicami toliko časa, da se zgosti, potem deni na gorko ognjišče in tolci toliko časa, da je gorko; potem odstavi in tolci, da se shladí; v hladno zamešaj $24\frac{1}{2}$ dekagrama (14 lotov) lepe bele moke, v za to namenjen pomazan model deni pa speci kakor kruhovo (št. 768), in tako jo tudi opiši.

772. Piškotna torta še drugače.

Naredi iz 12 beljakov trd sneg, s šibicami vmes zatolci 28 dekagramov (pol funta) cukra, sok pol limone, pomarančnega cukra in 12 rumenjakov. Ko se zgosti (kar je precej), rahlo zamešaj 28 dekagramov (pol funta) lepe bele moke, s tem do polovice napolni za to namenjen primeren model pa speci in opiši kakor prejšnje.

773. Pomarančna torta.

Deni v mesengast kotliček 42 dekagramov (3 unče) cukra, 3 pomaranč precejen sok, od pol limone in od cele pomaranče drobno zrezane lupinice in pusti, da zavrè; potem deni v skledo in mešaj kakor maslo. Ko se shladí, posamezno primešaj 14 rumenjakov, od 7 beljakov trd sneg, 42 dekagramov (3 unče) olupljenih, drobno zrezanih in presejanih mandeljnov, in 7 dekagramov (4 lote) žemljinih drobtin. Deni to v za to namenjen pomazan model, pa speci in opiši kakor prejšnje.

774. Mešana čokoladna torta.

Olupi $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) mandeljnov, v maslu jih opohaj in drobno stolci; do rahlega vmešaj 28 dekagramov (pol funta) sirovega masla, primešaj 28 dekagramov (pol funta) na plehu zmehčane ogrete čokolade, 10 rumenjakov, 28 dekagramov (pol funta) cukra in beljakov trd

sneg, potem mandeljne, vaniljnega cukra in $10\frac{1}{2}$ dekagr. (6 lotov) lepe bele moke. Deni v 2—3 enako velike pomazane modle 2 prsta na debelo, pa speci; pečene iz modlov stresi, ohlajene vkup zloži (vmes z zalznom pomaži), da je ena, pa z ledom opiši kakor kruhovo (št. 768).

775. Francoska torta.

Naredi pomarančno (glej št. 773), in mešano čokoladno torto (št. 774), speci vsako posebej; — potem deni vrh čokoladne pomarančno, na to pa spet čokoladno; vmes pa vselej z zalznom pomaži; po vrhu jo z zalznom pomaži, z ledom polij in opiši.

776. Mešana čokoladna torta drugače.

Olupi $31\frac{1}{2}$ dekagr. (18 lotov) mandeljnov, v možnarjih jih stolci, pri tolčenju pa pridevaj nekoliko kapelj beljaka in limoninega soka; vmešaj 21 dekagramov (12 lotov) sirovega masla, posamezno primešaj 9 rumenjakov in vsakokrat malo mandeljnov, potem 21 dekagramov (12 lotov) cukra, limonine lupinice, malo citronati, cimeta in dišave (gvirca); potem vseh devetih beljakov trd снег, in 7 dekagramov (4 lote) čokolade; deni jo v zato namenjen z maslom pomazan model pa speci. Pečeno opiši, kakor druge. Toliko je imaš za 12 oseb.

777. Linška torta.

Vmešaj 56 dekagramov (1 funt) sirovega masla, posamezno primešaj 6 rumenjakov in 2 celi jajci, različnih dišav in limoninih lupinic, potem 28 dekagramov (pol funta) cukra in 28 dekagramov (pol funta) obrisanih in s kožo vred zrezanih mandeljnov, nazadnje pa 56 dekagramov (1 funt) lepe moke; deni v tri pomazane modle 2 prsta na debelo, z žlico razvrvaj, da so povsod enako visoke, pomaži jih s pocukranim raztepenim jajcem in bolj počasi peci. Pečeno iz modlov na lepo desko stresi, hladne drugo vrh druge zloži, vmes pa z zalznom pomaži, da se sprimejo, potem jo opiši kakor druge.

778. Linška torta drugače.

Vmešaj 56 dekagramov (1 funt) sirovega masla, posamezno primešaj 5 sirovih rumenjakov, 5 skozi sito pretlačenih rumenjakov trdo kuhanih jajec; 56 dekagramov (1 funt) cukra, raznih dišav, limoninih lupinic ali pomarančnega cukra in 56 dekagramov (1 funt) olupljenih mandeljnov; na zadnje rahlo zamešaj treh beljakov trd sneg, in 56 dekagramov (1 funt) lepe bele moke. Vse to deni v 3 ali 4 enakomerne z maslom pomazane modle, z žlico poravnaj, da so povsod enako visoke, s peresom pomaži z raztepenim jajcem, v katero deni tudi malo cukra, pa bolj počasi peci; potem jo zloži in opiši kakor prejšnjo.

779. Torta iz kuhanih rumenjakov.

Vmešaj 56 dekagramov (1 funt) sirovega masla, primešaj 14 dekagramov (unčo) cukra, vaniljnega cukra, ali kake druge dišave, in 16 kuhanih skozi sito pretlačenih rumenjakov, na zadnje pa 28 dekagramov (pol funta) lepe moke rahlo vmes zamešaj, v pomazan model deni tega testa prst na debelo, vrh pomaži z zalznom, ostalo testo deni v brizgljo (šprico) ali v škarnicelj, in s tem testom, nad unim testom, ki je še v modlu, naredi mrežico, pa bolj počasi peci. Pečeno opiši ali našpikaj s podolgoma zrezanimi pistacami.

780. Torta drobljivka.

Vmešaj 21 dekagramov (12 lotov) sirovega masla, primešaj 3 cela jajca, dišave kakoršne hočeš, 21 dekagramov (12 lotov) cukra, na zadnje pa 21 dekagramov (12 lotov) lepe moke; deni v pomazan model, zgoraj pomaži s cukrenim jajcem, pa speci.

781. Jabelčna torta.

Naredi masleno testo (št. 75), razvaljaj ga pol prsta na debelo, odreži dva enako velika okrogla bleka

kakor za torto; prvega položi na pomazan pleh, deni nanj eno vrsto na zrezke narezanih jabelk en prst od kraja (ondot pa pomaži z beljakom), potresi jih s cimetom in cukrom, zdaj vrh položi drug blek, in pomaži ga s pomazilom, iz zrezkov pa kaj izštihaj in s tem vrh okinčaj pa spet pomaži, ob kraji z narobe obrnjenim nožem obrobi pa speci.

782. Rujava cukrena torta.

14 dekagramov (unčo) mandeljnov bolj drobno zreži, ter v rumeno ponev deni, prideni 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra, ter mešaj na ognji, da bode bledo-rujavo; deni v možnar in mrzlo bolj debelo stolci; potem deni v skledo, primešaj 5 rumenjakov, limonine lupinice, iz štirih beljakov sneg, in na zadnje ploščico ribanega kruha. Deni v pomazan model pa bolj počasi peci; pečeno toda mrzlo okinčaj kakor drugo.

783. Muškacinova torta.

Obriši 28 dekagramov (pol funta) neolupljenih mandeljnov in zreži jih s kožo vred; naredi iz 7 beljakov trd sneg, vanj zamešaj 28 dekagramov (pol funta) stolčenega cukra, dišave muškatovega cveta in oreška pa mandeljne; na desko vreži okrogel oblat po modlu, kolikoršno torto hočeš. Če je oblat preozek, pomaži ga pri kraji z beljakom in pridelay mu družega, potem pa še enega manjšega odreži, in deni na pomazan in z moko pošupan pleh. Namaži nanje tega testa za prst na debelo, pa speci; pečeno in mrzlo zloži tako, da je manjša na vrhu, pa jo opiši.

784. Pinolna venčasta torta.

Vreži iz oblata 16 okroglih, 2 prsta širokih venčkov (vsak bodi pol prsta manjši od prejšnjega), in deni jih na pomazan, z moko potresen pleh; obriši 56 dekagramov (1 funt) pinol in čez pol jih prereži; naredi iz 6 beljakov trd sneg, prideni 56 dekagramov (1 funt) pre-

sejanega cukra, ene cele limone sok in vaniljnega cukra. To skupaj mešaj kakor led, na zadnje pinole primešaj; potem vzemi v žlico tega leda, in devaj ga z vilicami na oblaste venčke enakomerno pol prsta na debelo, in speci v bolj slabi vročini (po kruhu se najlepše speče); pečene venčke še na plehu okinčaj, in sicer enega z belim, drugega rudečim ledom i. t. d. (led št. 730), pa še posuši. Potem zreži lep okrogel papir in položi ga na okrožnik; na ta papir pa devaj venčke tako, da pričneš z največjim in nehaš z najmanjšim; če si prav naredila, bode torta pol vatla visoka; na vrh v luknjico vtakni suh ali frišen šopek (pušeljček), ali pa naj bo najmanjši venček v sredi cel.

785. Leščnikova venčasta torta.

Popari 7 dekagramov (pol unče) leščnikovih jedrc, z nožem jih olupí in bolj debelo zreži; zrezane deni v rumeno ponev, prideni 7 dekagr. (pol unče) cukra ter mešaj na ognji, da bodo blede-rujava; potem mrzla dobro stolci in presejaj; naredi iz 10 beljakov trd sneg, rahlo vanj zamešaj 56 dekagramov (1 funt) presejanega cukra, vaniljnega za duh in presejane leščnike. Že prej zreži 16 venčkov iz oblata, kakor zgoraj (št. 784) in jih deni na pomazan pleh. Naredi škarnicelj, da bo imel 1 prst veliko luknjo spodaj, in zapni ga z buciko, da se ne razvije; deni tega testa vanj in pretlači na oblatne venčke enakomerne kupčke, kupček tik kupčka, pa speci in zloži kakor pinolno.

786. Španska venčasta torta.

Iz 10 beljakov naredi trd sneg, vanj rahlo zamešaj vaniljnega in 56 dekagramov (1 funt) presejanega cukra, dalje delaj kakor pinolno torto; oblatne venčke deni na pomazan pleh; to testo pa skozi škarnicelj kakor pri leščnikovi torti pretlači na venčke na enakomerne kupčke ali polžke, potresi jih sem in tje z rudečim, rumenim in zelenim cukrom (glej št. 736—737—739), pa še v bolj ohlajeni peči peci kakor prejšnji dve, t. j. v peči tri ure

po kruhu, v roru pa še le potem, ko neha goreti. V takror jo pa moraš deti dvakrat sušit, zato, ker se enkrat zadosti ne posuši; potem ravno tako zloženo na mizo daj.

787. Španska torta drugače.

Naredi iz 12 beljakov trd sneg, vanj rahlo zamešaj 56 dekagramov (1 funt) presejanega cukra in vaniljnega za duh — to je testo; — pomaži pleh z maslom, poštopaj ga z moko in vrh zapored položi dva ali tri primerne modle — toda razne velikosti; s kuhavničnim recljem okoli vsacega v moko zarisaj, modle preč vzemi in tako imaš v moki tri kroge na plehu. — Naredi tak škarnicelj, da imaš na tanjšem koncu luknjo prst veliko, na debelejšem na strani pa z buciko (knofljo) zapni, da se ti ne razvije; — v ta škarnicelj deni testa, to testo skozi tlači na prvi obrisan krog, da ga z njim poprej počez in ob kraju v krog, potem tudi pokriž prevlečeš; prav tako prevleci drugi, in če imaš dosti testa, še tretji krog. Tak s testom prekrižan pleh deni v peč, malo gorkejšo kakor prejšnjo; ko je torta blede-rumena, vzemi jo iz peči in mrzlo pričenši z največjo zloži tako, da ti najmanjša pride na vrh; — vmes pa jo nadevaj s spenjenim mlekom (glej št. 530.)

788. Španjski krafeljci s spenjenim mlekom.

Naredi iz osmih beljakov sneg, rahlo vmes zamešaj 56 dekagramov (1 funt) presejanega cukra, pa vaniljnega za duh, deni v škarnicelj, ki naj ima spodaj en palec široko luknjo, pretlači jih na snažno desko enakomerne 3 prste dolge. Potem deni v redko ruto stolčenega cukra in tresi nad krafeljci, da jih z njim oprashiš, potem jih v roru peči, ko nehaš kuriti. Ko so nekoliko rumeni in zgoraj trdi, jih posamezno iz rora jemlji, vsacega s cinasto žlico z recljem spodaj, ki je še mehak, zdolbi in povezni na pomazan pleh; potem jih še na plehu do dobrega posuši. Preden jih daš na mizo, vsacega napolni s spenjenim mlekom, 2 in 2 vkup stisni, pa daj na mizo.

Iz izdolbenega testa pa naredi potem še druge krafeljce ali španske vetrove, ali gobice, ali ga porabi za kuh.

Gobice se pa tako naredijo: deni tako testo v škarnicelj, ki naj ima mali prst veliko luknjo spodaj, in pretlači tudi na desko kupčke, velike kakor dvajsetice, potresi jih s čokolado ali z rudečim cukrom, kolikor imaš teh kupčkov, ravno toliko pretlači na pomazan pleh recljev, dolzih kakor prst do pregibljeja (ko te skozi stlačiš, škarnicelj na kvišku poteguj) in speci, da bodo blede-rumeni, strešice na deski pa posuši kakor španske krafeljce; kadar dobijo po vrhu skorjo, jih rahlo posamezno z rora jemlji, in vtakni spodaj v sredo, kjer so še mehke, pečene reclje, in pokladaj jih postrani na pomazan pleh, in še tam do dobrega posuši.

789. Bela ledena, trda torta.

Deni na desko 56 dekagramov (1 funt) presejanega cukra, limoninega za duh, v sredo deni pol limone sok in dva beljaka, zdaj z nožem iz tega naredi testo in dobro ga vdelaj; potem ga z roko v cukru rahlo izkroži in v cukru razvaljaj pol prsta na debelo; položi na testo model, kakoršnega hočeš, in ob kraji obreži, nato izrezek čez valjar zapogni, pa na pomazan in z moko poštupan pleh položi. Če se ti kaj popači, še enkrat na testo model položi, pa še obreži; potem še en tak blek odreži, pa z malo manjšim modlom, in še tega na pleh zraven prejšnjega položi; potem na plehu dva prsta od kraja in prst vsaksebi na okrog z majhnim šteharčkom štihaj zvezdice ali srčica, in jih pokladaj na pleh, če je še kaj prostora, če pa ni prostora, polagaj jih na drug pomazan in z moko poštupan pleh; one zrezke pa vkup potlači, še razvaljaj in spet izštihaj, dokler imaš kaj testa, in peč deni v ror, ko nehaš kuriti. Pečen prvi večji blek deni na lepo zrezan papir na okrožnik, vrh po strani položi nekaj štihanih srčic ali zvezdic, vsacega pripni z ledom (led št. 730), potem vrhi položi drugi manjši blek, in spet nekoliko onih podobic, pa kaj okinčaj (ali opiši). Lahko tudi še večkrat to ponoviš; če hočeš visoko torto, tedaj pa več blekov vreži.

790. Ledena čokoladna, trda torta.

Deni na snažno desko 56 dekagramov (1 funt) presejanega cukra, vaniljnega za duh, pol limone precejen sok; pogrej na plehu ali zmehčaj 28 dekagramov (pol funta) čokolade, in urno jo med cukrer z nožem raztlači, potem pridene 3 beljake in z nožem naredi testo, dobro ga vdela, potem v cukru z roko okroži, pol prsta na debelo razvalja, in izstihaj kakor prejšnjo, tako speci in vkup zloži.

791. Trda čokoladna torta.

Za pol oreha traganta čez noč namoči v sok pol limone in žlico vode; potem deni na desko 28 dekagramov (pol funta) presejanega cukra in malo vaniljnega za duh, urno vmes primešaj 28 dekagramov (pol funta) na plehu ogrete zmehčane čokolade, potem tragant in dva beljaka, vse to vkup dobro z nožem vdela, potem z roko v cukru okroži, razvalja in ravno tako naredi kakor prejšnjo.

Osemnajsti oddelek.

Spenjena jedila in krêmi.

792. Spenjeno mleko.

V prsteno skledo deni 3 pičle litrove četrtine (1 polič) sladke smetane (mleka ne sme nič vmes biti); postavi jo nekoliko časa na led, potem jo pa s šibicami

stolci (kakor beljake za sneg); ko je že gosta, vanjo rahlo zamešaj $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) presejanega in malo vaniljnega cukra, pa pol limone precejeni sok (sok pa smeš tudi opustiti); 3 dele ga deni v lepo skledo, z žlico ga nakupiči kakor stolp (turn); med ono pa deni nekoliko kapelj košenilije (št. 766), polovico ga z žlico obrni, da je pisano (marmorirano); potem z žlico k onemu stolpu devaj tako, da je enkrat zajmeš v pisano, enkrat v belo mleko: na mizo daj za malo južino ali zvečer.

793. Spenjeno mleko z jagodami.

Naredi kakor zgoraj spenjeno mleko, samo limonin sok in vaniljin cukar opusti, namesto tega pa prideni tri pesti skozi sito pretlačenih jagod, in 14 dekagramov (8 lotov) presejanega cukra, potem ga v skledo ravno tako nakupiči in s španskimi vetrmi natakni. (Španske vetrce glej št. 735.)

794. Zarumenjeno mleko.

Bledo-rumeno 7 dekagramov (4 lote) olupljenih, debelo zrezanih mandeljnov s 7 dekagramov (4 lote) cukra, mrzle stolci in presejaj, deni v precej velik pisker 10 rumenjakov, vaniljnega cukra in tri litrove četrtine (polič) dobre kafé-smetane, ter pri ognji šprudljaj, da se malo zagostí. Potem prideni mandeljne in šprudljaj dalje, da se do dobrega zgostí (zavreti pa ne sme), postavi potem pisker v skledo v mrzlo vodo in šprudljaj, da se dobro ohladi; tedaj zlij v primerno skledo, da bo ravno polna; prav dobro shlajeno jako potresi s cukrom, in z razbeljeno lopatico čez zarumeni, pa precej na mizo daj.

795. Zarumenjeno mleko drugače.

Mešaj ravno tako kakor zgoraj 10 rumenjakov s tremi litrovimi četrtinami (polič) kafé-smetane, prideni tudi vaniljnega in 7 dekagramov (4 lote) družega cukra. Ko se zgostí, pisker postavi v mrzlo vodo, še ondi šprudljaj in precej ohlajeno vlij v primerno skledo; mrzlo spet s cukrom potresi in z lopatico požgi, pa daj na mizo.

796. Čokoladen krêm.

Skuhaj 14 dekagramov (unčo) zribane čokolade na tri litrove četrtine (poliču) kafé-smetane; v pisker, ki drži dobra dva litra (tri poliče), pa deni 12 rumenjakov, 7 dekagramov (4 lote) cukra, vaniljnega za duh, in pol-drugo litrovo četrtino (maslec) kafé-smetane; to pri ognji šprudljaj. Ko se segreje, vmes med vednim šprudljanjem vlij kuhano čokolado, in še šprudljaj; ko se dobro zgostí in naraste, postavi spet v mrzlo vodo in še šprudljaj, da se dobro ohladi; ohlajeno v primerno skledo zlij, in mrzlo na mizo daj.

797. Čokoladen krêm drugače.

Naredi krêm kakor zgoraj (št. 796), tri dele ga zlij v primerno skledo, v en del, ki ga pustiš v piskru, pa zamešaj enega beljaka trd sneg, katerega čez onega v skledo zlij, dobro ga s cukrom potresi, postavi to skledo v drugo skledo v mrzlo vodo, potem tako obe skledi v ror ali peč postavi, da se zgoraj zapeče, ali skorjo dobi (spodaj pa ne); potem ven vzemi, postavi na hladno, da se shladi, pa mrzlo na mizo daj.

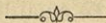
798. Piškoten krêm z rozolijo.

V skledo deni 21 dekagramov (12 lotov) stolčenega cukra, vlij nanj za kafé-skledico vode, in pusti čez noč; drugi dan deni v rumen kotliček 10 skozi sito pretlačenih sirovih rumenjakov, in vlij zraven cukreno vodo, ter s šibicami tolci tako, da se zgostí, potem postavi na ogenj in še ondi tolci, da rumenjaki duh po sirovini zgubé, in se še bolj zgostí. Potem vlij notri za 10 krajcarjev rozolije, odstavi in tolci tako, da se ohladi, potem zlij v skledo, in mrzlo na mizo daj.

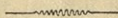
799. Piškoten krêm drugače.

Na ognji vmešaj 6 rumenjakov, 7 dekagramov (4 lote) cukra, malo limoninega cukra za duh in pol-drugo litrovo

četrtno (maslec) kafé-smetane. Ko se zgostí in naraste, postavi v mrzlo vodo, še tam šprudljaj, da se malo ohladi, potem vmes zamešaj enega beljaka trd sneg, in zlij v skledo, potresi dobro s cukrom pa četrť ure peci; pečeno postavi na mrzlo, da se shladi; naredi iz pol-druge litrove osmine (pol masleca) dobre smetane, spe-njeno mleko (št. 792), s tem okinčaj, nakupiči krêm, pa daj na mizo.



Devetnajsti oddelek.



Péne (Schäume).



800. Jabelčne péne.

V plehast modelček deni 3—4 obrisane tofeljne, modelče postavi v kozo, do polovice napolnjeno z vodo, in pokrito praži, da so jabelka mehka. Potem jih skozi sito pretlači, $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) tega jabelčnega soka deni v skledo, prideni $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) cukra, nekoliko limoninega soka in 1 beljak; vse to vkup mešaj, da se ti zgostí in naraste; na zadnje primešaj 1 žlico ruma, potem deni v primerno skledo, pa daj na mizo.

801. Vizji mehur (Hausenblatter) kako se namaka?

$8\frac{3}{4}$ grama ($1\frac{1}{2}$ lota) dobrega vizjega mehurja drobno zreži, namoči ga v poldrugo litrovo šestnajstino (pol

fraklja) vode, postavi ga na gorko za toliko časa, da naredi kakor prah po vrhu in se dobro segreje (zavreti pa ne sme); potem ga skozi snažno ruto prežmi, ruto še v skledici gorke vode pomakaj in ožemlji, da čisto ven spraviš.

802. Žoličan šarlot.

Skuhaj eno pest zbranega in opranega rajža na pol-drugi litrovi četrtini (maslecu) frišnega mleka, da je prav mehak in gost; postavi v primerni skledi na led 3 pičle litrove četrtine (1 polič) dobre smetane (kakor za spenjeno mleko); deni v rumen kotliček $10\frac{1}{2}$ dekgama (6 lotov) cukra, k njemu prilij poldrugo litrovo šestnajstino (pol fraklja) vode, in kuhaj ga tako, da se potegne (špinaj); potem zraven prilij vodo, v kateri si ožemala ruto pri precejanji vizjega mehurja, in pusti, da še malo prevrè; potem pa še $8\frac{3}{4}$ grama (pol lota) vizjega mehurja (glej zgoraj št. 801) in pusti, da zavrè; potem pa odstavi na stran. Med tem speni smetano; ko se zgosti, vmes zatolci kuhani rajž, malo vaniljnega cukra za duh, za tem notri vlij nekoliko ohlajeni cukar, med vednim tolčenjem vmes zamešaj, in vlij precej v tako pripravljen model. — Model, ki naj drži 1 liter pa štiri desetinke (bokal), pomaži s sirovim maslom, pomaži cesarske piškote (glej št. 696) z zalzom po tisti strani, ki se je papirja držala, potem jih k modlu po dnu in ob strani trdo eden zraven družega naloži (nastavi), vendar tako, da zalzen proti vrhu obrneš. — Postavi ga na led, ali v mrzlo vodo, ter pusti 3 ure; ko ga potrebuješ, naglo pomoči model v vročo vodo, potresi ga, povezni vrhi primerno skledo in urno ga v skledo povezni (stresi), pa daj na mizo.

Opazka. Dober vizji mehur je tisti, ki se na modro (plavkasto) spreminja, ako ga v luč pogledaš.

803. Angležka péna.

Obribaj na pomarančo koščke cukra, in deni jih v pisker, ki drži dobra dva litra (tri poliče), prideni cele

pomaranče in pol limone sok, 21 dekagramov (12 lotov) cukra, pa deni v kotliček in nanj prilij poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vode in kuhaj, da se potegne. Potem vmes prilij namočenega vizjega mehurja (glej št. 801) in poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vina, ko dobro prevrè, v pisker vlij k limoninemu in pomarančnemu soku, poplahni kotliček še s poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vina, pa ga k krêmu zraven prilij; prideni tudi 13 rumenjakov in 3 žlice ruma, šprudljaj pri ognji, da se zgostí in naraste, potem vmes zašprudljaj štirih beljakov sneg in vlij v malo pomazan primeren model, postavi na led; ko se dobro shladi in strdi, pomoči spet model v gorko vodo, pa stresi v skledo in daj na mizo.

804. Angležka čokoladna péna.

Naredi jo kakor zgoraj (št. 803), samo namesto limoninega in pomarančnega soka in pomarančnega cukra prideni vaniljnega cukra; prideni 14 dekagramov (unčo) zribane čokolade, vizjega mehurja in poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vina. Ko zavrè, zlij v pisker s poldrugo litrovo osmino (pol maslecem) vina pa poplahni kotliček, ter k unemu zraven prilij, rumenjake prideni in šprudljaj kakor zgoraj. Ko se zgostí tudi sneg, prideni in zlij v pomazan model, in pusti na mrzlem, da se strdi.

805. Čokoladna péna drugače.

Namoči $8\frac{3}{4}$ grama ($\frac{1}{2}$ lota) vizjega mehurja (kakor št. 801); postavi na led tri litrove četrtine (polič) dobre smetane, na ogenj pa v rumenem kotliču $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) cukra s poldrugo litrovo šestnajstino (pol frakljem) vode. Ko se skuha, da se potegne, prideni 14 dekagramov (unčo) zribane čokolade in vizjega mehurja, speni smetano, vmes zatepi to čokolado in vaniljnega cukra, in zlij v primeren model.

806. Kafetova péna.

Namoči $8\frac{3}{4}$ grama ($\frac{1}{2}$ lota) vizjega mehurja (glej št. 801), skuhaj močnega kafeta, da bo vstalega

čistega poldrugo litrovo četrtno (1 maslec), postavi na led tri litrove četrtine (polič) smetane (kakor za famat), v rumeno ponev deni 14 dekagramov (unčo) cukra in poldrugo litrovo četrtno (maslec) kafeta, da se nekoliko časa vkup kuhata, potem zraven prilij vizjega mehurja. Ko prevrè, postavi na stran, speni smetano in nekoliko ohlajen kafe vmes zatepi, v primeren namazan model zlij in pusti na mrzlem, da se strdi; ko na mizo daš, pomoči model kakor pri prejšnjih v gorak krop, pa naglo v skledo iztresi.

807. Rumova péna.

Ob pomarančo obribaj cukra, in deni ga 14 dekagramov (8 lotov) v rumen kotliček, prideni cele pomaranče in pol limone sok, in poldrugo litrovo šestnajstino (pol fraklja) vode, da se skuha in potegne; potem prilij $8\frac{3}{4}$ grama (pol lota) namočenega vizjega mehurja (glej št. 801) in 2 žlici ruma; ko zavrè, odstavi na stran, speni tri pičle litrove četrtine (1 polič) dobre in ohlajene smetane; v gosto zatepi cukr in zlij v primeren pomazan model. Mrzlo stresi v skledo kakor prejšnje, pa daj na mizo.

808. Maraskinove rozolije péna.

Namoči $8\frac{3}{4}$ grama ($\frac{1}{4}$ lota) vizjega mehurja kakor (št. 801); postavi na led smetane, deni v rumeno ponev $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) cukra in poldrugo litrovo šestnajstino ($\frac{1}{2}$ fraklja) vode; ko se skuha in potegne, vmes prilij vizji mehur; ko še zavrè, na stran postavi, da se ohladi. Med tem speni smetano, v gosto ali trdo zatepi ta cukr in 4 žlice rozolije, zlij v pomazan model, mrzlo iztresi v skledo, pa daj na mizo kakor prejšnje.

809. Malinična péna.

Naredi vse kakor (št. 808), pri tolčenji pa namesto rozolije vmes prilij poldrugo litrovo šestnajstino (pol fraklja) maliničnega odcedka (Abguss).

810. Jagodova péna

se naredí kakor malinična, le namesto malinčnega odcedka prideni jagodovega.

811. Kutino péno

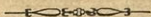
narediš, če pri tolčenji prideneš poldrugo litrovo šestnajstino (pol fraklja) kutinega odcedka namesto rozolije; drugo ostane vse, kakor (št. 808).

812. Ribezljeva péna.

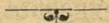
Namesto rozolije prideni poldrugo litrovo šestnajstino (pol fraklja) ribezljevega odcedka, drugo je vse kakor (št. 808).

813. Višnjino péno

lahko tudi tako narediš kakor rozoljno (št. 808), le namesto rozolje prideni višnjinega odcedka.



Dvajseti oddelek.



Žolice.



814. Blamanše - žolica.

12 dekagramov in $6\frac{1}{4}$ grama ($1\frac{1}{2}$ lota) vizjega mehurja v snažno skledo v dobro poldrugo litrovo osmino

(poldrugi frakelj) vode čez noč namoči, drugi dan deni v rumen kotliček 21 dekagramov (12 lotov) cukra in vodo izpod vizjega mehurja, vizji mehur pa vkup stlači kakor kroglicico, in deni ga v cuker, s srebrno žlico vedno mešaj in počasi kuhaj, da se mehur razpusti, toda tako dolgo, da se cuker vleče (špina), potem vmes prilij 1 liter (pičli bokal) dobre kafe-smetane, pridene tudi 7 dekagramov (4 lote) olupljenih, dobro stolčenih mandeljnov (pri tolčenji jih s to smetano namakaj) in vaniljnega cukra. Ko dobro zavrè, zlij v primerno in s snažno ruto pogrnjeno skledo; s smetano, ki si jo bila pustila od 1 litra (pičlega bokala), kotliček poplahni in tudi tje zlij; ko se dobro ohladi, ruto vzdigni, vogle vkup primi in trdo ožmi, vzemi nekoliko tega v drugo skledo, primešaj nekoliko kapelj košenilije (košenilija št. 766), deni — če imaš lepo izdolben model — v en zrezek pobarvane, v drugi pa bele žolice, in pusti, da zledení; potem počasi notri do vrha vlivaj ohlajeno žolico in postavi na led, da se strdí. — Če pa nimaš tacega modla, zlij žolico v stekleno (glažasto) skledo, le malo si je prihrani, tisto pobarvaj s košenilijo, deni jo v majhne modelčke in ko se oboje strdí, preden na mizo daš, iztresi iz majhnih modelčkov posamezno na okrožnik, in prenesi z nožem v skledo ali okinčaj, pa daj na mizo.

815. Vinska žolica.

Na 2 limonah in 1 pomaranči obribaj koščke cukra, potem limono in pomarančo ožmi v snažen pisker, pridene obriban cuker, poldrugo litrovo četrtno (maslec) belega vina in malo menj kakor poldrugo litrovo četrtno (maslec) nezavretega posnetega mleka; vso to vkup pokrij s papirjem in s pokrovko, čez noč postavi na gorko, da se segreje, zavreti pa ne smé. Ko se zagriže, priveži snažno gosto ruto na narobe obrnjen stol, vsak vogal na eno nogo, spodaj v sredo postavi snažno skledo, zlij to zagriženje na ruto; potem podstavi še drugo skledo, in iz prve še enkrat počasi na ruto vlij, da bo prav čisto, če je treba pa še tretje. — $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) vizjega mehurja (Hausenblatter) že en dan prej namoči

v poldrugo litrovo četrtno (maslec) vode (kakor št. 801); ko je že precejen, mora se sam dobro strditi; če se ne strdi mehur, se tudi žolica ne bo. Deni ga v mesengast kotliček, nanj 28 dekagr. (pol funta) cukra, med poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vode všprudljaj malo beljaka in vlij na cukr, potem še malo poplakni pa zraven prilij ter kuhaj tako, da se vse péne in kar je grdega v cukru vkup sprime; potem čisto s pohavno žlico doli poberi, cukr se pa potegne, potem deni notri vizji mehur in poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) vina. Ko zavrè, vlij v litersko (bokalsko) ali večo (toda zmerjeno) s čisto ruto pregrnjeno skledo, potem vogle primi in vzdigni, da se odteče; zdaj vlij tisto očisteno mokroto kolikor še manjka do enega litra (pičlega bokala), toliko prilij mrzlega belega vina. — Postavi lepo zdolben model v led, nekoliko te žolice pa deni v drugo skledo in pobarvaj jo s košenilijo, deni v eno luknjico prave (natur), v drugo pa pobarvane žolice in tako spremenjaj, dokler imaš kaj luknjic. Potem pusti, da zledení, na to v modlu dobro strjeno vlij počasi une ohlajene iz sklede, pa ne vse na enkrat; ko se strdí, vlij vso, kar jo imaš. Ko je strjena, pomoči v vroč krop ruto, ovij jo ob kraji pri vrhu krog modla; ko se začne solziti, pomoči model v vroč krop, urno ga ven vzemi, vrh povezni skledo pa obrni, model preč vzemi in daj na mizo. Toliko je imaš za 15—20 ljudi.

816. Rumova žolica.

Naredi in pripravi vse tako, kakor (št. 815) za vinsko žolico; ko jo skuhaš in precediš, pridene še 4 žlice ruma, kolikor še manjka, da bo 1 liter (pičli bokal), pa rumenega vina kakor tam; potem jo ravno tako v model vlij in pobarvaj kakor uno.

817. Punčeva žolica.

Namoči v pičlo poldrugo litrovo četrtno (maslec) vode kakor za vinsko žolico, namesto vizjega mehurja se

dene zdaj $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) gelatine, samo da je ni treba tako dolgo namakati, ampak le 1 uro na gorkem zavri pičlo poldrugo litr. četrtino (maslec) vode, potem zasuj vanjo kafe-žlico zelenega in ravno toliko črnega holandskega čaja (Holländer-Thee), pokrij ga, in précej na stran postavi, da se ohladi in ustoji. — Obribaj kakor za vinsko žolico (št. 815) limono in pomarančo, ožmi jih; deni v tri litrove četrtine držeči (poliški) piskerc ta sok in cuker, prideni menj kot poldrugo litrovo četrtino (maslec) vina, in poldrugo litrovo osmino (pol masleca) posnetega mleka; ko se zasiri, spet tako precedi; kuhaj 35 dekagramov (20 lotov) cukra, s tem poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vode, med katero malo beljaka všprudljaj; ko ga čistiš, prideni vizjega mehurja in precejen čaj (Thee). Ko zavrè, precedi očisteno mokroto in tudi 3—4 žlice ruma prideni, če manjka, da ni še vsega en dober liter (1 bokal), prilij še malo rumenega vina, v model jo ravno tako deni in barvaj (če hočeš), kakor vinsko (št. 815).

818. Pomarančna žolica.

Namoči $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) vizjega mehurja ali pa gelatine v poldrugo litrovo četrtino (maslec) vode (kakor št. 801); napravi 42 dekagramov (3 unče) cukra, $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) ga obribaj na treh pomarančah, deni ga v literski (3 masleški) pisker, prideni od 6 pomaranč sok, malo več kot poldrugo litrovo četrtino (maslec) vina, in poldrugo litrovo četrtino (maslec) posnetega nezavretega mleka, to postavi čez noč na gorko, da se zasiri; potem precedi skozi ruto na stolu, kakor za vinsko žolico; ostali cuker pa kuhaj v poldrugi litrovi osmini (pol maslecu), vode, med katero prej malo beljaka všprudljaj. Ko ga učistiš in se potegne, deni ga na močen vizji mehur; ko zavrè, jo skozi ruto precedi, kakor vinsko, zdaj deni precejeno mokroto, kar manjka do dobrega litra (bokala), prilij rumenega vina, potem jo po-barvaj in tako v model nali, kakor vinsko (št. 815.)

819. Limonina žolica.

Navagaj 42 dekagramov (3 unče) cukra, $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) ga obribaj na štirih limonah, in deni ga v literski (3 masleški) pisker, ožmi 6 limon in deni sok k cukru, prilij vina in mleka kakor za pomarančno žolico, drugo delaj vse po oni.

Če je pa žolice premalo za ljudi, ki so se zbrali pri mizi, vlij ohlajene žolice za 2 prsta v model, ostalo pa s šibicami stolci, da se speni ali zgostí in naraste kor spenjeno mleko, in tudi bela postane; potem jo v model vrhi une, ki si jo čisto vlila, deni in pusti, da se strdí; potem jo stresi kakor drugo. — Tako lahko narediš vsako drugo žolico.

820. Žolica maraskinove rozolije.

Prej ta dan namoči $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) vizjega mehurja (kakor št. 801) v poldrugi litrovi osmini (pol maslecu) vode; če pa gelatino vzameš in je žolica v skledi, je je 2 dekagrama in $6\frac{1}{4}$ grama ($1\frac{1}{2}$ lota) zadosti. Šprudljaj malo beljaka in vlij ga v kotliček k 28 dekagramov (pol funtu) cukra in kuhaj, da se očisti in potegne. Potem deni notri namočen vizji mehur in poldrugo litrovo četrtino (maslec) vina; ko zavrè, skozi snažno ruto jo precedi kakor vinsko, potem prilij še poldrugo litrovo četrtino (maslec) maraskinove rozolije, če še kaj manjka do dobrega enega litra (bokala), pa še malo vina prilij. Če hočeš, jo tudi pobarvaj kakor vinsko (št. 815), in tako vlivaj v model — ali v stekleno skledo, samo nekoliko si je prihrani, če hočeš pobarvaj in vlij v majhne modelčke. Ko se strdí, v krop pomoči in na snažen okrožnik povezni vsacega posebej ter z nožem pokladaj v skledo na žolico. — Čez noč v mrzlo vodo namoči nekaj pinol, rahlo jih zlušči, da srčic ne pokvariš, potem jih še v vodo deni, da se razcvetejo; preden na mizo daš, notri natakni razcvetele pinole, če imaš žolico v skledi.

821. Kutina žolica

se naredi kakor maraskinove rozolije žolica, samo na zadnje namesto rozolije prilij poldrugo litrovo četrtno (maslec) kutinega odcedka. Drugo je vse kakor tam.

822. Malinčna žolica.

Naredi vse (kakor št. 820); namesto rozolije pa prilij poldrugo litrovo četrtno (maslec) malinčnega odcedka.

823. Jagodna žolica.

Namesto rozolije prilij poldrugo litrovo četrtno (maslec) jagodnega odcedka; drugo naredi vse kakor pri oni (št. 820).

824. Ribezljeva žolica

se naredi kakor jagodna ali malinčna, prilije se le poldrugo litrovo četrtno (maslec) ribezljevega odcedka.

825. Višnjina žolica.

Namesto družega odcedka prilij višnjinega, drugo naredi vse kakor (št. 820).

826. Žoličane (nadevéne) pomaranče.

Vzemi 10 lepih pomaranč, ki imajo lepo gladko, rumeno kožo, obribaj na treh pomarančah $10\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) na koščke razsekanega cukra, deni ga v liter-ski (pičlo bokalski) pisker, potem vsako posebej spodaj (kjer je rastla), s špičastim nožem izkroži, da ima luknjico prst veliko; z žličico, s katero se dolbejo kole-rabe, čisto izdolbi vso mokroto (poglej proti luči, da jo čisto ven spraviš); ako pa nevedoma kako luknjico narediš, s pečatnim voskom jo zakaplji. Mokroto vseh po-

maranč skozi ruto ožmi in deni v pisker k obribanemu cukru, prilij poldrugo litrovo četrtino (maslec) posnetega nezavretega mleka in blizo toliko vina, ter postavi na gorko, da se zagriže. Potem priveži snažno ruto na stolove noge, podstavi skledo, zlivaj počasi to zagrizenje na ruto, potem še drugo skledo podstavi, in iz prve zlij še enkrat na ruto, to se pa mora samo odtekat, stiskati nič ne smeš, če še ni čisto, pa še enkrat. Deni v mesengast kotliček 42 dekagramov (3 unče) cukra, všprudljaj v dobro poldrugo litrovo osmino (v dobrega pol masleca) vode malo beljaka, vlij na cukar in počasi kuhaj, péne pa čisto doli poberi. Ko se potegne, deni notri že prej ta dan namočen vizji mehur na 1 liter in dobro poldrugo litrovo četrtino ali na (bokal) žolice $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota); ko zavrè, izlij v skledo, pregrneno s snažno ruto, potem ruto počasi vzdigni, da se mokrota odteče ali precedi, zdaj prilij precejeno mokroto, ali če je mokrote menj kakor 1 liter in dobro poldrugo litrovo četrtino (bokal), prilij še malo vina. — Postavi pomaranče v skledo in krog in vmes deni led, ali pa v sneg postavi pomaranče. Četrtri del žolice deni v drugo skledo in pobarvaj jo s košenilijo; zdaj devaj po dve žlici bele (natur-) žolice v vsako pomarančo, pa tudi v modelček na strani, da smeš poskušati in veš, kedaj se strdí; potem deni po 2 žlici pobarvane žolice v vsako pomarančo pa tudi v modelček; ko se v modelčku strdí, pa spet po dve žlici bele, in tako delaj, da jih napolniš. Ko se strdijo, z ostrim nožem jih čez pol prereži, potem pa še vsako polovico dvakrat, tako da je iz ene pomaranče 6 koščkov, zloži jih zvezdi podobno na okrožnik, in daj na mizo. Lahko pa tudi že prej pri peclju doli čez pol pomarančo prerežeš, lepo z nožem meso vun vzameš, da lupinici nič ne pokvariš, in potem devaj enkrat rudečo, enkrat belo žolico notri kakor gori.

827. Ananas - žolica.

Ožmi tri pomaranče in 2 limoni, deni ta sok v tri litrove četrtine (poliški) pisker, pridene poldrugo litrovo osmino (pol masleca) nezavretega posnetega mleka in

toliko rumenega vina, da bo pisker poln, postavi pokrito na gorko, da se zasíri; zasirjeno precedi skozi ruto, na stolovih nogah privezano. Deni v mesengast kotliček 28 dekagramov (pol funta) cukra, zlij nanj poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vode, v katero prej malo beljaka všprudljaj, pri kuhanji péne čisto doli poberi. Ko se, ko od žlice kane, potegne, zraven zlij vizji mehur prej ta dan namočen, $3\frac{1}{2}$ dekagrama na 1 liter in dobro poldrugo litrovo četrtno (2 lota na bokal) — (glej št. 801) in poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vina, da dobro vkup zavrè. Ko zavrè, zlij v skledo z ruto pregrnjeno, in ruto počasi vzdiguj, da se precedi; zdaj precejeno mokroto in poldrugo litrovo osmino (pol masleca) ali malo več mokrote od kuhanega ananasa prideni. Zlij tega v lep model 2 prsta na debelo, ko se strdí, ananasa košček zraven koščka položi vanjo, vrh pa zlij toliko žolice, da se dobro pokrije ananas. Ko se strdí, če imaš še kaj ananasa, prilij toliko, da bo za dva prsta čez, in ko se strdí, položi ga kakor prvič, in le malo čez polij z žolico, potem, ko se strdí, zlij žolico vso, da je model poln. Ko se strdí in preden jo daš na mizo, stresi jo v skledo kakor vinsko (št. 820).

828. Geletina. Zeletina.

Želetina je novo najden vizji mehur; ona je čistejša, precej cenejša, pa ravno tako dobra, kakor vizji mehur; namoči jo ravno tako kakor vizji mehur (št. 801), precejati je pa ni treba, zlij jo kar tako namočeno v cukar. Dobi se v Ljubljani pri trgovcih. Za bele ali čiste žolice jemlji belo, za rudeče pa rudečo. Zarumenen cukar za vsako žolico lahko tako narediš, če hočeš rumeno imeti, da deneš v mesengasto ponev eno žlico tolčenega cukra, pustiš, da se speni in lepo zarumeni, vlij kake 3 žlice vode ali vina gori, da se odkuha, in potem s tem barvaj.

Enaindvajseti oddelek.

Lédice (ledenine, zmrzline, Gefrorenes).

829. Vaniljna lédica (Vanille-Gefrorenes.)

Deni v mesengast kotliček 21 dekagramov (12 lotov) cukra, posamezno primešaj 12 rumenjakov, potem primešaj še dober liter (3 maslece) kafe-smetane in vaniljnega cukra, da lepo diši po njem. Potem postavi na ogenj in mešaj toliko časa, da tekó kaplje, vreti pa ne sme; precedi v lepo skledo skozi sito, s poldrugo litrovo četrtno (maslecem) smetane kotliček in sito poplakni pa zraven precedi; vmes zamešaj in pusti, da se shladi.

830. Kako se pušica v led vloži.

Deni v primeren škaaf na dno 2 žlici rudeče soli (če je ravno sneg, tudi malo snega), v sredo vrh postavi pušico, ob kraji deni tesno ob pušici drobno stolčenega ledú, s polencem ga vkup potolci, vrh pa spet črne soli, pa spet ledú, in tako dalje, da je samo za prst do vrha manjka (soli ne hrani); tako jo pusti, da se dobro shladí. Potem deni vanjo vaniljno ali drugo pripravljeno blago za lédico, v sredo postavi (potakni močno žlico ali kuhavnico, in obračaj ali sukaj pušico sem in tje,

s poldrugo litrovo četrtno (maslecem) smetane pa poplakni kotliček in sito, tudi to precedi. Če se ti led staja in posede, prideni ga še okrog; pušico pa moraš pokriti, da ti soli ali ledu kaj vanjo ne pade. Ko dobro zledení, pri luknjici, ki je v škafec zvrtna, vodo preč spusti, pušico pokrij, obloži jo do vrha in tudi po pokrovu z ledom in soljo, postavi na mrzlo eno uro, ali dokler je ne potrebuješ. Kadar hočeš lédico dati na mizo, pušice ven vzemi, odkrij in z gorkim nožem ob kraji od pušice odloči, urno pomoči pušico v vročo vodo, obriši jo z ruto, in povezni v za to namenjeno skledo, pa daj precej na mizo. Ali pa pri malem iz nje jemlji s primerno žlico, pušico pa v ledu pusti, dokler je kaj v njej.

831. Leščnikova lédica.

Olupi 7 dekagramov (4 lote) poparjenih leščnikovih jedrc, drobno jih zreži, deni jih v rumeno ponev s 7 dekagrami (4 loti) stolčenega cukra, mešaj jih na ognji, da se lepo zarumenijo, in mrzle drobno stolci. V mesengast kotliček pa deni 14 dekagramov (unčo) stolčenega cukra, vaniljnega za duh, primešaj stolčene leščnike in posamezno 10 rumenjakov, potem dober liter (3 maslece) kafe-smetane, postavi spet na ogenj in mešaj toliko časa, da debele kaplje od žlice kapljajo (zavreti pa ne smeš); potem precedi skozi sito k unemu, z žlico pa lédico od kraja, kjer se prej strdí in prime, postrgaj in primešaj ter vmes zamešaj. Mrzlo deni v pripravljeno pušico (št. 830) in mešaj, kakor je tam povedano.

832. Čokoladna lédica.

Skuhaj 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) čokolade v treh litrovih četrтинah (poliču) kafe-smetane; deni v mesengast kotliček $17\frac{1}{2}$ dekagrama (10 lotov) cukra, $3\frac{1}{2}$ dekagrama (2 lota) vaniljnega, primešaj posamezno 8 rumenjakov, potem poldrugo litrovo četrtno (1 maslec) kafe-smetane in kuhano čokolado, ter deni na ogenj in mešaj tako dolgo, da debele kaplje od žlice kapljajo. Precedi v

znažno skledo skozi sito, s poldrugo litrovo četrtno (maslecem) kafe-smetane pa poplakni kotliček, tudi to prilij in zamešaj. Mrzlo deni v pripravljeno pušico (kakor št. 830) in naredi lédico kakor tam najdeš popisano.

833. Kafetova lédica.

V mesengast kotliček deni 21 dekagramov (12 lotov) cukra, posamezno primešaj 12 rumenjakov in malo vaniljnega cukra; potem primešaj 3 litrove četrtnine (polič) dobre kafe-smetane in poldrugo litrovo četrtno (maslec) močnega črnega kafeta; to na ognji mešaj, da se precej zgostí, precedi skozi sito v snažno skledo in poplakni še s poldrugo litrovo četrtno (maslecem) kafe-smetane, še to zraven precedi in zamešaj. Mrzlo deni v pripravljeno pušico (št. 830), pa naredi kakor tam pripovedujem.

834. Punč a là Glas.

14 dekagramov (unčo) na koščke razsekanega cukra obribaj na 3 pomarančah in 3 limonah, potem jih ožmi in njih sok skozi snažno ruto pretlači v lepo skledo (tofi); žličico črnega in žličico zelenega holandskega čaja (Holländer-Thee) deni v piskrc, ki drži pičlo poldrugo litrovo četrtno (1 maslec) in popari ga z vrelim kropom, pokrij in pusti, da se shladi; mrzlega precedi k pomarančni in limonini mokroti. — 28 dekagramov (pol funta) družega cukra in obriban cukrer deni v mesengast kotliček, prilij poldrugo litrovo četrtno (maslec) vode, in kuhaj, da se potegne; potem ga k uni mokroti zlij, še poplakni in prilij, da bo vsega vkup 1 liter in dobro poldrugo litrovo četrtno (1 bokal). Mrzlo deni v pripravljeno pušico (kakor št. 830), pa mešaj tako kakor tam, da zledení. Ravno preden na mizo daš, speni (sfamaj) poldrugo litrovo osmino (pol masleca) dobre, že prej ohlajene smetane, deni vanjo 3 žlice ruma, potem jo urno med zmrzlino zamešaj, z žlico iz pušice jemlji in z njo kozarce napolni, pa daj na mizo.

835. Bela vaniljna lédica.

Poldrugo litrovo četrtno (maslec) vode in 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) cukra deni v mesengast kotliček, ter kuhaj, da se potegne, potem ga zlij v snažno skledo med dober liter (3 maslece) dobre kafe-smetane, s poldrugo litrovo osmino (pol maslecem) smetane pa kotliček poplakni in jo zraven zlij. Prideni tudi vaniljnega cukra. Mrzlo deni v pušico (pripravljeno kakor št. 830) in mešaj kakor tam.

836. Pomarančna lédica.

Obribaj 14 dekagramov (unčo) cukra na 4 pomarančah, potem 6 pomaranč ožmi, sok pretlači skozi snažno ruto v lepo skledo. Obriban cuker, pa še 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) družega cukra deni v mesengast kotliček, vlij nanj poldrugo litrovo četrtno (maslec) vode in kuhaj ga, da se potegne; potem ga zlij k uni mokroti, še z vodo poplakni in to zraven prilij, da bo 1 liter in dobro poldrugo litrovo četrtno (1 bokal) vse mokrote. Mrzlo deni v pripravljeno pušico (št. 830), in mešaj kakor tam.

837. Limonina lédica.

Obribaj na šestih limonah 14 dekagramov (unčo) na koščke razsekanega cukra, pa ne preveč, da ne bo grenak, prereži limone in iz vseh šestih sok iztlači in skozi snažno ruto prežmi v lep pisiker, obriban cuker in še 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) družega cukra deni v mesengast kotliček, vlij nanj poldrugo litrovo četrtno (maslec) vode, in kuhaj ga, da se potegne. Potem ga vlij med limonin sok, poplakni še z vodo, in to zraven prilij, da bo mokrote 1 liter in poldrugo litrovo četrtno (1 bokal). Mrzlo deni v pripravljeno pušico (št. 830), in mešaj kakor tam.

838. Marelična lédica.

Marelicam poberi koščice, deni jih v kozico na ogenj in pokrij, da se zmečijo, in pretlači sok skozi sito v lepo skledo. (Tega soka mora biti dobro poldrugo litrovo četrtno (dober maslec). — 28 dekagramov (pol funta) cukra in poldrugo litrovo četrtno (maslec) vode deni v mesengast kotliček kuhat, da se potegne, in zlij ga med marelični sok, še z vodo poplakni in to prilij, da bo 1 liter in poldrugo litrovo četrtno (1 bokal) vsega vkup. Deni mrzlo v pripravljeno pušico (št. 830), in tako mešaj kakor tam.

839. Breskova in kutina lédica

se naredita kakor marelična (št. 838).

840. Lédico iz din

narêdi kakor marelično (št. 838).

841. Malinčna lédica.

Malinice prežmì skozi snažno ruto, da bo mokrote dve litrovi četrtni (poldrugi maslec). Deni v mesengast kotliček 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) cukra in poldrugo litrovo četrtno (maslec) vode, da se skuha in potegne, če od žlice kane; zlij ga med malinčno mokroto, z vodo poplakni in prilij, da bo vsega 1 liter in poldrugo litrovo četrtno (1 bokal). Deni mrzlo v pripravljeno pušico, in mešaj kakor (št. 830).

842. Jagodna lédica

se naredi kakor malinčna, samo da se jagoden sok že v hladen cuker zameša, da duha in barve ne zgubi. Če je pa še prebleda, pri mešanju vmes kani nekoliko kapelj košenilije.

843. Ribezljeva lédica

se naredi kakor malinčna.

844. Višnjina lédica.

Višnje s koščicami vred stolci in skozi ruto prežmi, da je mokrote dve litrovi četrtni (poldrugi maslec), drugo je vse, kakor za malinčno lédico.

845. Ananasova lédica.

Pretlači belega grozdja, tako da bo čiste mokrote pičlo poldrugo litrovo četrtno (1 maslec), k temu pa še prideni pol pomaranče in ene limone čist sok; v mesengastem kotličku skuhaj 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) cukra s poldrugo litrovo četrtno (maslecem) vode, da se potegne, potem ga k uni mokroti zlij in prideni v glažu, ki drži poldrugo litrovo četrtno (maslec), vkuhan ananas, in tisto mokroto, ki je pri njem, pa toliko vode, da je vsega 1 liter in poldrugo litrovo četrtno (1 bokal). Ko se shladi, precedi in pretlači skozi sito (če je ananas pretrd, še malo ga v vodi skuhaj v pokritem piskrcu; to deni v pripravljeno pušico in mešaj kakor (št. 830). Za to so dobri tudi olupki ananasovi.

846. Ananasova lédica drugače.

Deni v snažno skledo treh pomaranč in treh limon čist sok; kuhaj 28 dekagramov (pol funta) cukra s poldrugo litrovo četrtno (maslecem) vode, da se potegne, in zlij ga v skledo k uni mokroti. Potem prideni tudi glaž, ki drži poldrugo litrovo četrtno (maslec), vkuhanega ananasa in tisto mokroto, ki je pri njem, pa toliko vode, da bo vsega vkup 1 liter in poldrugo litrovo četrtno (1 bokal). Ko se dobro shladi in duha navzame, poberi ananasove koščke ven, in zreži na drobne kocke, mokroto pa deni v pripravljeno pušico (št. 830), in mešaj kakor tam. Ko je že gotova, t. j. zledenéla, z žlico,

ki je v pušici, vanjo zamešaj ananasove kocke. — Pripravi si drugi model ali pušico v led, ki ga moraš dobro osoliti. Na okrožniku pa pobarvaj stolčenega cukra s košenilijo, toliko ga pomoči, da je vlažen in da se hoče žlice prijeti. Deni že gotovo lédico precej v model ali pušico in z žlico jo dobro vkup potlači, potem pomoči narobe žlico v pobarvan cukrer in sem in tje pobarvaj, potem spet deni notri lédice, vkup potlači, pa spet pobarvaj, tako stôri trikrat, potem jo pusti z ledom obloženo, dokler je ne potrebuješ. Preden jo daš na mizo, stresi jo kakor št. 830.

847. Vrtna (Giardino) lédica.

Na dveh limonah obribaj cukra, potem ožmî tri limone in tri pomaranče, pretlači ta sok skozi ruto v skledo, in prideni tudi obriban cukrer; skuhaj (špinaj) s poldrugo litrovo četrtino (maslecem) vode 28 dekagramov ($\frac{1}{2}$ funta) cukra, da se potegne, in prilij ga k mokroti, potem prilij še poldrugo litrovo osmino ($\frac{1}{2}$ masleca) mokrote (cukra) od vkuhanih breskev ali hrušek (Butterbirn), drugo pa vode, da bo mokrote 1 liter in poldrugo litrovo četrtino (1 bokal). Med to deni v senci posušenega limoninega zelišča, kolikor ga moreš s tremi prsti prijeti in pusti pokrito čez noč. Drugi dan precedi skozi sito, deni v pripravljeno pušico, prilij majhen kozarec maraskinove rozolije (št. 830) in mešaj kakor tam. Ko je že zledenéla, zamešaj z žlico, ki je notri, poldrugo litrovo osmino (pol masleca) na kocke zrezanih vkuhanih breskev in hrušek (Butterbirn), potem jo preloži v drugi model ali pušico, kakor ananasovo, in tako pobarvaj.

Dvaindvajseti oddelek.

Sadje vkuhano za lédice.

848. Višnje.

Višnje stolci s koščicami vred in pretlači skozi ruto. Napolni s to mokroto flaše, da jih 2 prsta manjka. Mehur pa namoči v mlačno vodo, potem ga ožmi in obriši, zaveži flaše z mehurjem, potem pa še s fliko, in kuhaj na sopari tako-le :

849. Kako se v glažih ali flašah na sopari kuha?

Polôži v pisker (za večje flaše) ali v kozo (za manjše glaže) slame, da se dno skrije, potem s poparjeno slamo ovij glaže ali flaše in postavi jih notri; nalij z mrzlo vodo pisker ali kozo, tako da glaži ali flaše za 3 prste iz vode gledajo, ker čez glaže voda ne sme stati, dobro pokrij in na ogenj postavi, pa poslušaj, kedaj bo zavrelo (odkrivati pa ne smeš). Ko zavre, naj se kuha 8 minut, potem odstavi in pusti pri miru, dokler se ne shladi, če je shlajeno ven vzemi, flikce preč vzemi, čez nekoliko dni čez zaveži s papirjem, da ti kaka muha ali črviček mehurja ne preje in se ti ne spridi sadje, in hrani ga v suhi shrambi, na hladnem, toliko da ne zmrzne. Vzemi

navadni ali pa srčni mehur, namôči ga v gorki vodi, dobro ga očedi, in oplahni v mrzli vodi, obriši ga s suho ruto dobro. Obrni tisto stran mehurja, kjer ni mastna, na glaž, napni ga čez in trdo večkrat s špago okoli gladko ovij, trdo zveži in ne odreži mehurja preblizo špage, za en prst je mora ven gledati, da se pri kuhanji ne zmuzne, tedaj priveži trdo čez vsak mehur eno mokro fliko.

850. Malince za lédico.

Malince skozi ruto pretlači, z mokroto flaše napolni, da jih za dva prsta manjka, zaveži kakor višnje z mehurjem in s flikami, in kuhaj v sopari kakor št. 849.

851. Ribezelj za lédico.

Ribezelj zmečkaj in skozi ruto pretlači, z njim napolni flaše, da jih dva prsta manjka, zaveži z mehurjem in flikami, in skuhaj v sopari kakor št. 849.

852. Jagode za lédico.

Jagode zmečkaj, skozi ruto pretlači, prideni tudi nekoliko kapelj košenilije, zato, ker pri kuhi barvo zgubé, in napolni flaše, da jih dva prsta manjka, zaveži z mehurjem in flikami ter kuhaj v sopari kakor št. 849.

853. Marelice za lédico.

Marelicam poberi koščice, deni jih v kozo in postavi na gorko, da se zmečijo, pretlači jih skozi sito, napolni z njim glaže, zaveži z mehurjem in s flikami in kuhaj v sopari kakor št. 849.

854. Breskve za lédico.

Bele breskve olup, koščice iz njih poberi, deni jih v kozo ali model, in postavi v drugo kozo, v kateri

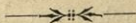
naj bo 2—3 prste vode, pa pokrij in tako v sopari skuhaj, potem jih skozi sito pretlači, z njimi glaže napolni, zaveži z mehurjem in s flikami, in skuhaj v sopari kakor št. 849.

855. Kutine za lédico.

Kutine osnaži, obriši in cele kuhaj v sopari kakor breskve, pretlači mehke skozi sito, hladne deni v glaže, zaveži s mehurjem in s flikami, in kuhaj v sopari kakor št. 849.

856. Ananas za lédico in žolico.

Ananasovo jabelko lepo olupi, zreži na tenke šnitice, za nožev rob debele; če je velik kakor jabelko, deni ga v dva soparna glaža, ki držita pol litra (2 masleca) (Dunstgläser), pokrij olupke pa deni v poseben glaž. Potem kuhaj 21 dekagramov (12 lotov) cukra z poldrugo litrovo četrtino (maslecem) vode, da se potegne, mlačnega vlij enakomerno v vse glaže, zaveži jih z mehurjem in s flikami, in skuhaj v sopari kakor št. 849. Olupki se rabijo za lédico (št. 845.)



Triindvajseti oddelek.

Sadje za kompot.

857. Češnje.

Naberi dobro zrelih pa trdih cepljenih češenj, vsaka mora biti cela, zdrava, nepoškodovana; pristriži jim peclje, da so le za prst dolgi; napolni z njimi glaže, ki drže poldrugo litrovo četrtino, ali tri litrove četrtine (masleške ali poliške), v vsaki glaž, ki drži poldrugo litrovo četrtino (maslec), deni 3 žlice stolčenega cukra, potem jih z mehurjem in s flikami zaveži in kuhaj v sopari kakor št. 849 — 7 minut.

858. Višnje.

Kakor češnje, tako napravi višnje, samo cukra eno žlico več deni, potem jih zaveži in skuhaj kakor une.

859. Češplje.

Z zreliimi nepoškodovanimi češpljami napolni glaže, deni pa 1 žlico cukra več kakor za češnje, in kuhaj, zavezane z mehurjem in s flikami kakor št. 849 — 7 minut.

860. Češplje olupljene.

Zrele pa trde češplje olupi, koščice če hočeš iz njih vzemi, in deni v vsako pol olupljenega mandeljna, pa vkup stisni; deni jih v glaže, in cukra kakor k češnjam, zaveži z mehurjem in s flikami, in kuhaj kakor št. 849 — 7 minut.

861. Marelice.

Marelice olupi, čez pol prereži, koščice iz njih vzemi, in jih stolci, jedro, ki je v sredi, tudi olupi pa deni k marelicam, napolni z njimi glaže, in deni eno žlico cukra več kakor za višnje, zaveži z mehurjem in s flikami, in kuhaj v sopari kakor št. 849 — 7 minut.

862. Hruške-maslenke.

Dobre zrele maslenke olupi, čez pol ali na štiri kraje prereži, vendar tako, da se jih pecelj drži, muho in peške pa izkroži; če so mehke, deni jih v glaže, če so pa trde, jih prej v vodi prevri, na rešeto poberi in še z vodo polij. Odtekle in shlajene vlôži v glaže, deni cukra v vsako steklenico, ki drži pičlo poldrugo litrovo četrtno (maslec), 3 žlice, zaveži z mehurjem in s flikami kakor št. 849 in kuhaj v sopari.

863. Hruške-fromentinke.

Fromentinke olupi, peclje pa zraven pusti, prevri jih v vodi, poberi na rešeto, poplakni jih še z vodo, odtekle in shlajene deni v glaže, vlij nanje v vsak glaž, ki drži poldrugo litrovo četrtno (maslec), 7 dekagramov (4 lote) kuhanega (špinanega) cukra, zaveži z mehurjem in s flikami, in kuhaj v sopari kakor št. 849.

864. Kuhan (špinan) cukrer.

Deni v mesengast kotliček 56 dekagramov (1 funt) cukra in pičlo poldrugo litrovo četrtno (maslec) vode,

in kuhaj toliko časa, da se kakor nit potegne, ko od žlice kane.

865. Breskve.

Dobro zrele, bolj trde breskve olupí, čez pol pre-reži in koščice iz njih poberi; potem jih deni v vrelo vodo, da prevrejo; poberi jih na sito, poplakni še z vodo. Ko se odtečejo in shladijo, vlôži jih v glaže, deni v vsak glaž, ki drži poldrugo litrovo četrtno (maslec), 3 žlice suhega cukra, ali kuhanega 7 dekagramov (4 lote), zaveži z mehurjem in s flikami in kuhaj v sopari kakor št. 849.

866. Kutine.

Kutine olupí, zreži na krhljičke, iz srede kar je trdega izreži in skuhaj v vreli vodi, potem jih na rešeto poberi in še z vodo poplakni, ko se odtečejo, vlôži jih v glaže, deni na vsako steklenico, ki drži poldrugo litrovo četrtno (maslec), 7 dekagramov (4 lote) kuhanega (špinanega) cukra, ali pa 3 žlice suhega, zaveži z mehurjem in s flikami in kuhaj v sopari kakor št. 849.

867. Cele marelice.

Zrele, majhne, rudečkaste nepoškodovane marelice vlôži v glaže, v steklenico, ki drži poldrugo litrovo četrtno (maslec), deni 7 dekagramov (4 lote) kuhanega (špinanega) cukra, zaveži z mehurjem in s flikami in kuhaj v sopari kakor št. 849 le 6 miut.

868. Dren.

Dobro zrel, nepoškodovan dren vloži v glaže v vsako steklenico, ki drži poldrugo litrovo četrtno (1 maslec), deni 10 $\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) kuhanega cukra, zaveži z mehurjem in s flikami, in kuhaj v sopari kakor št. 849.

869. Grandlovje za polivke.

Napolni glaže, deni kakor na dren 10 $\frac{1}{2}$ dekagrama (6 lotov) kuhanega cukra v vsaki glaž, ki drži poldrugo litrovo četrtino (maslec), zaveži z mehurjem in s flikami, in kuhaj v sopari kakor št. 849.

870. Ribezelj za polivke.

Oberi, kar je bolj lepih debelih jagod, in naloži jih v glaže, kar je manjših in slabejih pa prežmi skozi močno ruto, to mokroto prilij v glaže (do pol glaža), če hočeš, smeš pridjati tudi cukra (brez cukra pa tudi obstane), zaveži glaže z mehurjem in s flikami, in skuhaj v sopari kakor št. 849.

871. Ringló v sopari kuhane.

Zberi dobro zrele pa še trde ringló s peclji, vlóži jih v steklenice, vlij do pol steklenice kuhanega cukra nanje, zaveži z mehurjem in s flikami, in skuhaj v sopari kakor št. 849.

872. Ringló v cukru.

Zberi lepih trdih in ne jako zrelih ringló s peclji, potem jih zvagaj (kolikor vagajo, toliko mora biti cukra), zavri v široki kastroli vode in deni notri za oreh belega goluna na 4 litre, 2 decilitra in 4 centilitre (3 bokale) vode, potem deni notri ringló toliko, da zavrejo, poberi jih na rešeto in pusti, da se odtečejo; med tem kuhaj cukrer, da se potegne (glej št. 864), ringló notri devaj posamezno, za peclje prijemaje jih. Ko delo dokončaš, precej jih na stran postavi in pusti, da se v tem shladijo. Mrzle poberi na rešeto, da se odtečejo, potem deni cukrer spet kuhat s tistim vred, ki se je odtekel; ko se spet potegne, drugič notri devaj ringló, pa spet na stran postavi, da se v tem shladijo, in tako stôri še v tretje. Ko jih v tretjič in zadnjikrat na rešeto pobereš, in se od-

tečejo, vlôži jih v steklenico, mokroto ali cukrer pa še pokuhaj, da se dobro potegne, in mrzlega čez ringló vlij. Steklenico zaveži s papirjem, v rum namočenim, pa še z drugim vrhi; v suhi shrambi, vendar bolj na hladnem hrani.

873. Zelene dine.

Pri dinah se vzame, kar je mehkega, drugo, kar je trdega, t. j. skorje (grampasto kožo) pa olupí, in kar je v sredi, zreži na lepe koščke, ali izštihaj srčica, zvezdice ali kake druge podobice. Potem jih zvagaj, kolikor din toliko cukra; prvič jih skuhaj v golunovi vodi kakor ringló, potem pa v cukru kakor une.

874. Rumene dine.

Skuhaj kakor zelene dine, samo v čisti, ne v golunovi vodi; vse drugo delaj po unih.

875. Kutine.

O olupí kutine, kar je trdega v sredi, na krljičke zreži in skuhaj jih v čisti vodi, potem pa zvagaj, kolikor kutin toliko cukra, in skuhaj jih v cukru kakor ringló št. 872.

876. Češminje.

Debele lepo zrele češminjeve grozdke (brez trnja) zvagaj; kolikor vzameš grozdja, toliko kuhaj cukra, ko se cukrer potegne, deni vanj cele grozdke in pusti, da zavre; postavi na stran, da se shladi. Potem poberi na rešeto, ko se odteče, cukrer (kakor za ringló) spet prekuhaj, pa spet notri deni, tako stôri trikrat; potem deni grozdiče v steklenico, cukrer še pokuhaj, in mrzlega čez vlij, pa zaveži.

877. Pomarančni olupki.

Vzemi 3 pomaranče, načni jim kožo na štirih krajih, in olupi jih (biti pa morajo bolj z debelo kožo in lepo rumene), potem belo kožo znotraj malo poreži, malo naj se je pa še drži, na debele nudeljčke jih zreži ali podobice izstihaj, in namakaj jih čez noč in dan v mrzli vodi, (vodo enkrat premeni), potem jih v drugi čisti vodi skuhaj, in kuhane na rešeto poberi. Skuhaj za toliko olupkov 56 dekagramov (1 funt) cukra, da se potegne, deni notri olupke, še malo pokuhaj pa pusti, da se v njem shladijo; mrzle ven poberi, v steklenico deni, cukrer še malo pokuhaj in mrzlega čez nje vlij pa zaveži.

878. Pomarančno cvetje.

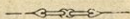
To se dobi iz grške dežele; 14 dekagramov (unčo) ga čez noč namakaj v mrzli vodi, potem ga deni na rešeto in poplakni še z vodo, in nekoliko prekuhaj v čisti vodi, deni na rešeto, med tisto že mrzlo vodo, v kateri si ga kuhala, deni malo beljaka in všprudlaj, zlij na 56 dekagramov (1 funt) cakra v rumen kotliček in kuhaj, med kuho pene čisto doli poberi (tako da se cukrer čisti), ko se potegne, deni notri cvetje in kuhaj še četrť ure, postavi na stran; ko se shladi, poberi cvetje v steklenico, zlij cukrer čez, pa zaveži.

879. Kompot, sladka solata.

Vzemi 1 glažek vkuhanih češenj, 1 glažek višenj, olupljenih in neolupljenih češpelj, cele marelice in krhljičke marelic, hruške, breskve, kutine in ringló; naloži lepo namešano, stolpu (turnu) podobno v lepo štirivoglato ali okroglo stekleno skledo. Po vrhu pa okinčaj z drenom, zelenimi in rumenimi dinami, s češminjem, pomarančnim olupkom in pomarančnim cvetjem. Če imaš vse to, in znaš okusno vložiti, je res lepo, še bolj pa dobro; če nimaš vsega, pa vzemi vsaj, kar imaš, in okusno vloži. (Cukrer od belega sadja še malo pokuhaj in mrzlega

čez kompot vlij.) To se dá k pečenkam, ali na zadnje k tortam pri pojedinah.

Lahko zaliješ tudi s kakoršno koli žolico v lepi skledi, in daš na mizo. Če jo hočeš stresti potem na okrožnik, vloži jo pa v lep model in zalij z žolico. Potem v krop pomoči, kakor bi bila čista, in stresi na okrožnik.



Štiriindvajseti oddelek.



Razni odcedki (Abgusse).



880. Jagoden odcedek.

Skuhaj 56 dekagramov (1 funt) cukra s poldrugo litrovo četrtno (maslecem) vode, da se potegne; ko od žlice kane, deni notri 56 dekagramov (1 funt) jagod, ko čez zavrejo, postavi na stran, da se shladi. Mrzlo skozi ruto precedi (to je, priveži ruto na obrnjen štirinogat stol, spodaj pa podstavi snažno skledo, kar prvič priteče, še enkrat gori zlij); steklenice napolni, dobro zamaži pa zapečati. Jagode pa skozi sito pretlači ali za kaj drugega porabi, ker so sladke.

881. Ribezljev odcedek.

Ribezelj skozi ruto pretlači v prsteno kozo, čez noč pusti mokroto pokrito, drugi dan jo zavri in skozi ruto (na stolu privezano) precedi, zmeri jo, deni v rumen kotliček na vsake tri litrove četrtnine (polič) mokrote

56 dekagramov (1 funt) cukra, ko zavrè, pusti četrt ure vreti, pene doli poberi, pa odstavi; ko se malo ohladi, še mlačno vlij v steklenice, mrzlo dobro zamaši in zapečati.

882. Malinov odcedek.

Maline skozi ruto pretlači v prsteno kozo, pusti čez noč pokrito, drugi dan zavri in skozi ruto precedi; zmeri mokroto, kolikor litrov je je, toliko 70 dekagramov (na vsak polič 1 funt) vzemi cukra, in vkup kuhaj četrt ure, potem mlačno v flaše zlij, mrzlo zamaši in zapečati.

883. Jagoden odcedek drugače.

Lahko se naredi kakor ribezljev.

884. Višnjin odcedek.

Višnje stolci, skozi ruto prežmì v prsteno posodo, čez noč pusti pokrito, potem jo zavri in skozi ruto precedi kakor ribezljevo, in tako kuhaj na tri litrove četrtine (polič) mokrote 56 dekagramov (1 funt) cukra kakor tam.

885. Kutin odcedek.

Kutine operi, obriši, peclje in muhe strebi in zribaj jih na krušnem ribeznu; prežmì jih skozi ruto, mokroto deni v steklenico, zaveži z mehurjem in rutico, in na sopari skuhaj kakor št. 849; shlajeno skozi ruto na stolu privezano precedi kakor št. 881 ribezljevo, vzemi na pičle 3 litrove četrtine (1 polič) mokrote 84 dekagramov (pol-drugi funt) cukra, deni vkup v mesengast kotliček, da dobro zavrè. Potem odstavi in z ohlajenim napolni steklenice, pa mrzle zamaši in zapečati.

886. Črnih jagod odcedek.

Črne jagode se pretlačijo skozi ruto, na en polič mokrote se vzame 56 dekagramov (1 funt) cukra, in

skuhaj kakor zgoraj ribezljevo, samo precejati ni treba. Te jagode se tudi denejo v žganje, pa se tudi posušijo, po zimi se namočijo, naredi se iz takih polivka, ktera je zdravilo zoper grižo.

887. Bezgova omaka.

Bezgove jagode pretlači skozi ruto v prsteno kozo, kuhaj pokrito, da se precej zgostí; potem pridene cukra, da bo sladko, pa še kuhaj, da se še bolj zgostí; potem deni ohlajeno v steklenico in mrzlo zaveži. Te omake se dene malo v bezgov ali lipov čaj (Thee), kadar se človek želi spotiti.

888. Češpljevec v sopari kuhan.

Češplje operi, koščice iz njih poberi, deni jih v kozo (pa nič vode), in pokrito kuhaj, večkrat jih pomešaj, da se ti ne prismodijo. Ko se že precej zgostijo, deni vanje kolikor rada cukra, cimeta in limonine lupinice, pa še kuhaj, da se toliko zgostí, kakor čežana; ohlajenega deni v steklenice (Dunstgläser), da jih 2 prsta manjka, zaveži z mehurjem in ruticami, in skuhaj v sopari kakor št. 849.

To se rabi za »Pfannenkuchen«, ali se dá k šmarnu ali žemeljnim pemskim cmokom.

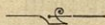
889. Paradajzarji v sopari kuhani.

Paradajzarje čez pol pretrgaj, deni jih v steklenico (Dunstglas), zaveži z mehurjem in rutico, in skuhaj v sopari kakor št. 849.

890. Paradajzarji drugače.

Čez pol pretrgane paradajzarje deni v kozo in same kuhaj pokrite, da se precej zgostijo, potem jih skozi sito pretlači, deni v steklenice kakor češpljevec, in kuhaj v sopari kakor št. 849. To je za polivke.

Petindvajseti oddelek.



Omake (zalzni).



891. Paradajzarjeva omaka.

Zvagaj kuhan in pretlačen sok iz paradajzarjev kakor št. 890; kolikor je soka, toliko vzemi cukra, in kuhaj pol ure v rumenem kotliču, kakor druge omake; z ohlajeno napolni steklenice in zaveži mrzlo. Ta se tudi za polivke rabi.

892. Cel ribezelj.

Ribezljeve jagode oberi in zvagaj. — kolikor vaga ribezelj, toliko vzemi cukra — cukrer deni v rumen kotliček in poldrugo litrovo četrtino (maslec) vode, da se skuha in potegne; potem deni notri jagodice in 7 minut kuhaj. Potem odstavi, da se shladi, jagodice ven poberi, cukrer še pokuhaj, da bo gost, potem jagodice spet nazaj deni; ko se ohladi, deni v steklenico. Pomôči lep papir v rumu, pokrij steklenico z njim, potem pa še drugi papir čez deni in zaveži. S takim v rumu pomočenim papirjem zaveži vsako omako.

893. Višnje brez koščic.

Višnjam odtrgaj peclje in pri tisti luknjici s knofljo vzemi koščice iz njih, da bolj cele ostanejo, zvagaj

jih, in kolikor vagajo, toliko vzemi cukra in ga kuhaj, da se potegne, potem deni notri višnje, in 7 minut kuhaj, pa odstavi, da se v cukru shladijo. Potem jih ven poberi, mokroto pa spet pokuhaj, in spet nazaj notri višnje deni, pa odstavi; tako stôri trikrat, tretjokrat mrzle deni v steklenice, mokroto pa pokuhaj, da bo bolj gostljata in mrzlo čez vlij. Zaveži steklenico z v rumu pomočnim in še z drugim papirjem.

894. Grozdje.

Jagode oberi, zvagaj in kuhaj kakor višnje, toliko cukra mora biti, kolikor je jagod.

895. Malinčna omaka.

Malince pretlači skozi močno ruto, mokroto zvagaj; kolikor dekagramov je je, toliko dekagramov prideni cukra, in kuhaj vkup v mesengastem kotličku ali v lepi kozi pol ure, potem poskusi; če se ti na okrožniku (kamor je eno žlico zlij, strdi, na stran postavi, če ne, pa še malo pokuhaj in z ohlajeno napolni steklenico. Zaveži steklenico, ko je omaka že mrzla, z rumovim in drugim papirjem, pa shrani. Pri omakah ne hrani cukra, če ga manj deneš, moraš pa bolj dolgo kuhati, pa še ni tako lepa.

896. Ribezljeva omaka.

Ribezelj pretlači skozi močno ruto, potem zvagaj in prideni ravno toliko cukra, ter kuhaj kakor malinčno omako.

897. Jagodna omaka.

Naredi kakor malinčno, samo nekoliko kapelj košenilije vmes deni, da ima lepšo barvo.

898. Jagodna omaka drugače.

Jagode pretlači skozi sito v lepo, bolj globoko porcelanasto skledo, prideni, kolikor vagajo jagode, toliko

stolčenega cukra, pa vmes zamešaj; deni v večo kozo vrele vode, pa vendar ne toliko, da bi je, ko vrè, kaj v skledo prišlo, postavi skledo notri in kuhaj tako v sopari nepokrito 6 ur; ko se voda povrè, je pa spet pri-deni. Med kuho včasí s srebrno žlico premešaj. S shlajeno napolni steklenico in zaveži jo z rumovim in drugim papirjem. Tako kuhana omaka nič barve ne zgubi.

899. Ringló-omaka.

Deni ringló v kozo, v večjo kozo pa deni vrele vode in postavi notri kozo z ringló, pa pokrij, tako naj vrè, da se zmeščajo, potem jih pretlači skozi sito in zvagaj; kolikor soka, toliko cukra, in kuhaj v rumenem kotliču pol ure. Z mrzlo napolni steklenico in zaveži jo z rumovim in drugim papirjem.

900. Češpljeva omaka.

Cešplje olupí, koščice iz njih poberi, deni jih v kozo in to postavi v drugo večjo kozo v vrelo vodo, pokrij in postavi k ognju, da se zmečijo. Potem jih pretlači skozi sito, deni v kotliček ali v kozo, kolikor češpljevega soka, toliko cukra, malo limonine lupinice in cimeta, in kuhaj pol ure. S hladno napolni steklenico in zaveži mrzlo z rumovim in drugim papirjem.

901. Marelična omaka.

Marelíce prekolji, deni v kozo in pristavi k ognju, da se zmečijo. Potem jih pretlači skozi sito in zvagaj; kolikor je soka, toliko vzemi cukra in kuhaj v rumenem kotliču pol ure; s hladno napolni steklenico, mrzlo zaveži z rumovim in drugim papirjem pa shrani.

902. Breskova omaka.

Breskve olupí, koščice iz njih poberi, deni v kozo, to postavi v drugo večjo kozo v vročo vodo, pokrij in tako v sopari skuhaj; ko se zmečijo, jih pretlači skozi

sito; kolikor vaga sok, toliko vzemi cukra in kuhaj v rumenem kotliču pol ure. Z mrzlo napolni steklenico, položi vrhi rumov papir in zaveži še z drugim papirjem.

903. Kutinova omaka.

Kutine obriši, pecljev in muh otrebi, deni jih v kozo, postavi to kozo v drugo večjo kozo v vrelo vodo, pokrij in tako v sopari kuhaj, mehke pretlači skozi sito, sok zvagaj, kolikor ga je, toliko kuhaj cukra, na vsakih 56 dekagramov (funt) cukra deni poldrugo litrovo četrtino (maslec) vode. Ko se že potegne, deni notri sok, mešaj in kuhaj četrt ure, z ohlajeno napolni steklenico, pokrij z rumovim in zaveži s snažnim papirjem.

904. Kutinova čista omaka.

Kutine sirove zvagaj, za 5 kilogr. in 60 dekagr. (10 funtov) kutin vzemi 2 kilograma in 24 dekagramov (4 funte) cukra, obriši, pecljev in muh strebi, na 4 dele prereži, iz srede peške izreži, deni jih v kozo, zalij z vodo, da 3 prste čez stoji, potem jih mehko skuhaj v tisti vodi na hudem ognji. Ko so dobro kuhane in mehke, v snažno ruto jih zaveži in kam obesi, da se mokrota sama in čisto odteče; cukrer deni v tisto mokroto, ko se stopi, še enkrat skozi snažno ruto precedi, deni v rumen kotliček, in naglo kuhaj tako dolgo, da začne mehurje delati in se precej zgosti in porudeči. (Lahko jo tudi poskusiš: kani na mrzel okrožnik, če se strdi, je dobra), z ohlajeno napolni steklenico, pokrij z rumovim in zaveži z drugim papirjem.

905. Kutinov sir.

Kutine otrebi, obriši, na 4 dele zreži in kuhaj v sopari kakor zgoraj št. 903. potem jih pretlači skozi sito, zvagaj in kolikor je soka, toliko vzemi stolčenega cukra in kuhaj med vednim mešanjem toliko časa, da ob kraji mehurčke požene, potem na mokro desko namaži prst na debelo; ko se dobro strdi in posuši, izstihaj podobice kakoršne hočeš. Ali pa zlij v štirivoglat model,

obložen s papirjem z mandeljnovim oljem pomazanim, pa hitro razravnaj s kvarto, da je povsod enako na debelo. Ta sir se dá sam na zadnje na mizo, ali se pa z njim torte kinčajo. Ta sir je rumen; če hočeš rudečega, pa mu pri kuhanji primešaj košenilije.

906. Hečapeč-omaka.

Hečapeč čez pol prereži, peške in muhe iz njih iztrebi, v vodi operi in na rešeto poberi, da se dobro odtečejo, potem v vodi lupinice do mehkega skuhaj, kuhane pretlači skozi sito, zvagaj, in kolikor je tega, toliko vzemi cukra, in vkup kuhaj kakor drugo omako.

907. Vkuhana orehova jedrca.

Presnih orehov stolci, rumeno kožico varno olup, da jedrc ne zdrobiš, vlôži jih v steklenice, pa ne do vrha, deni nanje vkuhanega cukra, kakor na drugo sadje, zaveži z mehurjem in rutico, in skuhaj v sopari kakor št. 849.

908. Zeleni orehi.

Odtrgaj orehov 14 — najmanj 10 dni pred kresom, našpikaj vsacega s knofljo, deni jih v pisker in nalij z mrzlo vodo, da čez stoji, drugi dan to vodo odlij, pa z drugo zalij, in tako delaj 8 dni, potem jih zvagaj (kolikor je orehov, toliko mora biti cukra), in skuhaj jih precej mehko v vreli vodi, poberi jih na rešeto, da se odtečejo, in vtakni v vsacega tenko špico cimeta, ali nekoliko razcepljenih nagelnovih žbic; cukr skuhaj, da se potegne, pa deni le malo vode nanj pri kuhi, da bel ostane. Ko se potegne, deni notri orehe, da zavrejo, potem jih odstavi, da se shladijo; mrzle poberi na rešeto, mokroto, t. j. cukr še pokuhaj, ko se spet potegne, deni nazaj orehe, in precej na stran postavi, da se shladijo, tako stôri še enkrat; potem mrzle v steklenico zloži, cukr še pokuhaj in mrzlega čez vlij in zaveži. To se dá tudi na zadnje na mizo, ali se rabi za kinčanje tort.

909. Češplje v vosku hranjene.

Dobro zrele češplje odtrgaj z drevesa, da niso nič počene ali stlačene, pa z repkom morajo biti. Raztopi voska, deni ga v majhno bolj globoko skledico in postavi v gorko vodo, da se ne strdi. Primi vsako češpljo za repek, pomoči jo dobro v vosek do kraja, in pokladaj na snažno desko, da se osušijo. V pripravno škatljo ali kištico pa deni na dva prsta sipe (drobnega peska), položi vrsto češpelj, zasuj jih s sipo, potem položi vrhu papir, pa spet češplje, in zasuj jih kakor prej; tako delaj, dokler jih imaš kaj, na vrhu jih pa še dobro zasuj, in to posodo hrani na suhem hladnem kraju. Tako čakajo presne (frišne) do pusta, tudi do velike noči. Kadar jih hočeš na mizo dati, poberi jih in iz voska olup, pa na okrožnik z zelenim papirjem obložen zloži, in daj na mizo.

910. Vaniljna rozolija.

V poldrugi litrovi četrtini (maslecu) pravega in močnega vinskega cveta (Spiritus) za 20 kr. vanilije dva dni namakaj. Deni v rumeno ponev žlico cukra, postavi na ogenj in mešaj, da se zarumeni; potem prilij notri poldrugo litrovo četrtino (maslec) vode in prideni 56 dekagramov (1 funt) cukra; med poldrugo litrovo osmino (pol masleca) vode pa všprudljaj en beljak, in tudi prilij, pusti malo vreti, péne pa čisto doli pobiraj. Ko se očisti in potegne cukar, ko od žlice kane, potem vlij notri še poldrugo litrovo četrtino (maslec) vode, nekoliko kapelj košenilije in vinski cvet z vanilijo; če je premočna ali presladka, prilij še malo vode in kuhaj še 7 minut, postavi potem kotliček v mrzlo vodo. Ko se ohladi, zlij v steklenico, pa pokrij, in drugi dan še le precedi skozi snažno ruto, napolni butelje, dobro zamaši in zapečati. Iz toliko blaga je 1 liter in dobro poldrugo litrovo četrtino (en bokal) vaniljne rozolije.

911. Maraskinova rozolija.

V poldrugo litrovo četrtino (maslec) vode všprudljaj en beljak, zlij v rumen kotliček na 56 dekagramov

(1 funt) cukra in kuhaj, péne pa čisto doli poberi; ko se potegne, vlij notri poldrugo litrovo četrtno (maslec) pravega čistega, močnega maraskin-špirita in toliko vode, da bo vsega vkup 1 liter in dobro poldrugo litrovo četrtno (1 bokal), kuhaj še 7 minut, potem odstavi; ko se ohladi, precedi skozi snažno ruto, napolni butelje, zamaši in zapečati mrzlo.

912. Krljak (Klötzenbrot).

Skuhaj 14 dekagramov (unčo) suhih hrušek, 14 dekagramov (unčo) češpelj, mrzlim peške, peclje, muhe, koščice otrebi in na nudeljce zreži, olupi 14 dekagramov (unčo) mandeljnov in jih tudi nekoliko zreži, zberi in operi rozin in vamprljev, zreži tudi na nudeljce 14 dekagramov (unčo) fig, 14 dekagramov (unčo) dateljnov, za 5 kr. citronati, prideni tudi 14 dekagramov (unčo) celih pinol, za 5 kr. pomarančnih celteljcev, 10¹/₂ dekagrama (6 lotov) cukra, malo dišave (gvirca) in limoninih lupinic. Zdaj vzemi malo več ko iz treh litrovih četrtnin (enega poliča) bolj črne moke vzhajano testo, čez pol ga prereži, polovico ga razmečkaj med zgoraj omenjeno, in malo ruma, drugo polovico pa razvaljaj, poravnaj zameso vrhu kot štruco, potem testo vkup zapogni, da se uno nič ven ne vidi, pa dobro vkup potlači, da se sprime in je 3 prste visoka; deni štruco na pomazan pleh (da pride guba na pleh); ko vzide, pomaži jo in speci v ne prehudi peči. — Če hočeš slabejega, vzemi več hrušek, manj družega, pa več testa.



Šestindvajseti oddelek.

Kako se hrani sočivje.

913. Zelen grah.

Vzemi zelenega, drobnega (mladega) graha, napolni ga v steklenice; deni na steklenice, ki držé poldrugo litrovo četrtno (maslec), po 2 žlici soli, in malo počakaj, ko se posede grah, ga še malo prideni, steklenice z mehurjem in rutico zaveži in kuhaj v sopari 7 minut kot št. 849.

914. Stročji zelen fižol.

Mlad fižol strebi (na konceh obreži), velike stroke pa dvakrat pošev prereži, ž njimi napolni steklenice, deni soli gori, kakor na grah in tako zaveži in skuhaj. Čez nekoliko dni še s papirjem čez zaveži, da ne preje kaka muha ali črviček mehurja, postavi steklenice v sipò na hladno.

915. Špargel-fižol

se skuha, kakor zgoraj stročji, in tako tudi rabi.

916. Kako se rabi hranjen grah in fižol.

Ko steklenico odmašiš, odlij slano vodo in stresi grah v precej veliko skledo, nalij z vodo in pusti čez noč, da sol ven potegne, potem šele ga kuhaj ali praži, kakor presnega. Če hočeš pa bolj zelenega, prideni malo špinačnega sira. (Glej št. 50.)

917. Gobe trifeljni.

Trifeljne olup, če so veliki, prereži jih čez pol, deni v steklenice, ki držé po poldrugi litrovi četrtni

(maslec), jih le do pol steklenice napolni, potem vrhu deni 3 žlice dobrega belega vina, zaveži z mehurjem in rutico, in kuhaj v sopari, kakor št. 849 — 7 minut.

918. Gobe prusnice, kukmaki (šampinijone).

Prusnice osnaži, olupi in prevrì v slani vodi, potem jih na rešeto poberi in z vodo poplakni, shlajene v steklenice vložì, deni vanje kakor na trifeljne 3 žlice vina, zaveži z mehurjem in rutico, in kakor št. 849 skuhaj v sopari.

919. Gobe jurčki.

Majhne trde jurčke olupi, prekuhaj v slani vodi, kakor prusnice, in take v steklenice vložì, nanje tudi 3 žlice vina v vsako steklenico vlij, zaveži in tako v sopari skuhaj.

920. Gobe jurčki v jesihu.

Trde jurčke (zdrave, ne črvive) olupi, v slani vodi prekuhaj, na rešeto poberi; ko se odtečejo, jih v steklenice zložì, vlij nanje, da čez stoji, jesiha (vinskega) in malo olja, pa zaveži. Take se dajo k mesu ali k obari.

921. Stročji fižol v jesihu.

Zelen ali rumen stročji fižol strebi (na konceh obreži), če so stroki dolgi, pošev jih enkrat ali dvakrat prereži in v slani vodi skuhaj, vendar ne premehko; na rešeto ga stresi in z vodo polij; ko se odteče, zložì ga v steklenice, vlij jesiha, da čez pride in toliko olja, da čez stoji. S tem jesihom in oljem se dá tudi na mizo.

922. Mešanica.

Vzemi in oličkaj zeleno turšico, to je storže (štoke), še le en prst dolge, ki imajo komaj zrno, potem karfijolo osnaži in stročji fižol, vse vkup v slani vodi prekuhaj, pa tudi 3 majhne čebule (šarloten) na steklenico, ki drži tri litrove četrtine (polič) mešanice; ko se skuha

in na rešetu odcedi, vlôži v steklenico in pridene tudi malo turškega popra, zalij z jesihom in toliko z oljem, da se pokrije, pa zaveži. To je prav pripravno tudi za laško (mešano) solato.

923. Mlade, na pol zrastle kumare.

Olupi jih in na ribežnu na šnitice zribaj, nasoli jih in pusti čez noč. Drugi dan jih v rešet, pogrnjeno s snažno ruto, stresi, da se voda čisto odteče, potem še rutine vogle vrhu čez položi in malo potlači, da mokroto pobereš, deni jih v snažno steklenico in zrnice popra vmes, zalij z jesihom, in toliko olja prilij, da čez stoji in zaveži. Jedó se kakor presne (frišne) z jesihom in oljem.

924. Majhne kumare v stroji (paci).

Kumare na obeh konceh obreži, pa nič ne operi, suhe nasoli in pusti v soli 24 ur, enkrat jih med tem prepolji, da zgornje doli in spodnje gori pridejo, potem jih obriši s snažno ruto in trdo vlôži v primerno kozo ali skledo. Zavri jesiha in popari jih z njim (biti ga mora toliko, da čez stoji); ko se shladijo, trdo jih vlôži v steklenico, sem in tje deni malo kopra ali janeža, in zelenega višnjinega perja, na steklenico, ki drži 3 litre (2 bokala) tudi 2 turška popra, enega v sredo, enega pa na vrh, tudi perja in kopra na vrh deni, zalij z drugim vinskim jesihom, da čez stoji, zaveži s papirjem in shrani. Te se jedó z mesom. Če se ti jesih posuši, pa ga spet dolij.

925. Paradajzarji v jesihu.

Lepe cele paradajzarje vlôži v steklenico, zalij z jesihom, pa zaveži. Te imaš za polivko ali kaj družega.

926. Kako se gobe sušijo?

Gobe tenko olup, klobučke posebej, storžke posebej na prst debele koščke zreži in na cvirnato nit

naberi, na obeh koncih priveži klinčke in obesi na gorkem, da se posušijo, potem jih na suhem hrani.

927. Pehtranov jesih.

Šopek pehtrana deni v steklenico kisle vode, zalij z dobrim vinskim (ali drugim) jesihom, pa zamaši.

928. Malinčni jesih.

Kisle vode steklenico do pol napolni z malinicami, zalij do vrha z jesihom in zamaši.

929. Kisel majonés (polivka), ki se dá h kuhanim ribam ali h kokošim.

Skuhaj 2 jajci v trdo, zreži 10 kápar prav drobno, obribaj četrtemu delu cesarske žemlje skorjo, v vodi jo namoči, potem dobro napojeno ožmi, pretlači jo skozi sito v skledo s káparami in obema rumenjakoma vred. Potem deni v piskrc 3 sirove rumenjake, pol limone sok, 2 žlici pehtranovega jesiha in 2 žlici vina; to mešaj pri ognju toliko časa, da gostljato postaja, potem to med uno pretlačenje primešaj, prideni tudi še pol male žlice stolčenega cukra, 3 žlice dobrega (Tafel) olja, in malo soli, to dobro vmešaj, da je polivka gladka.

930. Punčev cvet (Punsch-Essenz).

Vzemi 4 pomaranče in 4 limone za poldrugi liter (1 dober bokal) cveta. Obribaj 14 dekagramov (unčo) na koščke razsekanega cukra na treh pomarančah in treh limonah in deni ga v 1 literski (3masleški) piskrc, ožmi in skozi ruto pretlači sok vseh štirih pomaranč in 4 limon, k cukru prilij poldrugo litrovo osmino (pol masleca) posnetega, nezavretega mleka, drugo pa vina, da je piskrc poln, pokrij ga in čez noč postavi na gorko, da se za-grize ali zasiri (tako se čisti). Drugi dan priveži snažno gosto ruto na štirinogat stol, v sredo počasi zlivaj za-grizeno mokroto, spodaj pa podstavi lepo skledo, in kar

prvič priteče, še enkrat precedi. Deni med tem, ko se ocej, v piskre, ki drži dobro poldrugo litrovo četrtino (poldrugi maslec), 4 žlice holandskega čaja in zalij do vrha z vrelin kropom, pa pokrij. Deni v mesengast kotliček 4 žlice stolčenega cukra, mešaj ga na ognju toliko časa, da se porumeni in penice požene, potem prilij poldrugo litrovo četrtino (maslec) vode in prideni 84 dekagramov (poldrugi funt) cukra ter kuhaj, da se potegne, ko od žlice kane; potem skozi snažno ruto zraven holandski čaj precedi in prideni na stolu precejeno mokroto ter pusti skupaj vreti 7 minut; potem odstavi in zraven vlij še poldrugo litrovo osmino (pol masleca) ruma. Ko se ohladi, napolni steklenice in mrzle zamaši in zapečati. Rabi se pa tako le: zavri vode, iz ene flaše vlij enakomerno v 10 steklenic tega cveta, zalij do vrha s kropom, če je premalo sladko, prideni še cukra, pa daj na mizo. Posebej v steklenico pa rum, če hoče kdo še močnejega.

931. Sardelne šnite (Sardellenbretter).

Sardele osnaži, kar je lepega mesa, na nudeljčke zreži, kar je slabejega, pretlači ga skozi sito z dobrim sirovim maslom (to je sardelno maslo); obribaj 2krajcarski štruci skorjo, zreži jo na mazinec debele šnitice, nekoliko pošev, potem šnitice namaži s sardelnim surovim maslom, vrhu položi nudeljčke pošev sem in tje in v sredo pa potakni kápare, in daj tako na mizo po juhi postni dan. To Angleži jedó tudi s holandskim čajem.

932. Sardelne šnite drugače.

Zreži obribano štručico še tanje, dobro namaži s sardelnim maslom, dve in dve vkup stisni, potem pošev prereži, na okrožnik položi tako, da špičaste konce po koncu molé koščki, pa daj na mizo kakor prejšnje.

933. Holandski čaj.

Zavri čiste vode, deni v primeren pisker — na vsako osebo — malo žličico čaja, popari ga in pokrij; ko

se napoji in na dno pade čaj, precedi ga in napolni za to namenjeno kanglo, posebej v piskru pa daj dobro zavreto smetano, in še posebej v lepi skledi spenjeno mleko (v to mleko pa ne devaj takrat nič cukra), in daj na mizo.

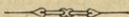
934. Kako se prašičevo ali suho telečje stegno (šunken) v testu peče.

V mlačni vodi omij suho prašičevo ali telečje stegno (šlegel) in namoči ga čez noč v mrzlo vodo, da se zmeči in sol ven potegne, drugi dan zamesi z mlačno vodo tri litrove četrtine (1 polič) slabe bele moke ter naredi mehko testo (kakor vlečeno testo). Ko si pokrito malo počije, razvaljaj ga prst na debelo, položi ravno na sredo dobro omito in odtečeno obrisano stegno, zavij ga lepo notri, da se ti nikjer ne bo ven vidilo, položi ga v za to namenjeno ponev (Bratpfanne) in peci ga v peči kakor kruh, ali v roru. Mrzlemu olupi testeno skorjo, potem ga narezuj, dokler ga kaj imaš, na tenke šnitice. Tako ga delj časa ohraniš, ker ne zadahne tako hitro, kakor če ga skuhaš.

935. Prašičeva mast, ali koštrunova mast (špeh) kako se naredi, da se dolgo in dobro ohrani.

Zreže se na koščke; na 5 kilogr. in 60 dekagr. (10 funtov) se vzame poldrugo litrovo četrtino (1 maslec) posnetega mleka, katero pa ne sme biti zavreto, ter se precej vlije na mast, kakor hitro se k ognju pristavi. Med crenjem se mora večkrat pomešati. Ko ocvirki rumenkasti postanejo, je mleko že povreto, potem se precedi. Tako se dolgo in dobro ohrani.

Drugo mast (od juhe ali kakšno drugo) tudi lahko prihraniš, če tudi mleka priliješ in sploh narediš, kakor pri prašičevi masti.



Štirinajst jedilnik listov.

1. Ob novi ali zlati maši.

- 1. Rujava juha s francoskim fanceljnom.*
- 2. Aspik.*
- 3. Prekajeno prašičevo stegno (šunken) s hrenom.*
- 4. Plave forele in sulec s káparno polivko.*
- 5. Hašé-vandeljci.*
- 6. Belo in rujavo (praženo) meso, obloženo z različnimi prikuhami. z ribezljevo gorko polivko in mrzlimi kumarami.*
- 7. Špargeljni.*
- 8. Galantin.*
- 9. Belo stegno (ašen-šlegelj) s karfijolami.*
- 10. Punč à la glas (zmrzlina).*
- 11. Maraskinova močnata jed.*
- 12. Ragú-obara (ajmoht).*
- 13. Čokoladen krém s španjskimi vetrovi.*
- 14. Srna in divji petelin s kislo solato.*
- 15. Raki.*
- 16. Kopuni s sladko solato (kompotom).*
- 17. Troja torta.*
- 18. Troja žolica.*
- 19. Troja zmrzlina.*

2. Ob godu.

- 1. Faš-štrukeljci na rujavi juhi.*
- 2. Razsoljen (peklan) jezik s hrenom.*
- 3. Velika riba.*
- 4. Galantin z genoveško polivko.*
- 5. Ragú-vandeljci.*

6. *Belo meso, in Beef à la mode*, obloženo z raznimi prikuhami, z glazovo polivko in jabelčnim hrenom.
7. *Rajževe klobasice s karfijolo*.
8. *Pašteta iz kislega zelja*.
9. *Aspik*.
10. *Pražene race*.
11. *Gouvernêr-kuh z marelično péno (Schaum)*.
12. *Faširana glazirana obara (ajmoht)*.
13. *Francoski kuh*.
14. *Srna z laško solato*.
15. *Purman s kompotom*.
16. *Troja torta*.
17. *Dvoja žolica*.
18. *Dvojna zmrzlina*.

3. Ob umeščenji (inštalirengi).

1. *Rujava juha s francoskimi cmoki*.
2. *Brencina (riba) z jesihom in oljem*.
3. *Lutriš pašteta*.
4. *Prašičevo stegno (šunken) s hrenom*.
5. *Belo in rujavo meso z različnimi prikuhami obloženo*
— s sardeljno gorko in mrzlo šnitlihovo polivko.
6. *Piške, kakor galantin kuhane z genoveško polivko*.
7. *Jerebice z zelenim praženim grahom*.
8. *Aspik*.
9. *Punčev kuh z rumovim šató*.
10. *Zajci z laško solato*.
11. *Purman s kompotom*.
12. *Ribezljeva in kutna žolica*.
13. *Torta hrustavka, leščnikova in čokoladna*.
14. *Jagodna in vaniljna zmrzlina*.
15. *Sadje in sladkarije*.
16. *Črna kava (kafe)*.

4. Jedilni list.

1. *Tolčena kurja juha s pohanimi možganovimi cmoki*.
2. *Kuhane zlatovčice (Lachsforellen) s kislim majonésom*.
3. *Cipina pašteta*.
4. *Francoski kljunač*.

5. Razsoljen (peklan) jezik s hrenom.
6. Belo in rujavo meso z različnimi prikuhami, z gorko hečapečno in mrzlo káparno polivko.
7. Nadevén (filan) ohrovt.
8. Telečja glava s hrenom.
9. Pražene race s praženimi gobami.
10. Rumov narastek (Auflauf)
11. Telečja pečenka s kisló solató.
12. Mladi prašiček.
13. Gos in pečene piške s sladko solató.
14. Vinska in blamanše-žolica.
15. Mandeljnova in piškotna torta.
16. Sadje.
17. Kava.

5. Za dobro pojedino (gostbe).

1. Rujava juha s solnograškimi klobasicami.
2. Pečene ostrige z limonami.
3. Kljunači z mrzlo salmi-polivko.
4. Rombó (riba) z jesihom in oljem
5. Faširano in belo meso, obloženo z različnimi prikuhami, z gorko limonovo in mrzlo sardeljno polivko.
6. Plav ohrovt s faširanimi zrezki (šniceljní).
7. Stresena francoska obara (ajmoht) s hečapečno polivko.
8. Morski raki.
9. Francoska ragú-obara (ajmoht) s kukmaki, prusnicami, (šampinijoni).
10. Čokoladen konsamé s španskimi vetrovi.
11. Jelenov hrbet s cesarsko skorjo.
12. Fazani s kompotom
13. Ananasova péna (Schaum).
14. Ribezljéva in ananasova zmrzlina.
15. Pinolna venčasta torta.
16. Sladkarije.
17. Sadje.
18. Kava.

6. Jedilni list.

1. Piškoten-fancelj na rujavi juhi.
2. Špikan jezik

3. Piške v frikasé.
4. Rusovska pašteta s kljunačem.
5. Meso, obloženo z raznoterimi prikuhami, z gorko in mrzlo polivko.
6. Gospod (prikuha) z masleno polivko polit.
7. Telečji fileť v frikandó z mavrahi.
8. Pečen pešamelj-kuh z marelično péno.
9. Jerebice s praženim rajževim vencem.
10. Divji kozel (gams) s kisló solató.
11. Jagodna in pomarančna žolica.
12. Linška in francoska torta.
13. Čokoladna in bela vaniljna zmrzlina.
14. Različne sladkarije.
15. Sadje.
16. Kava.

7. Jedilni list po angleški šegi.

1. Sirove ostrige (Austern) z limonami.
2. Riba sturijon s kavijarno polivko in z limonami.
3. Aspik.
4. Hašé-vandeljci.
5. Francoska juha.
6. Rosbif s krompirjem in različnimi prikuhami.
7. Špargeljni v gorkem frikasé.
8. Pražene mazorine (race) s trifeljni.
9. Pečene piške (Perlhendeln) z laško solató.
10. Mandeljnov budin s šató.
11. Žolican stresen kompot.
12. Pomarančna torta.
13. Sladkarije.
14. Sadje.
15. Kava.

8. Jedilni list.

1. Stolčena jetrna juha s pohaním grahom.
2. Telečje klobasice s pražením rajžém.
3. Sladki možganov majonéz.
4. Ragú-krafeljci.
5. Meso z različnimi prikuhami, gorko in mrzlo polivko.
6. Mali ohrovť (Sprossenköhl) s francoskimi jajci.

7. *Telečja klobasa z genoveško polivko.*
8. *Golobje v črni polivki s karfijolo.*
9. *Maslen kuh (Butterkoch) z breskovim narastkom (Auflauf).*
10. *Mulprata s kislo smetano, s kislo solato.*
11. *Pečene race s sladko solato.*
12. *Torta in sladkarije.*
13. *Sadje.*
14. *Črna kava.*

9. Jedilni list.

1. *Tolčena možganova juha s pohanimi pešameljevimi cmoki.*
2. *Kljunač z mrzlim salmi-zosom.*
3. *Piške v frikandó.*
4. *Meso z raznimi prikuhami, z gorko in mrzlo polivko.*
5. *Posiljeno zelje s prašičevimi klobasicami.*
6. *Telečji karmenateljci v obari s pohanimi jurčki.*
7. *Volovski rep v pašteti.*
8. *Drozgi ali brinovke s polento.*
9. *Pomarančen kuh.*
10. *Telečja pečenka s kislo solato.*
11. *Pohane piške s sladko solato.*
12. *Sladkarije.*
13. *Sadje.*
14. *Črna kava.*

10. Jedilni list postni dan.

1. *Francoska juha.*
2. *Sardelne šnite s sardelami in kaparami.*
3. *Kuhan sulec z jesihom in oljem.*
4. *Rusovska postna ragu-pašteta.*
5. *Pražena sladka repa z zrezki iz ščuke in pošrekano karfijolo okrog.*
6. *Želva (šildkrota) s praženimi gobami in maslenim vencem.*
7. *Leden kuh z jagodnim odcedkom (Abguss).*
8. *Pečena velika riba, špikana z beljakom in sardelami.*
9. *Krški raki.*
10. *Kutnova žolica.*

11. *Troja zmrzlina.*
12. *Sladkarije.*
13. *Sadje.*
14. *Kava.*

II. Jedilni list postni dan.

1. *Tolčena ribja juha s krompirjevimi klobasicami.*
2. *Pečene ostrige (Austern).*
3. *Plave forele.*
4. *Rusovski vandeljci s postnim ragú.*
5. *Faširani zrezki (šniceljni) iz ščuke z mrzlim frikasé.*
6. *Pošrekani špargeljni.*
7. *Razsoljena tonina mrzla z jesihom in oljem.*
8. *Ragú-obara (postna), krog pa jajca (Verlorene Eier).*
9. *Morski raki s cikorijo in karfijolami.*
10. *Pečen špikan menek s solato.*
11. *Rumova žolica in čokoladna péna.*
12. *Malinčna in vaniljna zmrzlina.*
13. *Muškacin in španska torta.*
14. *Sladkarije.*
15. *Sadje.*
16. *Kava.*

12. Jedilni list za ženitnino (za zvečer).

1. *Rujava juha v skledicah, čista.*
2. *Prekajeno prašičevo stegno (šunken) in jezik s hrenom.*
3. *Aspik.*
4. *Galantin z genoveško polivko.*
5. *Jerebice s pošrekanimi karfijolami.*
6. *Srna ali gams z laško solato.*
7. *Kopunje z žolicanim kompotom.*
8. *Fazanje z žolicanimi pomarančami.*
9. *Čvetera žolica.*
10. *Čvetera zmrzlina in punč à la glas.*
11. *Čvetera torta.*
12. *Sladkarije.*

13. Jedilni list za zvečer.

1. *Na rujavi juhi makaroni.*
2. *Kuhana velika riba z jesihom in oljem.*

3. *Prašičevo stegno s hrenom.*
4. *Galantin z aspikom.*
5. *Race v frikandó.*
6. *Divjega petelina pašteta.*
7. *Mandeljnov narastek (Auflauf).*
8. *Srna z laško solato.*
9. *Purman s kompotom.*
10. *Pustni krofi.*
11. *Dvoja torta.*
12. *Dvojna žolica.*
13. *Punč à la glas.*

14. Jedilni list za malo južino.

(Za ženske.)

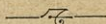
1. *Sardelni zrezki in holandski čaj (Thee), in kava z dobrim mlekom (smetano) in piškoti.*
2. *Potice, šartelj in dobro vino.*
3. *Spenjeno (famano) mleko s španskimi vetrovi.*
4. *Gobice, mandeljnovi kifeljci, ledeni zapognjenci, holipe in še več sladkarij.*

(Za moške.)

1. *Dobro vino in kruh.*
2. *Kuhane plave forele z jesihom in oljem.*
3. *Salame, prašičevo stegno in jezik s hrenom.*
4. *Jerebice (prepelice) v rajžu.*
5. *Divjačina.*
6. *Pohane piške.*
7. *Šartelj.*
8. *Torta in žolica.*
9. *Sladkarije.*
10. *Sadje.*
11. *Kava.*



KAZALO.



Prvi oddelek.

Juhe (župe).

I. Mesne juhe.

	Stran		Stran
1. Rujava juha	1	5. Tolčena jetrna juha	3
2. Francoska juha	1	6. Tolčena možganova juha	3
3. Zelenjavina juha (Kräutlich-Suppe)	2	7. Ragú-juha mesna	3
4. Tolčena kokošja juha	2	8. Navadna kruhova juha	4

II. Postne juhe.

	Stran		Stran
9. Rujava ribja juha	4	18. Lečnata juha	7
10. Tolčena ribja juha	5	19. Krompirjeva juha	7
11. Rakova juha tolčena	5	20. Krompirjeva juha	7
12. Francoska juha	5	21. Gobna juha	7
13. Zelenjavina juha	5	22. Čokoladna juha	7
14. Želvina (šildkrotina) juha	5	23. Mandeljnova juha	8
15. Žabja juha	6	24. Šató ali vinska juha	8
16. Ragú-juha postna	6	25. Pivna olova juha (Bier-suppe)	8
17. Grahova juha	7		

Drugi oddelek.

Reči, ki se devajo na juho.

	Stran		Stran
26. Pražen (tenstan) rajž	9	34. Mesni cmočeci (knedeljci)	11
27. Pražena ječmenova kaša (ješprenj)	9	35. Jajčni bleki (Eierfleck)	11
28. Pljučna juha	10	36. Faš	12
29. Vampova juha	10	37. Polževa močn. jed (Schneckerl-Mehlspeise)	12
30. Pešamelj	10	38. Francoski cmočeci (knedeljci)	12
31. Žemeljni cmoki (knedeljci)	10	39. Francoski zrezki (šniceljni)	13
32. Možganovi cmočeci (knedeljci)	11	40. Zvitki iz pečenke	13
33. Jetrni cmočeci (knedeljci)	11	41. Možganovi zvitki	13

	Stran		Stran
42. Možganovi pofezi	13	55. Brandteig-grah	17
43. Vranični pofezi	14	56. Krompirjevi cmokeci ali	
44. Vranična klobasa	14	klobasice za juho	17
45. Vlečeno testo	14	57. Cindflajš-rajž	18
46. Faš-štrudelj	14	58. Jetrni rajž	18
47. Ledvičin štrudelj	15	59. Solnograške klobasice (Salz-	
48. Možganov štrudelj	15	burgerwürstel)	18
49. Špehova gubanica (potica		60. Mavrahi	19
štrudelj)	15	61. Špehovi cmoki	19
50. Špinačin sir	15	62. Jetrni cmoki	19
51. Rakovo maslo (Krebs-		63. Pemski cmoki	20
butter)	15	64. Močnati nokerli	20
52. Francoski pešamelj-fancelj	16	65. Gresovi nokerli	20
53. Piškoten fancelj	16	66. Rajževi cmoki	20
54. Močnati opohani pešamelj-		67. Makaroni	21
knedeljci	17	68. Zago	21

Tretji oddelek.

Kaj se daje mesne dni po juhi?

	Stran		Stran
69. Telečje klobasice	21	82. Cipina pašteta	26
70. Prašičeve klobasice	22	83. Galantin	26
71. Rajževe klobasice	22	84. Telečja klobasa	27
72. Česnovе klobasice	22	85. Genoveška polivka (zós). .	28
73. Razsoljen (peklan) jezik . .	22	86. Purman, kopun, kokoš,	
74. Špikan jezik	22	piška in prižljec	28
75. Sirovo masleno testo	23	87. Piška v frikasé	29
76. Pomazilo	24	88. Piške v frikandó	29
77. Haše-kräfeljci	24	89. Sladki možganov majonéz	29
78. Ragú-krafeljci	24	90. Aspik	30
79. Lutriš-vandeljci	25	91. Kljunač (šnef) z mrzlim sa-	
80. Lutriš pašteta	25	lami-zósom	32
81. Vaniljna pašteta	26		

Četrty oddelek.

Kaj se daje postne dni po juhi na mizo?

	Stran		Stran
92. Faširani zrezki (šniceljni)		96. Marinirana tonina riba . .	35
iz ščuke v frikasé	33	97. Morski velik rak v solati	35
93. Frikasé postni	34	98. Morski majhni raki . . .	36
94. Plave postrvi (forele) . . .	34	99. Morski pajek	36
95. Kuhane velike ribe: ščuka,		100. Polži	36
sulec, menek in laške ribe,		101. Pečene ostrige (Austern)	37
rombó, sturion, brenčin,		102. Širove ostrige (Austern)	37
zlatovščica (Lachsforelle)		103. Školjkin (mušelnov) rajž	37
i. t. d.	34	104. Ribji brodet	37

	Stran		Stran
105. Kako se polenovka (Stock- fisch) namaka	38	108. Suha riba za obaro (aj- moht)	39
106. Pošrekana polenovka	38	109. Pečen slanik (arenk)	39
107. Pražena (tenstana) pole- novka	38	110. Pohan slanik	39
		111. Slanik v obari (ajmohtu)	39
		112. Pohana polenovka	39

Peti oddelek.

Jajčne jedi.

	Stran		Stran
113. Polenovka za jajčno jed	40	131. Rakova jajčna jed še dru- gače	45
114. Mavrahova jajčna jed	40	132. Špargeljnova jajčna jed	46
115. Ragú-jajčna jed	40	133. Grahova jajčna jed	46
116. V kisli smetani zakrk- njena jajca	41	134. Gobova jajčna jed	46
117. Krompirjeva jajčna jed	41	135. Jajčna jed iz trdih jajec	47
118. Krompirjeva pašteta za jajčno jed	41	136. Francoska jajca	47
119. Polževa jajčna jed	42	137. Pohana jajca pražena	47
120. Ragú-jajčna jed	42	138. Trda jajca s hrenom in sardelami	47
121. Rakova jajčna jed	42	139. Zakrknjena jajca v jesihu	48
122. Drugačna rakova jajčna jed	43	140. Jajčna pokrita jed	48
123. Rakov štrudelj	43	141. Zakrknjena jajca v ki- slični polivki (zósu)	48
124. Rakovi vandeljci	43	142. Gobice za jajčno jed	48
125. Ragú-blazinice (polšter- čki) za jajčno jed	43	143. Ragú-krofi, postni	49
126. Rakova jajčna jed	43	144. Pražene kumare s trdimi jajci	49
127. Pešamelj, jajčna jed	44	145. Jajčni fancelj	49
128. Nadevéna (filana) jajca	44	146. Rahla jajčna jed	49
129. Nadevéna (filana) jajca drugače	44	147. Ljubljanska jajčna jed	50
130. Jajčna jed iz ribjih jajček (iker)	45	148. Krêm, jajčna jed	50
		149. Jajčna jed iz suhih rib	51

Šesti oddelek.

Kaj se deva k mesu ?

	Stran		Stran
150. Navadno kuhano meso	52	157. Mulprata z mesno polivko	54
151. Ros bif	52	158. Mulprata v stroji (paci), kakor divjačina	55
152. Faširano meso	52	159. Mulprata pečena kakor zajec	56
153. Mulprata na mrežici (rost) pečena	53	160. Mulprata z genoveško po- livko	56
154. Zvita mulprata	53	161. Beuf à la mode	56
155. Mulprata špikana	54		
156. Mulprata s smetano	54		

	Stran		Stran
162. Beuf à la mode po an- gleško	57	169. Bržole (Rostbratelni) s česnom	60
163. Navadno pražene bržole (Rostbraten)	57	170. Bržole (Rostbraten) s sardelami	60
164. Glazirano meso	58	171. Biftek	60
165. Glaz	58	172. Biftek drugače narejen .	61
166. Glaz iz divjačine	59	173. Zviti biftek	61
167. Bržole (Rostbraten) po angleško	59	174. Tički iz teletine	61
168. Bržole (Rostbraten) s čebulo in petršiljem	60	175. Zrezki (šniceljni)	62
		176. Zrezki (šniceljni) naturni	62

Sedmi oddelek.

Polivke (zósi).

	Stran		Stran
177. Sardelna polivka	62	197. Paradajzarjeva polivka .	67
178. Čebulova polivka	63	198. Limonina polivka	67
179. Česnova polivka	63	199. Limonina polivka dru- gačna	67
180. Česnova polivka drugače	63	200. Polivka iz ribezlja	67
181. Kuhan hren	63	201. Pomarančna polivka	68
182. Iz korenja polivka	64	202. Marelična polivka	68
183. Korenova polivka dru- gače	64	203. Malinčna polivka	68
184. Krompirjeva polivka	64	204. Jagodna polivka	68
185. Polivka iz zelene	64	205. Polivka iz breskev	68
186. Polivka iz pora	64	206. Marelična polivka	69
187. Polivka iz kapar, gorka	65	207. Polivka iz kutin	69
188. Polivka iz šnitliha, gorka	65	208. Polivka iz češpelj	69
189. Polivka iz zelenega pe- tršilja	65	209. Polivka iz grozdja	69
190. Polivka iz kislice	65	210. Polivka iz kuhanega vina	70
191. Polivka iz timeza	65	211. Jabelčen hren	70
192. Polivka iz kumar	65	212. Amolet iz kutin	70
193. Šampinjon (gobova) po- livka	66	213. Kutin-amolet drugače .	71
194. Mavrahova polivka	66	214. Zelenjavna polivka	71
195. Polivka iz gob jurčkov .	66	215. Polivka iz kapar, mrzla	71
196. Mandeljnov hren	67	216. Zmešana polivka	71
		217. Polivka iz šnitliha, mrzla	72
		218. Kavijar-polivka	72

Osmi oddelek.

Prikuhe.

	Stran		Stran
219. Ohrovt	72	221. Sladka repa	73
220. Kolerabe	73	222. Sladka repa drugače .	73

	Stran		Stran
223. Korenje	73	240. Posiljeno zelje	78
224. Korenje drugače	74	241. Kislo zelje praženo (ten- stano)	78
225. Zelje	74	242. Pašteta iz kislega zelja	78
226. Špinača	74	243. Grahova pašteta	79
227. Mali ohrovt (Sprossen- kohl)	74	244. Pašteta iz kolerab	79
228. Kuhana solata	75	245. Gospod, prikuha	80
229. Zelen fižol v stročji	75	246. Grah drugače	81
230. Pražen grah	75	247. Špinača	81
231. Grah po angleško	75	248. Špinača drugače	81
232. Grah drugače	76	249. Ohrovt ali zelje	82
233. Karfijola v polivki siro- vega masla	76	250. Ohrovt ali zelje drugače	82
234. Karfijola v frikasé	76	251. Kolerabe nadevéne, (fi- lane)	83
235. Karfijola s parmezanom	76	252. Krompir nadevén	83
236. Špargeljni v frikasé	77	253. Cuke, laške buče	84
237. Špargeljni pošrekani	77	254. Zelena glava	85
238. Brokeljce ali redkvice	77	255. a) Artečoke	85
239. Plavi ohrovt s kostanjem	77	255. b) Tolipeljni	86

Deveti oddelek.

Reči, ki se dajejo na prikuho.

	Stran		Stran
256. Francoski zrezki	86	273. Oblečeni zrezki	88
257. Zvitki iz pečenke	86	274. Nadevéne (filane) piške, pohane	88
258. Možganovi zvitki	86	275. Navadno pohane piške	88
259. Možganovi pofezi	86	276. Pohani kozliček ali jan- ček	88
260. Vranični pofezi	86	277. Pohana telečja glava	89
261. Vranična klobasa	86	278. Pohana telečja noga	89
262. Krompirjeve klobasice	86	279. Pohani možgani	89
263. Telečje klobasice	86	280. Pohani prižljec	89
264. Prašičeve klobasice	87	281. Pohana jetra	90
265. Rajževe klobasice	87	282. Oblečeni jančkovi zrezki (šniceljni)	90
266. Česnovе klobasice	87	283. Jančkovi zrezki (šniceljni) v oblatih	90
267. Francoska jajca	87	284. Jančkovi karmenateljci	90
268. Biftek	87	285. Polpete	91
269. Zrezki	87		
270. Zrezki v naturi	87		
271. Faširan biftek	87		
272. Faširani telečji zrezki	87		

Za postne dni.

	Stran		Stran
286. Ragú-zvitki	91	291. Pohane sardele	92
287. Žabji zrezki	92	292. Sardele drugače	93
288. Ribji zrezki	92	293. Pečene sardele	93
289. Pohane žabe	92	294. Na mrežici (rostu) pečene sardele	93
290. Pohana želva (šildkrota)	92		

	Stran		Stran
295. Razsoljene (marinirane)		297. Volovsko oko	94
sardele	94	298. Maslo in jajca	94
296. Pohani kapeljni	94	299. Oblečena jajca	94

Deseti oddelek.

Obare (ajmohti).

	Stran		Stran
300. Jančkovi zrezki	95	332. Francoska stresena obara	
301. Jančkovi karmenateljci .	95	(ajmoht)	104
302. Piška v obari	95	333. Glazirana prsa	105
303. Teleči karmenateljci . .	96	334. Glazirane jarčice, kopuni	
304. Telečja obara	96	ali race	105
305. Telečje noge	96	335. Francoska nadevéna (fi-	
306. Telečja glava	97	lana) prsa	106
307. Prižljec	97	336. Prsa nadevéna (filana)	
308. Pljuča telečja	97	po angleško	106
309. Telečji vampki	97	337. Nadevéna (filana) prsa	
310. Ragú-obara	97	po domače	106
311. Rujava ragú-obara	98	338. Kopuni ali jarčice z	
312. Pohani jurčki	98	ostrižno (avster-polivko)	106
313. Pražen prižljec	98	339. Kopuni ali jarčice v mu-	
314. Frigana jetra	98	šeljnovi polivki	107
315. Pražena jetra	99	340. a) Kopuni ali jarčice v	
316. Polenta, nemška	99	frikasé	107
317. Polenta, laška	99	340. b) Kopuni v sardelnem	
318. Pošrekana piška	100	frikasé	108
319. Pošrekani golohje	100	341. Belo stegno (Aschen-	
320. Teletina pošrekana	100	Schlegel)	108
321. Telečje stegno (šlegelj)		342. Pražen koštrun	108
v frikandó	100	343. Stroj (paca)	109
322. Kopuni, kokoši ali race	101	344. Koštrunovo stegno (šle-	
323. Golohje v frikandó	101	gelj) v stroji (paci)	109
324. Mlade kokoške, jarčice,		345. Pršut	110
kopunčki ali race belo		346. Jelenovo meso	110
pražene	101	347. Divji prašič	110
325. Gobe prusnice, kukmaki		348. Jelenov hrbet z ribezljevo	
(šampinijoni)	102	ali hečapečno polivko	110
326. Nadevéne (filane) pražene		349. Jelenov hrbet s cesarsko	
piške	102	skorjo	111
327. Telečji filet v frikandó .	102	350. Cesarska skorja	111
328. Francoska obara (ajmoht)	103	351. Divji petelin	111
329. Masleni kifelji	103	352. Golob v črni polivki	112
330. Maslen venec (Butter-		353. Golob s salami-polivko	113
kranz)	103	354. Mlad zajec faširan	113
331. Faširana francoska obara,		355. Piška v papriki	114
(ajmoht), Ragout	104	356. Gulaš po ogerski šegi	114

	Stran		Stran
357. Gulaš drugače . . .	114	366. Prepelice v rajžu . .	118
358. Špehovi vampi . . .	115	367. Prepelice po lovski šegi	118
359. a) Volovski rep . . .	115	368. Rižoto (rajž s piškami)	118
359. b) Volovski jezik s pol-		369. Rizi-bizi	119
niško polivko	115	370. Kljunač (Schnepfe) v rajžu	119
360. Medvedove tace . . .	116	371. Kljunačev faš	120
361. Praženi prašičevi karme-		372. Francoski kljunač . .	120
nateljci	116	373. Piška kot kljunač . .	121
362. Karmenateljci bolj hitro	116	374. Kokoš v rajžu	121
363. Telečje srce praženo .	117	375. Rajž s teletino . . .	121
364. Pečeno srce	117	376. Sladka repa s koštrunom	121
365. Drozgi (drešeljni) in bri-			
novke s polento	117		

Postni ajmohti.

	Stran		Stran
377. Vidra v obari (ajmoht)	122	384. Ribe v brodetu . . .	123
378. Postna račica (bandirk)	122	385. Karf v črni polivki . .	124
379. Ranger ali lisika ali post-		386. Angleško testo	125
ne race brez razločka .	123	387. Makaroni	125
380. Želva (Schildkröte) v		388. Krompir pražen	125
obari (ajmoht)	123	389. Krompirjev piré	125
381. Žabja obara (ajmoht) .	123	390. Lečnat piré	126
382. Ragú-obara (ajmoht) .	123	391. Grahov piré	126
383. Faširani zrezki (šniceljni)		392. Fižolov piré	126
iz ščuke	123		

Enajsti oddelek.

Paštete.

	Stran		Stran
393. Pašteta	127	403. Rusovski kuh (Koch) .	131
394. Divji petelin ali divja rasa		404. Mrzla pašteta ,	131
v pašteti	128	405. Faširana prašičeva glava	132
395. Golobje v črni polivki v		406. Kako se jelenovo meso	
pašteti	128	hrani	134
396. Golobja salmi-pašteta .	128	407. Obara (ajmoht) iz shranje-	
397. Volovski rep v pašteti .	128	nega jelenovega mesa .	134
398. Špehovich vampov pa-		408. Kako se hrani jerebica	
šteta	128	ali kljunač	135
399. Kastrol-pašteta iz divja-		409. Kako se kljunačev (šne-	
čine	129	fov) faš hrani	135
400. Kastrol-pašteta z divjimi		410. Salame	135
golobi	129	411. Mesene klobase	136
401. Pašteta z divjimi golobi		412. Kako se prašičevo meso	
ali racami drugače . . .	130	soli in prekaja	136
402. Rusovska pašteta s klju-		413. Telečje prekajeno stegno	
načem	130	(šlegelj)	137

	Stran		Stran
414. Prekajen razsoljen (pe-		418. Krvave klobase še dru-	
klan) jezik	137	gače	138
415. Suhe ribe	137	419. Jetrne klobase	138
416. Krvave klobase	137	420. Jetrne klobase drugače	139
417. Krvave klobase drugače	138	421. Mavželjni	139

Dvanajsti oddelek.

Pečenke.

I. Mesne pečenke.

	Stran		Stran
422. Francosko nadevéna (fi-		442. Fazan	144
lana) prsa	140	443. Kopun	145
423. Po angleško nadevéna		444. Purman	145
(filana) prsa	140	445. Gos	145
424. Navadno nadevéna (fi-		446. Domače race	145
lana) prsa	140	447. Piška kot kljunač	145
425. Nadevéne (filane) piške	141	448. Kljunač (šnef)	145
426. Belo stegno (Aschen-		449. Pečeni drozgi ali bri-	
Schlegel)	141	novke	146
427. Koštrunovo stegno	141	450. Čipe	146
428. Kraški koštrunček	141	451. Telečji tički	146
429. Špikana mulprata	141	452. Prašičevi tički	147
430. Mulprata s kisló smetano	142	453. Pegatke (Perlhennen)	147
431. Frišen volovski jezik		454. Jerebice, fazani, pegatke	
špikan	142	in kopuni ali piške	147
432. Jelenov hrbet	142	455. Mladi prašiček	147
433. Divji kozel (Gams)	142	456. Pečen pršut	148
434. Srna	142	457. Prašičeva ribica (Jungfer-	
435. Divji petelin	143	braten)	148
436. Dišave (Gewürz)	143	458. Pečeno celo jagnje	148
437. Limonine lupinice	143	459. Pečen kozliček	149
438. Jerebice	143	460. Pohan kozliček	149
439. Leščrka (Haselhenne)	144	461. Pohane piške	149
440. Katorne	144	462. Pohana telečja prsa	149
441. Jerebice, leščrke in ka-		463. Mazorine, morske race	150
torne drugače	144		

II. Postne pečenke.

	Stran		Stran
464. Pečen menek (riba)	150	468. Pečen lipan ali ktera	
465. Pečen sulec (riba)	150	druga riba	151
466. Ščuka	151	469. Pečen menek kot tički	151
467. Pečena cela riba ali ko-		470. Jegulja (Aalfisch)	152
ščeki pečeni	151	471. Viza (Hausen)	152

	Stran		Stran
472. Pečena tonina	152	477. Pohane žabe ali želve (Schildkröten)	153
473. Šfoja (morska riba) . .	152	478. Raki	153
474. Tonin in šfoja	152	479. Raki drugače	153
475. Male laške ribe	153		
476. Pohane domače ribe . .	153		

Trinajsti oddelek.

Kaj se daje za solato.

	Stran		Stran
480. Biluši (špargeljni) za so- lato	154	485. Zélena	155
481. Karfijolna solata	154	486. Zelen regrad	155
482. Hmelova solata	154	487. Stročji fižol	155
483. Ohrovtova solata	154	488. Pesa	155
484. Repna cima	155	489. Fižolica	155
		490. Laška solata	156

Sladke solate.

	Stran		Stran
491. Pomarančen sladkor . .	156	497. Hruške	158
492. Limonin sladkor	157	498. Čežana iz jabelk . . .	158
493. Korenje za solato	157	499. Pražene češnje	158
494. Pražena jabelka	157	500. Višnje	159
495. Pražena jabelka drugače	157	501. Trejet	159
496. Jabelka kakor za med kompot	158	502. Trejet drugače	159

Štirinajsti oddelek.

Močnate jedi ali kuhi (kohi).

	Stran		Stran
503. Vanilij-cuker	160	514. Ribane kaše kuh	163
504. Holipe	160	515. Rézančni (nudeljnov) kuh	163
505. Škarniceljni	161	516. Penast nudeljnov kuh .	164
506. Zago-kuh pečen	161	517. Rajževi krofi	164
507. Zago-kuh na sopari . . .	161	518. Rajževe hruške	164
508. Krêm	162	519. Gresovi krofi	165
509. Rajžev kuh, pečen	162	520. Pešamelj-krofi	165
510. Rajžev kuh, kuhan	162	521. Pešamelj-kuh	165
511. Pečen rajžev kuh iz ja- belk	162	522. Mareličen narastek (Auf- lauf)	166
512. Kuh iz stolčenega rajža	162	523. Ribezljev narastek . . .	166
513. Gresov kuh (Grieskoch)	163	524. Malinčen narastek . . .	166

	Stran		Stran
525 Jagoden narastek . . .	166	567. Češnjev kuh	179
526 Hečapeč-narastek . . .	166	568. Pomarančen kuh drugače	179
527. Kutinov narastek . . .	166	569. Malinčen šató	180
528. Minutna močnata jed .	167	570. Jabelčen krêm-kuh . . .	180
529. Zalznov kuh drugače .	167	571. Mandeljnovove kvarte . .	180
530. Spenjeno mleko	167	572. Francoski jabelčen kuh	181
531. Jabelčen kuh	168	573. Čokoladen narastek (Auf-	
532. Kuh iz frišnih kutin .	168	lauf)	181
533. Kuh iz frišnih jagod .	168	574. Čokoladen narastek dru-	
534. Kuh iz frišnih malin .	169	gače	182
535. Kuh iz frišnega ribezlja	169	575. Rumov narastek	182
536. Pomarančen kuh	169	576. Maraskin-rozoliye nara-	
537. Limonin kuh	169	stek	182
538. Limonin kuh drugače .	170	577. Leščnikov narastek . . .	182
539. Mandeljnov kuh	170	578. Čokoladen konsumé . .	183
540. Šató	171	579. Otročji kuh	183
541. Rumov kuh	171	580. Šmankerl, močnata jed .	184
542. Punčev kuh z rumovim		581. Leden kuh (Eiskoch) .	184
šató	171	582. Snežene kepe	184
543. Kuh iz sladke kafe-sme-		583. Češnjeva potica (Kirsch-	
tane	172	kuchen)	185
544. Kuh iz kisle smetane .	172	584. Češnjeva potica drugače	185
545. Maslen (Butter-) kuh .	172	585. Češnjeva potica še dru-	
546. Kuh iz frišnih marelic .	173	gače	185
547. Kuh iz frišnih breskev .	173	586. Narasli piškin kuh . . .	186
548. Žemeljni kuh	173	587. Pijan kmet	186
549. Pešamelj-kuh drugače .	174	588. Narastek (Auflauf) iz sta-	
550. Ponočni in podnevni kuh	174	rih krofov	186
551. Marcipan-kuh	174	589. Krofov kuh drugače . .	187
552. Odcedkov odcedek (Über-		590. Groblja	187
guss aus dem Abgusse) 175		591. Češpljevi zrezki (šnite) .	187
553. Odcedkov odcedek (Über-		592. Praženi masleni nokerli	188
guss) iz frišnih jagod ali		593. Deževni črvi	188
malinic	175	594. a) Pražen smetanast štru-	
554. Tolčen mandeljni kuh 175		delj	188
555. Kuh iz zarumenjenih		594. b) Prešnica	189
mandeljni	176	595. Tirolski štrudelj	189
556. Guvernerjev kuh	176	596. Vafen-krofi	189
557. Orehov kuh	176	597. Ljubljanski štrudelj . .	190
558. Cesarski budin	177	598. Dobri kifeljci	191
559. Pinolin budin	177	599. Pemske cmoki (talki) .	191
560. Mandeljni budin	177	600. Soparni rézanci (nudeljni	
561. Mandeljni narastek (Auf-		Dampfnudel)	191
lauf)	178	601. Pemske kolači	192
562. Mali kruh (Lebkuchen) .	178	602. Šarteljnovo testo	192
563. Tolčen leščnikov kuh .	178	603. Mandeljnovo nadévanje	
564. Kuh iz rakovega masla	178	(fila)	193
565. Citronat-kuh	179	604. Rozinino nadévanje (fila)	
566. Češpljev kuh	179	za šartelj	193

	Stran		Stran
605. Pehtranovo nadévanje (fila) za šartelj . . .	193	635. Jabelčne blazinice . . .	203
606. Poganice	193	636. Obležena jabelka . . .	203
607. Pemski buhteljni . . .	194	637. Obležena jabelka dru- gače	203
608. Mlečen kruh	194	638. Žepi (Maultaschen) . . .	204
609. Testo za krofe	194	639. Štirjaški krafeljci . . .	204
610. Pustni krofi	195	640. Cukrene štravbe drugače	204
611. Mešan šartelj	195	641. Kranjski štrudelj	204
612. Pohana jabelka ali češ- plje	196	642. Narahljana močnata jed	205
613. Pohana jabelka ali češ- plje drugače	196	643. Smetanast štrukelj, pečen	205
614. Pohani mandeljni . . .	196	644. Smetanast štrukelj, kuhan	206
615. Zvezani krofi (Spagat- krapfen)	196	645. Sirov štrukelj pečen . . .	206
616. Rumenjakovizapognjenci (Eierdotterbögen)	197	646. Sirov štrukelj, kuhan . . .	206
617. Rumenjakovizapognjenci drugače	197	647. Pešamelj-štrukelj	206
618. Zračni krafeljci (Luft- krapfen)	198	648. Mandeljnov štrukelj . . .	207
619. Zračni krafeljci bolj hitro	198	649. Čokoladen štrukelj . . .	207
620. Vrtnice (Gartrosen) . . .	198	650. Mešan jabelčen štrukelj	207
621. Flancati	199	651. Jabelčen štrukelj drugače	208
622. Flancati drugače	199	652. Pehtranovi štruklji . . .	208
623. Flancati še drugače . . .	199	653. Ajdovi pehtranovi štruklji	208
624. Škofje kape	200	654. Ajdovi orehovi štruklji . .	209
625. Škarniceljni	200	655. Orehovi štruklji iz vleče- nega testa	209
626. Brizgljane (špricane) štravbe	200	656. Makovi štruklji	209
627. Žlični krofi	201	657. Sirovi rézanci (nudeljni)	209
628. Cukrene štravbe	201	658. Hruškovi rézanci (nu- deljni	210
629. Pogače (Kuchen) z zalz- nom	201	659. Jabelčni rézanci (nudeljni)	210
630. Pogača bolj rahla	201	660. Pemski češpljevi rézanci (nudeljni)	210
631. Češpljeva pogača (Ku- chen)	202	661. Česarski šmaren	210
632. Angležka pogača iz agrasa	202	662. Šmaren drugače	211
633. Angležka pogača (Ku- chen) iz ribezlja in grand- lovja	202	663. Grisov šmaren	211
634. Angležka pogača (Ku- chen) iz marelic, breskev in češpelj	203	664. Grisov šmaren drugače . .	211
		665. Rajželcev šmaren	211
		666. Sirovi cmoki (knedeljni)	212
		667. Krompirjevi cmoki (kne- deljni)	212
		668. Krompirjevi cmoki (kne- deljni) s češpljami . . .	212
		669. Češpljeva pogača (Ku- chen) drugače	213

Petnajsti oddelek.

Dober kruh in potice.

	Stran		Stran
670. Švicarski kruh . . .	213	680. Leščnikova fila in potica	217
671. Kruhovi piškoti . . .	214	681. Leščnikova fila in potica	
672. Dobro testo za potice .	214	drugače	217
673. Medeno nadévanje za do-		682. Orehova fila in potica	
bro potico	214	drugače	217
674. Medena potica, kako se		683. Fila za rozinino potico .	217
naredi	215	684. Rozinina fila in potica	
675. Nadévanje (fila) za man-		drugače	218
deljnovo potico	215	685. Rozinini štrukeljci . .	218
676. Mandeljnova potica, kako		686. Pehtranovi štrukeljci ali	
se naredi	215	potice	218
677. Čokoladna fila in potica	216	687. Špehova potica	218
678. Makova fila in potica .	216	688. Pinica	219
679. Orehova fila in potica .	216		

Šestnajsti oddelek.

Sladkarije (Zuckerwerk).

	Stran		Stran
689. Švedski čolniči . . .	220	709. Hranljivi piškoti . . .	226
690. Osmice	220	710. Družinski krofi (Gesell-	
691. Angleške osmice . . .	221	schafts-Krapfen) . . .	226
692. Prestice	221	711. Rozinine ploščice . . .	226
693. Škofji kruh	221	712. Kvarte ali srčica . . .	227
694. Janežev kruh	221	713. Linški krafeljci . . .	227
695. Vliti piškoti	222	714. Linški krafeljci drugače	227
696. Cesarski piškoti . . .	222	715. Linški krafeljci še dru-	
697. Piškotni čolniči . . .	222	gače	228
698. Piškotni zapognjenci (Bö-		716. Prstni kolački	228
gen)	223	717. Špičasti krofi	228
699. Janeževi zapognjenci .	223	718. Rozoljine ali rumove šnite	229
700. Čokoladni zapognjenci .	223	719. Piškotni zvitek	229
701. Angleški mandeljnovi za-		720. Piškotni krafeljci . . .	229
pognjenci	223	721. Čokoladni krafeljci . .	230
702. Mandeljnovi zapognjenci	224	722. Čokoladen led	230
703. Mandeljnovi zapognjenci		723. Bel led gorak	230
drugače	224	724. Pomarančen cesarski pi-	
704. Muškacin-zapognjenci .	225	škot	230
705. Ledeni zapognjenci . .	225	725. Pinica drugače	231
706. Ledeni zapognjenci dru-		726. Cukrena pogača (Zucker-	
gače	225	Kuchen)	231
707. Oblanice	225	727. Dunajsko sirovo maslo	
708. Oblanice drugače . . .	226	(Wiener-Butter)	231

	Stran		Stran
728. Zvitki za konfekt . . .	232	742. Leščnikove šibice (ko- lički)	235
729. Francoske šnite . . .	232	743. Mandeljnovе šibice . .	236
730. Led za opisovanje . .	232	744. Vaniljne šibice z mare- lično omako (zalznom) .	236
731. Pinolni krafeljci . . .	233	745. Leščnikovi krafeljci . .	236
732. Pinolni krafeljci drugače	233	746. Vaniljin narastek (Auf- lauf)	236
733. Dobri mandeljnovi kifelci	233	747. Rudeč narastek . . .	237
734. Mandeljnovi kifelci dru- gače	234	748. Limonin narastek . . .	237
735. Španjski vetrei . . .	234	749. Pomarančin narastek .	237
736. Zelen cukер za potresanje (Streuzucker)	234	750. Čokoladin narastek . .	237
737. Rumen cukер za potre- sanje	234	751. Melisni celteljci . . .	237
738. Rudeč cukер za potresanje	234	752. Vaniljni celteljci . . .	238
739. Španjski krafeljci . . .	235	753. Pomarančni celteljci . .	238
740. Muškaconi	235	754. Limonini celteljci . . .	238
741. Kušljeji	235	755. Malinčni celteljci . . .	238

Cukерčki.

	Stran		Stran
756. Bele cukrene ploščice .	238	762. Pocukran kostanj . .	240
757. Cukerli (rumene čiste po- marančne ploščice . . .	239	763. Pocukrane pomaranče .	240
758. Kostanj	239	764. Pocukrane nešplje . .	240
759. Maline	239	765. Pocukrani mandeljni .	241
760. Jagode	240	766. Košenilija (farba za cu- kernino)	241
761. Češnje	240		

Sedemnajsti oddelek.

Torte.

	Stran		Stran
767. Torta hrustavka (Krach- torte)	242	780. Torta drobljivka . . .	246
768. Kruhova torta	242	781. Jabelčna torta	246
769. Mandeljnova torta . .	243	782. Rujava cukrena torta .	247
770. Piškotna torta	243	783. Muškacin-torta	247
771. Piškotna torta drugače .	244	784. Pinolna venčasta torta (Kranztorte)	247
772. Piškotna torta še drugače	244	785. Leščnikova venčasta torta	248
773. Pomarančna torta . . .	244	786. Španska venčasta torta	248
774. Mešana čokoladna torta	244	787. Španska torta drugače .	249
775. Francoska torta	245	788. Španski krafeljci s spe- njenim mlekom	249
776. Mešana čokoladna torta drugače	245	789. Bela, ledena, trda torta	250
777. Linška torta	245	790. Ledena čokoladna, trda torta	251
778. Linška torta drugače .	246	791. Trda čokoladna torta .	251
779. Torta iz kuhanih rume- njakov	246		

Osemnajsti oddelek.

Spenjena jedila in krêmi.

	Stran		Stran
792. Spenjeno mleko	251	796. Čokoladen krêm	253
793. Spenjeno mleko z jago-		797. Čokoladen krêm drugače	253
dami	252	798. Piškoten krêm z rozolijo	253
794. Zarumenjeno mleko	252	799. Piškoten krêm drugače	253
795. Zarumenj. mleko drugače	252		

Devetnajsti oddelek.

Péne (Schäume).

	Stran		Stran
800. Jabelčne péne	254	807. Rumova péna	257
801. Vizji mehur (Hausenblat-		808. Maraskinove rozolijepéna	257
ter), kako se namaka	254	809. Malinčna péna	257
802. Žoliceen šarlot	255	810. Jagodna péna	258
803. Angleška péna	255	811. Kutina péna	258
804. Angleška čokoladna péna	256	812. Ribežljjeva péna	258
805. Čokoladna péna drugače	256	813. Višnjina péna	258
806. Kafetova péna	256		

Dvajseti oddelek.

Žolicee.

	Stran		Stran
814. Blamanše-žolica	258	822. Malinična žolica	263
815. Vinska žolica	259	823. Jagodna žolica	263
816. Rumova žolica	260	824. Ribežljjeva žolica	263
817. Punčeva žolica	260	825. Višnjina žolica	263
818. Pomarančna žolica	261	826. Žoliceane (nadevéne) po-	
819. Limonina žolica	262	maranče	263
820. Žolica maraskinove ro-		827. Ananas-žolica	264
zolije	262	828. Gelatina, želetina	265
821. Kutina žolica	263		

Edenindvajseti oddelek.

Lédicee (ledetine, zmrzline, Gefrorenes).

	Stran		Stran
829. Vaniljna lédica (Vanille-		835. Bela vaniljna lédica	269
Gefrorenes	266	836. Pomarančna lédica	269
830. Kako se pušica (Büchse)		837. Limonina lédica	269
v led vloži	266	838. Marelična lédica	270
831. Lešnikova lédica	267	839. Breskvina in kutna lédica	270
832. Čokoladna lédica	267	840. Lédica iz dinj	270
833. Kafetova lédica	268	841. Malinčna lédica	270
834. Punč à la Glas	268	842. Jagodna lédica	270

	Stran		Stran
843. Ribezljeva lédica . . .	271	846. Ananasova lédica dru-	
844. Višnjina lédica . . .	271	gače	271
845. Ananasova lédica . . .	271	847. Vrtna (Giardino) lédica .	272

Dvaindvajseti oddelek.

Sadje vkuhanó za lédice (Gefrorenes).

	Stran		Stran
848. Višnje	273	852. Jagode za lédico . . .	274
849. Kako se v glažih ali		853. Marelice za lédico . . .	274
flašah na sopari kuha .	273	854. Breskve za lédico . . .	274
850. Malince za lédico . . .	274	855. Kutine za lédico . . .	275
851. Ribezelj za lédico . . .	274	856. Ananas za lédico in žolico	275

Triindvajseti oddelek.

Sadje za kompot.

	Stran		Stran
857. Česnje	276	868. Dren	278
858. Višnje	276	869. Grandlovje za polivke .	279
859. Česplje	276	870. Ribezelj za polivke . . .	279
860. Česplje, olupljene . . .	277	871. Ringló v sopari kuhane	279
861. Marelice	277	872. Ringló v cukru	279
862. Hruške maslenke (Butter-		873. Zelene dine	280
birnen)	277	874. Rumene dine	280
863. Hruške-fromentinke . . .	277	875. Kutine	280
864. Kuhan (špinan) cukur . .	277	876. Česminje	280
865. Breskve	278	877. Pomarančni olupki . . .	281
866. Kutine	278	878. Pomarančno cvetje . . .	281
867. Cele marelice	278	879. Kompot, sladka solata .	281

Štiriindvajseti oddelek.

Odeedki (Abgusse).

	Stran		Stran
880. Jagoden odcedek . . .	282	886. Črnih jagod odcedek . .	283
881. Ribezljav odcedek . . .	282	887. Bezgova omaka	284
882. Malinov odcedek . . .	283	888. Čespljevec v sopari kuhan	284
883. Jagoden odcedek drugače	283	889. Paradajzarji v sopari ku-	
884. Višnjiin odcedek . . .	283	hani	284
885. Kutin odcedek	283	890. Paradajzarji drugače . .	284

Petindvajseti oddelek.

Omake (zalzni).

	Stran		Stran
891. Paradajzarjeva omaka .	285	893. Višnje brez koščic . . .	285
892. Cel ribezelj	285	894. Grozdje	286

	Stran		Stran
895. Malinčna omaka . . .	286	904. Kutinova čista omaka .	288
896. Ribezljjeva omaka . . .	286	905. Kutinov sir	288
897. Jagodna omaka	286	906. Hečapeč-omaka	289
898. Jagodna omaka drugače	286	907. Vkuhana orehova jedrca	289
899. Ringló-omaka	287	908. Zeleni orehi	289
900. Češpljeva omaka	287	909. Češplje v vosku hranjene	290
901. Marelična omaka	287	910. Vaniljna rozolija	290
902. Breskvina omaka	287	911. Maraskinova rozolija .	290
903. Kutinova omaka	288	912. Krhljak (Klötzenbrot) .	291

Šestindvajseti oddelek.

Kako se hrani sočivje.

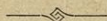
	Stran		Stran
913. Zelen grah	292	927. Pehtranov jesih	295
914. Stročji zelen fižol . . .	292	928. Malinčen jesih	295
915. Špargel-fižol	292	929. Kisel majonés (polivka), ki se dá h kuhanim ri- bam ali h kokošim . . .	295
916. Kako serabi hranjen grah in fižol	292	930. Punčev cvet (Puntsch- Essenz)	295
917. Gobe trifeljni	292	931. Sardelne šnite (Sardel- lenbretter)	296
918. Gobe prusnice, kukmaki, (šampinijone)	293	932. Sardelne šnite drugače .	296
919. Gobe jurčki	293	933. Holandski čaj	296
920. Gobe jurčki v jesihu .	293	934. Kako se prašičevo ali suho telečje stegno (šun- ken) v testu peče . . .	297
921. Stročji fižol v jesihu .	293	935. Prašičeva mast, ali ko- štrunova mast (špeh), kako se naredi, da se dolgo in dobro ohrani .	297
922. Mešanica	293		
923. Mlade na pol zrastle ku- mare	294		
924. Majhne kumare v stroji (paci)	294		
925. Paradajzarji v jesihu .	294		
926. Kako se gobe sušijo . .	294		

Štirinajst jedilnih listov.

	Stran		Stran
1. O zlati novi maši	298	9. Jedilni list	302
2. Ob godu	298	10. Jedilni list postni dan .	302
3. Ob umeščenji (inštalirungi)	299	11. Jedilni list postni dan .	303
4. Jedilni list	299	12. Jedilni list za ženitnino (za zvečer)	303
5. Za dobro pojedino (gostbe)	300	13. Jedilni list za zvečer . .	303
6. Jedilni list	300	14. Jedilni list za malo južino	304
7. Jedilni list po angleški šegi	301		
8. Jedilni list	301		



Jedila po abecedi.



		Št.	Str.			Št.	Str.
A.							
Amolet iz kutin . . .	212	70	Ceteljci melisni . . .	751	237		
„ kutin . . .	213	71	„ pomarančni . . .	753	238		
Ananas za lédico in žo- lico . . .	856	275	„ vanilni . . .	752	238		
Artečoke . . .	255	85	Cima repna . . .	484	155		
Aspik . . .	90	30	Cindflajš-rajž . . .	57	18		
B.				Cipe . . .	450	146	
Beuf à la mode . . .	161	56	Cmočeci francoski . . .	38	12		
„ „ „ po angl. . .	162	57	„ jetrni . . .	33	11		
Bifteki . . .	268	87	„ mesni . . .	34	11		
„ . . .	171	60	„ možganovi . . .	32	11		
„ drugače narejen . .	172	61	Cmoki pemski . . .	599	191		
„ faširan . . .	271	87	„ „ . . .	63	20		
„ zvitki . . .	173	61	„ jetrni . . .	62	19		
Blazinice jabelčne . .	635	203	„ krompirjevi . . .	667	212		
„ ragú za jajčno jed . . .	125	43	„ ali krompirjeve klobasice za juho . .	51	17		
Bleki jajčni . . .	35	11	„ krompirjevi s če- špljami . . .	668	212		
Breskve . . .	865	278	„ rajževi . . .	66	20		
„ za ledico . . .	854	274	„ sirovi . . .	666	212		
Brodet ribji . . .	104	37	„ špehovi . . .	61	19		
Bržole po angleško . .	167	59	„ žemljni . . .	31	10		
„ pražene navadno . .	163	57	Cuke, laške buče . . .	253	84		
„ s čebuljo in pe- teršiljem . . .	168	60	Cuker, kuhan . . .	864	277		
„ s česnom . . .	169	60	„ rudeč za potresov . .	738	234		
„ s sardelami . . .	170	60	„ zelen „ „ . . .	736	234		
Budin cesarski . . .	558	177	„ rumen . . .	737	234		
„ mandeljnov . . .	560	177	„ vaniljin . . .	503	160		
„ pinolin . . .	559	177	Cukerli . . .	757	239		
Buhtelni pemski . . .	607	194	Cvet punčev . . .	930	295		
C.				Cvetje pomarančno . .	878	281	
Cesarska skorja . . .	350	111	Č.				
Ceteljci limonini . . .	754	238	Čaj holandski . . .	933	296		
„ malinčni . . .	755	238	Črvi deževni . . .	593	188		
			Češminje . . .	876	280		
			Češnje . . .	857	276		
			„ . . .	761	240		

	Št.	Str.
Češnje prazene	499	158
Češplje	859	276
„ olupljene	860	277
„ v vosku hranjene	909	290
Češpljevec v sopari kuh. . . .	888	284
Čezana iz jabolk	498	158
Colniči piškotni	697	222
„ švedski	689	220

D.

Dine rumene	874	280
„ zelene	873	280
Dišava	436	143
Dren	868	278
Drozgi ali brinovke pe- čeni	449	146
„ ali brinovke s po- lento	365	117

F.

Fancelj jajčni	145	49
„ pešamelj franc.	52	16
„ piškotni	53	16
Fazan	442	144
Faš	36	12
„ kljunačev	371	120
„ „ kako se hrani	409	135
Filet telečji v frikandó	327	102
Fizol ali grah hranjen, kako se rabi	916	292
Fizol-špargel	915	292
„ stročji	487	155
„ „ v jesihu	921	293
„ zelen stročji	914	292
„ zelen v stročji	229	75
Fizolica	489	155
Flancati	621	199
„ drugače	622	199
„ še drugače	623	199
Frikasé postni	93	34

G.

Galantin	83	26
Geletina	828	265
Glaz	165	58
„ iz divjačine	166	59
Glava telečja	306	97

	Št.	Str.
Glava telečja pohana	277	89
„ prašičeva fašir.	405	132
„ zelena	254	85
Gobe prusnice i. kukmaki	918	293
„ „	325	102
„ kako se sušijo	926	294
Golob pošrekan	319	100
„ sè salami-polivko	353	113
„ v črni polivki	352	112
„ v frikandó	323	101
„ v pašteti	395	128
„ v salmi-pašteti	396	128
Gos	445	145
Grah-Brandteig	55	17
„ drugače	232	76
„ še drugače	246	81
„ po angleško	231	75
„ pražen	230	75
„ zelen	913	292
Grandlovje za polivko	869	279
Groblja	590	187
Grozdje	894	286
Gulaš po ogerski šegi	356	114
„ drugače	357	114

H.

Holipe	504	160
Hren jabolčin	211	70
„ kuhan	181	63
„ mandeljnov	196	67
Hruške	497	158
„ fromentinke	863	277
„ maslenke	862	277
„ rajževe	518	164

J.

Jabelka oblečena	636	203
„ „ drugače	637	203
„ pohana, ali češplje	612	196
„ „ „	613	196
„ drugače	494	157
„ pražena	495	157
„ „ drugače	496	158
„ kakor za med kompot	458	148
Jagnje pečeno celo	760	240
Jagode	852	274
„ za lédico	136	47
Jajca francoska		

	Št.	Str.		Št.	Str.
Jajca nadevéna . . .	128	44	Jesih pehtranov . . .	927	295
„ „ drugače . . .	129	44	Jetra frigana . . .	314	98
„ oblečena . . .	299	94	„ pohana . . .	281	90
„ pohana, pražena . . .	137	47	„ pražena . . .	315	99
„ trda s kislim hrenom in sardelami . . .	138	47	Jezik frišen volovski		
„ v kislí smetani zakrnjena . . .	116	41	špikan . . .	431	142
„ zakrnjena v jesihu . . .	139	48	„ prekajen, presolj . . .	414	137
„ „ v kislični polivki . . .	141	48	„ razsoljen, peklan . . .	73	22
Jajčna jed grahova . . .	133	46	„ špikan . . .	74	22
„ „ gobova . . .	134	46	„ volovski s poljsko polivko . . .	359	115
„ „ „ . . .	142	48	Juha čokoladna . . .	22	7
„ „ iz ribjih jajec . . .	130	45	„ francoska . . .	2	1
„ „ iz suhih rib . . .	149	51	„ „ . . .	12	5
„ „ iz trdih jajec . . .	135	47	„ gobna . . .	21	7
„ „ krompirjeva . . .	117	41	„ grahova . . .	17	7
„ „ ljubljanska . . .	147	50	„ jetrna tolčena . . .	5	3
„ „ mavrahova . . .	114	40	„ kokošja . . .	4	2
„ „ pešamelj . . .	127	44	„ krompirjeva . . .	19	7
„ „ pokrita . . .	140	48	„ „ . . .	20	7
„ „ polenovka . . .	113	40	„ „ cmoki ali klobasice . . .	56	17
„ „ polževa . . .	119	42	„ kruhova navadna . . .	8	4
„ „ ragú . . .	120	42	„ lečnata . . .	18	7
„ „ „ . . .	115	41	„ možganova tolč. . .	6	3
„ „ rahla . . .	146	49	„ mandelnova . . .	23	8
„ „ rakova . . .	121	42	„ pivna . . .	25	8
„ „ „ . . .	126	43	„ pljučna . . .	28	10
„ „ „ . . .	122	42	„ pešamelj . . .	30	10
„ „ „ drugače . . .	131	45	„ ragú, mesna . . .	7	3
„ „ špargeljnova . . .	132	46	„ „ postna . . .	16	6
Jarica, kapuni in race glazirane . . .	334	105	„ rakova tolčena . . .	11	5
Jedra orehova vkuhana . . .	907	289	„ ribja tolčena . . .	10	5
Jegulja . . .	470	152	„ rujava . . .	1	1
Jelenov hrbet . . .	432	142	„ „ ribja . . .	9	4
„ „ s cesarsko skorjo . . .	349	111	„ vampova . . .	29	10
Jelenov hrbet z ribezljevo ali hečapeč-polivko . . .	348	110	„ vinska ali šató . . .	24	8
Jerebice . . .	438	143	„ zelenjavina . . .	3	2
„ fazani, pegatke in kopuni . . .	454	147	„ „ . . .	13	5
„ leščerke in kartorne . . .	441	144	„ žabja . . .	15	6
Jerebice ali kljunači, kako se hranijo . . .	408	135	„ želvina . . .	14	5
Jesih malinčni . . .	928	295	Jurčki; — gobe . . .	919	293
			„ gobe v jesihu . . .	920	293
			„ pohani . . .	312	98
			K.		
			Kape škofje . . .	624	200
			Kapeljni pohani . . .	297	94
			Karf v črni polivki . . .	385	124

	Št.	Str.		Št.	Str.
Karmenateljci jančkovi .	284	90	Kokoši mlade in belo		
„ „ .	302	95	pražene . . .	324	101
„ bolj hitro . .	362	116	„ v rajžu . . .	374	121
„ praženi prašič. .	361	116	Kompot, sladka solata .	879	281
„ telečji . . .	303	96	Konsumé čokoladni . .	578	183
Karfijole s parmezanom	235	76	Kopun	443	145
„ v frikasé . .	234	76	„ kokoši ali race .	322	101
„ spolivko siro-			„ ali jarčice v fri-		
vega masla .	233	76	kasé a) . . .	340	107
„ za solato . .	481	154	„ ali jarčice v fri-		
Kaša ječmenova pražena	27	9	kasé b) . . .	340	108
Katorne	440	144	„ ali jarčica v mu-		
Kepe snežene	582	184	šelnovi polivki .	339	107
Kifelci dobri	598	191	„ ali jarčica v ost-		
„ mandelnovi dru-			rižni polivki . .	338	106
gače	734	234	Korenje	223	73
„ mandelnovi dobri	733	233	„ drugače	224	74
„ masleni	329	103	Kostanj	758	239
Klobase jetrne . . .	419	138	„ pocukran	762	240
„ „ drugače . . .	420	139	Košenilja	766	241
„ krvave	415	137	Koštrunček kraški . .	428	141
„ „ drugače . . .	417	138	Koštrun pražen . . .	342	108
„ „ šedruhače . .	418	138	Koštrun. stegno v stroji	344	109
„ mesene	411	136	Kozel divji	433	142
„ telečje	263	86	Kozliček pečen . . .	459	149
„ „	84	27	„ pohan	276	88
„ vranične	44	14	„ „	460	149
„ „	261	86	Krafeljci čokoladni . .	721	230
Klobasice česnové .	266	87	„ hašé	77	24
„ „	72	22	„ leščnikoví	745	236
„ francoska jajca .	268	87	„ linški	713	227
„ krompirjeve . . .	262	86	„ „ drugače	714	227
„ prašičeve	264	87	„ „ še drugače . . .	715	228
„ „	70	22	„ pinolni	731	233
„ rajževe	265	87	„ „ drugače	732	233
„ „	71	22	„ piškotni	720	229
„ solnograške . . .	59	18	„ ragú	78	24
„ telečje	69	21	„ španski	739	235
Kljunač	448	145	„ „ s penjenim		
„ francoski	372	120	mlekom	788	249
„ v rajžu	370	119	„ štirjaški	639	204
„ z mrzlim salami-			„ zračni	618	198
zósom	91	32	„ „ bolj hitro	619	198
Kmet pijan	587	186	Krêm	508	162
Knedelci pešamelj opo-			„ čokoladen	796	253
hani	54	17	„ „ drugače	797	253
Kolački pemske . . .	601	192	„ piškotni z rozolijo	798	253
„ prsteni	716	228	„ „		
Kolerabe	220	73	„ drugače	799	253
„ nadevéne	251	83	„ jajčna jed	148	50

		Št.	Str.			Št.	Str.
Krhľjak		912	291	Kuh narastli piškin		586	186
Krofi družinski		710	226	„ orehov		557	176
„ gresovi		519	165	„ otročji		579	183
„ pešamelj		520	165	„ penast mandeljñ.		516	164
„ pustni		610	195	„ pešamelj		521	165
„ ragú postni		143	49	„ „ drugače		549	174
„ rajževi		517	164	„ pomarančni		536	169
„ špičasti		717	228	„ „ drugače		568	179
„ vafen		596	189	„ ponočni in po-			
„ zvezani		615	196	„ dnevní		550	174
„ žlični		627	201	„ punčev z rumo-			
Krompir nadevén		252	83	„ vim šató		542	171
„ pražen		388	125	„ rajžev — iz jabolk			
Kruh janežev		694	221	„ „ — pečen		511	162
„ mali		562	178	„ „ kuhan		510	162
„ mlečen		608	194	„ „ pečen		509	162
„ škofji		693	221	„ rezančen (nudel-			
„ švicarski		670	213	„ nov)		515	163
Kuh ali krem jabolčni		570	180	„ rumov		540	171
Kuh citronat		565	179	„ rusovsk		403	131
„ češnjev		567	179	„ sago, pečen		506	161
„ češpljev		566	179	„ „ na sopari		507	161
„ gresov		513	163	„ zalznov		529	167
„ guvernerjev		556	176	„ žemeljñ		548	173
„ jabolčen		531	168	Kumare majhne v stroji		924	294
„ „ francoski		572	181	„ mlade, na pol			
„ „ krêm		570	180	„ zrastle		923	294
Kuh iz frišnih breskev		547	173	„ pražene strdim			
„ „ jagod		533	168	„ jajcem		144	49
„ „ málin		534	169	Kušljeji		741	235
„ „ marelic		546	173	Kutine		866	278
„ „ kutin		532	168	„		875	280
„ „ ribezlja		535	169	„ za lédico		855	275
Kuh iz ribane kaše		514	163	Kvarte ali srčica		712	227
„ sladke kafe-sme-				„ mandeljñove		571	180
„ tane		543	172				
„ kisle smetane		544	172				
„ rakovega masla		564	178				
„ stolčenega rajža		512	162				
„ zarumenjenih							
„ mandelnov		555	176				
Kuh krofov		589	187				
„ leden		581	184				
„ lešnikov, tolčen		563	178				
„ limonin		537	169				
„ „ drugače		538	170				
„ „		539	170				
„ mandelnov		539	170				
„ „ tolčen		554	175				
„ „		551	174				
„ marcipan		551	174				
„ maslen		545	172				

L.

Led bel-gorak	723	230
„ čokoladen	722	230
„ kako se v pušico	830	266
„ vloži	730	232
„ za opisovanje	845	271
Lédica ananasova	846	271
„ „ drugače	839	270
„ breskova in kutna	832	267
„ čokoladna	840	270
„ iz din	842	270
„ jagodna	833	268
„ kafetova		

	Št.	Str.
Lédica leščnikova . . .	831	267
„ limonina . . .	837	269
„ malinčna . . .	841	270
„ marelična . . .	838	270
„ pomarančna . . .	836	269
„ ribizljeva . . .	843	271
„ vaniljina . . .	829	266
„ „ bela . . .	835	269
„ višnjeva . . .	844	271
„ vrtna . . .	847	272
Leščrka . . .	439	144
Lipan pečen . . .	468	151
Lupinice limonine . . .	437	143

M.

Makarone . . .	67	21
„ . . .	387	125
Maline . . .	759	239
Malinice za lédice . . .	850	274
Majonez kisel, ki se dá h kuhanim ribam ali h kokošim . . .	929	295
„ možganov sladki . . .	89	29
Mandeljni pocukrani . . .	765	241
„ pohani . . .	614	196
Marelíce . . .	861	277
„ cele . . .	867	278
„ za lédico . . .	853	274
Maslo iz jajca . . .	299	94
„ rakovo . . .	51	15
„ sirovo dunajsko . . .	727	231
Mast prašičeva ali ko- štrunova . . .	935	297
Mavrahi . . .	60	19
Mavželjni . . .	421	139
Mazorine, morske race . . .	463	150
Mehur vizji, kako se na- maka . . .	801	254
Menek pečen . . .	464	150
„ „ kot tiči . . .	469	151
Meso faširano . . .	152	52
„ glazirano . . .	164	58
„ jelenovo . . .	346	110
„ kako se hrani . . .	406	134
„ kuhano, navadno . . .	150	52
„ prašičevo, kako se soli in prekaja . . .	412	136
Mešanica . . .	922	293
Mleko spenjeno . . .	792	251

	Št.	Str.
Mleko spenjeno . . .	530	167
„ „ z jago- dami . . .	793	252
„ zarumenjeno . . .	794	252
„ „ drugače . . .	795	252
Močnata jed, minutna . . .	528	167
„ „ narahljana . . .	642	205
„ „ polževa . . .	37	12
Možgani pohani . . .	279	89
Mulprata na mreži pe- čena . . .	153	53
„ pečena kakor zajec . . .	159	56
„ s kisló smetano . . .	430	142
„ s smetano . . .	156	54
„ špikana . . .	155	54
„ „ . . .	429	141
„ v stroji (paci) ka- kor divjačina . . .	158	55
„ z mesno polivko . . .	157	54
„ z genoveško po- livko . . .	160	56
„ zvitá . . .	154	53
Muškaconi . . .	740	235

N.

Nadevanje mandeljnovo . . .	603	193
„ pehtranovo za šartelj . . .	605	193
„ rozinovo za šartelj . . .	604	193
Narastek čokoladni . . .	573	181
„ „ . . .	750	237
„ „ dru- gače . . .	574	182
„ hečapeč . . .	526	166
„ iz starih krofov . . .	588	186
„ jagoden . . .	525	166
„ kutinov . . .	527	166
„ leščnikov . . .	577	182
„ limonin . . .	748	237
„ malinčen . . .	524	166
„ mandelnov . . .	561	178
„ maraskin-rozoliyo . . .	576	182
„ mareličin . . .	522	166
„ pomarančen . . .	749	237
„ ribizljev . . .	523	166
„ rudeč . . .	747	237
„ rumov . . .	575	182
„ vaniljin . . .	746	236

	Št.	Str.
Nešplje pocukrane . . .	764	240
Noge telečje	305	96
„ „ pohane	278	89
Nokerli gresovi	65	20
„ masleni praženi	592	188
„ močnati	64	20

O.

Obara francoska	328	103
„ „ faširana	330	103
„ „ stresena	331	104
„ iz hranjenega je- lenovega mesa	407	134
„ ragú	309	97
„ „	382	123
„ rujava ragú	311	98
„ telečja	304	96
„ žabja	381	123
Oblanice	707	225
„	708	226
Odcetek črnih jagod . . .	886	283
„ jagoden	880	282
„ „ drugače	883	283
„ kutin	885	283
„ malinov	883	283
„ odcedkov	552	175
„ „ iz frišnih jagod	553	175
„ ribizljev	881	282
„ višnjev	884	283
Ohrovt	219	72
„ ali zelje	249	82
„ „ drugače	250	82
„ mali	227	74
„ plaviskostanjem	239	77
Oko volovsko	297	94
Olupki pomarančni	877	281
Omaka bezgova	887	284
„ breskova	902	287
„ češpljeva	900	287
„ hečapeč	906	289
„ jagodna	897	286
„ „ drugače	898	286
„ kutina	903	288
„ „ čista	904	288
„ malinčna	895	286
„ marelična	901	287
„ paradajzarjeva	891	285
„ ribizljeva	896	286

P.

	Št.	Str.
Omaka ringlo	899	287
Orehi zeleni	908	289
Osmice	690	220
„ angleške	691	221
Ostrige pečene	101	37
„ sirove	102	37
Pajek morski	100	36
Paradajzarji v jesihu . . .	925	294
„ v sopari kuhani	889	284
„ drugače	890	284
Pašteta	393	127
„ cipina	82	26
„ grahova	243	79
„ iz kislega zelja	242	78
„ „ kolerab	244	79
„ kastrol iz divja- čine	399	129
„ kastrol z div- jimi golobi	400	129
„ z divjimi golobi drugače	401	130
„ krompirjeva, jajčna jed	118	41
„ lutriš	80	25
„ mrzla	404	131
„ rusovska s klju- načem	402	130
„ vaniljna	81	26
Pegatke	453	147
Pena angleška	803	255
„ „ čokoladna	804	256
„ čokoladna	805	256
„ jabelčna	800	254
„ jagodna	810	258
„ kafetova	806	256
„ kutina	811	258
„ malinčna	809	257
„ maraskinova ro- zolja	808	257
„ ribizljeva	812	258
„ rumova	807	257
„ višnjeva	813	258
Petelin divji	435	143
„ „	351	111
„ „ ali race v pašteti	394	128
Piré fižolov	392	126

	Št.	Str.
Piré grahov	391	126
„ krompirjev	389	125
„ lečnat	390	126
Pesa	488	155
Prsa glazirana	333	105
„ nadevéna po an- gleško	336	106
„ nadevéna po an- gleško	423	140
„ nadevéna po fran- cosko	335	106
„ nadevéna po fran- cosko	422	140
„ nadevéna po do- mače	337	106
„ nadevéna navadno	424	140
„ telečja pohana	462	149
Pršut	345	110
„ pečen	456	148
Pinica	688	219
„ drugače	725	231
Piška kot kljunač	373	121
„ „ „	447	145
„ nadevéna	425	141
„ „ pohana	274	88
„ „ pražena	326	102
„ pohana	461	149
„ „ navadno	276	88
„ pošrekana	318	100
„ v frikandó	88	29
„ v frikasé	87	28
„ v obari	302	95
„ v papriki	355	114
Piškoti cesarski	696	222
„ „ poma- rančni	724	230
„ hranljivi	709	226
„ kruhovi	671	214
„ viliti	695	222
Pofezi možganovi	42	13
„ „	260	86
„ vranični	261	86
„ „	43	14
Pogača angl. iz agraza	632	202
„ „ iz breskev	634	203
„ „ iz ribizlja	633	202
„ cukrena	726	231
„ češpljeva	631	202
„ „ drugače	671	214
„ češnjeva	583	185

	Št.	Str.
Pogača češnjeva drugače	584	185
„ „ še dru- gače	585	185
„ čokoladna	677	216
„ leščnikova	680	217
„ „ drugače	681	217
„ mandelnova	676	215
„ „ in nade- véna	675	215
„ makova	678	216
„ medena	674	215
„ „ in nade- véna	673	214
„ orehova	679	216
„ „ in nade- véna	682	217
„ rahla	630	201
„ rozinina in nade- véna	684	218
„ rozinina in nade- véna	683	217
„ špehova	687	218
„ z zalznom	629	201
Poganice	606	193
Polpete	285	91
Polenta laška	317	99
„ nemška	316	99
Polenovka, kako se na- maka	105	38
„ pohana	112	39
„ pošrekana	106	38
„ pražena	107	38
Polivka čebulova	178	63
„ česnova	179	63
„ „ drugače	180	63
„ genoveška	85	28
Polivka iz breskev	205	68
„ „ češpelj	208	69
„ „ gob-jurčkov	195	66
„ „ grozdja	209	69
„ „ jagod	204	68
„ „ kápar, gorka	187	65
„ „ „ mrzla	215	71
„ „ kislice	190	65
„ „ korenja	182	64
„ „ „ drugače	183	64
„ „ kumar	192	65
„ „ kutin	208	69
„ „ paradajzarjev	198	67
„ „ pora	186	64

	Št.	Str.		Št.	Str.
Polivka iz ribizlja . . .	200	67	R.		
„ šnitliha, gorka . . .	188	65	Race domače	446	145
„ „ mrzla	218	72	Račica postna	378	122
„ timeza	191	65	Rajž jetrn	58	18
„ vina kuhanega	211	70	„ pražen	26	9
„ zélene	185	64	„ s teletino	375	121
„ zelen. petršilja	189	65	„ školjkin (mušel-		
„ kavijar	218	72	nov)	103	37
„ krompirjeva	184	64	Raki morski majhni . .	98	36
„ limonina	198	67	„ „ veliki v so-		
„ „ drugače	199	67	lati	97	35
„ malinčna	203	68	„ „	478	153
„ marelična	202	68	„ „ drugače	479	153
„ „	206	69	Ranger ali lisika ali		
„ mavrahova	194	66	postna rasa	379	123
„ paradajzarjeva	197	67	Redkoviča ali brokelce .	239	77
„ pomarančna	201	68	Regrat zeleni	486	155
„ sardelna	177	62	Rep volovski	359	115
„ šampinjon	193	66	„ „ v pašteti	397	128
„ zelenjavina	214	71	Repa sladka	221	73
„ zmešana	216	71	„ „ drugače	222	73
Polži	100	36	„ s koštrunom	376	121
Pomaranče pocukrane . .	763	240	Rézanci češpljevi pemski	660	210
„ žolčane	826	263	„ hruškovi	658	210
Pomazilo	76	24	„ jabelčni	659	210
Postrvi plave (forele) . .	94	34	„ sirovi	657	209
Ploščice cukrene bele . .	756	238	„ soparni	600	191
„ rozinine	711	226	Riba pečena, cela ali		
Pljuča telečja	308	97	koščki	467	151
Prepelice po lovski šegi .	367	118	Ribe domače, pohane . .	476	153
„ v rajžu	366	118	„ kuhane velike,		
Prestice	692	221	ščuke itd.	95	34
Prašič divji	347	110	„ male, laške	475	153
Prašiček mladi	455	147	„ suhe	415	137
Prašičevo ali telečje suho			„ tonino, marini-		
stegno, kako se			rana	96	35
v testo peče	934	297	„ v brodetu	384	123
Prašičev ribica (Jungfer-			„ za obaro, suhe	108	39
braten)	457	148	Ribezelj cel	892	285
Prešnice	594	189	„ za lédico	851	274
Prikuha, gospod	245	80	„ za polivko	870	279
Priželec	307	97	Ringlo v cukru	872	279
„ pohan	280	89	„ v soparu kuhane . . .	871	279
„ pražen	313	98	Rizi-bizi	369	119
Purman	444	145	Rizoto	368	118
„ kapun, piška,			Ros-bif	151	52
priželec	86	28	Rozolija vanilna	910	290
Punč à la glas	834	268	„ maraskinova	911	290

S.

	Št.	Str.
Salame	410	135
Sardele pečene	293	93
„ „ na mre- žici	294	93
„ drugače	292	93
„ pohane	291	92
„ razsoljene	295	94
Slanik pečen	109	39
„ pohan	110	39
„ v obari	111	39
Sladkor limonin	492	157
„ pomarančin	491	156
Sir kutinov	905	288
„ špinacin	50	15
Solata hmelova	482	154
„ kuhana	228	75
„ laška	490	156
„ ohrovtova	483	154
Sopar, kako se v glažih v soparu kuha	849	273
Srce pečeno	364	117
„ telečje praženo	363	117
Srna	434	142
Stegno belo	341	108
„ „	426	141
„ koštrunovo	427	141
„ telečje prekajeno	413	137
„ „ v frikandó	321	100
Stroj (paca)	343	109
Sulec pečen	465	150

Š.

Šarlot žoličen	802	255
Šató	540	171
Šató malinčen	569	180
Šartelj mešan	611	195
Ščuka	466	151
Šfoje	473	152
Škarniceljni	505	161
„ „	625	200
Šmankerl - močnata jed	580	184
Šmaren cesarski	661	210
„ drugače	662	211
„ gresov	663	211
„ „ drugače	664	211
„ rajželcev	665	211
Šibice lešnikove	742	235

Šibice mandelnove	743	236
„ vaniljine z mare- lično omako	744	236
Šnite francoske	729	232
„ rozolijeve ali ru- move	718	229
„ sardelne	931	296
„ „ drugače	932	296
„ pošrekane	237	77
„ v frikasé	236	77
„ za solato	480	154
Špinača	226	74
„ „	247	81
„ drugače	248	81
Štravbe brizgljane	626	200
„ cukrene	628	201
„ „ drugače	640	204
Štrudelj — faš	46	14
„ kranjski	641	204
„ ledvičen	47	15
„ ljubljanski	48	15
„ možganov	597	190
„ smetanov, pražen	594	188
„ rakov	123	43
„ špehov, gobanice	49	15
„ tirolski	595	189
Štruklji ajdovi - orehovi	654	209
„ „ pehtra- novi	653	208
„ čokoladen	649	207
„ jabolčen	651	208
„ „ mešan	650	207
„ makov	656	209
„ mandelnov	648	207
„ orehov iz vleče- nega tēsta	655	209
„ pehtranov	652	208
„ pešamelj	647	206
„ rozinin	685	218
„ sirov pečen	645	206
„ „ kuhan	646	206
„ smetanov pečen	643	205
„ „ kuhan	644	206
Štrukeljci pehtranovi ali potice	686	218

T.

Tace medvedove	360	116
Teletnina pošrekana	320	100

	Št.	Str.
Testo angleško . . .	386	125
„ surovo masleno . .	75	23
„ šartelnovo . . .	602	192
„ vlečeno . . .	45	14
„ za krofe . . .	609	194
„ za potice, dobro	672	214
Tički telečji . . .	451	146
„ iz teletnine . . .	174	61
„ prašičevi . . .	452	147
Tolipeljni . . .	255	85
Tonin in šfoje . . .	474	152
Tonina pečena . . .	472	152
Torta čokoladna trda	791	251
„ drobljivka . . .	780	246
„ francoska . . .	775	245
„ hrustavka . . .	767	242
„ jabelčna . . .	781	246
„ kruhova . . .	768	242
„ ledena čokoladna		
trda . . .	790	251
„ ledena bela trda	789	250
„ leščnikova, ven-		
časta . . .	785	248
„ linška . . .	777	245
„ „ drugače . . .	778	246
„ mandelnova . . .	769	243
„ mešana čokolad.	774	244
„ „ „ . . .	776	245
„ drugače . . .	776	245
„ muškacin . . .	783	247
„ pinolna venčasta	784	247
„ piškotna . . .	770	243
„ „ drugače	771	244
„ „ še dru-		
gače . . .	772	244
„ pomarančna . . .	773	244
„ rujava cukrena . .	782	247
„ španska . . .	787	249
„ „ venčasta	786	248
„ iz kuhanih rume-		
njakov . . .	779	246
Trifelni — gobe . . .	917	292
Trejet . . .	501	159
„ drugače . . .	502	159

V.

Vampi špehovi . . .	358	115
„ „ (pašteta)	398	128
Vampki telečji . . .	310	97

	Št.	Str.
Vandelci lutriš . . .	79	25
„ rakovi . . .	124	43
Venec maslen . . .	330	103
Vrtnice . . .	620	198
Vetrci španski . . .	735	234
Vidra v obari . . .	377	122
Višnje . . .	858	276
„ . . .	500	159
„ . . .	848	273
„ brez koščic . . .	893	285
Viza (Hausen) . . .	471	152

Z.

Zago . . .	67	21
Zajec mlad, faširan . .	354	113
Zapognjenci čokoladni .	700	223
„ janeževi . . .	699	223
„ ledeni . . .	705	225
„ „ drugače	706	225
„ mandeljnovi . . .	702	224
„ „ angleški	701	223
„ „ drugače	703	224
„ muškacin . . .	704	225
„ piškotni . . .	698	223
„ rumenjaki . . .	616	197
„ „ dru-		
gače . . .	617	197
Zélena . . .	485	155
Zelje . . .	225	74
„ kislo, praženo . . .	241	78
„ posiljeno . . .	240	78
Zrezki . . .	175	62
„ . . .	269	87
„ češpljevi . . .	590	187
„ francoski . . .	256	86
„ „ . . .	39	13
„ jančkovi . . .	300	95
„ „ v oblatih	283	90
„ „ oblečeni	282	90
„ iz ščuke, faširani	383	123
„ „ „ . . .	92	33
„ v frikasé . . .	176	62
„ naturni . . .	273	88
„ oblečeni . . .	288	92
„ ribji . . .	272	87
„ telečji faširani . . .	270	87
„ v naturi . . .	287	92
„ žabji . . .	257	86
Zvitki iz pečenke . . .		

	Št.	Str.		Št.	Str.
Zvitki iz pečenke . . .	40	13	Žolica ananasova . . .	827	264
„ možganovi . . .	41	13	„ blamanšé . . .	814	258
„ „ . . .	258	86	„ jagodna . . .	823	263
„ piškotni . . .	719	229	„ kutina . . .	821	263
„ ragú . . .	286	91	„ limonina . . .	819	262
„ za konfekt . . .	728	232	„ malinčna . . .	822	263
Ž.			„ maraskinove ro-		
Žabe ali želve pohane . . .	477	153	zoliže . . .	820	262
Žabe pohane . . .	289	92	„ pomarančna . . .	818	261
Želve pohane . . .	290	92	„ punčeva . . .	817	260
„ v obari . . .	380	123	„ ribizljeva . . .	824	263
Žepi . . .	638	204	„ rumova . . .	816	260
			„ vinska . . .	815	259
			„ višnjeva . . .	825	263



Dodatek.

Spisala M. Lavtižar.

Mesne juhe.

1. Priželjčeva juha.

Deni v kozico za pol jajca sirovega masla, prideni tri žlice bele moke, pusti, da se speni, potem deni nekoliko drobno zrezane čebule, ko je malo rumena, drobno zrezanega petršilja, potem zalivaj počasi z govejo juho, dobro mešaj, da ne bode štrukeljcev in pusti, da zavrè. Skuhaj že prej bolj malo priželjc, zreži ga na nudeljčke, ter prideni ga k juhi. Nekoliko jo okisaj in zakuhaj tanko zvaljane, pa za pol prsta široko zrezane rezance.

2. Juha za bolnike.

Če se primeri, da se v hitrosti potrebuje juha, jo pripraviš tako-le: Vzemi pol kilogr. govejega mesa, odpravi mu mast in kosti, zreži ga bolj na debele štirivoglate koščke, zalij ga z enim litrom vode, osoli prav malo, pokrij, in pusti počasi vreti. V pol ure je juha gotova, ostalo meso pa še lahko zaliješ in pustiš naprej vreti.

3. Ekstrakt

je rudečkasta tekočina, kakoršno si lahko pripraviš sama. Zreži prav drobno meso, kuhaj ga štiri ure v sopari brez vode, potem ga prežmi čez gosto ruto, deni tekočino v bolj majhne soparne glaže, zaveži jih dobro s pergament-papirjem ali mehurjem in skuhaj sedaj še

enkrat v sopari. To ti ostane za dolgo časa. Kadar imaš bolj slabo juho, deni nekoliko ekstrakta vmes in juha bo izvrstna, ker 1 lot (1·7 dekagr.) ekstrakta ali pa 1 funt (56 dekagr.) mesa stori enako dobro juho.

P o s t n e j u h e.

4. Krompirjeva juha.

Olupi, zreži krompir bolj na velike kosce in ga skuhaj, ko je mehak, ga dobro zmešaj. Deni za štiri osebe za jajce sirovega masla, dve žlici moke, nekoliko drobno zrezane čebule; ko se to dobro speni, prideni nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja in precedi zraven krompir, katerega si prej zmešala, skozi cedilice, osoli, pusti, da se ti še nekoliko pokuha in zlij juho na drobno zrezane koščke opečenega kruha.

5. Močnik.

Naredi lepe in drobne štrukeljce, zarumeni jih polovico v maslo; ko so rumeni, zalij s kropom, pusti, da se malo pokuha, zakuhaj še drugo polovico, pusti še nekoliko časa vreti, in močnik imaš gotov. Osoliti ga ne pozabi.

6. Špargeljnasta juha.

Zreži, kar je bolj mehkega pri špargeljnih, na kocke in skuhaj v slani vodi; drugo, bolj trdo, skuhaj posebej, ko je mehko, stlači čez sito. Deni v kozo sirovega masla in dve žlici moke; ko se speni, prideni zraven pretlačeno, zalij še s kropom, v katerem si kuhala špargeljne, prideni zraven tudi one, katere si posebej skuhala, pusti juho še nekoliko vreti, in zlij jo na opečen kruh.

Reči, ki se devajo na juho.

7. Rajž s paradajzarji.

Dva velika prav zrela paradajzarja razdeli, deni ju v kastrolo, prideni zraven eno bolj debelo zrezano čebulo, pokrij in praži, da bo čebula mehka; to pasiraj in deni nazaj v kastrolo, prideni zraven nekoliko sirovega masla in štiri peščice rajža, in pusti vreti; ko je rajž že precej rudeč, zalij ga z juho, kuhaj ga še pol ure in daj ne preveč gostega na mizo, primešaj tudi parmezana zraven.

8. Možganski konsumé.

Pol telečjih možgan pretlači skozi sito, prepraži jih nekoliko v sirovem maslu in drobno zrezanem zelenem petršilju, potresi nekoliko z moko in zalij jih s tri četrt maselcem juhe, pusti zavreti in potem shladiti. Potem ubij zraven štiri jajca, osoli, prideni nekoliko stolčenega popra in dobro šprudljaj, namaži model, zlij to noter in kuhaj v sopari eno uro; vreti pa mora prav počasi, zreži na koščke in daj v juho.

9. Cesarski ješprejnček.

Pol maselca mrzle, prav močne juhe šprudljaj s šestimi jajci in osoli, namaži model, deni noter in kuhaj ga zopet na sopari kot prejšnjega, iztresi ga in zreži, ali ga pa izštihaj z žličko kakor nokerle in daj v juho.

10. Štrudelj iz jajčnih blekov.

Naredi jajčne bleke, potem jih naloži na ruto tako, da bodo nekoliko drug na drugem. Vmešaj dva lota (35 dekagr.) sirovega masla, dve jajci, nekoliko zelenega

petršilja, drobno zrezanega telečjega mesa ali vranice, in dve žlici kisle smetane, osoli to vse, skupaj zmešaj, namaži čez razgrnene bleke, zavij kot štruklje trdo v snažno ruto, preveži s špago in skuhaj v slanem kropu; ko je kuhan, zreži na prst debele šnite in daj v juho. Lahko tudi daš k obari.

11. Ragú - fancelj.

Vmešaj za en lot (1·7 dekagr.) sirovega masla, primešaj zraven dve jajci, debelo zrezanega telečjega ali kokošnjega mesa, zelenega petršilja, nekoliko popra, na kocke zrezanih prepraženih gob, malo praženega graha, dve žlici z mlekom namočenih kruhovih drobtinic; tudi rakovo meso se podá zraven, eno žlico kisle smetane in prav malo moke. Skuhaj v sopari ali pa speci, zreži na koščke in daj v juho. Ravno tako ga lahko iz rib narediš.

12. Grahov - fancelj.

Obribaj dve cesarski žemlji, namoči jih v mleko, ožmi jih, in drobno jih zreži. Vmešaj tri lote (5·2 dkgr.) sirovega masla, tri rumenjake, zrezane žemlje, en maselec zelenega kuhanega in čez sito pretlačenega graha, od treh beljakov sneg in pol žličke moke. Speci, zreži na koščke in daj na juho.

13. Špehovi krompirjevi cmoki.

Skuhaj šest srednjih krompirjev, pretlači jih skozi sito. Zreži pet lotov (8·7 dekagr.) frišnega špeha na kocke, razgrej ga; ko je rumen, prideni zraven drobno zrezanega zelenega petršilja in zlij ga čez eno na kocke narezano žemljo, primešaj tudi pretlačen krompir zraven. Zdaj vmešaj dva lota (3·5 dekagr.) sirovega masla, eno jajce in en rumenjak. Primešaj zraven krompir z žemljo, eno žlico moke, osoli, naredi ko jajce velike cmoke, skuhaj jih v slani vodi in daj jih v juho.

14. Krompirjevi cmoki s šunknom.

Skuhaj deset srednjih krompirjev in pretlači vroče čez sito. Vmešaj pet lotov (8·7 dekagr.) sirovega masla, primešaj zraven tri jajca, pretlači krompir, pet lotov (8·7 dekagr.) zrezanega šunkna, eno pest drobtinic in malo moke. Naredi cmoke, skuhaj jih v slani vodi in daj jih v juho.

Kaj se dá mesne dni na juho?

15. Krompirjeve paštete.

Vmešaj štiri lote (7 dekagr.) sirovega masla, primešaj zraven dva rumenjaka in eno celo jajce, potem 16 lotov (28 dekagr.) kuhanega in zribanega krompirja, soli in dva lota (3·5 dekagr.) moke. Potresi diljo z moko, razdeni testo, da bo enakomerno za dober palec na debelo, potem ga izstihaj kakor krofe. Povaljaj paštete v jajcu in ribanem kruhu. Pritisni na sredo še z enim manjšim modelčkom, pa ne do dna. Zdaj jih spohaj v maslu. Vzemi iz srede pokrovček, kakor si prej z malim modeljčkom pritisnila, deni noter ragú, ali pa faš, kakor v maslene krafeljce, pokrij pokrovček nazaj in daj jih po juhi na mizo.

16. Krompirjevi krofi z drožmi.

Pretlači štiri srednje pečene krompirje čez sito. Deni v skledo en maslec moke in krompir. Naredi kvas za en in pol lota (2·8 dekagr.) drožij (Pressgerm), pusti, da vzide. Šprudljaj v piskrc dve celi jajci, prideni nekoliko mlačnega mleka, vlij in zamesi moko s krompirjem, prideni zraven shajan kvas in zamesi in stêpi (sklofaj) kakor krofe. Pusti, da ti na gorkem vzide. Najprej jih naredi, kakor pustne krofe. Če jih ne filaš, daš jih tudi lahko gorke brez sladkorja po juhi na mizo. Osoliti ne pozabi.

17. Nadevén (filan) rajž z divjačino.

Deni v kastrolo nekoliko sirovega masla, drobno zrezane čebule, in ne opranega rajža, pusti, da se malo prepraži, zrumeneti ne sme, zalij ga z juho, prideni zraven na male kocke praženih gob, in praži ga, da bo gotov. Za to porabiš lahko ostalega zajca ali srno. Meso zreži na šnitice, deni v kastrolo koščke in tudi polivko, če je imaš kaj, prideni zraven še nekoliko kisle smetane in malo pace, pokrij in pusti, da ti še dobro prevre in se malo pokuha. Namaži model s sirovim maslom, deni za prst debelo praženega rajža, potem eno vrsto divjačine, in zopet rajž in tako naprej, dokler imaš kaj, potem deni v ror, pusti, da se ti nekoliko zapeče, potem stresi v skledo in daj na mizo.

Mesto divjačine filaš lahko rajž z ragú in vse drugo narediš kakor prej.

18. Rajž s prekajenim prašičevim mesom.

Skuhaj rajž v slanem kropu hitro, biti mora prav gost in ne premehak, ostati mora tudi lepo bel. Pri-mešaj mu zraven na koščke zrezanega prašičevega kuhanega mesa; najbolj se podá flam, ali kaj družega bolj mastnega. Zreži pa še posebej prav drobno nekoliko prašičevega mesa s krivim nožem. Namaži model s sirovim maslom, potresi ga dobro z zrezanim mesom, napolni in potlači ga z rajžem, postavi nekoliko časa model v vroč krop, potem ga iztresi in daj na mizo.

19. Kokošja salata.

Mlade mastne kokoši obveži pri pečenju s šnitami špeha, da ostanejo lepo bele. Ko so pečene, jih zreži in mariniraj, to je vlij gori precej olja, jesiha in zrn popra, pusti jih v tem eno uro ali še dalje. Potem zreži lepo salato, srčke v štiri dele, drugo perje pa ko široke nudeljne in naredi oboje z jesihom, oljem in soljo. Naloži jo bolj visoko v skledo, obloži jo lepo s kokošjim mesom, okoli kraja pa položi lepo srčke in filana jajca.

Kaj se dá postne dneve po juhi na mizo?

20. Ribji haše.

Vzemi ribo, ki nima preveč drobnih kosti. Vzemi meso iz kože in odberi vse koščice od mesa, potem meso stolči in pretlači čez sito. Potem vmešaj 8 lotov (14 dekagr.) sirovega masla, tri rumenjake, pol funta (28 dekagr.) pretlačenega ribjega mesa, eno žlico kisle smetane in 8 lotov (14 dekagr.) v sladki smetani namočene ožete in čez sito pretlačene žemlje. Ta haše porabiš lahko za nokerle i. t. d.

21. Ribji haše drugače.

Kuhanim ali pečenim ribam oberi meso od kosti in drobno ga zreži s krivim nožem. Potem deni v kastrolo malo sirovega masla in nekoliko kruhovih drobtinic, mešaj, da se malo zrumení, pridenei zrezano ribje meso, malo s soljo stlačenega majarona in malo juhe; pusti, da se malo popraži, nazadnje lahko še prideneš dva rumenjaka, da bo močnejše. Ta haše daš za postni dan ali samega, ali v maslene krafeljce.

22. Postni ragú.

Naredi ga, kakor mesnega, le mesto družega mesa vzemi rakovega, ribjega in žabjega, drugo vse, kakor pri mesnem.

Če hočeš imeti rudečega, naredi ga z rakovim maslom.

23. Pečena mrzla riba.

Ribo nasoli, pusti, da nekoliko leži. Drobno zreži nekoliko čebule, prav malo limonove lupinice, tinijana, zelenega petršilja. To vse dobro stolci in pridenei še

malo sirovega masla zraven. S tem ribo znotraj podrgni, jo speci in pri pečenju jo polivaj s sirovim maslom. Pusti jo, da se ti ohladi. Potem polij čez jesiha, olja, malo kapar, limonine lupinice in sardele na nudeljčke zrezane.

24. Ribji gulaš.

Vzemi ribo, še boljši je, če jih je več vrst (sort), osnaži jih in poberi iz njih, oprati jih ne smeš. Zreži jih na koščke kakor za gulaš, nasoli jih, pa potresi jih nekoliko s papriko. Deni v kastrolo masla in drobno zrezane čebule. Ko je čebula rumena, prideni na koščke zrezane ribe, pusti jih prav malo, da se prepražijo; premešati jih ne smeš. Potem prilij toliko vode, da so koščki pokriti, in pusti, da malo prevrè.

Kaj se devlje k mesu?

25. Goveje meso po francoski šegi.

V pisker, v katerem se kuha goveje meso, prideni eno v šest delov razdeljeno ohrovtovo glavo, ravno tako razrezano, potem dve kolerabi, eno zéleno, rume-nega korenja; vse to razreži v precej velike krhljičke. Meso pa dobro potolci in deni samo toliko vode, da je vse pokrito. Ko zavrè, poberi vse péne proč in osoli. Ko je meso kuhano, ga vzemi vèn, stresi zelenjad v skledo, položi zrezano meso po vrhu in ga nato posoli, vlij čez juho, v kateri se je kuhalo. Juha na meso se mora zeló povreti, da je bolj močna.

26. Goveje meso po laški šegi

se ravno tako kuha, kakor po francoski, le nekoliko paradajzarjev se pridene še zraven.

27. Angleško meso.

Kos vležanega erteljca potolci, prevleči skozi z za mali prst debelo zrezanim špehom, vribaj ga s stolčenimi dišavami; nekoliko naj je gvirca, popra, brinja, ingverja, timijana, majarona, limoninih lupinic, sardele in soli. Pusti v tem ležati 24 ur. Potem deni v kastrolo nekoliko na šnitice narezanega špeha, čebule, 1 maslec rudečega vina in mesa z žoftom, dobro pokrij in pusti ga, da se praži. Ko je mehko, ga daj na mizo s to polivko in zabeljenim krompirjem.

28. Lovsko meso (Jägerfleisch.)

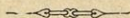
a) Odreži zrezke od mehkega govejega mesa ali vzemi bržole (Rostbraten) ter jih prav tanko potolci in posoli, poštopaj jih malo s poprom, povaljaj jih v gorki masti in speci jih prav hitro. V mast pa deni na drobne šnitice narezane čebule. Ko je ta lepo rumena, prilij dve žlici jesiha in ravno toliko juhe, pusti da malo prevrè in se pokuha in zlij čez zrezke. Poda se zraven krompir.

b) Lovsko meso od ostalega mesa. Zrumèni precèj na šnitice zrezane čebule v masti, prilij zraven nekoliko jesiha in juhe, pusti, da zavrè, potem pusti, da se koščki govejega mesa opražijo, dokler se mokrota ne posuši; prismoditi se ne sme. Potem prilij zopet nekoliko juhe in jesiha, da zavrè, in da postane rumena polivka. Lahko prideneš, da bo boljši, še nekoliko kisle smetane. Obloži meso s piré od krompirja ali graha ali kaj takega.

29. Ponarejen zajčev hrbet.

K dvema funtoma (112 dekagr.) sirove mulprate pridene štiri lote (7 dekagr.) špeha, dva lota (3·5 dkg.) obribane, v mleko namočene žemlje, nekoliko čebule, prav malo česna, zelenega petršilja, soli in popra. Vse te dobro sesekaj in še v možnarju stolci. Primešaj zraven eno jajce. Vpodobi to kakor zajčev hrbet, ravno

tako ga s špehom našpikaj, pri pečenju ga polij z mastjo, paco in kislo smetano. Peči se mora v precej vročem roru, da se preveč ne posuši. Polivka pa mora biti ravno taka, kakor pri pravem zajcu.



Polivke.

30. Sardelina polivka mrzla.

a) Osnaži osem sardel, drobno jih zreži in pretlači čez sito. Primešaj zraven sok od dveh limon, in prav počasi prilivaj med mešanjem 8 lotov (14 dekagramov) dobrega olja.

b) Sardelina polivka z rumenjaki. Osem lotov (14 dkg.) pretlačenih sardel in dva sirova rumenjaka postavi v led, zraven primešaj počasi 12 lotov (21 dkg.) dobrega olja, sok od štirih limon in jesiha, kolikor je potreba. Ta polivka, kakor tudi prejšnja, morata biti gladki in gostljati.

31. Španjska polivka.

Odpadke od mesa, sosebnó telečjega, na šnitice zrezane zelenjadi in špeha deni v kastrolo, pusti, da se prepraži in da postane lepo rumeno. Potem poštopaj malo z moko in zalij nekoliko z belim vinom in z juho, v kateri si skuhala ostanke od pečenke, koščice od divje perutnine, starih golobov, zajca itd. Od začetka mora biti polivka bolj čista, potem, ko si jo precedila, jo pusti hitro vreti, da postane bolj gosta; nazadnje prideni še nekoliko limoninega soka. Polivka mora biti lepo gladka in zlatorumena.

32. Gorka ženofova polivka.

K čebuljni polivki, katera je pripravljena s cukrom in okisana z vinom, prideni nekoliko žofa od pečenke,

nekaj zrn popra in neugvirca, malo limonine lupinice in lorberjevega perja, to pusti, da se skuha. Primešaj potem eno žlico francoskega ženfa, nekoliko sardelnega masla in limoninega soka, pasiraj, pa ne pusti ga več vreti.

33. Vranična polivka.

Naredi roštanje bledorumeno, k moki prideni tudi nekoliko drobtin, prideni zraven nekoliko drobno zre-zane čebule in zelenega petršilja, sok iz vranice, zalij z juho, prideni zraven nekoliko popra, limonine lupine, kisle smetane, osoli, pasiraj jo, predno jo daš na mizo.

34. Gobova polivka iz kuhanih kislih gob.

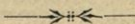
Razgrej nekoliko masti, prideni malo moke, da je bolj belorumeno. Gobice, ki so v jesihi, zreži na tanke šnitice, prideni jih v roštanje, pusti, da se še vse nekoliko popraži, zalij z juho ter pusti, da se dobro pokuha.

35. Fižolov hren.

Pretlači belega kuhanega fižola čez sito, primešaj zraven olja, jesiha in nekoliko naribanega hrena, in daj ga h govedini.

36. Mrzla krompirjeva polivka.

Zribaj tri kuhane krompirje, deni v skledo, prideni eno stlačeno sardelo, prav malo čebule, soli, olja in jesiha; to vse dobro vmešaj. Lahko tudi zraven prideneš en pasiran rumenjak. Ko deneš polivko v skledico, potresi jo s šnitlihom.



P r i k u h e.

37. Ohrovt po francoski šegi.

Bolj majhno glavico ohrovta skuhaj v juhi; potem jo prereži na štiri kraje, deni v kastrolo neko-

liko masti od pečenke, ene dve tanki šnitici špeha, nekoliko čebule, na vrh položi razrezani ohrovt, prilij nekoliko juhe, pokrij in praži, da se ti mokrota posuši.

38. Posiljena repa.

Olupljeno frišno repo zreži na ribežnu, prideni ji nekoliko kimmelja, soli in jesiha, pokrij jo in pusti jo stati na gorkem ognjišču eno uro, potem ji prilij nekoliko vode, pusti, da ti vrè in da se mokrota posuši. Deni v kastrolo masti, nekoliko moke, da se speni, prilij malo juhe, deni zraven repo, pomešaj jo z vilicami in pusti, da se ti nekoliko pokuha.

39. Korenjev piré.

Oснаži korenje, nareži ga na šnitice in praži ga nekoliko z juho, cukrom, sirovim maslom in čebulo, da bo mehak; potem ga pasiraj ter primešaj ga nekoliko k bledorumenemu roštanju in pusti, da se še nekoliko pokuha. Prideni mu nekoliko popra in soli.

40. Praženo zelje.

Prereži majhne trde glave čez polovico, polovice pa še v dva kosa, skuhaj v slani vodi, (storže obreži), stresi na rešeto in polij ga z mrzlo vodo. Ko se odteče, deni v kastrolo nekoliko žofta od pečenke, deni notri zelje trdo zraven drugega, pokrij ga in pusti, da se praži, da bo mehko. Naredi prav blede roštanje, prideni ga k zelju, kakor tudi nekoliko kimmelja in juhe in pusti ga, da se še malo pokuha.

41. Pošrekana salata.

Skuhaj salato v slani vodi; vodo odlij, salato pa stresi v skledo; polij jo nekoliko s kafe-smetano. Razbeli sirovega masla in prideni nekoliko kruhovih drobtinic, da bodo rumene, in s tem zabeli salato.

42. Zelen fižol pražen.

Oснаži stroke, poberi niti pri straneh proč, zreži fižol na debele nudeljne ali šifteljne, prekuhaj ga v slani vodi. Deni v kastrolo sirovega masla in zelenega petršilja. Fižol, pa ga moraš prej čisto odliti, praži toliko časa, da se ti mokrota posuši. Lahko ga pa tudi nekoliko z moko poštopaš in priliješ nekoliko juhe.

43. Pošrekan grah.

Zelen grah v stročji (Zuckererbsen), ki se skuha z lupinami, osnaži, potegni od njega od obeh strani niti, skuhaj ga v slani vodi in stresi ga na rešeto. Razgrej v kastroli nekoliko sirovega masla, prideni zraven zrezanega zelenega petršilja, stresi grah notri, lahko ga prepolji in daj za prikuho.

44. Streseno kislo zelje z divjačino.

Praži kislo zelje, pa ostati mora lepo belo. Pečeno divjačino zreži na bolj tanke šnite. Obloži model z na šnitice narezanim frišnim špehom, potem položi lepo po vrhu lepo meso; kar je pa bolj slabega, zreži drobno s krivim nožem. Primešaj zrezano meso h kisli smetani, h kateri prideni tudi par rumenjakov, in potem šprudljaj. Na meso, ktero si v model naložila, deni eno vrsto praženega zelja, polij smetano z rumenjaki, potem zopet zelje itd. Delaj tako naprej, dokler imaš kaj blaga. Po vrhu položi zopet špehove šnite in speci. Ko je pečeno, stresi in odstrani špehove šnite.

45. Streseno kislo zelje s suhimi ribami.

Pripravi zelje ravno tako kakor prejšnje. Prekajene ribe pa skuhaj, da so mehke; od koščkov oberi kožo in kosti. Sprudljaj tri cela jajca in pol maselca kisle smetane. Namaži model ali skledo in potresi z

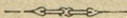
drobtinami. Vlij nekoliko z jajci zmešane smetane, potem vrsto zelja, potem ribje meso, polij zopet čez, delaj tako naprej, dokler imaš kaj blaga; zelje mora priti na vrh, pustí, da se speče. Če si dejala v skledico, lahko daš v nji na mizo, iz modeljčka pa stresi.

46. Kumare nadevéne.

Lepo zeleno kumaro olupí, pri enem koncu jo odreži in poberi vse iz nje, da ti ostane samo meso. Potem jo nasoli, naredi faš, zreži nekoliko telečje pečenke prav drobno, namoči koščke žemlje v mleko, ožmí in primešaj k pečenki, prideni zraven en rumenjak, pol drobno zrezane sardele, nekoliko popra, eno kaféžličko kisle smetane, nekoliko sirovega masla osoli in vse to dobro skupaj zmešaj. Natlači faš v kumaro, na koncu pomaži z jajcem in pritisni ta odrezani konec kumare zraven. Deni v kastrolo na šnitice narezanega špeha, položi gori kumaro, prilij nekoliko juhe in pusti, da se ti praži, da bo mehka; posebej pa naredi nekoliko polivke, jo okisaj in ji prideni nekoliko kisle smetane, polij jo čez kumaro; ko je že mehka, pusti, da se še nekoliko pokuha, potem jo zreži na koščke in daj jo okoli mesa.

47. Krompirjev štrudelj.

Naredi vlečeno testo. Vmešaj 2 lota (35 dkg.) sirovega masla, dva rumenjaka, dve žlici kisle smetane, štiri žlice pasiranega krompirja, sneg od dveh beljakov, in malo soli; testo razvleci, namaži ga, obreži ga krog krajev in zvij. Razreži ga na tri prste široke koščke, pomaži pleh, naloži koščke tako, da pride drug na polovico drugega, pomaži jih z jajcem in speci. Okoli kakšne pražene jedi se dobro podá.



Reči, ki se dajejo na prikuho.

48. Pohane klobasice iz priželjca.

Priželjc zreži s krivim nožem prav drobno, deni v kastrolco nekoliko sirovega masla in drobno zrezanega zelenega petršilja, potem zrezani priželjc z moko malo poštopaj, nekoliko v sladki smetani namočenih drobtinic, eno jajce in en rumenjak, osoli, pusti, da se shladi in naredi klobasice.

49. Ragú - klobasice.

Napravi gost ragú, primešaj mu par rumenjakov, pusti, da se shladi, naredi klobasice. povaljaj jih v jajcu in ribanem kruhu, in spohaj jih v maslu.

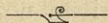
50. Faširana krompirjeva klobasa.

Vzemi nekoliko telečjega mesa, biti mora brez vseh žilic, zreži ga prav drobno s krivim nožem, primešaj mu pol maselca dobrega mleka, tri cela jajca, osem mrzlih zribanih krompirjev, osoli, primešaj tudi en košček sirovega masla ali masti. Vse to dobro zmešaj; naredi klobaso, zavij jo v telečje pecivo, poveži jo nekoliko s špago. Deni v kastrolo, prideni zraven nekoliko masti, čebule, korenja, petršilja in nekoliko juhe; speci jo lepo rumeno; kadar je pečena, nareži jo na šnite in daj jo na prikuho.

51. Krompirjeva vranična klobasa.

Izstrgaj eno telečjo vranico, ali, če nimaš telečje, vzemi ravno toliko goveje. Deni v kastrolico eno žlico masti, zrumeni lepo nekoliko drobno zrezane čebule, prideni izstrgano vranico, osoli, prideni nekoliko popra in nagelnovih žbic in eno pest ribanega kruha. Kadar vranica premeni barvo, primešaj ji enega in pol toliko

kuhanega pasiranega krompirja in pusti, da se shladi. Potem primešaj zraven eno celo jajce in dva rumenjaka. Vpodobi iz tega testa kratko in debelo klobaso. Deni v kastrolo masti in klobaso, peci jo rumeno med tem, ko jo polivaš z mastjo. Zreži jo na šnite in daj jo na prikuho.



Za postne dni.

52. Francoski omelet.

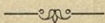
Naredi sneg iz 6 beljakov, h kateremu primešaj 6 rumenjakov, dve žlici kafé-smetane, malo soli, oreščka, belega popra in zelenega petršilja. V kastrolo pa deni štiri lote (7 dkg.) masla, pusti, da bo vroče in potem vlij jajca notri, stresi kastrolo in zmešaj, kar je gostega med čisto, pusti še nekoliko, prideni spodaj še nekoliko sirovega masla, pusti, da se malo zrumeni; biti in ostati mora v sredi mehko kakor krêm in daj na prikuho; podajo se zraven gobe, špinača, grah, kislo zelje ali lečnat piré. Lahko ga tudi še, ko je mehak, po vrhu z drobno zrezanim šunknom potreseš; tudi je dober ragú, če ga deneš po vrhu, potem hitro skupaj zaviješ kakor štruklje, na dva prsta debele koščke zrežeš in daš na prikuho.

53. Dunajska jajca.

Razgrej en lot (1.7 dekg.) sirovega masla, deni notri nekoliko drobno zrezanega zelenega petršilja in pusti, da se ti v skledici shladi; vmešaj z dvema jajcema, primešaj zraven šest trdo kuhanih in drobno zrezanih jajc, eno žlico kisle smetane in nekoliko kruhovih drobtinic. Vpodobi jajca, povaljaj jih v moki, raztepenem jajcu in ribanem kruhu in spohaj jih v maslu.

54. Ščukina klobasa.

Bolj majhno ščuko osnaži, potem ji odreži glavo. Zdaj ji potegni kožo od mesa, pa tako, da ostane koža cela in rep naj ostane tudi zraven. Polovico mesa in jetra s krivim nožem drobno zreži, drugo polovico pa skuhaj in zreži na majhne koščke. Potem naredi podmet (Eingerührtes), ktereга primešaj k drobno zrezanemu mesu, kakor tudi nekoliko v mleko namočene žemlje, soli, popra, malo majarona, prav malo česna, in nazadnje kuhano in na koščke zrezano meso. S tem napolni ščukino kožo in zašij klobaso. Potem jo malo prekuhaj, nato jo še speci, tako kakor jetrno klobaso. Daj celo ali na koščke zrezano na prikuho.



Reči, ki se dajo k obaram.



55. Rajž po turški šegi.

Operi en maseljce rajža in skuhaj ga v dveh maseljcih vrele vode; pisker dobro pokrij in pusti, da se ti voda čisto pokuha in postavi piskerc nekokoliko na stran. Prilij štiri žlice masti, najbolje od kuretine; če je pa nimaš, vzemi sirovega masla, ktereга pa poprej razgrej, pomešaj rajž z vilicami, pokrij ga in pusti ga tako stati pol ure. Potem ga zopet z vilicami nadrobi na skledo. Vrh rajža še naloži kuretino ali pečeno meso, ki naj se dobro z žoftom polije.

b) Rajž po laški šegi. Vzemi od kuretine masti, če je pa nimaš, pa sirovo maslo; zruméni čebule, pa jo deni iz masti vèn, prilij mast k rajžu, ktereга si deset minut kuhala v vrelem kropu in ga précej narihtaj.

56. Piške po turški šegi.

Razreži dve piški na lepe kose, nasoli jih in potresi nekoliko s papriko. Deni v kastrolo nekoliko sirovega masla in drobno zrezane čebule, prideni na koščke zrezane piške, prilij malo juhe, pokrij in praži jih, da so mehke. Naloži jih v okroglo skledo in pokrij z rajžem po turški šegi št. 55.

57. Poulard s kislo smetano.

Debelo piško nasoli, zavij v špehove šnite in jo dobro s cvirnom poveži. V kastrolo pa deni korenja, petršilja, zélene, tudi kakšne odpadke od govejega ali telečjega mesa, nekoliko vina, malo limonine lupinice in tudi malo žofta, pokrij jo in praži, da bo mehka; ostati pa mora bela. Deni v kastrolo nekoliko sirovega masla in žličico moke, pusti, da se speni, prilij zraven juhe, kakor tudi precejeni žoft izpod piške, nazadnje pa toliko kisle smetane, da bo polivka bela. Zreži piško, deni jo v polivko in pusti jo čakati tam, dokler je ne potrebuješ.

58. Tržiške bržole.

Koštrunove bržole popari z vrelo vodo, potem jih nasoli. V kastrolo pa deni koštrunovega precejjenega loja, na šnitice narezane čebule, nekoliko brinovih jagod, česna in precěj šetraja, na vrh deni bržole, prilij vode ali juhe in pokrij, da se praži; če bi se imela mokrota posušiti, da bi bilo meso še trdo, pa še prilij vode; pazi, da se ne prismodi. Ko postaja meso mehko, olupi enakomernega bolj majhnega sirovega krompirja, deni ga v kastrolo k mesu, večkrat ga obrni, da postane lepo rumen in mehak. Ko je vse gotovo, bržole zreži, položi jih na pogret krožnik, krompir okoli garniraj, precedi polivko čez in daj hitro na mizo, dokler je jed vroča.

59. Pršut s hrenom.

Kos pršuta nasoli, deni v kastrolo zelenjadi, kakor tudi nekoliko timijana, česna, kimelna in vode toliko, da je skoraj meso pokrito; pokrij in praži z zgornjo

gorkoto, da postane meso mehko, in da se mokrota dobro pokuha. Ko je gotov, nareži na lepe kose, precedi polivko čez in potresi meso z naribanim hrenom.

60. Prašičevo meso z rajžem.

Prašičevo meso, katero je bolj mastno, od pleča ali vampa, zreži na bolj velike kocke (virfelce), ga nasoli in pusti eno uro pokrito. Potem ga praži, prideni zraven nekoliko drobno zrezane čebule, prilij mu pa nič. Ko postane čebula rumena, prideni rajža, pomešaj ga in pusti, da se nekoliko napnè; potem ga zalij z juho ali kropom; v pol ure je dober.

61. Špikano telečje stegno.

a) Od telečjega stegna odberi kožo kakor pri srni; potem naredi več lukenj, v katere potlači mozga, h kateremu si primešala dobro stlačenih sardel in ga nasoli. Deni v kastrolo na šnitice narezane čebule, korenja, nekoliko limoninih lupinic in soka, en maselc vina in en maselc vode, potem stegno ter ga praži z omenjeno gorkoto. Ko je mehak, deni ga v drugo posodo in precedi čez žoft. Potem pa prideni še zraven ene kápare in kisle smetane in v tem naj se še stegno nekoliko pokuha.

b) Ali pa na drug način: Našpikano nasoljeno stegno praži s sirovim maslom, z malo juhe in jesihom; prideni še zraven nekoliko timeza, popra, ingverja in dve nageljnovi žbici. Ko je mehko, šprudljaj eno žlico moke s pol maselcem kisle smetane, polij čez stegno in pusti, da se še nekaj časa v tem pokuha.

62. Domači zajci.

Domačega zajca zakolji, oderi in pusti ga nekoliko časa v vodi, potem ga dobro nasoli in pripravi tako-le:

Na koščke zrezano meso nasoli. Deni v kastrolo nekoliko sirovega masla, čebule, petršilja, celega popra, timeza, nekoliko jesiha in juhe. Pokrij in praži, da bo

mehak. Potem ga deni v skledo, precedi čez žoft in potresi ga z naribanim hrenom, ali pa ga potresi z drobtinicami in z drobno zrezanim zelenim petršiljem, pa s sirovim maslom zabeli.

63. Domače race kot divje.

Mesnato domačo staro raco osnaži, podrgni jo od znotraj s stlačeno sardelo in soljo; od zunaj pa jo podrgni s stolčenimi brinjevimi jagodami, kakor tudi s soljo. Pusti jo tako ležati ene dva dni na hladnem kraju. Potem naredi paco, v katero deni nekoliko korenja, zelene, petršilja, čebule, malo celega popra, dve nageljnovi žbici, eno lorbarjevo perje, nekoliko limonine lupinice, malo jesiha, rudečega vina in vode, praži v tej paci raco, da postane mehka. Potem razgrej masti, deni noter malo cukra, da se zrumeni, prideni eno žlico moke in dve žlici drobtin od rženega kruha, pusti, da postane lepo rumeno, zalij s paco, v kateri si raco pražila, in prideni vse nazaj k raci. Kri, ko si raco zaklala in si jo v nekoliko jesiha vlovila, prideni sedaj tudi zraven. Vse to potem precedi in polij čez razrezano raco.

64. Prašičevi karmenateljci.

Prašičeve karmenateljce nasoli in potresi jih malo s poprom in pusti jih tako ležati eno uro. Potem jih povaljaj v drobtinicah, ali v jajcu in drobtinicah in speci jih v ponvi v vročem maslu. Ali pa jih povaljaj v masti in kruhu, pa speci jih na žrjavici na mrežici. Kadar so enkrat pečeni, deni jih iz ponve, prilij nekoliko juhe, pusti, da se nekoliko pokuha in polij polivko čez karmenateljce. Posebno se podá zraven kislo zelje.

65. Prašičevi karmenateljci z limoninim sokom.

Karmenateljce dobro potolci, nasoli in potresi jih nekoliko s poprom, z drobno zrezano čebulo in petršiljem. Speci jih v vroči masti; ko so rumeni, odlij mast in prilij nekoliko juhe in nekoliko limoninega soka, pusti, da se v tem nekoliko prepražijo, da so mehki.

Postni ajmohti.

66. Ribji koščki v frikasé.

Ribo osnaži in jo oderi, prereži jo po sredi in ji poberi vse kosti. Ribje meso pa razreži na tri prste široke koščke, operi jih in nasoli, in speci v sirovem maslu. Ribje kosti pa skuhaj. Deni v kastrolo nekoliko sirovega masla in žlico moke, pusti, da se speni, prilij juho, v kateri si kuhala ribje kosti, prideni zraven nekoliko limoninega soka, osoli, primešaj zraven en rumenjak, pazi, da se ti ne zagriže, in nazadnje prideni pečene ribje koščke, ter pusti, da zavrè. Najbolj se podajo masleni polomeseci zraven.

67. Različne ribe v črni polivki.

Ribo zakolji kakor karpa in vjemi kri v nekoliko jesiha. Potem ribo osnaži in operi, poberi ji drob, zreži na koščke in ne operi je več. Koščke nasoli. V kastrolo pa deni sirovega masla, korenja, ohrovta, čebule, ene kapre, na koščke zrezano sardelo, prav malo česna, eno lorbarjevo pero, timeza in nekoliko limonine lupinice, na vrh položi ribje koščke, potresi jih z drobtinami od skorje črnega kruha, deni čez v jesih vjeto kri in nekoliko grahove juhe, pokrij in praži ribe, da postanejo mehke, potem poberi koščke na krožnik, drugo vse pa pasiraj čez sito in polij čez ribje koščke.

68. Sirov pražen krompir.

Deni v kastrolo masla; ko se razgreje, deni noter sirovega krompirja, ko si ga olupila in zrezala na prst debele šnite, prilij prav malo juhe in ga osoli, pa pokrij, večkrat ga pomešaj in praži ga, da postane mehak.

Paštete.

69. Pašteta iz gosjih jeter.

Vzemi od treh gosij jetra, osnaži jih, operi in obriši, potem jih razreži na lepe kosce, ktere s trifeljni nabodi. Tanke in mehke kosce jeter pa pretlači čez sito, pridene zraven drobno zrezane in stolčene trifeljne, nekoliko soli, belega popra, malo ingverja, prav malo nageljnovе žbice in lorbarja, vse to mora biti drobno stolčeno, in prav malo vsakega. Prideni tudi zraven dve žlici ruma. Zdaj obloži zopet terina s špehom, na dno deni faš, potem jetra in zopet faš, dokler imaš kaj.

70. Mesni sir (Fleischkuchen.)

Obloži gladak model ali kastrolo z na šnite narezanim frišnim špehom. Potem potlači faš z v krop pomočeno vročo žlico trdo skupaj, pokrij po vrhu zopet špeh in pusti, da se v sopari kuha z gornjo gorkoto eno uro, tudi ga lahko spečeš; peci ga pa ravno toliko časa kakor ga kuhaš; pusti ga v modlu, da se ti ohladi, med tem ga nekoliko podloži, da postane še bolj trd. Ko je popolnoma ohlajen, pomoči model v vroč krop in ga iztresi. Nareži ga na lepe šnite, naloži ga na krožnik in garniraj ga z aspikom. Špeh pa odloči poprej proč, preden ga narežeš. Ni dober, ako se precej rabi, boljše je, če ga ene dneve poprej narediš, preden ga potrebuješ.

71. Sir iz mulprate.

Kolikor imaš mesa, vzemi toliko frišnega špeha, vse drobno zreži, deni v možnar, pridene zraven nekoliko zrumenjene čebulice, popra, malo majarona in soli, to vse dobro stolci, potem pasiraj, potem primešaj zraven dva rumenjaka, nekoliko kisle smetane in na male kocke narezanega špeha. Potlači to v s špehom obloženi model in počasi speci.

72. Mrzla prašičeva glava.

Vzemi bolj od mladega prašiča glavo, po sredi jo presekaj, osnaži jo lepo in vzemi ji možgane, pusti jo nekoliko časa v vodi, da postane bela. Potem jo deni kuhat, pridene zraven nekoliko vina in jesiha k vodi, osoli in deni vso drugo zelenjavo zraven kuhati, kakor za aspik, mora biti kuhana mehko pa vendar ne razkuhana. Ko je dobra, vzemi jo ven, pa vroča mora biti, odberi ji vse kosti, položi jo s stranjo, ki ima kožo na desko, deni po vrh na prst debele rezance prekajenega in kuhanega jezika, kakor tudi prekajenega špeha in kisle kumarice. Zmešano na rezance zrezano položi vse eno zraven družega, zdaj pokrij dve polovici prašičeve glave gori, ki pa mora biti tudi vroča, zavij jo v moker servijet, deni jo med dve deski in obloži jo s kamnom, pusti jo tako do družega dné, potem jo odvij, zreži jo na šnite, naloži jo redno na skledo, in daj olje in jesih zraven. Juho, v kateri si glavo kuhala, sčisti kakor aspik.

73. Kako naj se pečenka peče?

Pri pečenkah, bodisi na ražnju pri odprtem ognju, bodisi v roru, je pomniti, da mora biti od začetka enakomerna in ne prehuda gorkota; šele potem, ko postaja pečenka mehka, se mora vročina pomnožiti, da postane pečenka lepo rumena. Da se pečenka lepo speče, so najboljša bukova drva. Če vzameš bolj majhen kos, bolj hitro ga moraš speči; zraven pa, ko postane pečenka vroča in suha, polij jo z razbeljenim maslom ali špehom, in s tem, kar se iz pečenke odteče jo večkrat polivaj, žoft se ne sme nikoli posušiti, če se vsa mokrota posuši, zgubi okus in postane grenko, na to je treba paziti, da se vedno nekoliko juhe ali vode priliva. Ako hočeš imeti žoft bolj gostljat, pridene k pečenju en košček kruha, ki se v žoftu razmoči in razpusti. Proti koncu odlij mast in ostali žoft precedi čez sito na pečenko. Ako pečeš debelo kuretino, ali prašičevo pečenko, ko se ti veliko masti nateče, jo proč odlij; pa če tudi v roru pečenko pečeš, je najbolj okusna, da jo natakneš na

raželj, ali na leseno špiljo in na bratfani nasloniš. Ror moraš vedno nekoliko odprt imeti, da gre sopara iz njega. Kadar misliš, da bo pečenka gotova, pusti tisto stran na vrhu, kjer ima biti pečenka najbolj rumena in pečena. Pri perutnini prsa, pri prašičku hrbet, pri prsih in hrbtu zunanja stran. Pri velikih kosih, da bodo mehki in žoftni, skrbi, da bo meso dobro vleženo, ter polivaj pridno pri pečenju. Da boš imela dobro pečenko, jo lahko zaviješ tudi v s sirovim maslom pomazani papir; kadar bi se imela pečenka zrumeniti, odvij ga proč. Mesa nikar prezgodaj ne osoli, ker sol potegne najboljši žoft iz njega. Vse, kar ima kožo, šele potem osoli, ko je že v roru in je že vroče, ker takrat se najboljše osoli. Posebno kuretino osoli samo od znotraj.

Bržole (Rostbraten) ali zrezke od mulprate, posebno pa še od divjačine, dobro potolci in prav hitro, v nekaj minutah, speci; ker, če počasi pečeš, se ti iz mesa najboljši žoft izcedi in zato postane meso suho in trdo; pa tudi poprej mora meso dobro vležano biti. Če meso ni vležano, prepraži poprej pokrito in potem šele zrumeni. Zrezkov ne obračaj poprej, da so na eni strani rumeni, pa tudi ne bôdi jih, da se najboljši sok iz njih ne izcedi. Daj jih koj na mizo, ko so na drugi strani rumeni, da le v sredi niso krvavi. V pratfano pa deni nekoliko juhe, da se ti odkuha, kar se je prijelo in da je tako nekoliko polivke čez. Če pečeš kaj na žrjavici na mrežici, jo moraš pustiti, da je vroča in pomaži jo z oljem ali mastjo, in meso, katero na nji pečeš, večkrat z mastjo ali oljem pomaži. Čas, koliko časa naj se kakšna pečenka peče, se težko pové natančno.

Ravnaj po previdnosti, kakšno je meso. Postavim: telečje stegno ali prašiček $1\frac{1}{2}$ ali dve uri. Lumpa, srnino stegno ali puran $1\frac{1}{2}$ ure. Kapun, fazan i. t. d. eno uro. Piške ali prepacan zajc pol ure. Šnefi ali kakšni drugi ptiči $\frac{1}{4}$ ure.

74. Pečeno telečje stegno.

Telečje stegno ene dve uri poprej nasoli; ako si mu kosti ven vzela, je pečeno pol ure poprej, priporočam pa ti vendar, da ga spečeš s kostmi, ker ostane

bolj žoften. Kadar je pečeno, zreži ga na lepe kosce, katere zopet na skledo tako naloži, kakor da bi bilo stegno celo, polij mokroto čez in daj salato zraven.

75. Špikana telečja pečenka.

Ako vzameš hrbet od teleta, pripravi in odsekaj ga tako, kakor pri srni. Potem odreži tanko meso, katero pokriva hrbet, hrbet pa s tankim špehom prav gosto našpikaj; kar špeha ven stoji, ga obreži; potem namaži hrbet s sirovim maslom in limoninim sokom in zavij ga v snažen papir; proti koncu, ko ima biti pečenka pečena, papir odvij, da se pečenka zrumeni, nazadnje prideni še nekoliko kisle smetane.

Ako pa vzameš stegno, mu vso kožico lepo odberi, nasoli in gosto našpikaj. Deni v bratfano na šnite narezanega špeha, čebule, korenja, petršilja in zelene; polivaj ga z juho in sirovim maslom; ko je pečeno, tudi lahko čez daš kislo smetano.

76. Telečja pečenka s sardelami.

V telečje stegno naredi z bolj ozkim pa špičastim nožem luknje, in ga nasoli. Potem vzemi mozga sardele, čebule in zelenega petršilja, vse to drobno zreži, potem še z nožem stlači in natlači v luknje, katere si naredila z nožem v stegno; potem ga speci, polivaj ga z juho in mastjo in prideni nazadnje še kislo smetano.

77. Kapun kot divjačina.

Kadar si kopuna zaklala, ga ne smeš popariti, le suhega osnaži; pa dokler je še gorak, mu prsa nadeni, kakor pri piški.

Filo pa naredi tako: ko si kopuna zaklala, deni v skledico nekoliko rudečega vina, v katero vjemi kri, 6 lotov (10·5 dekagr.) telečjih jeter, izstrgaj dve sardeli, eno majhno čebulico, tri jagode brinja, nekoliko nagelj-nove štupe, popra in timijana; vse to drobno zreži in še stolci; potem primešaj zraven vjeto kri, to postavi

še na ognjišče, da se nekoliko strdi. S tem napolni kapunova prsa in zašij. Potem naredi paco z rudečim vinom in pusti tako kapuna ene dneve v paci. Preden ga deneš péč, steri ene brinove jagode in od znotraj ga podrgni in nasoli. Našpikaj mu prsa in hedra, polivaj ga pri pečenju s paco, mastjo in kislo smetano.

78. Prašičeva pečenka s čebulo.

Vzemi bolj majhno prašičevo stegno. Zreži štiri čebule na šnitice, prideni zraven soli in pol žlice bolj debelo stolčenega popra. S tem stegno dobro podrgni in pusti ga v tem tri dni bolj na hladnem kraju. Potem ga speci, pusti pa zraven vse. Speci ga lepo rumeno; ko si ga narezala, precédi žoft čez. Daš ga tudi lahko narezanega mrzlo.

Postne pečenke.

79. Ribji zrezki.

Ako imaš veliko ribo, sulca ali postrv, jo osnaži in zreži jo na dober prst debele zrezke, ali pa jo po sredi prereži, poberi ji iz srede kosti, kar moreš, in zreži platnice na tri ali štiri prste dolge zrezke, osoli jih in pusti jih eno uro v soli.

80. Zrezki z limoninim sokom.

Nasoljene zrezke speci v sirovem maslu, prideni zraven tudi nekoliko zelenega petršilja. Pri pečenju prideni nekoliko limoninega soka. Ali pa podrgni zrezke nekoliko s soljo in poprom. Deni v bratfano drobno zrezane čebule, petršilja, kraguljce in pehtrana, prideni zrezke, da se lepo na obeh straneh spečejo, nazadnje prilij nekoliko juhe in limoninega soka.

81. Ribji zrezki v papriki.

Nasoljene zrezke speci v sirovem maslu, v katero si dejala nekoliko drobno zrezane čebule in paprike, potem prideni še nekoliko kisle smetane, pusti, da se še nekoliko pokuha in da postane polivka lepo rumena.

82. Ribji zrezki v drobtinica.

Vmešaj nekoliko sirovega masla z rumenjaki. Povaljaj v tem nasoljene ribje zrezke, potem v drobtinica, in speci jih na mrežici; ali pa povaljaj zrezke v raztepenem jajcu, potem zmešaj med drobtinice malo moke, povaljaj v tem v jajcu povaljane zrezke in speni jih v sirovem maslu. Zraven daj na koščke zrezano limono ali pražen grah ali salato.

83. Marinirane pohane ribe.

Ribam, ktere imajo bolj trdo meso, kožo potegni, potem jih zreži na koščke in jih nasoli, prideni še zraven popra, na šnitice narezane čebule, nekoliko lorbarjevega perja, dve nageljnovi žbici, nekoliko olja in limoninega soka, pokrij jih in pusti jih v tej marinadi ene ure. Potem jih osuši, povaljaj v jajcu, z moko zmešanimi drobtinicami, in spohaj jih v maslu.

Kaj se dá za salato?

84. Kolerabe.

Mlade kolerabe olupi, potem jih skuhaj v slani vodi; ko so mehke, jih zreži na šnitice in mrzle z ješihom in oljem zabeli.

85. Črna redkev.

Redkev lepo osnaži in operi, zreži jo na tanke šnite, osoli jo in zabeli z jesi hom in oljem.

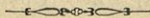
86. Leča.

Lečo skuhaj, da je mehka, v slani vodi, stresi jo na rešeto, da se odteče in zabeli jo z jesi hom in oljem; lahko jo garniraš z motovilcem in okinčaš s kuhanimi in na krhljičke zrezanimi jajci.

87. Zelena salata.

Vsake vrste salato lepo strebi, potem v več vodah operi in deni jo na rešeto, da se odteče; tudi jo lahko deneš v servijet, da spraviš mokroto čisto iz nje; potem jo deni v bolj veliko skledo in jo osoli, pa prilij olja in dobro zmešaj; potem prilij še jesiha in še dobro zmešaj. Vzemi pa le toliko olja in jesiha, kar salata potrebuje, ne pa da bi še na dnu veliko polivke ostalo. Potem jo naloži v drugo skledo, srčke samo na štiri kraje prereži in zabeli, položi jih na vrh, kakor zvezdo, vmes pa v krhljičke zrezana kuhana jajca.

Krešo naredi kot vsako drugo salato z jesi hom in oljem; velja kot posebno zdrava salata.



Sladke salate.

88. Breskve.

Breskve olupi in prereži jih čez polovico, nadrgni jih nekoliko z limoninim sokom, da ostanejo lepe bele, potem jih kuhaj samo v vodi, potem v špinanem cukru, v ktere ga deni nekoliko limonine lupine in soka, ali pa malo ruma ali belega vina.

89. Češplje.

Češplje popari, potegni iz njih kožico, deni jih v cukreno vodo in jih kuhaj ne predolgo. Ali pa jih skuhaj neolupljene, pa prerezane, v cukreni vodi, h kateri pa prideni še nekoliko cimeta.

90. Kostanj.

Skuhaj en funt (56 dekagr.) debelega kostanja v slani vodi, v katero prideni nekoliko janeža. Ko je kuhan, ga odlij in deni ga v mrzlo vodo, da se shladi; potem ga olup, potem kuhaj 12 lotov (21 dekagr.) cukra tako, da težko kane od žlice, deni kostanj noter, pusti ga vreti dve minuti, pokrit mora biti. Ko se shladi, deni ga v skledo. K žoftu pa deni še od ene pomaranče sok in nekoliko duha, pusti še enkrat zavreti, ohlajeno polij čez kostanj. Okinčaj kompot z gelé.

91. Pomaranče.

Pomaranče olup ali pa jih pusti z lupino. Zreži jih z ostrim nožem na tanke šnite. Naloži jih lepo na skledo in potresi jih s sladkorjem, ali pa skuhaj nekoliko cukra z malo vode in bolj hladno čez polij, ali pa polij čez jagodov, malinčen ali ribezljev odcedek.

92. Pomaranče drugače.

Pomaranče olup, razdeli jih na krhljičke, potegni, kolikor moreš, iz njih kožico; potresi jih s cukrom in pusti jih nekoliko časa tako, da se pod njimi mokrota naredi. Skuhaj zopet nekoliko cukra, v kterega deni na nudeljčke zrezane pomarančne lupine, krhljičke naloži lepo redno v skledo in zlij cukreno vodo z lupinicami čez. Okinčaj kompot z višnjnim mesom ali kaj takega.

93. Borovnice.

Prekuhaj borovnice z nekoliko cukreno vodo, potem jih poberi ven, vodo pa pusti, da se še pokuha in da

postane gostljata ; deni potem borovnice zopet nazaj, pusti, da se shladé in daj jih k pečenki ali šmornu ali h kakšni drugi močnati jedi.

94. Črne bezgove jagode.

Odberi, ko so jagode zrele in lepo črne, na bezgu, deni jih v kastrolo, prideni zraven nekoliko stolčenega cukra, limonine lupine in cimeta, vode ne prilivaj, ker dá samo mokroto, pusti nekoliko zavreti, pa je gotovo. To je preskušena, posebno zdrava jed.

95. Ribezelj.

Bolj debel ribezelj odberi in malo ga prekuhaj v prav malo cukreni vodi. Pusti, da se shladi, potem iztlači iz sirovih jagod nekoliko soka, zmešaj ga s stolčenim cukrom in prideni kuhane jagode zraven.

Močnate jedi.

96. Kuh iz tolčenega rajža.

Ene ure, preden potrebuješ, namôči 4 lote (7 dekagramov) rajža v mrzli vodi, odcedi in posuši ga, in prav drobno stolci, potem ga skuhaj v $1\frac{1}{2}$ maselcu smetane, da bo prav mehak in gost, deni ga v skledo, vmešaj ga s 4 loti (7 dekagr.) sirovega masla, prideni zraven šest rumenjakov, štiri lote (7 dekagr.) cukra, nekoliko vanilije, primešaj zraven od štirih beljakov trd sneg ; skuhaj ga v sopari ; kadar ga stresesh, deni okoli marelično péno.

97. Gresov kuh.

Skuhaj pet žlic gresa na dobrem mleku mehko in gosto, primešaj zraven dva lota (3.5 dekagr.) sirovega masla med tem, ko se hladi ; potem še primešaj štiri

rumenjake in tri žlice cukra, zdaj razdeli to na štiri dele. K enemu deni nekoliko rakovega masla, k drugemu nekoliko špinačinega sira in k tretjemu nekoliko zribane čokolade, eden naj ostane rumen. Naredi trd sneg iz štirih beljakov in primešaj ga k vsakemu delu toliko, da ga je povsod enako. Namaži model, potresi ga z moko. Deni z žlico kuh v model, pa tako, da bodo barve mešane, potem ga skuhaj v sopari. Ko je stresen, daj okoli šató ali kakšen drugi krêm.

98. Žemeljni pešamelj - kuh.

V en maselc mrzle kafé-smetane deni toliko obribane na šnitice zrezane žemlje ali kifeljca, da se more dobro napojiti in pusti tako stati pol ure. Potem deni v kastrolo in mešaj na ognji toliko časa, da postane gladko in da se od kastrole odloči. Potem vmešaj štiri lote (7 dekagr.) sirovega masla s šestimi rumenjaki, prideni zraven 6 lotov (10·5 dekgr.) cukra, limoninega ali vaniljnega soka in na zadnje trd sneg petih beljakov. Speci ga v skledi, ali ga pa skuhaj v sopari in daj zraven kakšen krêm ali ibergus.

99. Kitajski kuh.

Vmešaj tri lote (5·2 dekagrama) sirovega masla s šestimi rumenjaki, šest lotov (10·5 dekagr.) cukra in s šestimi loti (10·5 dekgr.) stolčenimi mandeljni, primešaj nekoliko v dobrem mleku napojenih drobtinic, da je precej gosto, in nazadnje od treh beljakov trd sneg. To razdeli v štiri dele, pobarvaj en del s čokolado, drugi s špinačnim sirom in tretji z alkermesom. Namaži model, ki ima na sredi štorček, deni kuh v njega, da razdeliš z oblati barve, pa ne eno vrh druge, temveč eno zraven druge, skuhaj ga v sopari. Ko je stresen, potresi ga dobro s cukrom, deni v rum namočene koščke v štorček; ko ga daš na mizo, ga zažgi.

100. Rumov narastek.

Iz šestih beljakov naredi trdi sneg, primešaj rahlo zraven 6 lotov (10·5 dekgr.) cukra, šest rumenjakov, od ene limone drobno zrezane lupinice in sok, in toliko ruma, da precej diši. Deni v pomazano skledo, dobro potresi po vrhu s stolčenim cukrom in speci.

101. Španjske žemlje.

Obribaj nekoliko dobrega maslenega kruha, nareži bolj debele štirivoglate šnite, spohaj jih ne prerujavo v maslu, in namoči jih v cukrenem vinu. Ko so dobro napojene, jih namaži z mareličnim zalznom in pritisni drugo zraven, namaži skledo in naloži šnite v hribček. Potem vzemi zalzna, kakoršnega hočeš, 4 lote (7 dkgr.), v skledi ga vmešaj, prideni zraven 4 lote (7 dekagr.) cukra, od štirih beljakov sneg počasi zraven pridevaj in dobro mešaj vse to pol ure; ko je péna že gosta in trda, deni jo čez žemlje in peci v enakomerni gorkoti.

102. Radeckijev rajž.

Skuhaj 16 lotov (28 dekgr.) rajža na vodi, da bo prav gost, pa ne premehak, osoli ga tudi malo. Deni v kastrolo en lot (1·7 dekagr.) sirovega masla, h kteremu prideni 8 lotov (14 dekagr.) stolčenega cukra; ko postane cukrer rumen, prideni tri žlice vroče vode od ene pomaranče, in sok ene limone ter pusti, da to zavrè, potem prideni v vodi kuhan rajž, pusti, da se v tem praži (tensta); ko se nekoliko ohladi, primešaj zraven še dve žlici ruma. Deni ga polovico v namazano skledo, po vrh nekoliko mareličnega zalzna, potem drugo polovico. Naredi iz treh beljakov trd sneg, prideni precej cukra in vanilijnega duha, deni ga vrh rajža, potresi ga z zrezanimi mandeljni, pa počasi speci.

103. Mrzli sadjev rajž.

Skuhaj 8 lotov (14 dekgr.) [rajža z vinom, k kteremu prilij tudi malo vode, 8 lotov (14 dekgr.) cukra

in en košček cimeta, ki ga pa potem ven vzemi. V gladek model deni na dno papir, potem položi lepo razne vrste vkuhanega sadja, potem rajž, deni še ene dve vrsti sadja in rajža, na vrh naj pride rajž. Skuhaj ga v sopari. Mesto vkuhanega sadja lahko deneš frišne višnje. Dá se lahko na mizo mrzel ali gorak.

Ali pa: Skuhaj rajž z vodo in ga odcedi. Med tem pa skuhaj 8 lotov (14 dkg.) cukra s sokom od pol pomaranče in $\frac{1}{4}$ maselcem vina, primešaj rajž zraven in deni ga na led. Potem mu še prideni nekoliko marachina, deni ga v skledo, položi po vrh krljičke od pomaranče in še družega vkuhanega sadja.

104. Kapucinska pogača.

Vmešaj 8 lotov (14 dkg.) cukra s šest rumenjaki, primešaj zraven štiri lote (7 dkg.) drobno zrezanih mandeljnov, 4 lote (7 dkg.) z vinom napojenih drobtinic in od petih beljakov sneg. Namaži na prst debelo na pomazan pleh in speci. Potem prereži na tri enakomerno dolge bleke, pomaži dva z zalznom, potresi čez rozine, vamprle in na nudeljčke narezane mandeljne, položi enega vrh družega, tretjega. Ko ga položiš gori, potresi ga zeló s stolčenim cukrom. Razgrej debeli drat kakor lopatico, pritiskaj počez in pokriž vrh s cukrom potreseni blek. Potem zreži pogačo na dva prsta široke šnite.

105. Češnjeva pogača.

Dve obribani okrogli žemlji nareži na koščke in namoči jih s smetano, primešaj zraven poldrugi maselec črnih češenj, katerim si poprej peške pobrala, tudi žoft, kar se ga izteče, kakor tudi 6 lotov (10,5 dkg.) cukra, nekoliko limonine lupinice in cimeta. Vmešaj štiri lote (7 dkg.) sirovega masla s tremi rumenjaki, prideni zraven s češnjami namočene žemlje in od treh beljakov trdi sneg. Deni v namazan z moko potresen model in počasi speci. Ko je pečen, potresi ga s cukrom in pusti ga, da se shladi.

Ali pa: Mešaj 5 žlic cukra, 10 žlic drobtin, tri cela jajca, štiri rumenjake pol ure in nazadnje primešaj črne češnje cele ali od pešek odbrane.

106. Ribezljeva pogača.

Vmešaj 6 lotov (10·5 dkg.) sirovega masla s šest rumenjaki, 8 lotov (14 dkg.) cukra in od ene limone lupinice, potem primešaj od treh beljakov sneg in osem lotov (14 dkg.) moke. Pomaži model, deni testa za prst debelo in pusti v roru, da se strdi. Potem položi po vrhu zbranega lepega ribezlja in pokrij ga z drugo polovico testa ter lepo in počasi peci. Pečeno iztresi, potresi s cukrom in pusti, da se shladi.

107. Jabolčna pogača.

Naredi masleno testo, od katerega vreži tri bleke take, kakor je model, v katerem boš pekla pogačo, in jih speci. Z ostalim testom pa obloži model, tako da testo malo čez visi. Zdaj deni vanj eno vrsto na nudeljčke narezanih jabelk, s cukrom, cimetom, limonino lupinico zmešanih, potem nekoliko na nudeljčke narezanih mandeljnov, rozin in vamprlov, na vrh položi pečeni blek in tako naprej, dokler imaš kaj; nazadnje zavij testo čez, kar ga visi čez model, in speci bolj počasi.

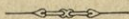
108. Jabolčna pogača s cukrenim snegom.

Bolj na tenke šnitice narezana jabolka, cukra, limoninih lupinic, štiri lote (7 dkg.) vamprlov in eno žlico ruma pokrij in pusti tako stati dve uri; med tem časom pa enkrat pomešaj. Naredi drobljivo testo (Bröselteig) iz 16 lotov (28 dkg.) moke, 8 lotov (14 dkg.) sirovega masla, 6 lotov (10·5 dkg.) cukra, treh kuhanih pasiranih rumenjakov, štirih lotov (7 dkg.) drobno stolčenih mandeljnov, vzemi eno jajce in nekoliko mrzle vode; iz tega hitro naredi testo. Odreži zopet za prst debel blek; ob kraju naj je nekoliko višji, potresi ga s cukrom, povrh

položi pa jabolka, ktera imaš že pripravljena, in pusti, da se speče. Potem naredi iz dveh beljakov sneg, deni ga čez pečeno pogačo, potresi ga dobro s cukrom, poškropi prav malo z vodo in deni še za prav kratek čas v ror.

109. Kolači.

Vmešaj 8 lotov (14 dkg.) sirovega masla, pet rumenjakov in eno celo jajce, nekoliko limoninega duha in eno žlico ruma; prideni zraven en in pol lota (2·5 dkg.) shajanih drožij, dva maselca moke, soli in toliko mlačne smetane, kar moka potrebuje. Testo ne sme biti pretrdo. Stepí ga od desne proti levi, potem obrni in nadaljaj tako naprej, dokler ni testo prav gladko in da se od žlice ne loči. Deni ga na gorak kraj, da počasi vzide. Pomoči roko v maslo, jemlji koščke testa iz sklede, pa pokladaj jih na z maslom pomazan pleh in jih potlači, da bodo okrogli bleki različne velikosti in jih okroži, da so lepo okrogli. Potem namaži čez nadevanje (filo), okoli kraja pa pusti nekoliko praznega testa, kterega namaži s šprudljanim jajcem, mlekom in maslom, pusti še, da vzidejo in jih bolj hitro speci, da se preveč ne posušijo.



Dober kruh in potice.



110. Sklofano shajano testo.

Na tem je posebno ležeče, da je moka lepa in suha. kakor tudi, da je dobro in sladko sirovo ali kuhano maslo. Na dva maselca moke vzemi en lot (1·7 dkg.) dobrih drožij. Koliko da vzameš na toliko moke jaje ali sirovega masla, je na tem, kako dobro testo narediš. Ako narediš bolj navadno testo, opraviš z enim jajcem, dvema lotoma (3·5 dkg.) sirovega ali kuhanega masla

in enim lotom (1·7 dkg.) cukra. Ako pa narediš testo prav dobro, vzemi pet rumenjakov in šest lotov (10·5 dkg.) sirovega masla pa štiri lote (7 dkg.) cukra; če hočeš pa slabeje testo imeti, vzemi pa manj. Koliko mleka moraš vzeti, ti ne morem povedati, ker ako je moka bolj suha, ga več potrebuješ. Da bo testo pravo in da bo dobro shajalo, pazi da boš imela vse gorko, pa ne prevroče. Moko postavi na peč ali kam drugam na gorak kraj. Droži namoči v prav mlačnem mleku v en piskrc, potem dobro šprudljaj in primešaj zraven nekaj moke, pokrij in postavi kam na gorko, da vzide. Rumenjake šprudljaj, sirovo maslo pa deni v mleko, da se raztopi; tudi cukrer deni v mleko. Ko je kvas shajan, vlij v sredo v pogreto moko mleko s sirovim maslom, rumenjake, shajani kvas; osoliti ne pozabi, in še drugzega mleka, če ga potrebuješ. Zmešaj z bolj veliko kuhalnico, testo ne sme biti pretrdo, ker boljše je, da se pridene moka, kakor pa prilije mokrota. Potem ga s kuhalnico dobro stepi (sklofaj). Ko testo začne poganjati mehurčke in ko se popolnoma od kuhavnice odloči, takrat je dobro. Pošupaj ga nekoliko z moko, pokrij ga z gorko ruto, postavi na gorak kraj, da shaja. Kadar shaja, biti ga mora še enkrat toliko. Če testo izštihaš, je boljše, da ga potlačiš samo z rokami, kakor pa, da ga razvaljaš z valjarjem, ker s tem se preveč potlači in tudi rado prime. Če testo pohaš v masti, prilij nekoliko ruma ali navadnega žganja h testu, kadar ga delaš, da ne vleče tako mast v sebe.

111. Vmešano shajano testo.

Osem lotov (14 dkg.) sirovega ali pa šest lotov (10·5 dkg.) kuhanega masla vmešaj s štirimi rumenjaki in dvema lotoma (3·5 dkg.) cukra dobro, da se naraste, pridene zraven en in pol lota (2·5 dkg.) shajanih drožij, en četrt maselca mlačne smetane, dva maselca pogrete moke, nekoliko soli, to dobro zmešaj in četrt ure klofaj, potem primešaj še sneg od dveh beljakov ter pusti, da dobro shaja.

112. V mrzli vodi shajano testo

je dobro, ako nimaš gorkega kraja, da bi drugo pripravila. Deni v piskrc četrt maselca sladke smetane, šest lotov (10·5 dkg.) raztopljenega sirovega masla, pet rumenjakov, nekoliko cukra in poldrugi lot (2·5 dkg.) drožij, to vse dobro šprudljaj, primešaj to k moki, katero prav malo osoli in sklofaj, da je tako testo, kakor za nokrle. Pomaži servijet s sirovim maslom, potresi ga z moko, deni vanj testo in bolj rahlo ga zaveži, potem ga obesi v škafr mrzle vode. Ko testo k vrhu stopi, ga vzemi vèn, deni ga iz servijeta na z moko potreseno diljo. Naredi kolače, ali kar hočeš, pa deni precej v peč, ker v peči ali roru šele prav vzide.

113. Knajpov kruh.

Deni v skledo dva maselca Knajpove moke, pa še ene dve pesti lepe bele moke; v piskrcu pa šprudljaj pol lota (0·8 dkg.) drožij z moko ter pusti, da prav dobro vzidejo; potem jih prilij med moko, pa še malo prav mlačnega mleka ali vode, osoli pa nič, testo bolj trdo zamesi in pusti, da dobro vzide, potem naredi hlebčke ali štručice in jih še pusti, da vzidejo: deni jih v ror, kateri mora biti pa zeló vroč, pa vendar ne prehud, pa pusti jih pol ure. Potem jih vzemi vèn, pomoči v vroč krop in deni jih še enkrat v ror toliko časa, da bi zmolila oče naš in apostoljsko vero.

114. Mlečni kruh.

K štirim poličem moke vzemi tri lote (5·2 dkg.) drožij, nekoliko soli, šest lotov (10·5 dkg.) ali pa nič cukra, nekoliko janeža in 8 lotov (14 dkg.) sirovega masla, kterega pa kar med moko zreži, pa toliko mleka, kar moka potrebuje, da je testo bolj trdo. Še bolj bo kruh bel, če vzameš mesto mleka smetano in pa prav lepo belo moko. Dobro ga pognêti ali na dilji ali v skledi ter pusti, da lepo vzide, potem naredi štruce, deni jih v

pehare, da vzidejo, potem jih deni na pl.h, če jih boš v roru pekla, ali pa v peči. Pomaži jih po vrhu z mrzlim mlekom in pusti jih eno uro v peči; kadar jih vzameš vën, pomaži jih z vročim mlekom, da se svetijo.

115. Kraljevska pogača.

Razdeli 16 lotov (28 dkg.) moke v dva dela; iz enega dela naredi bolj gost kvas, h kateremu deni nekoliko mlačnega mleka in en lot (1·7 dkg.) drožij, pokrij in pusti na gorkem kraju vzhajati. Raztopi dva lota (3·5 dkg.) sirovega masla, prideni dva lota (3·5 dkg.) cukra, tri jajca, en rumenjaki, nekoliko soli, primešaj to k vzhajanemu kvasu, kakor tudi še ostalo moko; z roko prav dobro testo vdela; ako bi bilo premehko, smeš vzeti še nekoliko moke; pusti, da vzide. Potem ga stresi na diljo, podela; ga še z roko ter vgnjeti še zraven nekoliko vaniljnega cukra in rozin; potem naredi okrogel, prst debel blek, pokrij in pusti, da še vzide. Kadar je pečen, položi ga na s papirjem pogrnjen pleh, polij ga tenko z vaniljnim ledom, potresi čez na šnitice narezane mandeljne, postavi še v ror; kadar mehurčke požene, ga vzemi vën in zreži še gorko pogačo na šnite.

116. Nadevëni krafeljci iz maslenega testa.

Razvaljaj masleno testo ne predebelo, izstihaj z modelčkom okrogle krafeljce, pomaži jih z beljakom, potem jih potresi bolj z debelo stolčenim cukrom, potem še prav z drobnim in jih speci. Ko so pečeni, pomaži vsakega spodaj z mareličnim zalznom in pritiskaj drug z drugo zraven; daj mrzle na mizo.

117. Poganice.

Naredi marb testo, razvaljaj ga za pol prsta na debelo in položi ga na pleh. Pasiraj nekoliko sira in potresi ga čez testo, da je pokrito, potem šprudlaj

dobro kislo smetano z rumenjaki, tudi nekoliko osoli in polij čez sir. Testo okoli kraja zapogni nekoliko nazaj čez nadevanje, pa speci.

Ali pa potresi čez sir še nekoliko vamprlov, rozin in cukra, polij s smetano in rumenjaki kakor zgoraj, naredi iz testa čez mrežo, pomaži z jajcem, pa speci.

Sladkarije.

118. Kuhan čokoladni led.

Osem lotov (14 dkg.) najboljše čokolade z nekoliko vode na ognju raztopi, potem pridene zraven 16 lotov (28 dkg.) cukra in pol maselca vode; to pusti, da se kuha, pa mešati moraš vedno. Zadosti je kuhan: Če pomočiš prst, pritisni ga k palcu in zopet nazaj; ako se potegne nit, je dober; potem ga vzemi od ognja in hitro mešaj. Ko se začne nekoliko kožica delati, ga zlij hitro čez torto, deni jo za nekoliko časa v ohlajeno peč, potem jo posuši na zraku.

119. Snegov led.

Naredi iz enega ali dveh beljakov lahek sneg, namaži ž njim cukrenino, potresi na debelo čez dobro stolčen cukrer, poškropi z v vodo pomočenim in zopet otresenim pinzelčkom hitro; ko se cukrer raztopi, deni cukrenino ali torto v ne prevročo peč in pusti, da postane led rumen.

120. Maslene prestice.

Zdrôbi na dilji 12 lotov (21 dkg.) moke, 8 lotov (14 dkg.) sirovega masla, štiri lote (7 dkg.) cukra z limoninim duhom pa z dvema rumenjakoma; naredi bolj lahko testo, potem ga vpodobi kot klobaso, razreži ga na za oreh debele koščke, z rokami jih razvaljaj in

vpodobi kot prestice. Ko imaš vse narejene, pomaži jih z jajcem in potresi jih z bolj debelo stolčenim cukrom. Polôži jih na pleh in speci jih ne prerumeno. Ravno tako jih tudi narediš, ako vzameš 16 lotov (28 dkg.) moke, šest lotov (10·5 dkg.) sirovega masla, šest lotov (10·5 dkg.) cukra, dve žlici sladke smetane, pet rumenjakov in sok, pa lupino od pol limone.

121. Uršulinske prestice.

Raztôpi štiri lote (7 dkg.) cukra v štirih žlicah vina, prideni zraven eno celo jajce in en rumenjak, pa prav dobro šprudljaj. Potem razdrobi dva in pol lota (4 dekagr.) masla s 16 loti (28 dkg.) moke, prilij zraven šprudljano in naredi testo, ktero gnêti eno uro in pusti nekoliko časa počivati. Potem naredi prav majhne prestice, pomaži jih z jajcem in speci.

122. Cesarski kruh.

Naredi iz štirih beljakov trd sneg; potem ga vmešaj s sedmimi rumenjaki in osmimi loti (14 dkg.) cukra, prideni zraven štiri lote (7 dkg.) na šnitice narezanih in v cukru zrumenjenih mandelnov in sedem lotov (12·2 dkg.) moke, deni v dolg in pomazan model, pa speci.

123. Leščnikov kruh.

Vmešaj osem lotov (14 dkg.) cukra z osmimi rumenjaki, prideni zraven osem lotov (14 dkg.) drobno stolčenih leščnikov, šest lotov (10·5 dkg.) zribane čokolade, iz dveh beljakov sneg, nekoliko vaniljnega cukra in tri lote (5·2 dkg.) lepih drobtinic, deni v dolg pomazan model, pa speci.

124. Napoleonove šnite.

8 lotov (14 dekgr.) cukra vmešaj s tremi jajci in dvema rumenjakoma. prideni zraven 8 lotov (14 dekgr.) na nudeljčke zrezanih in v cukru zrumenjenih man-

deljnov in 4 lote (7 dekagramov) moke. Pomaži pleh z maslom, potresi ga z moko, in razmaži testo čez za prst debelo. Ko je pečeno, razreži na palec široke in prst dolge šnite, pomaži eno z zalznom in pritisni drugo zraven, tako delaj, dokler imaš kaj. Naredi čez led ali pa jih kar s cukrom potresi.

125. Cigare.

Vzemi 8 lotov (14 dkgr.) cukra, 8 lotov (14 dkgr.) piškotnih drobtinic, 8 lotov (14 dkgr.) moke in nekoliko cimeta, in naredi s celimi jajci ne pretrdo testo, ktero dobro vdela. Potem naredi prst dolge klobasice, deni jih na pomazan pleh, pomaži jih z jajcem, potresi čez cimeta in cukra, in jih speci.

126. Cesarski krafeljci.

Deni v skledo 8 lotov (14 dekgr.) stolčenega cukra, prideni zraven štiri rumenjake; to dobro mešaj pol ure, potem prideni zraven 4 lote (7 dekagr.) olupljenih in drobno zrezanih mandeljnov, od pol limone drobno zrezane lupinice, eno žlico izbranega janeža in štiri dobre žlice lepe bele moke. Naredi na oblate kupčke in speci jih na plehu v bolj hladni peči.

127. Leščnikovi kušljeji.

8 lotov (14 dkgr.) stolčenega cukra in dva beljaka mešaj na žrjavici, da postane gorko, potem primešaj zraven 8 lotov (14 dekagr.) drobno zrezanih leščnikov, naredi na z voskom pomazan pleh kupčke in jih speci v prav hladni peči. Ali pa naredi sneg in primešaj leščnike in cukr zraven.

128. Mandoleti.

Naredi prav trd sneg od dveh beljakov, primešaj zraven 16 lotov (28 dkgr.) cukra, potem 4 lote (7 dkgr.) na šnitice narezanih mandeljnov, 6 lotov (10.5 dekgr.)

ravno tako zrezanih leščnikov in od ene limone drobno zrezane lupinice. Ko vse dobro zmešaš, zreži oblate na palec široke trake, namaži čez za pol prsta na debelo in s takimi oblati zopet pokrij. položi jih na pleh, speci jih v prav ohlajeni peči, ker ostati morajo beli in od znotraj mehki.

129. Ponarejena salama.

16 lotov (28 dekagr.) drobno stolčenih olupljenih mandeljnov, 12 lotov (21 dekgr.) cukra, eno žlico moke deni v kastrolo ali kotliček in posuši nekoliko časa na ognji. Potem primešaj zraven od enega jajca sneg, nekoliko nageljnovih žbic in cimeta, malo alkermeza in limoninega soka, 8 lotov (14 dekagr.) drobno zrezane citrone in 4 lote (7 dkgr.) na debele nudeljčke zrezanih mandeljnov. Potem naredi debelo klobaso, pomaži jo s čokolado, katero si pa že poprej na ognji z nekoliko vodo raztopila, potem jo pa še povaljaj v dobro stolčenem cukru. Pusti jo kake tri dni na suhem kraju, da se posuši. Ko je potrebuješ, zreži jo na tanke šnitice.

130. Dunajska torta.

Vmešaj 12 lotov (21 dekagr.) sirovega masla s petimi rumenjaki, primešaj zraven 12 lotov (21 dekgr.) stolčenega cukra z limoninim duhom, 16 lotov (28 dkgr.) moke in sneg od treh beljakov. Iz tega testa speci tri enakomerne bleke. Potem namaži en blek z mareličnim zalznom, pritisni družega na vrh in tega namaži z jagodovim ali kakšnim drugim zalznom, pritisni na vrh tretji blek, čez ktereга polij dovoljni led.

131. Knajpova torta.

Vmešaj prav dobro 16 lotov (28 dekgr.) cukra s štirimi celimi jajci, petimi rumenjaki, primešaj zraven od petih beljakov sneg in dve žlici ruma. Deni v pomazan model in speci. Ali pa naredi dva bleka, enega

pomaži, ko je pečen, z zalznom in pritisni drugzega pečnega na vrh, potresi jo s cukrom ali pa naredi čez limonin led.

132. Punčeva torta.

Zreži bolj na velike vurfeljce kruhovo in piškotno torto; lepo je pa, da, ko delaš piškotno torto, jo pobarvaš polovico z alkermezom ali košenilijo. Potem špinaj cukr, prideni mu nekoliko limoninega in pomarančnega soka in ruma, s tem namoči vurfeljce. Poprej pa naredi dva za prst debela bleka iz piškotnega testa. Namaži blek z mareličnim zalznom, deni po vrhu napojene vurfeljce, pokrij čez drugi blek, kterega si tudi z zalznom namazala tako, da je zalznova stran na vurfeljcih, deni v tortin model, po vrhu ji deni en tortin pleh, in še kaj težkega, pusti jo tako podloženo stati ene ure. Potem jo vzemi iz modla in jo polij s punčevim ledom.

133. Jabelčna torta.

Špinaj 16 lotov (28 dekgr.) cukra, prideni zraven 24 lotov (42 dekagr.) olupljenih na vurfeljce zrezanih mošancgarjev, skuhaj jih, ne da bi jih kaj pomešala, tako, da so skozividni, potem prideni zraven dva lota (3·5 dekgr.) arancini, 4 lote (7 dekgr.) citronati, 2 lota (3·5 dekgr.) pistacij, 3 lote (5·2 dekgr.) mandeljnov, vse na nudeljčke zrezano, potem 3 lote (5·2 dekagr.) celih pinol, limonine lupinice in od pol limone sok, pusti stati, da se vsa mokrota posuši. Tortin model pomoči v vodo, položi na dno oblat, deni noter in poravnaj, da bo povsod enakomerno, pa potlači, potem pomaži po vrhu z vodo, potresi precej s cukrom. Potem pusti tako torto stati v gorki sobi tri dni, potem vzemi obroč od modla proč, vsaki dan obrni torto, da se posuši. Opiši jo potem z ledom.

P é n e.

134. Spinjeno mleko z mandeljni ali leščniki.

K ocukranemu spinjenemu mleku primešaj vanilijo, s kožo stolčene mandeljne ali leščnike. Naloži péno na skledo v podobi hribčka, okoli pa garniraj malinovo ali marelično zmrzlino, kraj pa obloži s španjskimi veterci.

135. Dober čokoladni krêm.

8 lotov (14 dekgr.) čokolade raztopi v vroči vodi, ktero potem prav dobro mešaj na ognji, da postane prav gladka, namoči tudi en in pol lota (2·5 dekagr.) želatine v mlačno vodo. Zdaj deni v piskrc pól maselca kafe-smetane, 4 rumenjake in 8 lotov (14 dekagramov) cukra, šprudljaj to na ognji, da se naraste in postane vroče kakor šató, prideni potem zraven raztopljeno čokolado in želatino, in še šprudljaj, da se shladi. Naredi péno iz 1½ maselca smetane, primešaj krêm zraven in še mešaj, da se začne nekoliko gostiti; potem deni v model, postavi na hladno in pusti, da se strdi.

136. Orehov ali leščnikov krêm.

Stolci 6 lotov (10·5 dekagr.) orehov ali leščnikov prav drobno z nekoliko smetane, deni v piskrc en maselc smetane, en lot (1·7 dekgr.) raztopljene želatine in šest rumenjakov, cukra prideni po okusu, šprudljaj na ognji, da postane krêm, potem ga deni proč in ga na hladnem šprudljaj, da se shladi. K mrzlemu primešaj 1½ maselca spinjene smetane in še mešaj, deni potem v model, da se strdi.

Žolice.

137. Angleška žolica (švips).

12 lotov (21 dekgr.) cukra, od pol pomaranče in pol limone drobno zrezana lupinica, sok od dveh pomaranč in ene limone, $\frac{1}{4}$ maselca vina in dve žlici ruma, pa 6 rumenjakov v kotličku dobro stolci, potem prideni zraven $\frac{3}{4}$ lota (1·2 dkgr.) raztopljenega želatina, in še na ognji tolci, da postane gosto, potem postavi kotliček v mrzlo vodo ali na led in dobro mešaj, da se začne nekoliko gostiti. Naredi iz štirih beljakov trd sneg in ga primešaj zraven, potem deni žolico v model, da se strdi.

138. Čokoladna žolica.

Dva maselca smetane, 10 lotov (17·5 dkgr.) cukra in 8 lotov (14 dekgr.) vaniljne čokolade deni v piskrc, da zavrè, med tem pa prav dobro šprudljaj, da postane prav gladka, prideni potem še $1\frac{1}{2}$ lota (2·5 dekagr.) želatina, pa pusti, da se strdi.

139. Kofetova žolica.

Zavrì dva maselca smetane, potegni jo na stran, deni v njo šest lotov (10·5 dekagr.) ravno prežganega celega kofeta, pokrij in pusti, da se shladi, potem precedi, prideni zraven $1\frac{1}{2}$ lota (2·5 dekagr.) želatina in stolčenega cukra po okusu in še enkrat precedi. Lahko tudi prideneš zraven 6 rumenjakov. Ko smetano precediš, potem še na ognji šprudljaj, da ne ostanejo rumenjaki sirovi.

140. Stolčena jabolčna žolica.

Olupi 8 tofeljnov, prereži jih na štiri dele in prepraži jih v cukreni vodi, da so mehki, potem jih čez sito pasiraj. Skuhaj 12 lotov (21 dekagr.) cukra z maselcem vode, prideni zraven en lot (1·7 dekgr.) raztoplje-

nega želatina. Pasirana jabelka zmešaj in pusti, da se ohladi. Potem deni v kotliček in začni tolči; ko je že nekoliko stolčeno, prideni še nekoliko ruma in potem stolci do dobrega, deni v model ali skledo, da se strdi.

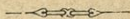
Ravno tako jo lahko narediš iz kutinj, samo po-barvaj jo nekoliko s košenilijo ali alkermezom, da bo bolj rudečkasta.

141. Šató-lédica.

Naredi šató iz dveh maselcev dobrega vina, prideni 12 rumenjakov, 16 lotov (28 dkg.) cukra s pomarančnim duhom: potem postavi pisker v vodo in še šprudljaj, da se popolnoma ohladi, potem deni v pušico in naredi lédice.

142. Mandeljnova lédica.

Zrumêni 12 lotov (21 dkg.) mandeljnov s šestimi loti (10·5 dkg.) cukra, da bodo lepo rumeni, pusti jih, da se ohladé, potem jih v možnarju prav drobno stolci in deni jih v dva maselca vrele smetane, pokrij in tako pusti, da eno uro stoji. Potem prideni še štiri lote (7 dkg.) cukra, pet rumenjakov, deni vse to v kotliček in s šibicami tepi na ognju, da postane gostljato; od-stavi in še mešaj, da se shladi; deni potem v pušico in naredi kakor z drugimi.



Gorke in mrzle pijače.

143. Čokolada.

Za tri velike kafé-šale zreži šest lotov (10·5 dkg.) čokolade, katero deni v ponev, prideni nekoliko mrzlega mleka in mešaj jo na ognju, da postane gladka, potem prilij še drugo mrzlo mleko in pusti, da nekoliko vrè. Potem jo vlij v bolj dolg visok piskre, pa pusti jo, da

nekoliko časa stoji, potem jo dobro šprudljaj in deni jo v zato pripravljeno posodo. Ako pa hočeš imeti čokolado s péno, naredi jo ravno tako, kakor prejšnjo, le mesto mleka vzemi smetano. Kadar jo pa šprudljaš, poberi péno in deni jo v šalo (skledico), potem zlij notri še čokolado, da péna visoko čez skledico stoji; potreseš jo lahko s stolčenim cukrom in ribano čokolado. Če jo hočeš imeti močnejšo, šprudljaš lahko zraven en rumenjak. Čokolado, kuhano v vodi, pripravi ravno tako, le nekoliko več vzemi čokolade, katero poprej dobro v mrzli vodi razženi.

144. Kakao

kupiš lahko že stolčenega, celega pa stolci. Ko ga kuhaš, vzemi na en maselec vode tri žlice kakao in ga mešaj, pusti ga prav počasi četrť ure vreti, prilij mu potem žlico vode in pusti, da se sčisti; pije se kot kava z mlekom in cukrom.

145. Čaj.

Črni čaj je slabši od zelenega. Navadno se rabi od obeh vrst zmešan. Računi se navadno na eno osebo ena kafé žličica. Kadar deneš v kanglo čaj in sicer za šest oseb tri polne kafé-žličice, vlij najprej samo ene žlice vrele vode nanj in ga pokrij, čez ene minute vlij še drugi ostali krop nanj, potem ga precedi skozi cedilce v skledice. Zraven daj sladke ne zavrete smetane in ruma, pa tudi cukra ne pozabi.

146. Punč.

Razbij en funt (56 dkg.) cukra bolj na majhne koščke in deni jih v tof, zraven pa prideni od ene limone in od štirih pomaranč precejeni sok in pol glaža ruma, pokrij in postavi na gorak kraj. Potem vlij štiri maselce vrele vode na pol lota (08 dkg.) ruskega čaja, pusti ene minute stati in ga odcedi. Imej pripravljeno razbeljeno železo, pomoči ga v čaj, da v skledi vrè; péne, ktere iz sebe vrže, poberi čisto proč in precedi

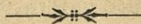
ga skozi snažno ruto, deni ga v tof in ko ga daš na mizo, postavi še zraven steklenico z rumom, da si ga vsak še lahko prilije, ako je čaj preslab. Več jih dene zraven tudi duh od ene limone in pomaranče, pa ni dobro, kajti po tem rada glava boli.

147. Grampampoli.

Deni v prsteno skledo eno steklenico vina, čez pa položi železno mrežico, in nato položi en kos z zrakom napojenega cukra, zažgi ga in pusti ga, da se raztopljen izteče v vino, potem pomoči še drugi kos in ga zažgi in naredi kakor s prejšnjim; cukra mora biti en funt (56 dkg.) v vino raztopljenega, potem še prilij en maselec šampanjca. Ako bi vtegnila pijača komu biti premočna, prilije se nekoliko vode.

148. Majnikova pijača.

Meseca majnika, nekoliko poprej, predno se razcvete Waldmeister, se natrga ter pusti ene ure v senci, da zvene. Na en lot (1.7 dkg.) te rastline prideni tri maselece dobrega belega vina, pol funta (28 dkg.) na koščke natolčenega cukra in pol na šnitice narezane pomaranče, pusti tako pol ure, potem odcedi; porabiti se mora hitro, da ne izgubi okusa.



Pijače.

149. Limonada.

Za gorko limonado zavri en maselec vode, prideni zraven štiri lote (7 dkg.) cukra in precejeni sok od ene limone. Za mrzlo limonado ožmi limono, prideni cukra in prilij mrzle vode; ko se cukrer raztopi, jo precedi. Ravno tako jo lahko narediš tudi iz pomaranč.

150. Mandeljnova voda:

K dvema maselcema vode vzemi 20 zbranih, opranih in obrisanih mandeljnov, stolci jih prav drobno, prideni zraven ene kaplje vode, da ne postanejo mastni. Kadar so že prav dobro stolčeni, prav počasi prilivaj vode zraven, da postane kakor mleko in prežmì skozi servijet v kozarec ali skledo; kar ti ostane v ruti, deni nazaj v možnar, še tako stolci, kakor prejšnje in zopet precedi; to toliko časa ponavljaj, dokler bo voda mleko. Kadar potrebuješ mandeljnovega mleka, šele takrat mu prideni cukra, pa ne vsega, le toliko, kolikor ga potrebuješ. Ako potrebuješ malo gorkega, postavi steklenico v krop. Iz olupljenih mandeljnov pripravi se ravno tako.

151. Češpljev sir (povidelj).

Prav zrelim češpljam poberi peške, potem ji deni v prsteno kastrolo brez cukra in kuhaj jih, da se dobro zgostijo in da postanejo prav temne; od začetka jih moraš kuhati bolj pri veliki vročini, pozneje pri slabši ter moraš vedno pridno mešati. Kadar je že zadosti kuhano in gosto, ne devaj v glaže, temveč deni v prstene ali kamenite piskre; kadar se ohladi, raztopi mast ali maslo in polij čez; kadar se strdi, s papirjem dobro čez zaveži.

152. Suhi paradajzarji.

Deni dobro zrele čez pol pretrgane paradajzarje v kozo, pokrij jih, da se nekoliko pokuhajo, potem jih pasiraj, pasirano daj nazaj v kastrolo ter še kuhaj toliko časa, da postane popolnoma gosto. Namaži to na snažne diljice in deni na solnce, da se dobro posuši in postane prav trdo. Potem poberi iz dilje, zvij skupaj pa shrani bolj na suhem kraju. Te paradajzarje rabiš lahko v juho ali kakor hočeš.

153. Zmešane prikuhe v jesihu (Miksed-pikles).

Pripravi prikuhe, vsako ob svojem času, ktere osnaži in v slani vodi ne premehko skuhaj, stresi jih na rešeto, da se dobro odtečejo, hladne deni v glaže,

prideni zraven janeževega perja, zelene, paprike in pehtranov jesih. Špargeljne zlomi v koščke, karfijoli razdeli rožice, mlado rumeno korenje ostrži, redkvici poreži perje in odreži ji koreninice, čebulo razdeli, fižolovo stročje nareži počez, zeleno in na pol zrelo melono (dino) olupi in nareži na koščke. V jeseni pa jih vzemi iz glažev in jih zmešaj vse v en glaž, h kateremu pridene tudi zelene kumarce in male gobice, zalij z dobrim jesihom in jih zaveži.

154. Sadje v slivovki ali rumu.

Vzemi dobre vrste grozdje, odreži s škarjami majhne vejice, pri višnjah pusti nekoliko reclja, češplje olupi, breskve olupi in čez polovico prereži, trdo dino olupi, zreži na koščke in v cukreni vodi skuhaj. Sadje deni vsake vrste posebej v steklenice, ali tudi namešaj vse skupaj in jih napolni do polovice na en funt (56 dkg.) takega sadja, skuhaj pol funta (28 dkg.) cukra, hladnega zlij čez sadje, prilij še pol maselca slivovke ali ruma, pridene še košček cimeta in ene nageljnovе žbice, potem zaveži glaže in postavi jih 14 dni na solnce.

155. Sadje v jesihi.

K višnjam, olupljenim češpljam ali na štiri dele zrezanim breskvam pridene polovico toliko cukra v glaže, čez pa zlij dobrega, ne prehudega vinskega jesiha, zaveži glaže in postavi na solnce. Čez 8 dnij odlij jesih, pridene mu nekoliko celega cimeta in nageljnove žbice, in ga zavri; ko se ohladi, ga zlij zopet čez sadje, potem zaveži glaže in jih postavi zopet ene tedne na solnce.

Ali pa: Skuhaj dva funta (112 dkg.) cukra z maselcem vinskega jesiha in maselcem vode, pol lota (0.8 dkg.) cimeta in ene nageljnovе žbice in potem počasi eden za drugim 3 funte (168 dkg.) olupljenih češpelj, ktere potem ohladi; mokroto še enkrat zavri, napolni steklenice, ohlajene zaveži. Čez 8 dni mokroto še enkrat zavri; kadar se ohladi, deni jo čez češplje in jih zaveži.

156. Ženof.

Zmešaj 10 lotov (17·5 dekagramov) bele in 5 lotov (8·7 dekagr.) črne ženofove moke, to popari z vrelim vkuhanim moštom, biti mora gosto; deni v steklenice, zamaši jih in zapečati.

157. Kako se divjačina dalj časa ohrani.

Operi in osnaži divjačino, deni jo v prsteno ali dobro pocinjeno kastrolo ali lonec in naredi čez paco iz nekoliko vode in jesiha, prideni tudi nekoliko vina in malo osoli. V tenek žakeljček pa deni precèj celega popra, malo nageljnovih žbic, lorbarjevega perja, limoninih lupinic, peresce rožmarina, nekoliko timijana, nekatere brinove jagode, nekoliko kraguljice, žakeljček zaveži in deni k paci. Postavi na ogenj, da zavrè; vrè naj počasi, poberi pridno vse péne proč, kakor tudi vso mast; skuhaj ne premehko. Potem vzemi meso vèn, pusti, da se ohladi, tudi paca naj se ohladi. Drugi dan, ko je popolnoma ohlajeno, deni meso v prsteni pisker in zlij ohlajeno paco čez. Mast, katero si pri kuhanju proč pobrala, razgrej, prideni ji še druge prašičeve masti in zlij čez divjačino. Mokrota pa mora stati čez meso in mora biti z mastjo čisto pokrita. Kadar divjačino potrebuješ, vzemi jo vèn, kolikor je potrebuješ, potem pa zopet z mastjo zalij, da ne pride zrak zraven. Tako ohraniš divjačino lahko več mesecev.

158. Kako se meso v poletnem času ohrani dobro in frišno.

Ker se je treba na deželi navadno preskrbeti z mesom za več dni, težko pa je najti ledenico, v kateri bi se meso shranilo, postopaj na ta-le način, da si ohraniš meso prav frišno. Napravi si zabojček, kateri naj se s smolo dobro oblije in zalije. Vanj zloži meso trdo skupaj, potem dobro s pokrovom pokrij in trdo zveži. Meso pa ne sme biti poprej nič mokro. Obesi zabojček na vrv in spusti v vodnjak (šterno). Kolikor bolj globoka je šterna, toliko bolj frišno ostane meso. Treba pa je dejati na zabojček kamen, da ostane v vodi.

159. Kako se češnje dobro ohranijo.

Kadar črne, kisle češnje ali višnje niso še zrele, obtrgaj jih lepega solnčnega dné, pa da tudi poprej že ni bilo deževno vreme, z rokovicami od drevesa. Prav čisto jim poreži peclje in deni jih v dobro osnažene in suhe steklenice. Dobro jih zamaši in zapečati, tako ostanejo dobre do božiča. Opomniti pa je treba, da se z golimi prsti ne smeš dotakniti češenj in da jih moraš dejati hitro v steklenice, ko jih potrgaš z drevesa.

Jedilni listi za dobre pojedine.

1.

1. Vranične šnite na rujavi juhi.
2. Šunken z aspikom.
3. Ponarejena tonina z limono.
4. Hašé-krafeljci.
5. Biftek z različnimi prikuhami.
6. Kuhana telečja glava s kislim hrenom.
7. Majhni telečji zrezki s krompirjevim budinom.
8. Sernino stegno s tenstanim rajžem.
9. Krofi.
10. Puran s kislo salato.
11. Kompot.
12. Švips, angleški.
13. Čokoladna torta.
14. Sladkarija, blamanže-žolica.
15. Sadje.
16. Kava.

2.

1. Grahov fancelj na rujavi juhi.
2. Genoveške paštete.
3. Vloženi aspik.
4. Goveje meso obloženo z različnimi prikuhami.
5. Posiljeno zelje s pekljanimi jeziki.
6. Jerebice s praženim rajžem.
7. Škarniceljni s spinjenim mlekom.
8. Race s kislo salato.
9. Rujava mandeljnova torta.
10. Malinčna žolica.
11. Kompot.
12. Sadje.
13. Kava

3.

1. Rajž na rujavi juhi z jetrcami.
2. Belo pražene piške z mrzlo káparno polivko.
3. Galantin z limono.
4. Praženo goveje meso, obloženo z različnimi prikuhami.
5. Telečje stegno v frikandó z maslenim vencem.
6. Tržiške bržole s krompirjem.
7. Zajc s kislo salato.
8. Tolčena jabolčna žolica.
9. Sladkarije.
10. Sadje, sir.

4.

1. Rujava juha s pohanimi faš-knedeljci.
2. Plavo kuhane postrvi.
3. Goveje kuhano meso obloženo z različnimi prikuhami.
4. Faširan ohrovt.
5. Kislo zelje s klobasami.
6. Čveterobarveni kuh.
7. Kapuni s kislo salato.
8. Sladkarije.
9. Marashinova žolica.
10. Sadje.
11. Kava.

5.

1. Ragú-juha.
2. Zajčev sir z aspikom.
3. Goveje meso, obloženo s prikuhami in polivko.
4. Rumov narastek.
5. Telečja pečenka.
6. Sladkarije.
7. Sadje.

6.

1. Francoska juha s praženim rajžem.
2. Telečja glava z jabolčnim hrenom.
3. Praženo goveje meso s prikuhami.
4. Kitajski kuh s šató.
5. Pečene piške s kislo salato.
6. Sladkarije.
7. Sir, sadje.

7.

1. Rujava juha z jetrnim rajžem.
2. Peklan jezik s hrenom.
3. Goveje meso z različnimi prikuhami in polivko.
4. Faširana krompirjeva klobasa s frišnim graham.
5. Pečene piške s kislo salato.
6. Sladkarije.
7. Sadje.

8.

1. Juha s cesarskim ješprenjčkom.
2. Prašičeve klobasice z ženofom.
3. Goveje meso s prikuhami in polivko.
4. Cokoladni šaum-kuh.
5. Karmenateljci s salato.
6. Sadje.

9.

1. Juha z možganjim konsumé.
2. Pohane ragú-klobasice.
3. Biftek z dvema prikuhama.
4. Španjske žemlje.
5. Srna s kislo salato.
6. Sadje.
7. Kava.

10.

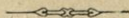
1. Tolčena kokošja juha s pohanim grahom.
2. Šunken z aspikom.
3. Rosbif s prikuhami.
4. Špargeljni.
5. Pohane piške s salato.
6. Čokoladni krêm s španjskimi vetrei.
7. Sir.
8. Kava.

11.

1. Nudeljni na rujavi juhi.
2. Piške z genoveško polivko.
3. Praženo goveje meso s prikuhami.
4. Maslena pašteta z ragú.
5. Zajec s kislo salato.
6. Leščnikova lédica.
7. Kava.

12.

1. Priželjčeva juha.
2. Krompirjev zvitek.
3. Meso s prikuhami.
4. Pečene race s salato.
5. Sladkarije.



Jedilni listi brez kuhanega mesa.

1.

1. Krompirjeva juha s pohanim kruhom.
2. Divjačina s pošrekanimi rézanci.
3. Sadje.

2.

1. Karfijolina juha.
2. Koštrunovo meso v rujavi polivki s cmoki.
3. Jabolčen štrudelj.

3.

1. Rajž na juhi z graham.
2. Gulaš s krompirjem in makaroni.
3. Jožefovi krafeljci.

4.

1. Lečina juha.
2. Telečji karmenateljci s praženim krompirjem.
3. Smetanin štrudelj.
4. Sadje.

5.

1. Grahova juha.
2. Pečene piške s salato.
3. Češnjev šmorn.
4. Sir.

6.

1. Gobna juha z žganci.
2. Kislo zelje s klobasami.
3. Oblečena jabelka.

7.

1. Ješprenjček.
2. Domači golobi v polivki s karfijolo.
3. Šunknovi rézanci. (Schunknudeln.)

8.

1. Karfijolina juha s pohanim kruhom.
 2. Peklan jezik s smetaninim budinom.
 3. Prepelice z rajžem.
 4. Kraljevska pogača.
 5. Sadje.
 6. Kava.
-

Jedilni listi za postni dan.

1.

1. Ribja juha s faš knedeljci.
2. Jajčna jed.
3. Maslena pašteta s postnim ragú.
4. Kuhana riba z majhnim krompirjem in mrzlo káparno polivko.
5. Špargeljni.
6. Kafetov kuh s krêmom.
7. Pohane ribe s salato.
8. Punčeva lédica.
9. Sladkarije.
10. Kava.

2.

1. Francoska juha.
2. Ribe z majonésom.
3. Hašé-krafeljci.
4. Špinača z žabjimi zrezki.

5. Masleni kuh.
6. Pečene laške ribe s salato.
7. Sladkarije.
8. Sadje, sir.
9. Kava.

3.

1. Smetanina juha s pečeno žemljo.
2. Jajčna jed.
3. Ribji ragú v mušeljnih.
4. Pohane ribe s salato.
5. Čokoladni štrudelj.
6. Sadje.

4.

1. Petršiljeva juha s piškotnim fanceljnom.
2. Ribji koščki v frikasé s karfijolo.
3. Sirovi štruklji.

5.

1. Fižolova juha.
2. Kisla repa z volovskim očesom.
3. Pijan kmet.

6.

1. Prežgana juha z rézanci.
2. Grah s francoskim omeletom.
3. Jabelčni šmorn.

7.

1. Zelenjavina juha.
2. Kislo zelje s pošrekanim štokšem.
3. Čokoladni narastek.
4. Pohane žabe s salato.

8.

1. Vinska juha.
2. Krompirjeva jajčna jed.
3. Artičoke.
4. Grisov kuh.

9.

1. Špargeljnova juha.
2. Mušeljni z rajžem.
3. Žemeljni budin s šató.
4. Pečene ribe s salato.

10.

1. Rakova juha.
2. Divje postne račice s praženim krompirjem.
3. Soparni rézanci.
4. Sadje.

11.

1. Žemeljna juha.
2. Grah z ribjimi hašé-klobasicami.
3. Šiljkrota v obari s cmoki.
4. Rumov narastek.

12.

1. Rizi-bizi na juhi.
 2. Pohane žabe s špinačo.
 3. Sirovi žlikrofi.
 4. Ribji zrezki s salato.
-

Pristavek.

Kako naj se miza pripravi in servira.

Ko se za obed pripravi miza in pokrije z miznim prtom, nastavijo se krožniki po številu oseb najmanj dva čevlja drug od drugega. Na desno se položijo vilice, nož in žlica na rastelčke (Esszeugrasteln), kateri so iz glaža ali srebra. Dene se žemlja ali pa košček kruha zraven servijeta na krožnik, postavi se kozarec za vodo in toliko manjših za vino, kolikor vrst vin se bo dalo na mizo; postavijo se na desno, kakor tudi steklenice z vinom in vodo. Ako se jesih in olje potrebuje, kakor tudi stolčen sladkor, postavi se tudi na mizo, sol in poper nastavi se na več krajih, da ni potreba se daleč stegovati. Kruh se dá okoli, kadar ga kdo potrebuje. Sadje in sladkarije se postavijo precej na mizo. Na sredo obedne mize podá se en šopek ali kakšna višja sladkarija. Tudi pri navadnih obedih je lepo, če se postavi šopek na mizo; sploh pa je gledati, da je obednica prijazno ozaljšana, kakor tudi, da ni prehladna in ne prevroča. Kadar se krožniki menjajo, paziti se mora sosebnost v zimskem času na to, da so krožniki poprej ogreti, pa vendar ne prevroči, kakor tudi skleda, na ktere se jedi devljejo. Če kdo pusti bešték na krožniku, se vzame, omije in na krožniku zopet nazaj dá. Kakor hitro se ena jed pojé in so krožniki premenjeni, dá se druga skleda z jedjo okoli. Da so gôsti dobro postreženi in da gre hitro od rók, paziti se mora, da je vse pri rokah in da gre vse po vrsti; to velja tudi pri vsakem malem družinskem obedu. Hišna gospodinja ali oseba, ktera njeno mesto zastopa, mora imeti povsod oči ter paziti na vse, če kaj primanjkuje, in sploh vse vedeti, kaj naj se zgodi; naj njen pogled že pové osebi, ktera je pri mizi v postrežbo, kaj želi; zato naj jo tudi že poprej pripravi in pouči, da gre vse tiho in mirno naprej. Skleda, na kateri se

nese jed, se vzame v levico, spodaj se dene večkrat zguban servijet, nese se okoli in gôstom od leve podá; strežeča oseba mora gledati samo na skledo, da jo prav drži in da koga ne pomaže s kakšno polivko ali kaj enakim. Pri velikih pojedinah se juha na drugi mizi po krožnikih razdeli in potem na obedno mizo postavi. K celi ribi se dene ena žlica ali pa nož za ribe (Fischmesser), če je v koščkih, samo vilice. K razrezanemu obloženemu mesu, ali če je v polivki, dasta se žlica in vilice. K salati, če je v globoki skledi, dasta se lesene ali rožene vilice in nož. H kompotu srebrna žlica in zraven male krožnike in žlice. K močnatim jedém se morajo premeniti vilice, ali če je jed bolj tekoča, dajo se žlice; to velja tudi pri navadnih vsakdanjih obedih. Nazadnje, ko se dajo sladkarije, sadje itd. (desert), pobere se vse, kar je nepotrebnega, z mize, n. pr. poper, sol, kruh itd. S snažnim omelom se drobtinice pometejo in potem se dajo mali krožniki z malimi noži ali, če je treba, z malimi žličkami.

Še jedna beseda.

Ker je umetna kuharija imeniten del pri gospodinjstvu in je za vse stanove važna, je potrebno, da se tudi pri nižjih družinah dobro, okusno in pa varčno kuha. Da pa se dobro in kolikor mogoče varčno kuha, gledati je vsaki kuharici, oziroma hišni gospodinji, da vlada lep red v kuhinji, ker brez pravega reda se na svetu prav nobena reč dovršiti ne more.

V kuhinji mora vsaka posoda imeti odločen prostor, da se hitro vsaka reč v roko vzame, kadar se potrebuje. Kolika zmešnjava je, ako se išče kakšna stvar, pa se ne najde na odločenem mestu. Med tem, ko se išče, se lahko naredi škoda, da se jed spridi ali da ni tako pripravljena, kakor bi morala biti. Kakšen slab utisek napravi samo en pogled v kuhinjo, v kateri je vse zmedeno in zmešano, kjer ležé drva po klopéh in mizah, posoda pa po tleh, med smetmi in nesnago. Torej, kjer je red, je tudi snažnost; snažnost pa je duša umetni kuhariji. Snaga se mora kazati na

kuharici, na njeni osebi in obleki. Gledati mora kuharica, da je posoda vsa snažna in lepo pomita, zlasti mesingasta in bakrena (kufrena) posoda mnogo zdravju škoduje, ako ni snažna, ker se napravi zeleni volk.

Meso, ko se pristavlja, če je še tako lepo videti, naj se dobro opere, od zraka ali od stola, na katerem se seka, dobi večkrat neprijeten duh. Voda, ktera dalj časa v posodi in v kuhinji stoji, naj se ne rabi pri kuhi. — Kakor pri vsakem opraviilu, tako je tudi pri kuhi pridnost potrebna, ker v kuhinji pride mnogo opravila na enkrat; gledati se mora na vse, ker dostikrat se mora ob enem dati več jedil na mizo. Torej se od osebe, ki se poprime umetne kuharije, zahteva posebna in neutrudljiva pridnost. Kuharica mora biti tudi odločna in urna; vedeti mora, kdaj se ognjišče zakuri, da ni prezgodaj in ne prepozno, premisliti mora dobro, ktere reči se morajo dalje peči, pražiti, kuhati; poznati mora meso in prikuhe, koliko časa ktera potrebuje, da je dobro mehka. Ako je ktera reč preveč kuhana, zgubi najboljši okus, ako pa je premalo, je trda in težko prebavna. Pridna kuharica premeni tudi jedila in izbira zdrava in okusna. Kakor primerna dišava jed dobro in slastno stori, tako preveč dišave, zlasti še tiste dišave, kakoršnih se ne dobi v naših krajih, jed gledé okusa pokvari in zdravju mnogo škodujejo. Já se na mnogih krajih prav dobro, kjer razven limone in cukra nobene dišave ne potrebujejo. Naše domače zdrave dišave so: timijan, lorbar, majaron, brinje, rožmarin, pehtran i. dr. zelišča, so po ceni, jedila pa okusna storé.

Glavna reč v kuhinji in pri kupovanju pa je varčnost. Kuharica, ktera zna vse prav obrniti, pripravi iz navadnih rečij prav dobra jedila.

Preveč bi bilo še več navodov k umetni kuhariji. Prosim pa bralke in tovarišice, da delajte po tem, kar sem tu v teh kratkih vrsticah povedala, in ne bo vam žal. Iz lastne skušnje spričujem, da po tem navodilu nisem zašla nikdar.

M. Lavtižar.

Kazalo k dodatku.

Mesne juhe.

	Stran
1. Priželčeva juha . . .	333
2. Juha za bolnike . . .	333
3. Ekstrakt	333

Postne juhe.

4. Krompirjeva juha . . .	334
5. Močnik	334
6. Špargeljnasta juha . . .	334

Reči, ki se devajo na juho.

7. Rajž s paradajzarji . . .	335
8. Možganski konsumé . . .	335
9. Česarski ješprenjček . . .	335
10. Štrudelj iz jajčnih blekov	335
11. Ragú-fancelj	336
12. Grahov fancelj	336
13. Špehovi krompir. cmoki	336
14. Krompirjevi cmoki s šun- knom	337

Kaj se dá mesne dni na juho?

15. Krompirjeve paštete . . .	337
16. Krompirj. krofi z drožmi	337
17. Nadevén (filan) rajž z div- jačino	338

Stran

18. Rajž s prekajenim praši- čevim mesom	338
19. Kokošja salata	338

Kaj se dá postne dneve po juhi na mizo?

20. Ribji hašé	339
21. Ribji hašé drugače . . .	339
22. Postni ragú	339
23. Pečena mrzla riba . . .	339
24. Ribji gulaš	340

Kaj se devlje k mesu?

25. Goveje meso po francoski šegi	340
26. Goveje meso po laški šegi	340
27. Angleško meso	341
28. Lovsko meso (Jäger- fleisch)	341
29. Ponarejen zajčev hrbet .	341

Polivke.

30. Sardelina polivka mrzla	342
31. Španjska polivka	342
32. Gorka ženofova polivka	342
33. Vranična polivka	343
34. Gobova polivka iz kuha- nih kislih gob	343

	Stran
35. Fižolov hren	343
36. Mrzla krompirjeva po- livka	343

Prikuhe.

37. Ohrovt po francoski šegi	343
38. Posiljena repa	344
39. Korenjev piré	344
40. Praženo zelje	344
41. Pošrekana salata	344
42. Zelen fižol pražen	345
43. Pošrekan grah	345
44. Streseno kislo zelje z divjačino	345
45. Streseno kislo zelje s su- him ribami	345
46. Kumare nadevane	346
47. Krompirjev štrudelj	346

Reči, ki se dajejo na pri- kuho.

48. Pohane klobasice iz pri- željca	347
49. Ragú-klobasice	347
50. Faširana krompirjeva klobasa	347
51. Krompirjeva vranična klobasa	347

Za postne dni.

52. Francoski omelet	348
53. Dunajska jajca	348
54. Ščukina klobasa	349

Reči, ki se dajo k obaram.

55. Rajž po turški šegi	349
56. Piške po turški šegi	350
57. Poulard s kislo smetano	350
58. Tržiške bržole	350
59. Pršut s hrenom	350
60. Prašičevo meso z rajžem	351
61. Špikano telečje stegno	351

	Stran
62. Domači zajci	351
63. Domače race kot divje	352
64. Prašičevi karmenateljci	352
65. Prašičevi karmenateljci z limoninim sokom	352

Postni ajmohti.

66. Ribji koščki v frikasé	353
67. Različne ribe v črni po- livki	353
68. Sirov pražen krompir	353

Paštete.

69. Pašteta iz gosjih jeter	354
70. Mesni sir (Fleischkuchen)	354
71. Sir iz mulprate	354
72. Mrzla prašičeva glava	355
73. Kako naj se pečenka peče?	355
74. Pečeno telečje stegno	356
75. Špikana telečja pečenka	357
76. Telečja pečenka s sar- delami	357
77. Kapun kot divjačina	357
78. Prašičeva pečenka s če- bulo	358

Postne pečenke.

79. Ribji zrezki	358
80. Zrezki z limoninim sokom	358
81. Ribji zrezki v papriki	359
82. Ribji zrezki v drobtinica	359
83. Marinirane pohane ribe	359

Kaj se dá za salato?

84. Kolerabe	359
85. Črna redkev	360
86. Leča	360
87. Zelena salata	360

Sladke salate.

88. Breskve	360
89. Češplje	361
90. Kostanj	361

	Stran
91. Pomaranče	361
92. Pomaranče drugače	361
93. Borovnice	361
94. Črne bezgove jagode	362
95. Ribezelj	362

Močnate jedi.

96. Kuh iz tolčenega rajža	362
97. Gresov kuh	362
98. Žemeljni pešamelj-kuh	362
99. Kitajski kuh	362
100. Rumov narastek	364
101. Španjske žemlje	364
102. Radeckijev rajž	364
103. Mrzli sadjev rajž	364
104. Kapucinska pogača	365
105. Češnjeva pogača	365
106. Ribezljjeva pogača	366
107. Jabolčna pogača	366
108. Jabolčna pogača s cukrenim snegom	366
109. Kolači	367

Dober kruh in potice.

110. Sklofano shajano testo	367
111. Vmešano shajano testo	368
112. V mrzli vodi shajano testo	369
113. Knajpov kruh	369
114. Mlečni kruh	369
115. Kraljevska pogača	370
116. Nadevéní krafeljci iz maslenega testa	370
117. Pogаницe	370

Sladkarije.

118. Kuban čokoladni led	371
119. Snegov led	371
120. Maslene prestice	371
121. Uršulinske prestice	372
122. Cesarski kruh	372
123. Leščnikov kruh	372
124. Napoleonove šnite	372
125. Cigare	373

	Stran
126. Cesarski krafeljci	373
127. Leščnikovi kušljeji	373
128. Mandoleti	373
129. Ponarejena salama	374
130. Dunajska torta	374
131. Knajpova torta	374
132. Punčeva torta	375
133. Jabelčna torta	375

Péne.

134. Spinjeno mleko z mandeljni ali leščniki	376
135. Dober čokoladni krém	376
136. Orehov ali leščnikov krém	376

Žolice.

137. Angleška žolica (švips)	377
138. Čokoladna žolica	377
139. Kofetova žolica	377
140. Stolčena jabolčna žolica	377

Lédice (Gefrorenes).

141. Šató-lédica	378
142. Mandeljnova lédica	378

Gorke in mrzle pijače.

143. Čokolada	378
144. Kakao	379
145. Čaj	379
146. Punč	379
147. Grampampoli	380
148. Majnikova pijača	380
149. Limonada	380
150. Mandeljnova voda	381

Sadje za kompot.

151. Češpljev sir (povidelj)	381
152. Suhi paradajzarji	381
153. Zmešane prikuhe v jesihu (Mikséd-pikles)	381

	Stran
154. Sadje v slivovki ali rumu	382
155. Sadje v jesihu	382
156. Ženof	383

Kako se ohrani divjačina dalj časa.

157. Kako se divjačina dalj časa ohrani	383
--	-----

Kako se po letu meso ohrani dobro.

158. Kako se meso v poletnem času ohrani dobro in frišno	383
--	-----

	Stran
159. Kako se češnje dobro ohranijo	384

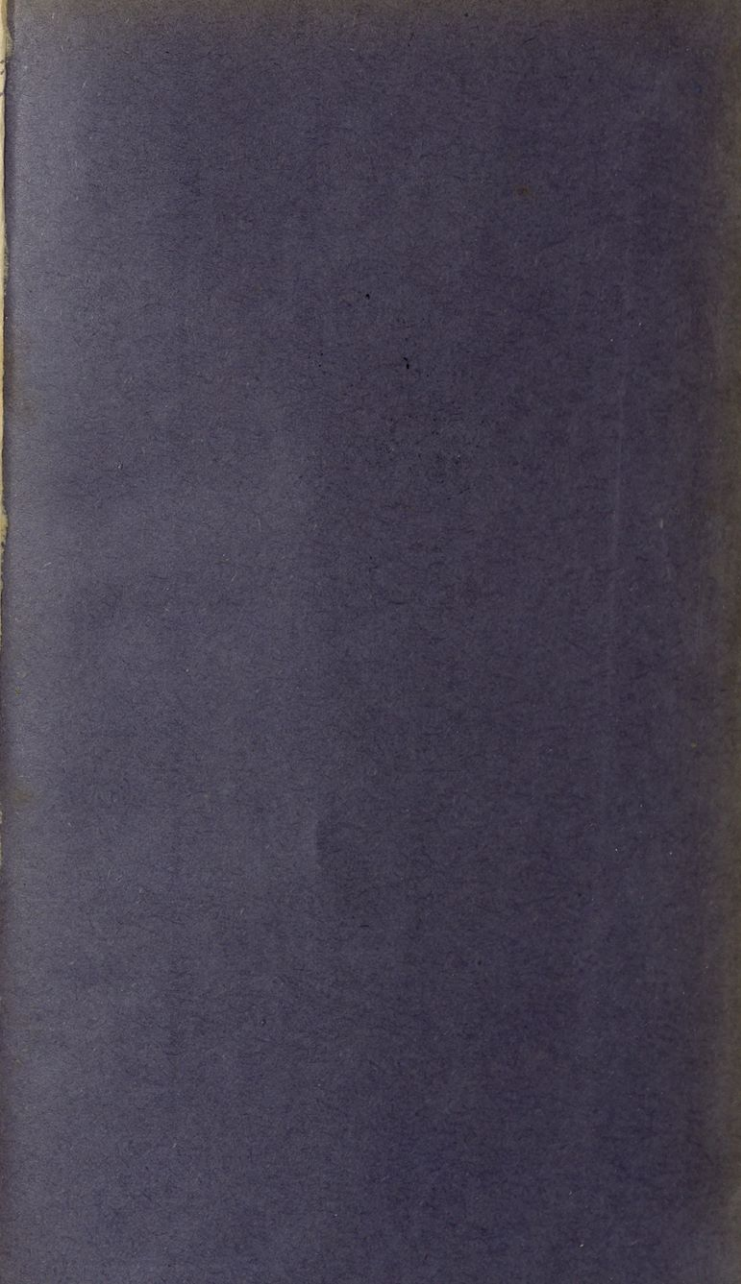
Jedilni listi.

Jedilni listi za dobre pojedine	384
Jedilni listi brez kuhanega mesa	387
Jedilni listi za postni dan	389

Pristavek.

Kako naj se miza pripravi in servira	391
Še jedna beseda	392





COBISS 0

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIZNICA



00000505636



