

65704

**ZDRUŽENJE GOSTILNIŠKIH PODJETIJ
V MARIBORU**



KUHARSKI



RECEPTI



CENA DIN 2.—

Hotelirji, gostilničarji, trgovci in obrtniki!



Zavedajte se velikega gospodarskega in tujsko-prometnega pomena **tujskoprometne zveze** (za bivšo Mariborsko oblast) **v Mariboru**, ki vzdržuje tujskoprometne, propagandne in informacijske poslovalnice **v Mariboru**, Trg Svobode - Grad, na glavnem kolodvoru v Mariboru, **v Celju**, **v Ptufju**, **v Rogaški Slatini**, **v Št. Ilju**, **v Gornji Radgoni** in **v Dravogradu**, in ki žrtvuje vsako leto ogromne zneske za našo tujskoprometno propagando, ki služi v prvi vrsti *Vam* in vsem našim gospodarskim krogom,

zato

kupujte vse vozne karte za tu- in inozemstvo,
(originalne cene !), prodajajte in kupujte vse
valute in druge vrednote (najkulantnejši
dnevni tečaji!), udeležujte se priljubljenih
izletov z avtokari in po morju in kupujte
srečke državne razredne loterije pri

P U T N I K U

ker so vsi dohodki komercijelnega dolovanja Tujskoprometne zveze v Mariboru namenjeni izključno propagandi za naš tujski promet.

Putnik Vam služi brezplačno
z vsemi informacijami in intervencijami za
daljnji splošni razvoj tujskega prometa.

RENETA

je izdelana na najnovejši higieničen način iz naravnega svežega domačega sadja. **RENETA** je tekoče sadje. Zato pijte dnevno **RENETO**. **RENETA** je jabolčni sok brez alkohola.

RENETA vsebuje iste snovi kakor sveža jabolka, zato dajte Vašim otrokom **RENETO**.

RENETA ima okus svežega sadja. - **RENETA** ohlajena je najboljša naravna osvežujoča pijača. Jabolko je najboljše in priporočljivo sadje, zato pijte dnevno **RENETO** ob vsakem času, pri obedu in tudi večerji.

Pij
SADNI SOK
RENETA
ON TE OHRANI
ZDRAVEGA



ZNAMKA
INDUSTRIJA

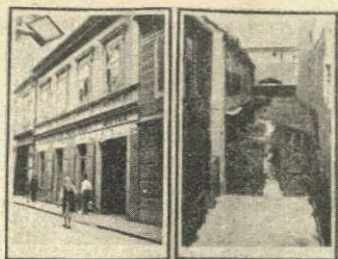
ZAŠČITENA
SADNIH SOKOV

Adalbert Gusel
MARIBOR

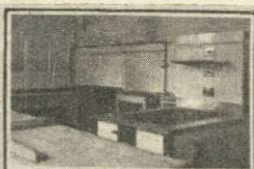
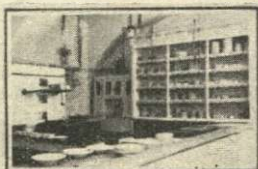
RENETA je zdrava za staro in mlado. - **RENETA** za sportaša in utrujenega človeka, za bolnika in rekonvalescenta ter ob dieti. **RENETA** je priporočljiva za Vaše srce in za nervoznega človeka, ker ne vsebuje alkohola. Kdor iz kakršnegakoli razloga ne sme piti vina, naj poskusi **RENETO**.

Jabolčni sok pijejo v Švici in Nemčiji letno nešteto milijonov litrov, ter ga v teh državah priporočajo svetovnoznani zdravniki, zato mora biti jabolčni sok **RENETA** tudi stalno na Vaši mizi.

Zahtevajte **RENETO** v vseh kavarnah, gostilnah in trgovinah!



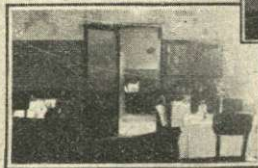
HOTEL RESTAURANT



NOVI



SVET



• Josip Povodnik •

JURČIČEVA ŠT. 7
TELEFON 27-25

Hotel ima 15 na novo opremljenih sob in velike restavracijske prostore. Velika dvorana za razne prireditve, kakor tudi seje ali zborovanja vedno na [razpolago. — Prvovrstna kuhinja. — Toči pristna in zdrava dalmatinska in štajerska vina. — Vedno sveže morske ribe.

Uvodna beseda

Kuharsko-kulinarična razstava, ki jo je priredilo Združenje gostilniških podjetij v Mariboru letos v času od 12. do 16. marca v vseh prostorih velike dvorane pivovarne »Union«, je bil uvod v dvajsetletnico našega osvobojenja.

Ob tej priliki je združenje izdalo obširno brošuro kuharskih receptov, ki je našla med posetilci razstave veliko odobravanje in tudi velik odjem. Brošure je seveda zmanjkalo ter je bila naknadna splošna zahteva, osobito od strani naših domačic-gospodinj i. t. d., da naj Združenje ponovno izda v večji nakladi to brošuro.

Odločili smo se, tej želji v vsakem oziru ustreči in nuditi popravljeno in še obširneje prirejeno brošuro interesantom za malenkostno odškodnino in sicer za časa trajanja prireditve »Mariborskega tedna«, na kateri razstavlja Združenje ponovno v večjem obsegu pogrnjene mize i. t. d. i. t. d.

MARIBOR, avgusta 1938.

Prireditelji.

Ljubezenski recept za staro in mlado

Vzame se 15 dkg ljubezni, 15 dkg zvestobe in 3 dkg ljubosumnosti ter se vse skupaj zmeša s 7 dkg nežnosti in se doda 20 dkg poljubčkov, da dobi pecivo boljši okus. Ako postanejo lica dovolj vroča, tedaj se vse skupaj peče s potrpežljivostjo in servira z zaljubljenimi pogledi.

Velika izbira

*ženskega in moškega blaga za obleke, plašče, kostume, hubertuse,
oficirske in finansijske uniforme dobro in po
najnižjih cenah Vam lahko da samo*

ČEŠKI MAGAZIN

Maribor — Ulica 10. oktobra

» O B N O V A «

*Pohištvo, tapetniški izdelki, posteljnina, linolej,
preproge, zavese, odeje, železne postelje in
otroške vozičke dobavlja najceneje*

F. Novak, **MARIBOR**
Jurčičeva ul. 6, tel. 29-05

Siemensovi

kozarci za vkuhavanje

v isti kvaliteti za polovico cenejši

kakor najboljši kozarci drugih vrst

*Lonce za vkuhavanje nabavljate po
ugodnih cenah pri nas*

Posoda v veliki izbiri po nizkih cenah pri

Tinter & Lenard

veletrgovina z železnino in puškarna

Maribor, Aleksandrova 34, Telefon 22-80, 22-82

Riževa juha s korenjem

Zmečkaj korenje, ki ti je ostalo od juhe, prav dobro, primešaj ga riževi juhi in prilij nekoliko smetane ali mleka.

Finska juha

(Iz ruske kuhinje).

Trem dolgim žemljam ostrži skorjo. Nareži za prst debele okrogle rezine. Pomoči jih v raztopljeno presno maslo in razvrsti jih po pekaču. Stepi 4 rumenjake, eno žlico goste smetane, eno žlico drobno sekljanega petršilja, malo soli in popra ter eno žlico nastrganega parmezana. Speci iz te tvarine za prst debele jajčnike (omelete). Ocvri jih na obeh straneh. Izreži z majhno okroglo obliko ali s kozarcem ravno tako velike okrogle krpice, kakor so žemlje, potresi s parmesanom, pokapaj s presnim maslom in postavi za 5—10 minut v vročo pečico, da se kruh ocvre in se povrhu naredi malo skorjice. Naloži na krožnik, ki si ga pognila z večkrat preganjenim prtičem. V jušnik pa daj prav dobro, vročo govejo juho.

Fina gobova juha

Osnaži in operi $\frac{1}{4}$ kg drobnih gob (jurčkov, šampionov, smrčkov itd.). Skuhaj jih v kropu z mesnim ekstraktom ali v juhi. Vrejo naj 15—20 minut. Poberi jih iz juhe in pretlači skozi sito. Ker so spolzke, moraš pogumno pritiskati. Gobe lahko tudi razrežeš. Gobov pire daj zopet v juho in zavri. Osoli in popoprjaj.

Zmešaj 1 žlico riževe ali druge škrobne moke z 2 žlicama mrzle vode. Ko je lepo gladko, previdno primešaj juhi. Pazi, da se ne narede svalki in pusti, da še malo povre.

V jušniku zmešaj 1 kozarec kisle smetane z 1—2 rumenjakoma, prilij počasi juho, premešaj in serviraj z ocvrtimi kockami belega kruha.

Juha od divjačine

Slabe dele zajca in vsake druge divjačine, ki se ne dajo uporabiti za pečenko, uporabiš na ta način izvrstno.

Razreši jih na kose in jih kuhaj, kakor govedino. Prideni vse vrste zelenjave in šopek. Ko je meso prav mehko, ga odluči od kosti. Kosti razsekaj. Daj jih nazaj v juho. Meso daj v možnar. Namочи košček bele krušne sredice v juhi in jo daj tudi v možnar. Vse drobno stolci in zmečkaj. Potem pasiraj skozi sito. Kar se ne da pasirati, daj nazaj v juho. Pretlačeni mesni pire daj v kozo s koščkom presnega masla. Segrej in zalij ga s precejeno juho. Pokusi, če je treba osoli, popoprjaj, prideni prav malo nastrganih limonovih olupkov, prevri parkrat in serviraj z ocvrtimi kruhki.

Pijte za zdravje

mineralne vode

Pijte za žejo in slast

M A L I N O V E C

„Sinalco“

„Sinalco kola“ in soda vodo

Dobavlja solidno in se priporoča

SODAVIČAR

Ciril Kampl

MARIBOR

KETTEJEVA ULICA 1

Ribja juha à la france

Seseklaj prav dobro veliko čebulo, bele dele 2 porov, 3 majhne paradižnike, 2 stroka česna, majhen košček pomarančnega olupka, 1 vejico sladkega janeža in $\frac{1}{2}$ lovorjevega lista. Močno razbeli v ponvi 1 kozarec olja in vrzi vanj seseklano zmes. Ko se malo zarumeni, prilij 2 litra vode, osoli in popopraj.

Medtem operi, iztrebi, oluskaj in razreži na kose 6 majhnih različnih morskih in slakovodnih rib. Daj jih v pripravljeno juho. Lahko prideneš tudi par drobnih rakov ali rakovic (skampi). Vse to naj močno vre $\frac{1}{2}$ ure.

Medtem operi in daj iz kože 1 majhno jeguljo. Razreži jo na za prst debele kose.

Ko je juha kuhana, pretlači vse skupaj. Pasiraj tudi ribje meso, ki si ga odluščila od koščic. Pasiraj še enkrat skozi sito, da ne pridejo v juho kosti.

Zavri dvakrat pasirano juho. Daj vanjo kose jegulje (približno 30—40 dkg) in 15 dkg tankih rezancev ali špagetov. Zdaj naj vre bolj počasi še 20 minut.

Serviraj poleg juhe precej nastrganega parmezana ali bohinjca.

Fina karfijolova juha

1 srednjeveliko karfijolo brez zelenih listov operi, razdeli na rožice ter skuhaj v $\frac{3}{4}$ litra slanega kropa. Ko je vse prav mehko, pasiraj vse skupaj.

Zmešaj dve dobri žlici riževe moke z 1 skodelico mrzlega mleka. Ko je lepo gladko, zlij mešanico počasi v pasirano juho. Zavri in kuhaj še 20 minut. Večkrat premešaj, da se ne narede svalki.

V jušniku raztepi 1 rumenjak z 1 žlico smetane in prilij juho.

Poleg daš lahko ocvrte krušne kocke.

Bela fižolova juha

$\frac{1}{2}$ litra belega suhega fižola namoči že večer poprej. Drugi dan odlij vodo in prilij toliko sveže vode, da stoji 3 prste nad fižolom. Zavri in kuhaj najmanj 2 uri. Ko je fižol mehak, pasiraj vse skupaj skozi sito. Če je pregosto, prilij malo vode ali juhe. Prevri, osoli, popopraj, primešaj za $\frac{1}{2}$ jajca presnega masla in serviraj z ocvrtimi krušnimi rezanci.

Litvanjska juha

(Ruska juha).

Skuhaj iz korenja, repe, kolarabe, zelene, peteršilja, pora in čebule navadno zelenjadno juho. Prideni dve zvrhani žlici riža in kuhaj, dokler ni prav mehak, potem pa vse skupaj pasiraj, osoli, popopraj in prideni 1—2 kocki sladkorja. Zmešaj dva rumenjaka z eno skodelico kisle smetane in malo ohlajene juhe, prilij mešanico juhi, pogrej jo, a pazi, da več ne zavre. Posebej serviraj ocvrte rezine belega kruha.



Milijoni ljudi
uporabljajo in hvalijo 
Šmol-pasto



CLIMONE

je naravna citronina kislina v prahu. Je odlično nadomestilo za citrono ter je za četrtno cenejša od citrone

TRGOVSKO IN UMETNO
VRTNARSTVO



Anton

Požar

Pobrežje — Nasipna ul. 1
Prodajalna: Maribor, Tyrševa ulica 2
(Palača banovinske hranilnice)

se priporoča vsem gostilničarjem

Nizke cene

Solidna postrežba

Pikantna omaka

Deni v kozo za $1\frac{1}{2}$ jajca presnega masla, 1 zvrhano žlico drobno sesekljanje čebule in 3 žlice kisa. Zavri in kuhaj par minut. Ko se je kis povrel in je postalo maslo zopet čisto, ga potresi z 1 žlico moke. Mešaj nad ognjem, dokler ne postane rumenkasto. Tedaj zalij z 2 kozarcema juhe ali vode, mešaj, zavri in kuhaj 15—20 minut. Prideni po 1 zvrhano žlico drobno sesekljanega peteršilja in kislih kumaric. Previdno osoli in serviraj poleg kuhane govedine, jezika itd.

Mesna omaka

Jetra, želodec in grebene od perutnine namakaj v mrzli vodi 3—4 ure. Potem jih pristavi z nekoliko juhe, prikapaj sok $1\frac{1}{2}$ limone in prideni za oreh presnega masla.

Pripravi svetlo prežganje iz koščka masla, 1 žlice moke in 1 kozarca juhe, prideni šopek, par gobic, razrezana jetra, želodec, grebene, ostanke telečjega priželca in, če imaš, par kakor lešnik velikih mesnih smokov. Prevri, osoli, prideni še začimbe po tvojem okusu (n. pr. nastrgan sir, sesekljanje gomoljike i. t. d.) ter uporabi nadalje.

Ta ragu lahko prideneš kuhanim makaronom, z njim nadevaš pastetke i. t. d.

Kuhana majoneza

V visok ozek lonec daj 1 celo jajce, 2 rumenjaka, 3 žlice olja, 2 žlici močnega vinskega kisa ali limonovega soka in 2 žlici vode. Osoli, popopraj in dobro zmotaj z motičem. Postavi lonček v lonec vrele vode, ki sme segati samo do $\frac{3}{4}$. Pristavi in motaj, dokler se omaka ne zgosti. Tedaj odmakni od ognja in motaj še nekoliko časa ter serviraj.

To omako lahko tudi postaviš na hlad in jo serviraš mrzlo.

Prideneš ji lahko gorčico ali pehtran in druga drobna sesekljana zelišča.

Toplo omako lahko serviraš poleg rib in vsakovrstnega mesa. Z mrzlo lahko zabeliš salato iz sočivja, ali jo serviraš poleg mrzlega mesa ali ribe.

Če je omaka namenjena ribi, prilij namesto vode ohlajen ribji krop. Omaka je zelo priporočljiva, ker vedno uspe in se lahko uporablja ravno tako, kakor vsaka druga majoneza.

Omaka za rake

Stepi v skodelici 2 žlici olja, 2 žlici kisa, 2 žlici kropa od rakov, krompirja itd., prideni po 1 žličico drobno sesekljanega česna, peteršilja in kumina ter ščep soli. Ko postane gostljato, polij po vročih, kuhanih rakih, ali drobnem, kuhanem krompirju i. t. d.



Petanjka Slatina

je vir zdravja

Zdravilna in namizna voda, od ustanovitve leta 1883 nenadomestna za človeško zdravje, to Vam nazorno dokazujejo naša nešteta odlikovanja

Lastnika:

Josip & Ivan Vogler

Pošta in žel. post.: Slatina Radenci

Telefon interurban 3

Oljna omaka ali majoneza

Za dobro majonezo so predpogoj zelo sveža jajca, dobro pristno olje in hladen prostor (led!) Vlij v skodelico 1 žličico limonovega soka ali kisa, primešaj s srebrno žlico ali z vilicami 1 rumenjak, dodaj soli in popra. Dobro stepaj in mešaj, da postane gostljato. Potem prikapaj ob vednem mešanju toliko olja, da postane omaka lepo gosta, a vendar rahla. Končno nakapaj še toliko limone ali kisa, da ima zate pravi okus. Za 1 rumenjak porabiš približno $\frac{1}{2}$ kozarca olja.

Pikantna jajčna omaka

Zmečkaj dobro 2 rumenjaka trdo kuhanih jajc. Primešaj jim 1 žličico francoske gorčice, $\frac{3}{4}$ kozarca olja, 1 žlico močnega kisa, 5 dkg sesekljanih kislih kumaric, 2—3 dkg sesekljanih kaper, 1 žlico sesekljanega peteršilja in krebuljice. Ko je vse dobro umešano, prideni še drobno sesekljana beljaka, previdno osoli in popopraj.

Serviraj poleg kuhane govedine ali poleg mrzlih pečenk.

Mesna žolica ali hladetina

Pripravi si lično narezane, ne prevelike kose pečene kurenine ali divjačine, kuhane enakomerno na kocke narezane telečje možgane, na listke razrezana pečena gosja jetra, majhne konzervirane gobice, trdo kuhana, na krhlje ali listke razrezana jajca, lepe rožice kuhane karfijole, lično narezane kisle kumarice itd., itd. Pripraviš si pač, kar moreš in kar imaš. Paziti moraš, da se posamezne stvari dobro podajo skupaj. Vlij v model za prst visoko tekoče, mlačne žolice. Postavi na mrzlo, da se strdi. Ko je trda, naloži najprej manjše kose v lepih presledkih, n. pr. karfijolove rožice. Nalagati moraš tako, da so glavice obrnjene v dno. Vmes lahko pokladaš jajčne rezine. Ko si naložila celo vrsto, jo polij z žolico in zopet postavi na hlad, da se strdi. Potem zopet naloži eno plast, n. pr. možgane izmenoma z gobicami. Zopet zalij in ohladi. Končno naloži mesne kose tako, da je lepša stran obrnjena navzdol. Vmes devaj kumarice. Zalij zopet z žolico in ohladi. Pazi pri nalaganju in misli na to, da bo videti vse narobé, ko boš zvrnila žolico na krožnik. Zato moraš naložiti tudi najprej manjše in svetlejše, a nazadnje večje in temnejše kose, da bo hladetina tudi arhitektonski pravilna.

Postavi vse skupaj na mrzlo. Ko je žolica prav trda, jo lahko zvrneš. Stori to vedno šele pred uporabo tako-le: Postavi model za par trenutkov v vročo vodo. Dvigni ga brž iz vode in obriši ga dobro. Pokrij ga s skledo, na kateri misliš servirati hladetino. Obrni vse skupaj in previdno dvigni model. Hladetina ostane na skledi. Postavi jo na mrzlo, dokler je ne neseš na mizo. Garniraj jo z drobno solato, s trdimi lično razrezanimi jajci, limonovimi kolesci i. t. d., a ne preveč. Serviraj kot predjed.

Take žolice pripraviš lahko tudi v prav majhnih modelih, za vsako osebo po enega. V žolico lahko položiš tudi rake, ribe i. t. d. Prav dobro služijo take drobne žolice kot mrzle zakuske, pri mrzlih bifejih i. t. d.

„Alcaza“

**OBLEKE
HUBERTUSI**

najboljši — najcenejši

Prodajalne Maribor:

Glavni trg 13

Grajski trg

(Kino palača)

MANUFAKTURA

MODA

KONFEKCIJA

J. Preac

MARIBOR

GLAVNI TRG 13

Specialno velika izbira gotovih ženskih plaščev

Tokromanje - Toniklanje

vsake vrste orodja izvrši dobro in poceni

„RUDA“

TOVARNA LUSTROV IN DRUGIH KOVINSKIH IZDELKOV

MARIBOR — TRSTENJAKOVA ULICA 5

Sardelno maslo

Osnaži 2 sardilici, odluŝi meso od kosti in ga dobro zmečkaj. Umešaj za 1½ jajca presnega masla, prideni sardelno meso in mešaj toliko čast, da postane gladko in enakomerno rjavkasto. Oblikuj ličen kupček, naredi z vilicami po površini podolgovate ali špiralaste črte in vtakni na vrh 2 kratki vejici peteršilja. Okoli lahko razvrstiŝ polovice trdo kuhanih jajc in drobne kupčke kaper.

Nadevani sendviči

Izdolbi z dolgo kuhalnico ozke, takozvane sendvič-ŝtručice. V manjših krajih jih moraš pri peku prej naročiti. V izdolbino stlači gosto, n. pr. ta nadev: umešaj 12 dkg presnega masla, primešaj 12 dkg drobno sesekljane gnjati, 2 sesekljani trdo kuhani jajci, 1 žlico drobno sesekljane peteršilja in pol žličice francoske gorčice. Nadevani kruh naj leži čez noč na mrzlem. Drugi dan ga tik pred uporabo razreži na prav tanke rezine. Ta nadev lahko po tvojem okusu izpremeniš. Prideneš lahko sir, sardelice, kisle kumarice, jezik itd.

Sendviče lahko sestaviš na ta in podoben način po tvojem okusu in domišljiji. Zloži jih v lepih vrstah na lične steklene, porcelanaste ali kovinaste sklede, ki si jih pokrila s čipkastimi, ličnimi prtiči ali z lepo zloženo servijeto. Sendvičev ne skladaš nikdar drugega vrh drugega. Poleg sendvičev daj tudi drobne vilice, kakor poleg drugih zakusk.

Sardelno maslo

Osnaži dve sardelici, odluŝi meso od kosti in ga dobro zmečkaj. Vmešaj za 1½ jajca presnega masla, prideni sardelno meso in mešaj toliko časa, da postane gladko in enakomerno rjavkasto. Oblikuj ličen kupček, naredi z vilicami po površini podolgovate ali špiralaste črte in vtakni na vrh dve kratki vejici peteršilja. Okoli lahko razvrstiŝ polovice trdo kuhanih jajc in drobne kupčke kaper.

Redkvice

Snažno jih operi, odreži korenino, odtrebi vse liste, razen dve do tri najbolj mladih, nareži rdečo kožo na nasprotni strani križema in jo malo odluŝi, da se vidi belo jedro. Razvrsti redkvice tako, da leži zelenje na zunanjem robu sklede in tvori venec.

Marinirani raki

Kupiš jih v ŝkatljah. Stresi jih na stekleno skledo, v ličen kup, garniraj z limonovimi krhlji in zelenim peteršiljem.



Frizer za dame in gospode

Kralj Stanko

Maribor - Meljska cesta 1



nudi cenj. damam najlepše in najboljše
trajne kodre, vodne železne ondulacije, manikure, prvovrstno stri-
ženje vseh damskih in dečjih frizur in drugo. Higienično striženje
in brije za gospode. Vse po solidnih cenah. Dijaki in dijakinje
imajo med tednom poseben popust. — Pridite in se prepričajte!

Vse za gostinsko obrt

Anton Macun

Maribor - Gosposka ul. 8-10

Poseben oddelek za ostanke

Pivovarna „Union“

priporoča

svoje izborne izdelke: svetlo in
črno pivo v sodih in steklenicah

Pekovski kvas

Špirit vseh vrst

Kuhane potočne postrvi

Za ta način moraš dobiti postrvi žive v kuhinjo. Ubij jih z udarci po glavi. Primi jih z levo roko za glavo in jih drži v veliki posodi z mrzlo vodo. Z desno roko prereži trebuh in iztrebi ribo. Plavut ne reži. Ne luskaj in ne obriši niti sluzi. Trebi ribo ves čas pod vodo.

Medtem si zavrela za 4—5 srednje velikih rib 2 litra vode in 1 kozarec kisa z 1 žlico soli. Ko močno vre, prideni postrvi. Kuhaj jih počasi 6—8 minut. Ko izstopijo oči kakor biseri, odmakni posodo na kraj in jo pokrij. Tako naj stoje postrvi toliko časa, kolikor časa so vrele. Vreti pa ne smejo več.

Segrej dolgo skledo. Dvigni postrvi z lopatico iz krova. Drži jih nad kozo, da se dobro ocedi. Razvrsti jih na skledi, kakor da bi plavale. Okrasi skledo z vejicami peteršilja.

Razpusti za 1—2 jajca presnega masla, da je tekoče in toplo, a kuhati ne sme. Osoli ga malo in zlij v toplo skodelico.

Nesi prav vroče na mizo. Poleg daj droben, v slani vodi kuhan, s peteršiljem potresen krompir.

Ščuka na ruski način

Lepo, veliko ščuko osoli, popopraj in položi v veliko razgreto ponev. Postavi jo na kak ogenj in polij z $\frac{1}{4}$ kg raztopljenega, kuhanega masla. Ko je vse prav vroče, postavi ponev v zelo vročo pečico, da se ščuka lepo zarumeni. Ko je lepo rumena, jo polij s toliko kisle smetane, da sega tekočina v ponvi do polovice ribje višine. Pokrij ponev in duši ribo, dokler ni mehka. 2—3 kg težka riba je mehka v 1—1 $\frac{1}{2}$ ure. Poskusi ob hrbtnici, če se meso že loči od kosti. Pečeno ribo dvigni previdno z lopatico na vročo skledo. Sok povri nekoliko na jakem ognju. Polij ga nekaj po ribi, ostanek pa serviraj posebej v topli skodelici.

Poleg daj limone in drobne, v slani vodi kuhane krompirčke.

Jegulja v kokošji omaki

Razreži pripravljeno jeguljo na 2 prsta široke kose. Daj jih v kozo. Prilij 2 kozarca belega vina. Prideni 3 vejice peteršilja, 1 lovorjev list, $\frac{1}{2}$ vejice materine dušice, 1 razrezano čebulo, 12 poprovih zrn in soli. Zavri in kuhaj pokrito na jakem ognju pol ure.

Medtem razpusti za $\frac{1}{2}$ jajca presnega masla. Kuhaj par minut. Prilij ob neprestanem mešanju precejeno vino, kjer se je kuhala riba. Prideni po 1 žlico dobro sesekljanega peteršilja, gobic in čebule. Zmešaj 1 rumenjak z 1 žlico mrzlega mleka. Umešaj to zmes med omako, prideni jeguljo in pogrej. Vreti ne sme več. Omaka mora biti precej gosta.

Serviraj v globoki skledi. Garniraj s pastetkami ali rezinami maslenega testa ali pa z ocvrtimi krušnimi rezinami.

Naša novost je kruh in moka za diabetičare

po metodi dr. Senftnerja, Berlin-London, katera je svetovno znana. Našim cenj. odjemalcem nudimo vse naše krušne in slaščičarske specialitete. Opozarjamo na naše specialne drobtine, ki ne bi smele manjkati v nobeni kuhinji

Poskusite in prepričajte se o kakovosti naših proizvodov

Pekarna Scherbaum

Maribor, Grajski trg št. 7 in prodajalne

STEKLO-PORCELAN KERAMIKE

**Steklarna
I.
Kovačič
Maribor
Slovenska 10
Koroška 10**



Bogata izbira

*vsakovrstnih moder-
nih servisov, kras-
nega kristalnega
stekla, keramičnih
novosti in mnogo dru-
gih lepih ter praktičnih
predmetov po najnižjih
cenah*

Steklarstvo

za zgradbe in notranjo opremo

***Moderne delavnice za brušeno steklo in
ogledala***

Strokovna delavnica modernih okvirjev za slike

Salame

Sir

Sardine

Vam nudi brezkonkurenčno

VIKTOR PFEIFFER

Velika izbira vsakovrstne delikatese

Kajmak, ovčji sir in kačkaulj

MARIBOR — VETRINJSKA ULICA 18

Pečena ščuka

Majhne ščuke razčesni po hrbtenici po vsej dolžini. Razbeli toliko masti, da je dno plitve ponve pičlo pokrito. Položi v vročo mast razprostrto ščuko in jo opeci krhko in zlatorumeno. Obrni jo enkrat. Potresi jo z drobno, belo soljo, ko je že skoro pečena. Peci naglo, da meso ne razpade.

Na podolgovato vročo skledo položi košček presnega masla. Potresi ga z drobno sesekljano čebulo in peteršiljem. Položi na zmes vročo ščuko, okraši z limonovimi kolesci in serviraj zelo vroče.

M O R S K E R I B E

Tunj v vinski omaki

Lep kos tunjine, približno en kilogram, skrbno operi in obriši. Zavri dva litra vode in jo dobro osoli. Položi v vrelo vodo kos tunjine. Ko zavre, vnovič pokri kozo, odmakni jo in jo pusti ob robu štedilnika 20—30 minut. Voda ne sme močno vreti, ampak se le prav malo gibati. Medtem daj v drugo kozo za pol jajca presnega masla. Pristavi in prideni eno na drobne kocke razrezano majhno čebulo in en ravno tako razrezan koren, eno četrtino lovorjevega lista, ščep materine dušice, šest zrn popra in eno vejico peteršilja. Zavri in kuhaj 10 minut. Prilij en in pol kozarca belega vina. Zavri in kuhaj, dokler ti ostaneta le še 2 slabi žlici tekočine. Odmakni in prideni eno žlico moke. Mešaj ali stepaj z majhno šibico in prilij počasi 2 kozarca ribjega kropa. Zavri in kuhaj 20 minut počasi na zmernem ognju. Zmiešaj 1 rumenjak s sokom pol limone. Mešaj in precedi počasi omako. Pogrej, prideni še za oreh presnega masla, stepi dobro, zlij omako v vročo skodelico in nesi jo z ribo vred na mizo. Kuhanega tunja si dobro odcedila, položila na vročo plitvo skledo. Okoli si naložila droben, v slani vodi kuhan krompir. Vse si okrasila z vejicami zelenega peteršilja.

Pečen brancin

Pripremi brancina kot običajno ribo (očiščenje). Naredi mu na hrbtu, na obeh straneh hrbtenice, dve do štiri poševne, pol prsta globoke, 2—4 cm dolge zareze, da se lepše prepeče. Osoli ribo pred pečenjem od zunaj in znotraj. Razbeli v dolgi ponvi toliko olja, da pičlo pokrije dno. (Rabi najboljše olivno olje). Ko je prav vroče, položi na ponev brancina. Polij ga ne vseh straneh z vrelim oljem in ga postavi v vročo pečico. Polij ga parkrat. Speci ga lepo zlato rumeno. Koža mora postati na obeh straneh hrustava in krha. Ko je pečen (15—25 minut), ga položi na vročo skledo, polij z oljem, okraši z limonami in serviraj. Poleg daš lahko majonezo.

**Pivovarna
Jos. Tscheligi
Maribor**

En sam poskus Vas prepriča, da je mnogo boljši in znatno cenejši

Čeboklijev vaniljni suhor

kakor tudi domači keksi in od uglednih zdravnikov priporočen

Zdravilni dvopek

Proizvaja, prodaja in razpošilja parna pekarna

Jos. Čebokli, Maribor, Glavni trg 3

Vedno najnovejše blago in kroj Vam nudi

Franc Cverlin

modno krojaštvo in fina konfekcija

Maribor, Gosposka ul. 32

Velika zaloga najnovejšega angleškega sukna

Pečene skuše

Pripravi jih kakor vedno, zareži na hrbtu in peci kakor brancine 15—25 minut. Serviraj ravnotako.

Sardele in sardine

Sardele operi in posuši na snažnih krpah. Odtrgaj jim glave in obenem potegni iz trupa drob. Prav majhnih sardin ponekod ne iztrebijo.

Osušene sardelice povaljaj v moki in jih ocvri v razbeljenem olju. Postati morajo krhe in zlatorjave, kar se zgodi v par trenutkih. Cvri na jaki vročini. Naloži jih na kup na vroči skledi, potresi s fino soljo, okraši z ocvrtim peteršiljem. Poleg limono.

Slane sardelice kupiš v trgovini. Operi jih, ostrgaj in odlušči meso na obeh straneh od kosti.

Marinirane sardele samo odluščiš od kosti. Tudi že odlučene sardelice, pripravljene s kaprami dobiš v pločevinastih škatljah pod imenom fileti. Serviraj jih kot zakusko. Z mariniranimi in slanimi sardelami napravimo sardelno maslo. Porabljam o njih tudi za omake, začimbe, laške salate itd.

Sardone ali sardine so v splošnem večje od sardelic. Odrežeš jim glave in jih tako iztrebiš. Ocvreš jih prav tako. Lahko jih pa tudi prej pomočiš v mleko in potem šele v moko ali pa spečeš v par trenutkih na razbeljeni mreži.

Polenovka, trska ali treska

Kupi po možnosti v zanesljivi trgovini že namočeno polenovko. Meso mora biti belo, koža temna, črnikasta. Velikolistasto meso je boljše.

Če jo moraš namočiti sama, ravnaj tako. Razsekaj ribo po širini na 3 prste široke kose. Operi jo. Daj jo v leseno posodo in prilij toliko mrzle vode, da je riba dobro pokrita. Pokrij jo z lesenim pokrovom. Voda mora stati čez pokrov. Vsak dan dvakrat odlij vso vodo in prilij svežo. Tako namakaj ribo 4—8 dni.

Dobro namočeno polenovko skuhaj tako-le: Pristavi jo v obilni mrzli vodi. Osoli vodo močno, prideni 1 čebulo, par vejic peteršilja in 1 koren. Pokrij in zavri. Poberi pene. Odmakni lonec na kraj štedilnika in ga pokrij. Vreti ne sme več. Tako naj stoji riba $\frac{1}{2}$ —1 uro. Potem jo pripravi.

Polenovka s krompirjem

Olupi in razreži par kuhanih krompirjev na listke. Ocedi kuhano polenovko prav dobro. Odlušči kožo in kosti. Umešaj nad ognjem za 1 jajce presnega masla z 2 žlicama moke. Prilij 2 kozarca ribjega kropa ali 3 kozarce mleka. Prideni sol, poper, po 1 žličico sesekljanega peteršilja in čebule. Prevri. Razlistaj polenovko na velike kose. Stresi jih v omako. Prideni tudi krompir. Prevri. V sredo globoke sklede zloži meso na kup. Okoli razvrsti venec krompirja. Po vsem polij omako. Če je treba, jo še malo razredči, ker ne sme biti pregosta. Vroče serviraj.

Najnovejše prinaša

modna trgovina

*katera Vam nudi v veliki izbiri vse
vrste moškega perila, kravate,
športne kape, nogavice, pletenine in
drugo*

Solidna postrežba

Nizke cene

Za cenjeni obisk se priporoča

August Hedžet

Maribor - Aleksandrova cesta 9

FRANC BERNHARDOV SIN — IMEJITELJ

GUSTAV BERNHARD

Aleksandrova cesta 17 **MARIBOR** Telef. interurban 20-30

Zaloga stekla in porcelana

Vse v steklarsko stroko spadajoče gospodinjske in luksuzne potrebščine,
stekla za stavbe, portale i. t. d. — Velika zaloga okvirjev

En gros — En detail

***Galanterija, drobnarija, parfumerija,
pletenine, vrvarski izdelki, papir itd.***

Drago Rosina

Maribor, Vetrinjska 26

Sveža ali posušena polenovka na primorski način

Kuhaj in odcedi ribo. Odlušči kožo in kosti. Razlistaj jo. Naloži kose na vročo skledo. Vmes polagaj rezine trdo kuhanih jajc in 1—2 drobno sesekljeni slani sardeli. Zmešaj 3 žlice presejanih drobtin, 2 žlici drobno sesekljanega peteršilja in $\frac{1}{2}$ žlice drobno sesekljanega česna. Potresi to zmes po ribi. Razbeli par žlic olja. Ocvri v njem 1 na tanke kolobarje razrezano čebulo, da postane rjava in krhka. Polij vse skupaj po ribi. Vse to vroče serviraj. Poleg kislo zelje.

Hrustavci iz polenovke

Za to porabi ostanke kuhane polenovke. Pripravi gost bešamel z mlekom. Primešaj na kocke razrezano meso. Pazi na koščice. Ohladi vse skupaj. Ko je mrzlo, mora biti popolnoma gosto. Oblikuj iz tvarine za $\frac{1}{2}$ jajca velike kroglice. Povaljaj jih v presejanih drobtinah, pomoči v raztepenem, osoljenem jajcu, povaljaj zopet v drobtinah in ocvri v razbeljeni masti zlatorumeno. Nakopiči na s servijeto obloženem krožniku v obliki piramide in vroče serviraj kot predjed. Poleg limone.

Raki

Lovimo jih od maja do oktobra. Oni, ki imajo zelen trup in rdečkaste klešče, so boljši. Raki iz čistih, tekočih vod so najbolj okusni.

Daj v lonec 2 kozarca belega vina, 2 kozarca vode, 1 čebulo, 1 koren, 1 lavorjev list, 1—2 stroka česna, par vejic peteršilja, sol in poper. Zavri in kuhaj $\frac{1}{2}$ ure. Med tem operi rake prav skrbno v več vodah. Popari jih s čistim kropom, da jih usmretiš.

Potegni iz repa srednjo plavuto; ž njo boš odstranila tudi majhno črno črevo.

Zdevaj rake sproti v pripravljen vinski krop. Zavri in kuhaj $\frac{1}{4}$ ure. Potegni na kraj. Tako naj stoje pokriti še par minut.

Žabe — Žabji kraki v obari

Žabje krake kupiš že slečene iz kože. Uporabi samo krake, vse drugo odreži. Kraki naj se drže skupaj. Operi in odcedi jih dobro. Daj jih v skledo in potresi jih z drobno soljo. Tako naj stoje $\frac{1}{4}$ ure. Vzemi jih iz skleda in jih dobro obriši. Tekočino, ki se je nabrala v skledi, vrzi proč.

Pripravi krake kakor smo povedali. Daj jih v kozo. Prilij za 24 parov $\frac{1}{2}$ kozarca belega vina in 1 kozarec juhe. Prideni 1 razrezan koren, $\frac{1}{2}$ razrezane čebule, šopek in 10 zrn popra. Zavri in kuhaj 10 minut. Medtem razpusti za $\frac{1}{2}$ jajca presnega masla. Primešaj 1 žlico moke. Mešaj par minut. Prilij ob vednem mešanju žabji krop skozi cedilce. Mešaj dokler ne zavre. Zmešaj 1 rumenjaka s sokom $\frac{1}{2}$ limone. Primešaj zmes previdno omaki. Prideni krake, pogrej in serviraj v globoki topli skledi. Garniraj z ocvrtimi krušnimi rezinami in potresi s seseklanim peteršiljem.

Panirani žabji kraki

Pripravi jih ravnotako. Povaljaj jih v moki, pomoči v raztepenem, osoljenem jajcu, povaljaj še v drobtinah in ravnotako ocvri in serviraj.



Sepe
tiskovine

PODRAVSKA
TISKARNA

D. Z.
O. Z.



Kuhana govedina v pikantni omaki

Seseklaj prav drobno 1 veliko čebulo. Daj jo v kozo, prilij $\frac{1}{2}$ kozarca kisa in zavri. Povreti se mora tako, da postane mešanica čista. Tedaj prideni za $\frac{1}{2}$ jajca masti od pečenke ali presnega masla. Ko je razbeljeno, primešaj 1 žlico moke. Mešaj, da postane rumenkasto. Tedaj prilij počasi 2 kozarca juhe, ali vode z mesnim ekstraktom. Zavri in kuhaj 15 minut.

Prideni na rezine razrezano kuhano govedino in kuhaj prav počasi še 10 minut. Prideni tudi 5 na debele listke zrezanih kumaric, 1 žlico kaper in 1 žlico drobno sesekljanega peteršilja. Vroče serviraj. Poleg daš lahko krompir v katerikoli obliki, riž, testenine i. t. d.

Pljučna pečenka z gorčico

Pripravi in preslanini 1 kg pljučne pečenke. Speci ga kakor zgoraj, a namesto masti prideni za 1 jajce presnega masla. Ko je pečena, zmečkaj za 1 oreh presnega masla z 1 žlico moke. Pristavi, mešaj in zalij z 1 kozarcem juhe. Zavri in kuhaj, da postane omaka gladka in gosta. Prilij ves sok iz kože, stepaj omako, primešaj 1 ščep popra in 3 žlice francoske gorčice.

Razreši meso na 2 prsta debele rezine. Položi jih na vročo skledo in pasiraj nanje prav vročo omako. Pokapaj vse z limonovim sokom in potresi z 1 žlico drobno sesekljanega peteršilja. Prav vroče serviraj. Poleg daj droben kuhan krompir s presnim maslom in peteršiljem.

Biftek z jajcem

Speci biftek v ponvi ali na mrežici in položi nanj 1 ocvrto jajce. Prav vroče serviraj. Ko cvreš jajce, ga pokrij, da postane prav vroče.

Srbske bržole

Pripravi 2 lepi bržoli. Razbeli 1 žlico masti. Prideni 4—6 tankih rezin slanine. Položi nanje bržole in jih brž opeci na obeh straneh. 10 minut zadostuje. Tedaj prideni 1 žlico presnega masla, 1 veliko seseklano čebulo, 4 velike, sočne pasirane paradižnike, 1 veliko na rezance razrezano zeleno, 1 sladko papriko, 1 prav majhno, ostro papriko (obe brez semena), soli in 30 drobnih olupljenih krompirjev dobre, goste vrste, ki se ne razkuha (kifelčar).

Pokrij kozo, zavri in duši na zmerni vročini prav počasi 1—1 $\frac{1}{2}$ ure. Ko se je tekočina povrela in so bržole prav mehke, stresi v kozo 1 žlico moke, premešaj, da postane rjavkasta in prilij 2 kozarca juhe. Zavri in kuhaj par minut.

Daj bržole v globoko skledo, okoli razvrsti cele krompirčke in po vsem pasiraj zelo okusno, gladko, gostljato omako. Poleg daj brez masti dušen riž.

RESTAVRACIJA

„Union”

Velik senčnat vrt tik Mariborskega tedna. — Obratuje tudi na veseličnem prostoru Mariborskega tedna. Prvovrstna kuhinja, Ležak pivó, najboljša štajerska vina. **A. LISJAK**

„Lilien“ platno za posteljnino in perilo, zjamčene inlete v vseh širinah za pernice in blazine. Žensko in moško perilo, kakor tudi nogavice vseh vrst kupite po uvednih cenah v novootvorjeni trgovini

F. Kramaršič

Moda, perilo in krojaški pribor

Maribor, Gosposka ulica št. 13

Elitna konfekcija

MASTEK

M A R I B O R

za dame in gospode

Dušen goveji jezik

Skuhaj jezik samo do tri četrtine. Olupi ga in preslanini na obeh straneh. Ostanke slanine in kožo daj v kozo. Položi nanje jezik in ga daj v vročo pečico. Opeci ga nekoliko, da postane rjavkast. Prilij 1 kozarec vina, malo juhe in 1—2 pasirana paradižnika. Zavri, pokrij kozo in duši počasi, dokler ni jezik popolnoma mehak.

Razreži in serviraj ga s precejeno omako. Če je preredka, ji primešaj malo kisle smetane, ki si jo zmešala z 1 žličico moke, ali pa zmečkaj moko z nekoliko presnega masla in umešaj v to omako. Poleg daj makarone, riž, grah, špinačo, sploh katerokoli zelenjavo ali sočivje.

Garnirana pljučna pečenka

Preslanini 1 kg pljučne pečenke takole: Razreži približno 10 dkg sveže ali dobre prekajene slanine na $\frac{1}{2}$ cm debele rezine. Razreži te rezine na palčice, ki so debele, kakor močne vžigalice. Vtakni vsak kos slanine v iglo za preslaninjenje in potegni jo poševno na eni strani pečenke v meso. Preslanini 1 cm globoko, 3 cm dolgo in 2 cm oddaljeno drugo od drugega. Vsaka rezinica mora na vsaki strani gledati 1 cm iz mesa. Tako preslanini pečenko na obeh straneh. Lahko preslaniniš tudi v dveh vrstah. Tedaj vbadaj drugič med prvimi slaninicami.

Daj v podolgovato, ne preveliko ponev za pečenje 1 veliko, olupljeno, razrezano čebulo in koren. Prideni $\frac{1}{2}$ lovorjeverga lista, 4 vejice peteršilja in 8 poprovih zrn. Položi na zelenjavo pečenko in jo potresi z drobno soljo. Prideni tudi ostanke slanine in 1 žlico masti. Postavi kozo v zelo vročo pečico. Začetkoma pečenke ne polivaj, ker zadostuje mast, ki se cedi iz slanine. Ko sta se zarumenila čebula in korenje, jih odstrani. Ko začne rjaveti meso, ga pokrij z mastnim papirjem, če bi bila vročina prejaka. Če bi se začel mesni sok prijemat dna, prilij 1 žlico vode ali juhe, a pazi, da ne zmoliš pečenke. Peci jo $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ure. Ko je meso do tri četrtine pečeno, odlij previdno mast, sok pa pusti. Prilij 1 kozarec vroče vode ali juhe. Zavri in polij zdaj parkrat pečenko. Ostrgaj tudi ponev, da se strjeni sok dobro ukuha v omako. Zadnje minute prilij še par žlic močnega, najboljša maderskega vina. Pokusi. Če je treba, še malo osoli in parkrat prevri.

Ko je pečenka gotova, jo razreži na prst debele rezine. Zloži jih tesno na toplo skledo. Polij jih s par žlicami soka, da ostanejo sočne. Na vsak konec sklede položi $\frac{1}{2}$ skuhane, zabeljene karfijole. Okoli pečenke pa garniraj lične kupčke vsakovrstne na angleški način pripravljene zelenjave, n. pr. mlad grah, stročji fižol, mlado korenje itd. Zelo vroče serviraj. Skrbi, da so tudi krožniki prav topli.

Vampi ali tripe na primorski način

Razreži $\frac{1}{2}$ kg prav mehko kuhanih vampov kakor navadno. Razbeli 4 žlice olja, prideni 1 žlico drobno sesekljanje rode slanine. Cvri par trenutkov in prideni po 1 žličko drobno sesekljanje čebule, peteršilja, $\frac{1}{4}$ stroka česna in malo pozneje vampe. Osoli, popopraj, potresaj kozo nad jakim ognjem 15 do 25 minut. Medtem pasiraj nanje 1—2 paradižnika in primešaj 2 žlici parmezana. Serviraj vroče, potresi s parmezanom še posebej.

Gostilničarji,

*natakarice in gospodinje radi kupujejo
namizne prte, svilo i. t. d. pri trdki*

I. TRPIN

Maribor, Vetrinjska ul. 15

Mariborske specialitete, brez konkurence po kakovosti in okusu

- **Robaus-Suhor** *Najfinejša slaščica k vinu in čaju*
- **Zdravilni prepečenec** *zdravn. priporočen pri boleznih prebave*
- **Sladki kmečki kruh** *v trajnosti in vitaminih nedosegljiv*
Za sladkorno bolne: dietetični oddelek

Parna pekarna RAKUŠA, Maribor, Koroška c. 24

Sladokuscem in razvajenim gostom se priporoča

SLAŠČIČARNA ILICH

Maribor, Slovenska ul. 6, podružn. Meljska c. 2

Konfekcija — moda

Jakob Lah

Maribor - Glavni trg št. 2

Mrzla telečja pečenka v aspiku

Lep okrogel kos stegna, približno $\frac{3}{4}$ kg, pripravi kakor vedno. Preslanini ga globoko z lepimi rezinami slanine in sirove gnjati. Daj ga v kozo, prideni iste pridanke kakor prej. Prideni še 1 razsekano, poparjeno telečjo nogo in kos prešičje kože. Zavri, pokrij in kuhaj $\frac{1}{2}$ ure. Prilij 1 kozarec belega vina, 2 kozarca juhe ali vode in še malo osoli. Kuhaj še $\frac{1}{2}$ ure.

Ko je pečenka mehka, jo daj s preslaninjeno stranjo navzdol v majhno okroglo porcelanasto skledo. Poberi z nekoliko ohlajenega soka vso mast in ga precedi na meso. Postavi na mrzlo, da se sok strdi.

Predno serviraš, postavi za par trenutkov skodelo v vročo vodo, da se aspik odloči od skleda. Zvrni vse skupaj na okroglo, mrzlo plitvo skledo. Okoli garniraj mešano, zelenjaderno salato z majonezo ali pa jo okraši s trdimi jajci, redkvicami in kislimi kumaricami.

Predjed ali mrzla večerja.

Jetrni zrezki

Pripravi jetra in jih razreži na za mazinec debele rezine. Osoli in popopraj jih. Speci jih kakor beefsteake na vsaki strani 2 minuti nad jakim ognjem. Če pritisneš rezino s prstom, mora biti trdna, a ne trda. Daj jih na vročo skledo, pokrij jih. Ocvri v ostali masti 1 na tanke rezine razrezano čebulo. Ko so rezine zlatorjave in krhke, jih potresi po jetrih. Poleg daj limone in pražen krompir.

Telečja glava s kaprovo omako

Odcedi kuhano telečjo glavo. Naloži jo v okroglo, vročo skledo tako, da bo kos z ušesom v sredi. Okraši z limonovimi rezinami in vejicami peteršilja. Poleg serviraj kaprovo omako, ki si jo zalila z juho od glave.

Praženo pišče z gobicami

Za ta način lahko uporabiš živali, ki niso pitane in bolj rode. Biti pa morajo mlade. Pripravi pišče kakor vedno in razreži ga. Obriši dobro vsak kos. Razbeli za 1 jajce kuhanega masla. Prideni kose piščeta brez perotnic in prs. Daj jih na jak ogenj, da se lepo opečejo na vse strani. Obračaj jih. Potresi jih s soljo in poprom. Ko si jih pražila 10 minut, prideni tudi prsne kose in peroti ter praži bolj počasi še 20 minut. Daj jih v toplo skledo in postavi na gorko. V kozo pa stresi 2 žlici moke. Premesaj parkrat. Prilij 2 kozarca juhe in 8—10 na listke razrezanih, poparjenih finih gob in praženo pišče. Premesaj in kuhaj počasi še $\frac{1}{4}$ ure. Prikapaj malo limonovega soka.

Zloži pišče v napolgloboko skledo in ga polij z omako in gobicami. Poleg daj rezine iz maslenega testa, brez sladkorja seveda.

Velika kavarna

RESTAVRANT • DANCIG

Telefon 20-26



Kavarna Park

Telefon 27-26

Vodilni podjetji Slovenije

Dnevno koncert — kabareti

Rendez-vous elegance in tujcev

Ruski biftek z madersko omako

Za te zrezke uporabiš lahko odrezke sirovega mesa in slabše meso, ki pa ne sme biti žilavo. Porezati moraš ves loj in kožo. Čisto meso drobno seseklaj. Ne zmelji ga, ker postane suho. Za $\frac{1}{4}$ sesekljanega mesa seseklaj posebej 1 čebulo ali 3 šalotke. Razpusti za 1 jajce presnega masla, prideni čebulo in praži jo 2 minuti. Prideni 1 žlico drobno sesekljanega peteršilja, po 1 noževu konico soli in popra. Polij s to mešanico meso ter ga dobro zmešaj in udelaj.

Potresi desko s presejanimi drobtinami. Naredi iz mesa debelo klobaso. Razdeli jo na 4—6 kosov. Iz vsakega kosa oblikuj z mokrim nožem za 1 prst debel okrogel zrezek. Obrni ga. Raztepi narahlo 1 beljak. Pomaži z beljakom zrezek od vseh strani in potresi ga od vseh strani z drobtinicami.

Razbeli za 1 jajce masti. Položi vanjo zrezke. Opeci jih najprej na eni, potem na drugi strani na jakem ognju. V 10—15 minutah so pečeni. Razvrsti jih lično na topli okrogli skledi in polij z madersko omako. Poleg daj pražen krompir.

Garnirana teletina

Peci $\frac{1}{2}$ kg lepe teletine od stegna ravnotako, da postane zlatorumena. Ko je do trideset minute pečena, jo vzemi iz masti. Hraní jo v pokriti, topli skledi na toplem. V kozo, kjer si pekla, daj 1 pest ostrganih drobnih korenčkov, 1 pest mladega, razrezanega stročjega fižola. Pokrij in duši to zelenjavo 15 minut. Večkrat premešaj. Ko postaja rumenkasta, položi v kozo zopet pečenko, prilij, če je treba, 1 žlico vode ali juhe, zavri in praži še 20 minut.

Zelenjava mora biti lepo rjavkasta; če je treba, po malem zalivaj.

Razreži meso, zloži ga na toplo skledo, polij s precejenim sokom, okoli pa zloži v lične kupčke dušeno zelenjavo.

Teletina s parmezanom

$\frac{1}{2}$ kg lepe teletine od stegna peci kakor navadno z 1 žlico masti. Prideni 1 pest šalotk, 1 zvrhano žlico nastrganega bohinjskega sira, 1 žlico juhe in par žlic belega vina. Ko postane meso zlatorumeno, ga daj z omako vred na namazano, ognjavarno skledo. Potresi ga gosto z nastrganim sirom in s presejanimi drobtinicami. Pokapaj ga s presnim maslom, postavi skledo v vročo pečico in peci meso, dokler ni mehko. Večkrat ga polij z omako. Po vrhu se mora narediti rumena skorja. Serviraj v skledi in razreži šele pri mizi. Poleg daj angleški, ali droben, zabeljen krompir, špagete itd.

Telečja rebrca z zeleno omako

Pripravi rebrca ravnotako. Pripravi tudi to omako: Zmečkaj za $\frac{1}{2}$ jajca presnega masla z 1 žlico moke, pristavi, mešaj in prilij $\frac{1}{2}$ kozarca mleka. Osoli, popopravi in primešaj 1—2 pesti drobno sesekljanih finih zelišč, peteršilj, pehtran, krebujlico, kislico, špinačo. Prikapaj sok $\frac{1}{2}$ limone, razgrni po kotletih in serviraj. Poleg droben krompir.

Knjige

TISKOVNE ZALOŽBE V MARIBORU

k i s o r a v n o k a r i z š l e :

1. Gospodinjstvo:

Elementarni pouk v useh panogah gospodinjstva, kot
III. del knjige „Za vsak dan“. Sub. cena din 100.—.

2. Gospodinjstvo in sodobna slovenska meščanska kuhinja:

ista kot prva z dodatkom recepture knjige „Za vsak
dan“ v razširjenem obsegu. Sub. cena din 120.—.

3. Beli dvor:

Mladinski roman, ki ga je spisal znani mariborski mladinski pisatelj Gustav Šilih, avtor mladinskega romana „Nekoč je bilo jezero“, s 40. slikami, perorisbami g. prof. Raa. Klopčiča. Prvi in edini slovenski roman iz polpretekle dobe. Sub. cena din 80.—.

4. Stalin:

Kronika sodobne Rusije. Spisal S. Dimitrijevski, prevedla gg. dr. Preobraženski, lektor, in asistent Z. Bizjak na slovanskem Institutu univerze kralja Aleksandra I. v Ljubljani. Edina knjiga v svetovni literaturi, ki objektivno in dokumentarno opisuje mogotca Rusije Stalina in stanje sodobne Rusije. Sub. cena din 100.—.

Vse knjige so vezane v platno

Pražena telečja rebrea, karmenatelci, koteleti

Pripravi telečji karé kakor vedno in razsekaj hrbtno kost za vsakim rebrom. Potem odreži z ostrim nožem kotlete. Od vsakega odsekaj hrbtno kost in pusti samo rebro. Odlušči z ostrim nožem od rebra meso do polovice in ga porini navzgor. Potolci karmenatele z mokrim nožem, da postane lepo okrogel in tanek. Osoli in popopraj ga. Narahlo ga povaljaj v moki na obeh straneh. Otresi moko narahlo.

Razbeli v plitvi ponvi toliko masti, da komaj pokrije dno. Prideni kotlete in jih peci na jakem ognju na vsaki strani po 7—8 minut. Postati morajo krhki, lepo zapečeni, a ostati sočni. Zloži jih na toplo skledo.

Odlij vso mast iz ponve in prilij $\frac{1}{2}$ kozarca belega vina. Postrgaj ponev in zavri. Ko se je nekoliko povrelo, prilij 2—3 žlice vroče vode ali juhe. Prevri, prideni za oreh presnega masla in polij sok po kotletih. Potresi jih prav malo s sesekljanim peteršiljem.

Poleg daj riž, pretlačen ali zabeljen droben krompir, kostanjev piré, zelen grah, korenje, makarone itd.

Dušena telečja rebrea

Prepripravi rebrea ravnotako. Preslanini jih z drobnimi rezinami slanine. Peci jih ravnotako kakor prej. Ko so zlatorumeni, prilij 2 žlici kropa ali juhe in 2 kozarca belega vina. Osoli še malo in popopraj, zavri, pokrij ter duši počasi še 30—40 minut.

Odlij vso mast. Ostanek omake močno povri in postavi ponev v vročo pečico. Polivaj kotlete s sokom, ki se jih mora oprijeti. Ostanek omake zlij na vročo skledo, položi nanjo rebrea in prav vroče serviraj. Poleg daj riž, krompirčke, grah, makarone itd.

Dušeno koštrunovo stegno s česnom

Pripravi stegno kakor navadno in ga preslanini s tankimi rezinami slanine. Nastrgaj na strgalniku še 12 dkg slanine. Daj jo v kozo, razbeli jo, prideni stegno in ga zlatorumeno opeci od vseh strani. Prilij 1 kozarec vroče juhe, 1 kozarec belega vina, 2—3 žlice konjaka ali drugega žganja. Prideni šopek in 1 strok česna. Pokrij pečenko z masnim papirjem. Povrhu pokrij še pokrov, ki prav tesno zapira ponev in zavri. Ko je vrelo par minut na jakem ognju, odmakni kozo na mil ogenj. Kuhaj počasi in enakomerno še 4 ure, če je treba tudi več.

Medtem olup 30 strokov česna. Skuhaj jih v slanem kropu. Ko so mehki, jih odcedi in pretlači skozi sito.

Ko je meso mehko, poberi iz omake šopek in vso maščobo. Primešaj ostalemu soku pretlačen česen, prevri in serviraj v vroči skodelici. Meso razreži in nesi na vroči podolgasti skledi na mizo. Okoli naloži v slanem kropu skuhan, olupljen, droben krompir.

Tudi pretlačen krompir ali makaroni se podajo.

Dušeno koštrunovo pleče

Pripravi meso kakor vedno, a izlušči in izreži kosti. Preslanini notranji del plečeta, osoli in popopraj ga. Odrgni ga z 1 olupljenim strokom česna. Lahko ga potreseš namesto tega tudi z drobno sesekljano



● ● *Posteljne odeje,
posteljno perilo, perje in
puh, namizne prte, servijete i. t. d.*

si zelo ugodno nabavite pri tvrdki

FRANJO MAJER

Maribor ~ Glavni trg št. 9

DELIKATESA

SUPANČIČ

MARIBOR, GOSPOSKA UL. 23

priporoča

**svojo bogato zalogo vseh vrst sira, salame,
perutnine in rib. Spec. proviant za turiste**

čebulo in peteršiljem. Zvij pleče in ga parkrat preveži z močnim tankim motvozom.

Razbeli za $\frac{1}{2}$ jajca masti, prideni pleče in speci ga od vseh strani na jaki vročini zlatorumeno. Odlij mast, prilij $\frac{1}{2}$ kozarca belega vina in zavri. Pokrij in kuhaj, dokler se vino ne povre. Potegni kozo na kraj, potresi meso z 1 žlico moke. Zarumeni jo, obrni meso, osoli in popopraj ga še malo in prilij 2 kozarca vroče juhe ali vode. Prideni razrezan koren in 1 čebulo, 1 nageljnovno žbico, šopek in vejico šetraja. Zavri, pokrij in kuhaj 2—3 ure. Polij meso vsake četrte ure, obrni ga vsake pol ure. Pazi, da se tekočina v kozi nikdar popolnoma ne povre. Polivaj, če je treba, pravočasno po malem vroče vode ali juhe. Končno mora biti sok gostljat in močnega, dobrega okusa.

Ko je meso mehko, ga razreži na rezine, odstrani niti in precedi sok na meso. Okoli daj krompirjev piré, fižol, grah itd.

Pečeno jagnje

Lepo mlado jagnjetino operi in obriši. Navadno pečeš hrbet ali stegno, oziroma oboje skupaj. Razreži mast, ki se drži mesa, na majhne kvadrate tako, da jih ne odrežeš od mesa. Daj jagnje brez masti v vročo ponev, ker se bo peklo v lastni masti. Od strani prilij malo kropa, a ne polij mesa. Za vsak kg mesa računaj $\frac{1}{2}$ ure peke. Tudi to pečenko serviraj nekoliko rožnato v sredini. Ko je že napol pečena, jo šele osoli, 5 minut predno serviraš, jo namaži z 1 žličico gorčice, ali pa jo polij s par žlicami smetane.

Poleg daj mlad grah, korenje, kolerabice, stročji fižol itd., zabeljeno samo s svežim presnim maslom. Vroče serviraj. Sok od pečenke nesi v posebni, vroči skodelici na mizo.

Pečeno jagnje na angleški način

Pripravi hrbet in stegno v celem. Operi in obriši pečenko. Odsekaj dolgo kost. Orbni tanko meso ob hrbtu na znotraj in ga prišpili ali prišij. Zavij vse v masten papir, položi v vročo ponev in postavi v vročo pečico. Peci $\frac{3}{4}$ ure. Polivaj papir z mastjo. Potem odstrani papir, potresi meso od vseh strani s presejanimi drobtinami in ga vnovič postavi v vročo pečico. Osoli ga še prej od vseh strani. Ta pečenka mora biti lepo prepečena. Ko je lepo zlatorumeno zapečena, jo daj na vročo skledo in hrani na toplem.

Iz ponve odlij vso mast in prideni 2 kozarca mrzle vode, 1 žlico sladkorja, 1 žlico kisa, malo soli in 1 žlico drobno sesekljanе vrtné mete.

Če ta omaka ni po tvojem okusu, prilij v ponev, ko si odlila mast, $1\frac{1}{2}$ kozarca dobre juhe, prevri in serviraj v topli skodelici. Prideni, če hočeš, malo gorčice.

Svinjska riba v omaki

Na ta način pripravi bolj rodo prašičjo pečenko. Pripravi jo kakor navadno, a ne osoli je. Odreži skoro ves špeh, le prav malo ga pusti. Za $1\frac{1}{2}$ kg pečenke zmešaj 2 kozarca belega vina, 3 žlice kisa, 1 razrezano čebulo in 1 koren, 6 vejic peteršilja, 1 strok česna, 12 zrn popra,

Mileta Matej

gostilničar

Maribor, Cvetlična ulica št. 11

priporoča

izbrana kvalitetna dalmatinska vina, opolo, maraškin, vedno
topla in mrzla jedila, ribje specialitete ter morske ribe pri-
pravljene na razne načine

Lep senčnat vrt



1 nageljnovno žebico. Nikdar ne prideni kvaši soli. Daj meso v porcelanasto, tesno skledo in polij ga s kvašo. Tako ga mariniraj 2—3 dni. Obrni meso večkrat, pokrij skledo.

Obriši meso, položi ga v vročo ponev in ga speci na jakem ognju od vseh strani. Iz pečenke same se cedi potrebna mast. Pazi, da ne postane dno pretemno. Ko si pekla približno $\frac{1}{2}$ ure, odlij maščobo in prilij par žlic kvaše. Zavri in ostrgaj ponev. Ko se je tekočina povrela, prideni 1 slabo žlico moke, parkrat premešaj in prilij zopet par žlic kvaše. Zavri, osoli, postavi ponev v vročo pečico in duši pečenko počasi 2 uri. Tekočine sme biti v kozi vedno le toliko, da je pokrito dno. Prilivaj vedno po par žlic kvaše, da ostane množina soka vedno ista. Ko je pečenka že mehka, sok močno povri in polij ž njim parkrat pečenko, da jo glaziraš. Ko je lepo zlatorjava, prilij ostanek kvaše in če je treba tudi malo vroče vode. Zavri in polij po pečenki 1 kozarec dobre kisle smetane. Pusti še v pečici, da postane smetana rumenkasta. Prideni, če hočeš, še 1 žlico francoske gorčice, ki si jo prej zmešala z nekoliko vina, kisa ali vode. Serviraj kakor vedno.

Poleg daj krompirjeve hrustavce ali žličnike, makarone itd.

Svinjska riba v pečici

(Iz slovenske kuhinje.)

Pripravi svinjsko ribo brez kosti kakor navadno. Zmešaj 1 ščep cimeta, 1 ščep popra, 2 ščepa zdrobljenega kumina, 1 žličico soli, $\frac{1}{2}$ zmečkanega stroka česna, 1 ščep zdrobljene materine dušice in 1 zdrobljen lovorjev list. Namaži s to zmesjo 1— $1\frac{1}{2}$ ribe od vseh strani. Razvrsti po vrhu 3 tanke limonove rezine brez pečk in 4 vejice peteršilja.

Namoči primeren kos svinjske péčice (mrežice) v mrzli vodi in operi ga naglo v vroči vodi. Obriši péčico narahlo, da se ne raztrga. Razprostri jo po deski, položi nanjo pečenko in jo zavij od vseh strani v péčico. Tako lahko pustiš ribo par dni na hladnem.

Potem jo potresi z drobno soljo in peci počasi, kakor vsako drugo svinjsko pečenko. Poleg daj krompir, zelje, karfijolo, gorčico, repo itd.

Ocvrte palačinke z gnjatjo

Razmešaj za 1 majhno jajce presnega masla, prideni 1 rumenjak, 2 žlici moke, 1 žlico olja, ščep soli in trdi sneg 1 beljaka. Prilij toliko mleka ali vina, da dobiš tako tekoče testo, kakor za palačinke. Speci na isti način prav majhne, za dlan velike palačinke. Ko so še mlačne, položi na vsako eno prav tanko rezino kuhane gnjati. Zvij palačinke, pomoči jih v raztepen beljak, povaljaj jih v presejanih drobtinah in ocvri jih v razbeljeni masti. Poleg serviraj na posebnem krožniku košček čajnega masla.

Kuhan narastek od gnjati

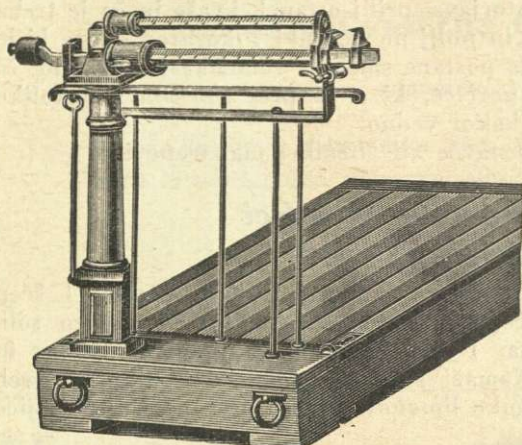
Daj v kozo za 1 drobno jajce presnega masla, primešaj 2 žlici moke, prilij $\frac{1}{4}$ litra sladke smetane, osoli in popopraj. Mešaj nad ognjem in kuhaj, dokler se ti ne zgosti. Postavi za par ur na hlad. Potem primešaj 3 zvrhane žlice nastrganega parmezana, 3 zvrhane žlice nastrganega bohinjca in 6 rumenjakov. Vse dobro udelaj.

Zaloga
otroških vozičkov
in igrač
N i z k e c e n e



Popravila,
moderniziranje
in obnova
otroških vozičkov

BOGOMIR DIVJAK
MARIBOR - TATTENBACHOVA 4



Kert Makso

tehtničar in ključavničar

Maribor

Aleksandrova cesta št. 19

Priporočam se za izdelavo in
popravila vsakovrstnih tehtnic
Cene konkurenčne. Delo solidno

Izbrana dalmatinska vina

*opolo, maraškin, fini mrzli
prigrizki, morske ribe in
ostale specialitete nudi po
nizki ceni in se priporoča*

Mileta Dane

gostilničar

Maribor - Frankopanska cesta 11

Dva lepa prostora za balincanje gostom na razpolago

Seseklajj drobno približno $\frac{1}{4}$ kg kuhane gnjati. Namaži s presnim maslom in potresi z moko model za puding. Naloži 1 plast omake, 1 plast gnjati itd., dokler ni model poln. Končaj z omako.

Zapri model. Postavi ga v lonec vrele vode, ki mu sme segati do $\frac{3}{4}$ višine. Pokrij lonec in kuhaj enakomerno zelo počasi $1\frac{1}{2}$ ure.

Zvrni na toplo skledo in serviraj.

Poleg daš lahko omako od pečenke, paradižnikovo ali bešamelovo omako. Serviraj kot fino predjed.

Pišče v obari

Pripravi veliko pišče ali mlado kokoš kakor vedno. Razreži jo na 10—12 kosov. Namoči jih v slani vodi, da jih obeliš. $\frac{1}{2}$ ure zadostuje.

Razpusti za 1 jajce presnega masla, primešaj 2 žlici moke, prilij 3 kozarce vroče vode. Mešaj. Zavri in kuhaj 10 minut. Osoli, popopravi, prideni šopek in pišče. Počasi kuhaj. $\frac{1}{4}$ ure pred serviranjem prideni 10 belih, prav drobnih čebulic in par prevrelih, razrezanih gobic. Vsega skupaj kuhaj pišče 1 uro, mlado kokoš $1\frac{1}{2}$ ure. Daj meso v globoko skledo. Poberi z omake vso mast. Zmešaj 1 rumenjak z 2 žlicama hladne omake in s sokom $\frac{1}{2}$ limone. Umešaj v omako, pogrej, odstrani šopek in jo polij po kokoši.

Pečena pura

Za pečenje so dobre le mlade, mesnate, pitane živali. Pripravi jih kakor vsako drugo perutnino, a osoli jih znotraj par ur poprej. Potem jih peci kakor kapuna in pišče ter osoli tudi po vrhu. Pazi, da pretemno ne zapečeš. Če je treba, jo pokrij z debelim, mastnim papirjem. Peci počasi $1\frac{1}{2}$ —2 ure, če je treba, tudi več. Prilivaj od strani po malem krop.

Serviraj z ocvrtimi drobnimi krompirčki. Na oba konca sklede lahko položiš zabeljeno karfijolo.

Dušen puran z makaroni

Starih živali nikdar ne peci, ker ostanejo trde. Pripravi jih tako: Daj osoljeno žival v globoko kozo ali v lonec. Polij jo z 4 žlicami razbeljene masti in opeci jo na jakem ognju na vseh straneh. Polivaj jo. Ko je malo opečena, prilij 2 litra vroče juhe in 1 liter kropa, ali pa 3 litre kropa. Prideni sol, 3 čebule, 2 korena in šopek. Zavri, pokrij in kuhaj počasi 2 uri. Tekočina se mora precej povreti.

Vzemi purana iz juhe. Precedi juho in poberi z nje vso mast. Pomij in posuši kozo. Daj v suho kozo zopet purana, polij ga s precejenim sokom in postavi ga v vročo pečico. Polij ga 3—4 krat in peci ga, dokler se lepo zlaturumeno ne zapeče. Razreži dušenega purana. Primešaj soku 3—4 žlice paradižnikove omake ali tudi iz konzerve, povri ga in polij nekoliko okoli purana, ostanek pa serviraj v posebni topli skodelici.

Okoli sklede naloži venec kuhanih, dobro ocejenih makaronov. Potresi jih s parmezanom in malo zabeli s presnim maslom.

Gostilna Gojanovič Krstó

nudi izbrana prvovrstna dalmatinska in domača vina.
Vedno sveže ribje specialitete. Renovirani lokali

Od 1. septembra dalje

Posetite in prepričajte se

Maribor, Stolna ulica 10

Nadevan puran ali purica

Pripravi purana kakor navadno. Sesekljaj 30 dkg sveže svinjine. Osoli, popopraj. Prideni malo v juhi ali vodi namočene, ožete krušne sredice ter vse dobro zmešaj in udelaj. Primešaj končno še $\frac{3}{4}$ —1 liter pečenih ali kuhanih skrbno oljupljenih celih kostanjev in sesekljana puranova jetra. Napolni s tem nadevano puranovo trebušno votlino, zašij kožo nad odprtini in ga speci počasi kakor navadno.

Poleg se poda rdeče ali belo zelje.

Gosta perutninska omaka

Sesekljaj ostanke pečene race ali gosi prav drobno, le jetra pusti. Razpusti za $\frac{1}{2}$ jajca presnega masla, primešaj 1 žlico moke. Ko malo porumeni, prideni 1 drobno sesekljano čebulo. Čez par trenutkov prilij 1 kozarec juhe in 1 kozarec črnega ali rdečega vina. Kuhaj 10 minut, prideni sesekljano perutnino, šopek in rezino limonove skorje. Osoli, popopraj in kuhaj počasi na milem ognju 1 uro, dokler ni prav gosto. Tedaj zmečkaj jetra, prideni jih omaki. Poskusi. Namaži omako na lične ocvrte krušne rezine. Daj jih še za trenutek v pečico in serviraj na vročem, s servijeto prekritem krožniku kot predjed ali poleg dobre, čiste goveje juhe.

Navadno pečena rasa

Pokrij mesnate dele race (prsa, bedra), s tankimi rezinami slanine. Preveži jih z belo nitjo, da ostanejo na mestu. Osoli in popopraj raco od zunaj in znotraj. Razbeli za $\frac{1}{2}$ jajca masti, polij raco od vseh strani z mastjo in jo peci v vroči pečici, dokler ni rjavkasta. Tedaj prilij od strani 1 velik kozarec belega vina in 1 kozarec juhe. Prideni šopek, postrgaj ponev in peci dalje, dokler ni pečenka prav mehka. Tu pa tam jo malo polij, a ne preveč, da ostane koža krhka.

Ko je rasa mehka, odlij vso mast. V tej masti ocvri par ličnih rezin belega kruha. Vzemi iz pečene race jetra in želodec. Pretlači ali zmečkaj in sesekljaj jih najdrobnejše. Primešaj 1 žličico olja, malo limonovega soka, malo sesekljane pomarančne ali limonove skorje in malo popopraj. Slano je navadno že dovolj. To zmes, ki se imenuje »salmi«, naloži na krušne rezine in jih razvrsti na skledi okoli pečene, razrezane race. Postavi na toplo za 5 minut, da se vse dobro segreje.

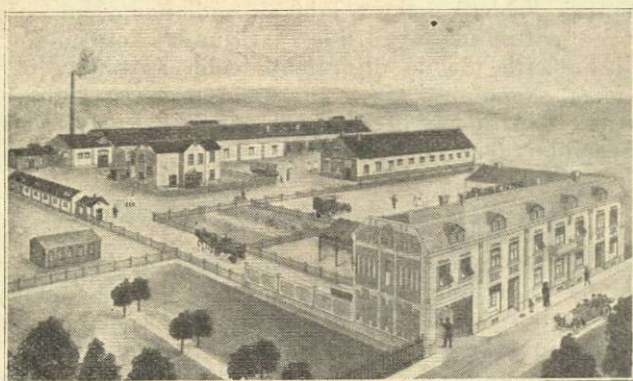
Vzemi iz omake šopek, prilij še malo juhe in prevri. Daj malo soka pod raco, ostanek serviraj v posebni skodelici. Med krušne rezine položi za mezinec debele, okrogle rezine če mogoče rdečih pomaranč. Pri uživanju stisne gost sok pomaranče na pečeno meso, kar mu daje posebno fin okus.

Poleg daš lahko rdeče ali belo zelje, ohrovtovo brstje, ocvrte krompirčke in salato.

Srnino stegno s smetanovo omako

Pripravi ga ravnotako. Ko je že skoro gotovo, prilij 1—2 kozarca kisle smetane. Polij ž njo tudi stegno. Pusti v pečici toliko časa, da postane vsa omaka svetlorjava.

Poleg daj riž, makarone, krompirjeve jedi itd.



Tovarna
Jasip Benka

ki ima svoje prodajalne

v Mariboru
na Glavnem trgu 16 in
na Aleksandrovi c. 19
v Gornji Radgoni
in v Celju

priporoča svoje mesne izdelke, kakor konzervirane šunke in razne mesne rolade. Poskusite in vedno boste le Benkovo blago zahtevali

MURSKA SOBOTA

Srnino stegno

Operi stegni mlade živali. Odlušči vso kožo. Preslanini meso. Položi stegno v ravnotako kvašo kakor hrbet.

Dvigni stegno iz kvaše. Prideni ostanke slanine, za oreh presnega masla in postavi v vročo pečico. Prilij od strani malo kropa. Ko se meso začne barvati, ga večkrat polij. Pokrij ga z debelim, omaščenim papirjem, da se preveč ne posuši. Tako peci previdno 1½—2 uri. Divjačina mora biti vedno dobro prepečena in mehka. Vročina naj bo jaka.

Ko je meso skoro mehko, odlij iz ponve vso mast. Potresi dno z 1 žličico moke in prilij nekoliko kvaše brez zelišč, postrgaj ponev in prevri vse skupaj. Postavi nazaj v pečico in peci, dokler ni meso prav mehko. Prilivaj kvašo, v kolikor se povre in polivaj stegno pridno z omako. Omaka mora biti lepo rjava, okusna, precej redka. Lahko ji prideneš par kaper, gobic ali oljčnih sadov (oliv).

Razreži gotovo pečenko na lepe, tanke kose, zloži jih nazaj na stegno, da je kakor celo, polij po dnu skleda nekoliko soka, ostanek pa nesi v posebni skledici na mizo. Srnino stegno garniraj z zelenim peteršiljem, limonovimi rezinami, kaprami, olivami itd. Lahko naložiš rezine tudi na dolgo skledo, poliješ z nekoliko omake in garniraš s karfijolo in drobnimi krompirčki. Tudi druga fina zelenjava se poda. Poleg daš pa tudi lahko v skodelico ribezovo drhtalico (žolico), brusnice ali kostanjev piré.

Pečen fazan

Oskubi in iztrebi fazana kakor pišče. Osmodi dolge dlake. Operi ga naglo in obriši ga znotraj in zunaj. Preveži ga kakor pišče in preslanini ga s tankimi rezanci slanine po prsih in bedrih. Če je jako mlad, ga ne preslanini, ampak pokrij prsi in bedra s tankimi rezinami slanine. Priveži slanino na fazana. Osoli in popopraj ga zmerno znotraj in zunaj.

Razbeli v dolgi ponvi za 1 drobnno jajce masti. Položi v vročo mast fazana in ga polij z vrelo mastjo nad jakim ognjem od vseh strani. Postavi ga v vročo pečico. Peci ga pol ure. Polij ga večkrat z mastjo iz ponve. Če bi postajalo dno ponve pretemno, prilij od strani 1—2 žlici kropa, ostrgaj dno in peci dalje. Sok mora ostati svetlorjav. Če bi bila v pečici prejaka vročina in bi se fazan prehitro barval, ga pokrij z debelim, omaščenim papirjem. Ko si pol ure pekla, odstrani slanino, s katero si pokrila mladega fazana. Če si ga preslaninila, pa peci dalje še četrt do pol ure. Fazan mora biti dobro prepečen, a ostati mora mehak in sočen. Vse peke računaj tričetrt do 1 uro.

Razreži fazana kakor raco ali purico. Medtem, ko ga tranširaš na toplem, odlij vso mast v majhno ponev in ocvri v nji 6—8 ličnih, trioglatih rezin belega kruha. V dolgo ponev pa prilij 1 kozarec kropa, zavri, osoli, prilij še par žlic maderskega ali drugega podobnega vina, segrej in serviraj posebej v topli skodelici.

Zloži fazana na vroči skledi, da izgleda kakor cel, garniraj ga z ocvrtimi rezinami in limonovimi kolesci. Pokrij ga z ocvrto slanino, s katero je bil prevezan. Vse mora biti prav vroče. Ob koncu skleda lahko položiš tudi šop močno zelene salate (motovilec, kreša) ali pa par vejic peteršilja. Način, da se okraši pečenega fazana z glavo in s perjem iz repa, je prišel iz mode.

FOTO

M. JAPELJ

Portreti, kabinetne slike
Slike za legitimacije

Vsa fotografska dela ceneno
in solidno

Maribor — Gosposka ulica

HOTEL IN RESTAVRACIJA

„Mežan“

Ves komfort

Mrzla in topla voda — Centralna kurjava

Nizke cene — Solidna postrežba

Maribor, Aleksandrova c. 37

Veletrgovina vina

J. & R. Pfrimer

Specialitete nudi solidno in ceneno

Maribor - Aleksandrova cesta

Mlada pečena jerebica

Osoli jo znotraj malo, predno jo zašiješ. Odreži tanke, široke rezine slanine. Pokrij z njimi prsa in bedra živalice. Preveži jo s tanko, močno nitjo. Prereži slanino parkrat na prsih, a pazi da ne raniš kože.

Razbeli za vsako jerebico za dober oreh masti, daj jo v mast in jo na vseh straneh oblij z vrelo mastjo. Postavi jo v vročo pečico. Peci 25 minut do $1\frac{1}{2}$ ure. Da ne postane dno ponve pretemno, prilij od strani 2 žlici kropa. 10 minut, predno je jerebica pečena, odstrani slanino, da se koža krhko in rumeno zapeče. Sedaj ne polivaj več. Slanino daj na toplo.

Ocvri v isti masti, kjer se pečejo jerebice, še enkrat toliko rezin belega kruha, kolikor imaš jerebic. Položi rezine počez na vročo, podolgovato skledo. Razpolovi pečene jerebice po dolžini. Položi na vsako krušno rezino po eno polovico, tako, da je obrnjeno bedro enkrat na levo, drugikat na desno stran sklede. Na vsako polovico položi rezino slanine, v kateri si pekla jerebice. Okrasi s peteršiljem. V ponev zlij par žlic kropa, prideni par zrn soli, prevri 2 minuti in polij po jerebicah. Zelo vroče nesi na mizo.

Poleg daj s slanino zabeljeno lečo, zelje, riž itd.

Pečene brinovke z brinjem

Zavij ptičice v tanke rezine slanine. Preveži slanino. Razbeli za 8—10 brinovk za 1 jajce masti. Prideni ptičice in jih naglo peci na jakem ognju 8 minut. Med tem jih osoli. Obračaj jih. Prideni tudi 1 žlico sesekljane rode slanine.

Pripravi 1 zvrhano žlico presejanih drobtin od belega kruha prejšnjega dne. Zmečkaj 8 brinjevih zrn in jih primešaj drobtinam. Ko so se brinovke pekle 8 minut, jih potresi s to zmesjo, postavi kozo v vročo pečico in peci še 15—25 minut.

Ocvri v isti masti za vsako brinovko 1 rezino belega kruha.

Ko so ptičice pečene, odstrani niti, in jih položi s slanino vred na krušne rezine. Razvrsti vse na vroči skledi. Polij jih z mastjo iz kože. V kozo pa zlij 2 žlici kropa in 2 žlici belega močnega vina, zavri in kuhaj 2 minuti. Ostrgaj ponev. Zlij ta sok na dno sklede in prav vroče nesi na mizo. Poleg riž.

Opomba. Brinovke peci razmeroma dolgo. Poskusi eno, ali je pač prepečena, predno jih neseš na mizo.

Iris stew

Ne mastno koštrunovo meso se zreže v male komade, se praži v masti s čebulo, doda soli in belega popra, nareže se ohrovt v 4—5 delov, olupljeni krompir s fino narezanim sočivjem ter se tako skupno z mesom počasi kuha.

Polži

Polži, katerih hišice morajo biti dobro zaprte, se vržejo v vročo slano vodo in tako kuhajo 5 minut.

Iz teh polževih hišic, ki so se kuhale 5 minut, se z veliko iglo oprezno izločijo živalice, se očistijo čreva in druge nečistoče. Očiščeno se da še enkrat kuhati v slano vodo s sočivjem in čebulo 4—5 minut ter se na posledku vroče s kisom in oljem servira.



Prvovrstna dalmatinska vina

domačo šunko, vedno topla in mrzla jedila, pivo iz sodčka ter ostale specialitete, kakor tudi morske ribe pripravljene na razne načine nudi in se priporoča

Jakov Kapetanovič

gostilničar

Maribor ~ Meljska cesta št. 18

Krasen senčnat vrt ~ Zmerne cene ~ Solidna postrežba

ZELENJAVA-SOČIVJE

Gomoljasta zelena

Operi in olupi gomolje ter jih kuhaj kakor krompir približno 1 uro. Primešaj kropu malo mleka, da ne počrniyo. Zelena je posebno okusna, če jo skuhaš v juhi. Gomolje razreži na listke ali kocke in jih pripravi na salati ali v omaki ravnotako kakor vejasto zeleno, pesne veje, kardone ali repo. Zabeljena s kisom in oljem ali z majonezo se poda vsaki mešani salati. Tudi prepečena (en gratin) z obilnim sirom je prav dobra. Pripravi jo kakor pesne peclje.

Karfijola s penasto omako

Po skuhani cvetači polij to-le omako: V ozek, visok lonček daj 7 dkg presnega masla, 3 rumenjake, 3 žlice limonovega soka, 3 žlice hladnega karfijolovega kropa, malo soli in popra. Vse prav dobro zmotaj in stepi. Postavi lonček v posodo z vrelo vodo, ki pa sme segati le do polovice lončka, da voda ne kuha vanj. Motaj nad ognjem toliko časa, dokler se omaka ne začne gostiti. Ko je gostljata, jo odmakni, še malo zmotaj in prideni 3 žlice trdo stepene sladke smetane. Narahlo zmotaj, polij po vroči karfijoli in takoj serviraj.

Lahko serviraš to zelo okusno omako v posebni skodeli poleg karfijole. Serviraj samo kot predjed ali med dvema pečenkama.

Šparglji na štajerski način

Položi kuhane, dobro odcejene šparglje na ognja varno skledo. Polij jih z dobro, gosto, rahlo kislo smetano, da so ž njo pokriti. Postavi skledo v vročo pečico, da se smetana zarumeni. Pod skledo daj malo soli, da ne počí. Serviraj prav vroče v skledi. Postavi jo na primeren podstavek.

Naderane kolerabe

Olupi gomolje in odreži jim kapice. Izdolbi jih previdno z majhnim nožičem in jih daj v svežo vodo.

Sesekljaj 1 pest dobrih gob, odpadke kolerab, ki si jih izdolblja, malo čebule in peteršilja. Razpusti za oreh presnega masla, prideni čebulo in jo kuhaj 2 minuti. Prideni gobice in jih cvri 3 minute. Prideni še kolerabo in peteršilj, dobro premešaj, potegni na kraj, osoli, popoprjaj in primešaj še 1 celo jajce. Vse dobro zmešaj in nadevaj v izdolbene kolerabe. Pokrij jih s kopicami, ki si jih odrezala.

Daj v kozo toliko presnega masla, da dobro pokrije dno; razvrsti v kozi kolerabe, prilij malo vode, pokrij kozo in duši jih, dokler niso mehke. Pazi, da se ne prismodijo. Če je treba, zalij še z vodo ali juho. Serviraj poleg pljučne pečenke ali kot predjed.

„Margo“

**MARIBORSKA MLEKARNA IN TOVARNA
SADNIH KONZERV DR. Z O. Z.**

nudi svoje

prvovrstno čajno maslo znamke „Margo“

la. naravne sadne soke

la. naravne sadne gelée-je (želeje)

Edini pravi slad v koščkih proti kašlju, hripavosti i. t. d.
znamke „Margo“ ter

prvovrstne nam. gorčice (senfe): Estragon, angleški, Kremzer

Maribor — Aleksandrova cesta 63



**Odlična kvalitetna dal-
matinska vina**

opolo, maraškin, domačo šunko,
morske ribe, pripravljene na raz-
ne načine nudi po zmerni ceni
in se priporoča

FRANC ČELAR

gostilničar

Lep prostor za balincanje

Maribor, Aleksandrova c. 49

Nadevan ohrovt ali zelje

Izberi lepo, veliko, trdo ohrovtovo glavo. Osnaži jo in jo daj v lonec. Prilij toliko mrzle vode, da je ohrovt popolnoma pokrit. Osoli, zavri in kuhaj približno 20 minut.

Medtem pripravi ta-le nadev: Razreži $\frac{1}{2}$ kg rode sveže svinjine in 12 dkg slanine na kocke. Namочи 5 dkg sredice od belega kruha v mrzli vodi in jo dobro ožmi. Sesekljaj 2 šalotki ali 1 majhno čebulo, 1 majhen strok česna in par vejic peteršilja. Zmešaj vse to na deski in še enkrat prav drobno sesekljaj. Daj v skledo, prideni $\frac{1}{2}$ kozarca belega vina, 1 celo jajce, malo soli in popra. Zmešaj in udelay prav dobro, da bo enakomerno, mehko in gladko. Pokusi, ali je dobrega, precej močnega okusa.

Ocdedi ohrovtovo glavo. Polij jo z mrzlo vodo in previdno razgrinaj liste, a pazi, da jih ne odlomiš. Tako boš lepo oprala ohrovt, in ga osvežila. Potem ga dobro ocdedi in ožemaj ga previdno, da odteče vsa voda. Položi ga z odprtimi listi navzgor na zloženo krpo. Izreži iz sredine srčece in ga drobno sesekljaj. Primešaj ga nadevu.

Vzemi zvrhano žlico nadeva in ga daj v sredino ohrovtu na mesto srčeca. Čez nadev pogrni prve notranje liste. Na liste namaži zopet nadev in jih položi čez prve liste. Namaži zopet nadev itd., dokler nisi razdelila ves nadev in dobila zopet lepo okroglo glavo.

Položi na globok krožnik križema 2 konca tanke vrvice. Na križišče položi štirioglato rezino slanine. Na slanino položi obrnjeno, nadevano glavico, tako, da bo kocen zgoraj. Izdolbi ga nekoliko. Položi nanj tudi kos slanine in zveži niti. Moraš jih tesno pritegniti.

Daj v visoko kozo ali lonec ostanke slanine in kožo. Prideni še 1 žlico masti, nadevan ohrovt, 1 na četrtnine razrezan koren, 1 čebulo, šopek in malo soli. Prilij 1 liter vode ali juhe, zavri in kuhaj počasi 2—3 ure. Polivaj ohrovt večkrat, kakor pečenko s sokom, v katerem vre. Če bi se tekočina prenašlo povrela, prilij vodo ali juho. Prav lepo se duši nadevan ohrovt tudi v pečici. Končno sme biti v loncu le malo gostljatega soka.

Dvigni ohrovt na okroglo, toplo skledo, odstrani niti, polij ga s sokom in serviraj kot predjed. Lahko ga pa razrežeš in garniraš z njim govedino.

Karfijolov puding

Cvetačo, ki tehta brez zelenih listov približno $\frac{1}{2}$ kg, skuhaj in prav dobro ocdedi. Položi jo še na mehke snažne krpe, da vsrkajo vso vlago. Potem jo pretlači skozi sito.

Medtem razpusti za 1 jajce presnega masla, primešaj 2 žlici moke in prilij 2 kozarca vročega mleka. Mešaj nad ognjem in skuhaj gost bešamel. Osoli, popopraj in prideni prav malo muškata. Ko je omaka hladna, primešaj dobro 3 rumenjake, pasirano karfijolo in trdi sneg 3 beljakov. Namaži model za puding dobro s presnim maslom, potresi ga z drobtinami, napolni do $\frac{3}{4}$ s pripravljenim pudingom, zapri s pokrovom in postavi v lonec z vrelo vodo. Pokrij lonec, zavri in kuhaj enakomerno $\frac{3}{4}$ ure. Lahko kuhaš puding tudi odkrito. Postavi ga v kozo z vrelo vodo in postavi oboje za $\frac{3}{4}$ ure v vročo pečico. Voda mora ves čas rahlo vreti.

BISER SLOVENIJE

Zdravilišče

*Rogaška
Slatina*

GLAVNO SKLADIŠČE
MINERALNIH VOD
Tempel - Donat - Styria

MARIBOR, VRBANOVA 33

TELEFON ŠTEV. 24-85 (OD 7. DO 13. URE)

Ko je puding kuhan, ga odluči s tankim nožem ob robih od modela, pokrij ga s toplo skledo, obrni oboje in dvigni model. Na skledi ti ostane kuhan puding. Medtem si skuhalo belo omako, ki si jo zalila s karfiјolovim kropom in zmešala s par žlicami parmezana, ali drobno sesekljane kuhane gnjati. Polij jo po pudingu in serviraj takoj kot predjed.

Šparglji s parmezanom

Na ta način pripravi zelene šparglje, ki so cenejši. Razreži jih na za prst dolge kose, skuhaj in odcedi jih. Ostanajo naj nekoliko bolj trdi kakor navadno. Namaži ognjavarno skledo ali več školjk s presnim maslom. Naloži 1 plast špargljev, potresi jih s parmezanom ali bohinjcem, popopraj malo in pokapaj z maslom. Naloži zopet šparglje, potresi s parmezanom, poprom, maslom itd., dokler nisi spravila vse zelenjave. Po vrhu potresi parmezan in pokapaj ga z maslom. Peci v srednjetroči pečici 10—15 minut, da se zarumeni. Serviraj vroče kot predjed.

Prepečeni šparglji

Pripravi zelene šparglje ravnotako. Skuhaj gosto bešamelovo omako. Nalagaj v namazano ognjavarno skledo ravnotako 1 plast špargljev, 1 plast bešamela, dokler nisi porabila vse zelenjave. Po vrhu potresi presejane drobtinice, pokapaj jih z maslom in peci $\frac{1}{2}$ ure v vroči pečici. Ko je zlatorumeno, hitro serviraj v skledi, ki si jo postavila na primeren podstavek.

Bešamelu primešaj tudi lahko nastrgan parmezan ali bohinjski sir.

Dušen stročji fižol

Razreži $\frac{1}{2}$ kg fižola na poševne, za prst široke rezine, operi in odcedi jih dobro. Daj v kozo za $\frac{1}{2}$ jajca presnega masla ali dobre masti od pečenke. Razbeli jo, prideni sirovi fižol, potresaj kozo par minut nad ognjem, prideni soli, popra, 1 žlico drobno sesekljane čebule in 3 žlice juhe ali vode. Zavri, pokrij kozo in kuhaj prav počasi, dokler fižol ni mehak. Če je treba, prilij po malem še nekoliko juhe. Ob koncu kuhanja ne sme biti v koki nič vode, ampak samo še maslo. Zgneti za 1 oreh presnega masla z 1 žličico moke, primešaj zmes v majhnih koscih fižola, prideni še 3 žlice smetane, prevri parkrat in serviraj.

Nadevani jurčki ali šampinjoni

Na ta način pripravi večje gobe. Za 4 osebe vzemi 8—10 gob. Osnaži jih dobro, odluči ves mah, odreži stebelca, klobuke pa pusti cele.

Stebelca osnaži, odreži slabe dele, ostalo pa drobno sesekljaj. Sesekljaj tudi 1 pest peteršilja, 1 srednjeveliko čebulo in 1 strok česna. Razbeli 2 dobri žlici olja, prideni vse, kar si sesekljala in toliko belih drobtin iz sredice, da postane nadev zadosti gost. Osoli ga in popopraj.

V napol globoko skledo iz ognjavarnega porcelana ali lično kozo zlij 2 žlici olja tako, da je vse dno pokrito. Postavi klobučke drugega ob drugega z udolbinami navzgor. Napolni jih z nadevom, potresi z drobtinami, pokapaj z oljem in peci v vroči pečici 20 minut. Če bi se smodilo, daj v kozo še par drobnih koščkov presnega masla in privzdigni gobe, da steče pod nje.

Serviraj kot predjed v isti skledi.

Feliks Skrabl

Manufakturna trgovina

Nudi bogato zalogo vseh vrst manufakturnega blaga
po najnižjih cenah
Solidna in točna postrežba

Maribor, Gosposka ulica 11

FRANC ČERIN

gostilna

*Vsak čas topla in mrzla jedila. Sortirana vina haloških in ljubljanskih goric
Toči se pivo iz sodčka
Solidne cene in točna postrežba*

Maribor, Vetrinjska ulica 24



*Vedno topla in mrzla jedila
Izbrana vina. Tscheligijevo pivo. Specialiteta
pečene in pražene piške. Poseben šotor specialitet
pišk na „Mariborskem tednu“
Nizke cene. — Solidna in točna postrežba*

Ivana Merdaus

gostilna

Maribor, Koroška cesta 172

Ruska jajca

Skuhaj trda jajca in prereži jih počez (po širini) na 2 enaki polovici. Razvrsti jih enakomerno po lepi napol globoki skledi tako, da gledajo konice navzgor, da se tedaj prerez dotika sklede. Umešaj dobro sirovo ali kuhano majonezo. Mrzlo majonezo polij po jajcih. Zavita morajo biti popolnoma v majonezo in tudi dno sklede mora biti pokrito. Na vsako jajce daj droben kupček kavijara ali drobno rdečo redkvico, kislo gobico, košček sardine, rezino sardelico, 1 kapro i. t. d. Okoli sklede garniraj motovilec ali radič, peteršilj i. t. d. Serviraj prav mrzlo.

Drobne pastete z makaroni

Pripravi masleno testo. Razvaljaj ga za $\frac{1}{2}$ prsta na debelo. Izreži okrogle krpice. Pomaži jih z vodo. Imej pripravljene makarone na laški način brez paradižnikove omake. Razreži jih na 1 cm dolge koščke. Položi na vsako krpico 1 žličico makaronov. V sredo daj droben košček pečene mesene klobasice, mesni cmokič ali košček pečenke s sokom. Čez ta nadev položi 1 prazno krpico testa. Pritisni ga okoli in okoli narahlo s prstom, da se krpici sprimeta.

Pomaži vsako pastetko po vrhu z raztepenim jajcem, a pazi, da se ne razlije po robovih, ker bi se testo ne moglo dvigniti. Položi pastete na pekač in jih peci v vroči pečici $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ure. Dvigniti se morajo močno in se zlatorumeno zapeči. Serviraj zelo vroče na zloženi servijeti, ki si jo položila na plitvo skledo, kot predjed.

Tako lahko ugodno uporabiš ostanke makaronov in mesa.

Ruska pasteta z makaroni

Skuhaj $\frac{1}{2}$ kg makaronov, odcedi jih in primešaj za 2 jajci presnega masla, parmezan, sol in poper. Namaži model za torte s presnim maslom. Potresi ga z drobtinami. Razgrni po dnu polovico makaronov. Za vsako osebo zvij v cevko 1 tanko rezino prekajenega lososa. Pomoči jo v gosto paradižnikovo omako. Razvrsti te zavitke po makaronih. Pokrij jih z drugo polovico makaronov. Potresi s parmezanom, pokapaj s presnim maslom in speci v zelo vroči pečici. Ko je lepo zlatorumeno, odstrani tortni obroč, še malo popeci in serviraj na vroči plitvi okrogli skledi kot predjed.

To jed lahko pripraviš tudi v školjkah in v istih serviraš.

Žličniki

Zavri $\frac{1}{4}$ litra mleka. Stresi v vrelo mleko 4 žlice moke in pridno mešaj. Osoli. Testo se zgosti in se sprime v kepo. Odstavi tedaj, a mešaj še vedno. Ko se je testo ohladilo, primešaj drugega za drugim 3 rumenjake. Končno dodaj tudi snega 3 beljakov in 8—10 dkg nastrganega bohinskega sira in malo soli. Pusti testo par minut stati.

Medtem zavri slan krop. Ko močno vre, pomoči vanj žličico, zajemi z vročo, mokro žlico za dober oreh testa in ga spusti v krop. Tako zakuhaj vse žličnike. Ko narastejo in priplavajo na vrh, so kuhani. Kuhane žličnike pobiraj sproti iz vode in jih polagaj na cedilo, potem pa jih stresi na toplo skledo, potresi z nastrganim sirom in zabeli z vročim presnim maslom.

Predjed, priprosta večerja ali poleg temnih omak z mesom.

„Sofra“

kartoteke, pisalni stroji, štam-
piljke, signirne štam-piljke, kli-
šeji, graviranje in prodaja vseh v
to stroko spadajočih predmetov

T. SOKLIČ - „SOFRA“

Telefon 25-10

Maribor — Gregorčičeva ulica 24

Priporoča se stara

„Narodna gostilna“

in mesarija J. Vlahovič

Priznana izborna kuhinja, vsak
čas mrzla in topla jedila in iz-
borna kvalitetna domača vina.
Hlevi, garaže, veliko dvorišče za
parkiranje vozov

Maribor, Aleksandrova c. 38

MOČNATE JEDI

Kavina maslena krema

$\frac{1}{8}$ kg čajnega masla malo zmeščaj in umešaj prav dobro s kuhaličnico, da je popolnoma gladko in penasto. Mešaj in pridevaj drugega za drugim 2—3 rumenjake. Za vsakim rumenjacom primešaj 1 dobro žličico sladkorja in 1 žličico močne kave. Mešaj, dokler ne postane krema enakomerno voljna in gladka. Potem ne mešaj več. Če bi se krema zasirila, jo postavi na toplo in zopet mešaj.

Čokoladna maslena krema

Pripravi jo ravnotako. Namesto kave prideni 3 žlice razmehčane čokolade. Razmehčaj čokolado tako: Razlomi dve rebri in prilij malo mleka ali vode. Pristavi in ko je čokolada mehka, jo umešaj. Če je postala preredita, jo prevri. Malo jo ohladi in primešaj kremi.

Bavarska krema

Če zmešaš $\frac{1}{2}$ litra angleške kreme s $\frac{1}{2}$ litrom trdo stepene sladke smetane, dobiš bavarsko kremo. Serviraj jo kakor angleško kremo. Če moreš, jo postavi za par ur na led.

Mrzla pomarančna krema

Skuhaj 17 dkg sladkorja z 1 kozarcem vode. Prideni tanko odrezano skorjo 1 pomaranče. Pokrij posodo. Tako naj stoji $\frac{1}{2}$ ure. Precedi sladkor. Ko je hladen, ga stepaj in prideni drugega za drugim počasi 6 rumenjakov. Ko si pritepla vse rumenjake, pristavi na mil ogenj in stepaj, dokler ne postane krema tako gosta, da pokrije obrnjeno žličico. Tedaj odmakni in stepaj dalje, dokler ni krema mrzla. Tedaj prideni rahlo $\frac{1}{4}$ litra trdo stepene sladke smetane, nakopiči kremo v stekleno skledo ali v lične kozarce ali lončke in postavi za par ur na led. Predno serviraš, okrasí kremo s kandiranimi češnjami in trikotno izrezanimi arančini.

Vanilijev narastek

Zavri $\frac{1}{2}$ litra mleka s koščkom vanilije in 3 žlicami sladkorja. Razmešaj 2 žlici krompirjeve ali riževe moke z 2 žlicama mrzlega mleka. Vlij zmes v vroče mleko in mešaj nad ognjem, dokler ne postane gosto, kakor gosta krema. Tedaj odmakni in mešaj, dokler ne postane mlačno. Tedaj primešaj drugega za drugim 5 rumenjakov. Ko so dobro umešani, prideni narahlo trd sneg 5 beljakov.

Namaži ognjavarno skledo s presnim maslom in nakopiči narastek, ki sme segati le 2 prsta pod rob. Postavi skledo za 5 minut na štedilnik, da se segreje, potem jo šele daj na soli v zmerno vročo pečico in peči 20—25 minut. Potresi s sladkorjem in takoj serviraj.

Ludvik Franz in sinovi

Mlin in tovarna testenin

Ustanovljeno leta 1864

Zagreb — Maribor — Novi Sad

Gostilna

»Prešernova klet«

priporoča
odlična prvovrstna specialna vina. Priznana izborna topla in
mrzla jedila. Vedno sveže pivo

„Če hočete dobro vino piti
morate v Prešernovo klet hoditi“

Karel Trafenik, gostilničar

Maribor ~ Gosposka ulica št. 26

Izborna kvalitetna dalmatinska vina

domači sir in šunka,
morske ribe pripravljene na razne
načine nudi in se
priporoča

Ivan Jovanovič
gostilničar

Maribor ~ Koroška cesta št. 39

Fin pomarančni narastek

Stepi dobro 5 rumenjakov in 2 žlici (5 dkg) sladkorja. Nastrgaj v zmes skorjico 1 pomaranče. Ko si stepala dobrih 5 minut, pridevaj v drobnih koscih 12 dkg presnega masla in mešaj. Pristavi na zmeren ogenj in mešaj, dokler ne postane prav gosto, kakor krema. Zavreti ne sme. Odmakni in mešaj, dokler ne postane hladno. Tedaj primešaj rahlo trdi sneg 6 beljakov. Nakopiči testo v namazano skledo. Zlij v pekač za 2 prsta kropa, postavi nanj narastek in ga peci v zmerni pečici počasi 30—40 minut. Potresi ga s pomarančnim sladkorjem.

Kremove rezine

Razvaljaj testo za $\frac{1}{2}$ cm debelo. Razreži ga na enako dolge, 10 cm široke proge. Položi proge na pekač, prebodi jih parkrat. Speci jih v vroči pečici.

Medtem pripravi to-le kremo za nadev: Umešaj 2 celi jajci ali 4 rumenjake. Prideni 2 dobri žlici sladkornega prahu in 1 žlico moke ali majozené. Dobro mešaj in prilij $\frac{1}{4}$ litra vročega mleka. Mešaj nad milim ognjem, da se ne prime dna. Postati mora prav gosto, a vreti ne sme. Tedaj stresi kremo v skodelico in primešaj za 1 oreh presnega masla. Mešaj ves čas, dokler se nekoliko ne ohladi. Tedaj primešaj malo vanilije, ruma, sesekljanih mandljev ali lešnikov, ali zdrobljenega peciva, karkoli hočeš. Namaži vsako drugo pečeno progo za prst debelo s to kremo. Pokrij jo s prazno progo, potresi s presejanim sladkorjem in razreži z ostrim nožem na 3 prste široke rezine.



Romunska nacionalna jed

Teletina s stročjim fižolom

Telečjo meso, najbolje prsni del, se nareže na poljubne kose, ki se pražijo z nekoliko čebule na vroči masti, osoljeni, z nekoliko popra, moke, nekoliko paradižnika, ter se doda nekoliko juhe. Meso se nato pusti v tej omaki, da postane mehko. Zeleni stročji fižol se osnaži, kuha nerazrezan, ter doda gornji jedi in servira v globoki skledi.

Dunajska priljubljena jed

Mrzla jetrna krema

1 celo jajce, 2 rumenjaka, 6 dkg sladkorja v prahu, 5 dkg pasiranih jeter, $\frac{1}{8}$ litra mleka se polagoma meša na ognju, da se zgosti. Nato se vse skupaj ohladi ter pomeša s smetano. Steklена skleda se napolni ter postavi na led. Okraši se nato z jetrno smetano, ter se servira z jetrnim pecivom.



Tugel & Rosman

Veletrgovina vina

Specialite — vina v steklenicah

Solidna postrežba. — Nizke cene

Maribor, Trg svobode 3, Tel. 29-02

Priporoča se tiskarna in knjigoveznica

HINKO SAX

Telefon št. 24-18

Maribor, Prešernova ulica št. 31

Krsto Čelar

gostilničar

nudi in priporoča

*odlična prvovrstna dalmatinska vina, ter
druge specialitete. Mrzli prigrizki in morske
ribe, pripravljene na razne načine, vedno
na razpolago*

Maribor, Frankopanska c. 2

Poljska narodna jed
Žličniki s slanino

20 dkg surovega masla, 6 rumenjakov, $\frac{1}{4}$ litra mleka, 25 dkg moke, nekoliko soli, ter se vse to zmeša, da postane rahlo, 25 dkg kuhane gnjati se zreže na kocke ter praži na surovem maslu. Doda se ocvrtih narezanih žemelj, natolče se jajčnega snega 6 jaje, vse skupaj dobro premeša, ter se iz tega napravi z žlico večje žličnike in se jih kuha 10 minut. Vse skupaj se polije s slanino, zrezano na kocke in praženo na ognju.

Maloruski boršč

(Južna juha.)

Pristavi $\frac{1}{2}$ kg svinjskega in $\frac{1}{2}$ govejega mesa, lahko tudi samo govejega, s 3 litri kvasa, ki ga napraviš po spodnjem receptu. Ako se ti zdi kvas prekisel, mu lahko doliješ vode. Če nimaš kvasa, lahko dodaš vodo, malo okisano s kisom. Ko zavre, poberi peno in dodaj dva korenčka, en peteršilj, $\frac{1}{3}$ srednje velike zelene, en por, vse z zelenjem vred povezano v šopek, poleg na listke zvezano, surovo peso, nekaj drobnjaka, dve zrezani čebuli, črnega in belega popra, en lovorjev list, malo kopra in soli; to naj počasi vre. Nareži še 20—25 dkg svežega zelja na prst široke rezance, popari ga na rešetu s koprom, da se zmehča; očisti in zreži na tanke rezine 20 dkg pečene ali surove pese. Posebej skuhaj v juhi $\frac{1}{4}$ kozarca belega boba. Pol drugo uro pred obedom precedi boršč, dodaj mu omenjeno pečeno ali surovo peso, 15 dkg šunke (ali 3 hrenovke), pripravljeno zelje in pusti, da se kuha naprej. Pol ure pred obedom dodaj še kuhani bob, tri do štiri srednje velike surove krompirje, dva do tri očiščene, razrezane paradižnike ali malo paradižnikove mezge in svetlorumeno prežganje iz 5 dkg slanine in dveh žlic moke, ene žlice sladke paprike in po okusu še malo soli. Vse skupaj naj se še malo pokuha. Kuhanje boršča traja okrog tri ure. Pred serviranjem boršča razreži meso na porcije, daj vse skupaj v južno skledo ter razmotaj v boršču še pol kozarca kisle smetane. Čeprav med kuhanjem voda izhlapeva, vendar ne dolivaj, kajti boršč mora biti nekoliko gostejši od navadne juhe. K boršču serviraj kislo smetano, katero si posameznik sam dene v boršč; zraven pa tudi pirog in piroške, ali ajdovo kuhano kašo.

Kvas za boršč

se napravi na več načinov; najenostavnejši je tale: očisti in nastrgaj tri do štiri večje pese, daj jih v steklenico s tremi litri vode in postavi steklenico na toplem prostoru za tri do štiri dni. Pred uporabo kvas precedi skozi gosto sito.

Pirogi in piroški

Težko si je zamisliti pravo rusko hišo bogataša ali reveža, v mestu ali na kmetih, da ne bi imel nedeljo ali praznik na mizi pirogov ali pirožkov. Ta jed je prava ruska specialiteta. To so kruhi z nadevom. Veliko je načinov za pripravo testa in nadevov za piroge in piroške.

Državni in samoupravni uslužbenci in upokojenci!

**Nabavljalna zadruga
državnih uslužbencev
v Mariboru, Rotovški trg 2**

*skrbi za Vaše gospodinjstvo in ščiti Vaše
gmotne interese z dobavo vseh vrst špece-
rijskega in manufakturnega blaga.*

- *Oglejte si naše zaloge!*
- *Posečajte naše restavracije!*
- *Povečajte kupno moč svojih prejemkov
z izključno dobavo vseh Vaših potrebščin
v svoji zadrugi.*

***Nabavljalna zadruga
državnih uslužbencev ima svojo
prodajalno tudi***

v Celju, Prešernova ulica 2

Oblika pirogov je štirioglata ali okrogla, pirožkov pa ovalna, v meri približno pol žemlje ali tudi okrogla v primeru 8 cm, razlikujejo se po vrsti nadevov. V glavnem potrebujemo za nadev sledeče: sveže in kislo zelje, meso, gobe, riž, jajca, ribe itd. Celo krompir, grah in korenje. Gurmani uporabljajo tudi kaviar, ostrige, boljše vrste rib in gomoljke. Uporabljajo se pa tudi v ta namen sladki nadevi, marmelade, mezge, sladke (srbsko »sladko«), kompoti in postanejo tako pirogi neke vrste domačih tort. Pirogi se pečejo tudi v navadnih štedilnikovih ali krušnih pečeh. V pečici, kjer se že navadni kruh ne speče dobro, naj se tudi pirogov ne peče. Kdor še ni imel prilike, pokusiti pirogov v ruski družini ali v restavraciji, bo težko napravil pravilno. Porcija je dana za 6 oseb.

Pirog iz navadnega testa

Za pirogi in pirožki lahko rabimo vse vrste znanega testa bodisi kvašeno, listnato, zakuhano kvašeno, krhko itd. Na tem mestu priobčimo recept navadnega kvašnega testa.

V pol skodelice mlačnega mleka raztopi 1 dkg kvasa s kocko sladkorja in žlico moke in pusti, da vzhaja na toplem. Ko je kvas vzhajan, pripravi $\frac{3}{4}$ kg moke, 15 dkg raztopljenega masla, 5 dkg sladkorne moke, kavno žlico soli, štiri rumenjake, celo jajce, dodaj temu vzhajani kvas ter napravi iz vsega lepo, mehko testo kakor za kruh. Testo dobro pretolči z loparjem, pokrij in pusti ga vzhajati na toplem od $1\frac{1}{2}$ —2 uri. Ko je že dobro naraslo, ga razvaljaj za prst debelo in sicer v dveh delih. Nekoliko večji del daš v namazan in z drobtinami potresen pekač ter namažeš nanj nadev. Z drugim manjšim delom testa pokriješ nadev in zavihaš čez robove spodnjega dela, katere lahko omočiš z vodo ali beljakom, da se lepo sprimejo. Nadev mora biti torej popolnoma pokrit od vseh strani z enako debelim testom. Na isti način napravimo tudi piroške. Pri okroglih piroških se naredi rob ob straneh. Pri drugih oblikah se naredi rob v sredini zgoraj ali spodaj. Piroge in piroške iz kvašenega testa pustimo, da vzhajajo še pol ure, nato jih denemo v peč. Piroge pečemo $\frac{3}{4}$ —1 uro, piroške pa pol ure. Ko testo v pečici naraste, ga pomažemo s kurjim peresom z mešanico rumenjaka, vode in masla, potrosimo ga pa tudi lahko z drobtinicami. Pečica naj bo vroča. Pirog je gotov, ko je zlatorumen, iz njega izhlapevajo pare in diši po nadevu. Serviramo vročega kot samostojno jed ali kot dodatek k juhi. Iz kalupa ga najprej zvrnemo na prtiček, s prtička na pladenj. Če ga ne moreš servirati takoj, pusti pokritega ob peči. Če potrebujemo pirog opoldne, ga začnemo delati že ob 7. uri.

Nadev iz zelja

Svežo, srednje veliko zeljnato glavo očisti, odstrani zelene liste, izreži storž, sesekljaj jo na drobno, osoli in čez deset minut jo dobro ožmi. Zelje lahko tudi popariš s kropom, da se zmehča. Na to duši zelje na 2—3 žlicah masla, da postane mehko, toda ne sme zarumeniti. Mešaj pogostoma, da se ne pripali. Ko je mehko, postavi ga na hladen prostor, dodaj soli in popra po okusu, če želiš, tudi dva ali tri jajca ali ribo.

Priporoča se

restavracija „Gambelinus“

Ivana Račič

Krasen in velik senčnat vrt — na razpolago renov. velika dvorana za razne prireditve. Vedno topla in mrzla jedila.

Zmerne cene — solidna postrežba. Izborno pivo pivovarne Tscheligi.

Maribor, Gregorčičeva ulica št. 29

Marija Golob GOSTILNA Glavni trg 19

Vina lastnih vinogradov izbranega sortimenta.

Vedno topla in mrzla jedila.

Pivo iz sodčka.

Nizke cene — solidna postrežba.

Ljudmila Kelc, gostilna, Maribor, Gregorčičeva 19

nudi ob vsakem času

mrzla in topla jedila, izbrana vina, pivo pivovarne Tscheligi.

Hitra in solidna ter
cenena postrežba!

Priznano izborna kuhinja
sortirana odlična vina
vedno sveže pivo

Točna in cenena postrežba!

Priporoča se Alojzij Jare, gostilna „Triglav“
Maribor, Glavni trg 3

Mesni nadev

Za nadev uporabimo lahko teletino ali ne prepusto govedino, kuhano ali pečeno, mešano meso ali samo ene vrste, najbolje je pa, če vzamemo surovo meso in ga dobro sesekljammo z nožem, ne zmeljemo v stroju. Na žlici masla zarumenimo sesekljano čebulo, na tem dušimo meso na hitro in vedno mešamo, da se ne pripali. Ko še ni prav gotovo, dodamo po okusu soli in popra ter pustimo, da se ohladi. Tik pred uporabo nadeva lahko primešamo dva do tri trdo kuhana, drobno sesekljana jajca ter dodamo malo zelenega, drobno sesekljanega peteršilja. Če je nadev presuh, primešamo tudi še malo masla (ali pa juhe).

Ruske kuharske recepte nam je iz prijaznosti odstopila »Tiskovna založba« v Mariboru iz knjige »Gospodinjstvo in sodobna slovenska meščanska kuhinja«, ki je ravnokar izšla.

IZBRANA VINA

PIVO IZ SODČKA

Ob vsakem času mrzla in topla jedila.
Krasen senčnat vrt. Izborna kuhinja.
Solidna postrežba. Priporoča se

RESTAVRACIJA „SLON“
Marija Emeršič
MARIBOR, Aleksandrova c. 18

Združenje gostilniških podjetij v Mariboru

Vaše blagorodje!

Propaganda za tujski promet in turizem je tudi propaganda na naše gostinstvo! To delo vrši naša domača revija „Jugoslovanski biseri“!

Tujski promet je za mnoge dežele v Evropi vir stalnih in neusahljivih dohodkov. Tudi Slovenija bi radi svojih prirodnih lepot in vsled svojih drugih znamenitosti lahko postala taka dežela. V času, ko se mnogo govori in piše in dela za povzdigo tujkega prometa v naši deželi, je treba **dvakrat podčrtati**, da je **ravno naše gostinstvo ustvarilo naš tujski promet**, da je ono še vedno glavni temelj in poglavitni steber vsega našega tujkega prometa. Kakor je resnično, da bi brez našega gostinstva ne bilo našega tujkega prometa, tako je tudi neoporečno dejstvo, da pospešuje tujski promet naše gostinstvo in posredno vse naše gospodarstvo. Kdor dela za napredovanje našega tujkega prometa, ta dela tudi za naše gostinstvo in za naše splošno gospodarstvo.

V Mariboru izhaja že dalje časa odlična tujkoprometna in turistična, bogato ilustrirana, v slovenskem in drugih jezikih pisana revija „Jugoslovanski biseri“, ki jo urejuje našim tujkoprometnim krajem dobro znani potopisec in propagator lepote naše dežele, profesor dr. Fr. Mišič in ki ji je glavni namen, da z besedo in sliko dela za povzdigo našega tujkega prometa in s tem posredno za napredek našega gostinstva.

Prihodnja številka te odlične revije bo imela podnaslov: „**Naše gostinstvo — glavni steber našega tujkega prometa**“, bo torej **na našo pohudo posvečena našemu gostinstvu**. Zato smatramo za potrebno, da Vas že sedaj opozorimo na to revijo, ki ima v svojem programu, stalno delati v **prospeh gostinstva**. Ni dvoma, da je v interesu našega gostinstva in naših letovišč, da si revijo naročijo, da v njej dopisujejo in da v njej, saj gre tudi v tuje države, zlasti v Nemčijo, objavljajo svoje oglase z lepimi slikami. Pri upravi revije smo tudi izposlovali, da ima vsak nov naročnik pravico do enkratne **brezplačne uvrstitve** svojega podjetja v reviji. Naročnina letno le din 60.—. Izhaja šestkrat na leto v dvojnih zvezkih.

Združenje gostilniških podjetij v Mariboru

UMETNIŠKI
GRAFIČNI ZAVOD

Mariborska
tiskarna

D. D.

Maribor

TELEFONI 25-67, 25-68, 25-69

★

TISKARNA
LITOGRAFIJA
OFFSET TISK
KAMNOTISK
BAKROTISK
ANILINSKI TISK
NAKLADA ČASOPISOV
KNJIGOVEZNICA
PLAKATIRANJE
PIROFANIA PATENT

KOPALIŠKA ULICA 6

HOTEL
Mariborski
door

Sobe od 25—35 din

Ves komfort

Cenjenim gostom se priporočata

A. Črešnar in F. Kveder

PIVOVARNA
„UNION“

LJUBLJANA — MARIBOR

priporoča

svoje izborne izdelke: svetlo in
črno pivo v sodih in steklenicah

Pekovski kvas

Špirit vseh vrst