

STUD. KNJIŽNICA V MARIBORU

R 4699

KUHARSKA : KNJIŽICA :

S 50 RECEPTI

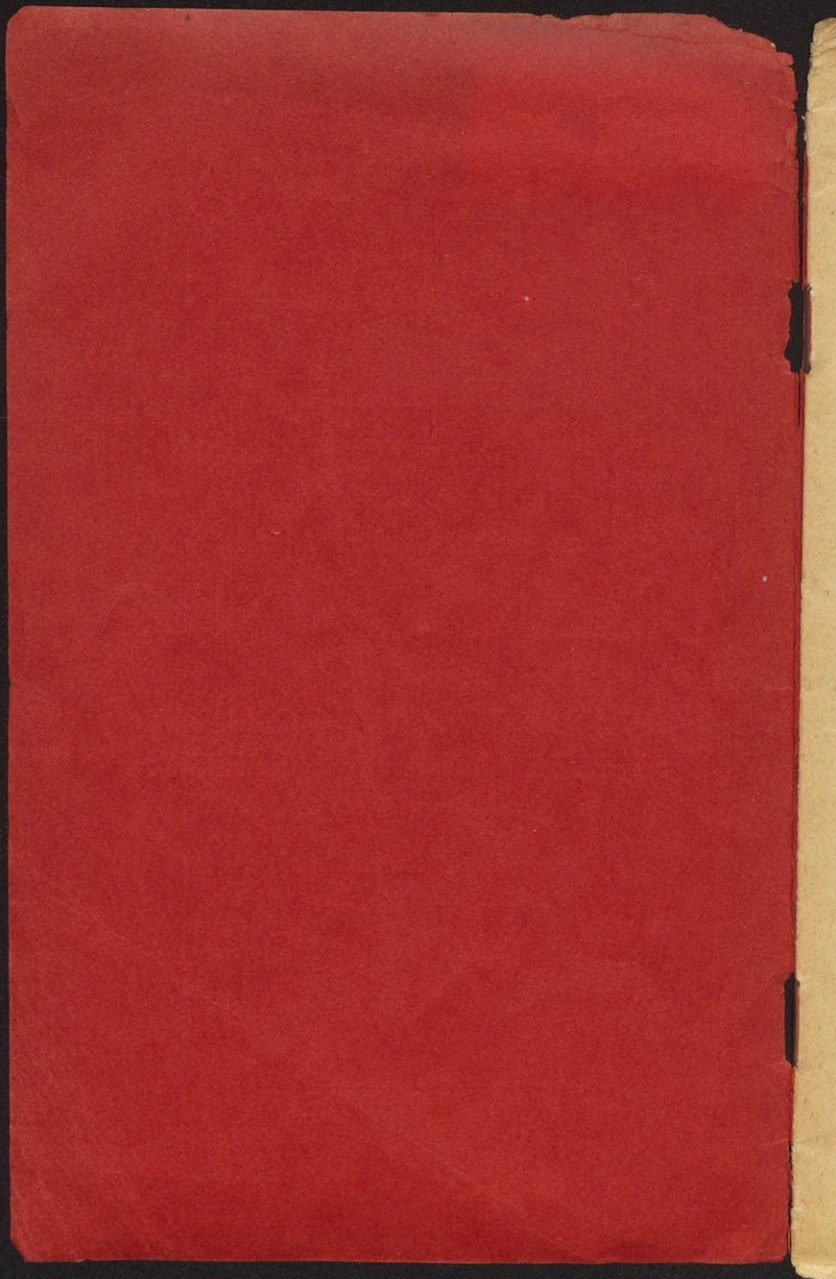
pripravo Pekatet na juho,
za prikuhe, samostojne
▲ ▲ in močnate jedi. ▲ ▲

Izdala in založila

„PRVA KRANJSKA TOVARNA
: TESTENIN“ V IL. BISTRICI. :

Odjemalcem Pekatet se od-
: : daje brezplačno. : :
: : Ponatis prepovedan. : :

NATISNIL MAKS ŠEBER, POSTOJNA.



R 4699



482 16

KAJ SO PEKATETE? [0005] /

Pekatete je ime testeninam, ki jim pri nas pravijo „pašta“, „bigoli“, „rezanci“ i. t. d. Pekatete izdeluje le Prva kranjska tovarna testenin v Il. Bistrici. Beseda Pekatete je nastala iz začetnih črk „Prve kranjske tovarne testenin“ tedaj: P. k. t. t.

Gospodinje! Ako kupujete pašto, bigoli ali rezance, zahtevajte vedno one, ki nosijo napis „Pekatete“. Ta napis nosijo zaboji in pa škatljice po 1/2 in 1/4 kg, v katerih se prodajajo izdelki tovarne. Ne tedaj več pašte, bigolov, nudelnov ampak „Pekatete!“

DOBRA KAKOVOST PEKATET.

Po naših deželah izvzemši kraje pri Trstu in Gorici se je pred ustanovitvijo Prve kranjske tovarne testenin v Ilirski Bistrici malo konsumiralo testenin. Vzrok temu je bil, da so bile testenine, ki so se prodajale, manj vredne kakovosti, navadno kisle in neprijetnega okusa. Ko se je pa imenovana tovarna ustanovila vzela si je v nalogo, testenine izdelovati najboljše kakovosti. Imela je srečo, ker vže prvi izdelki so visoko nadkriljevali tedaj prodajane. In šel je glas po deželi, da so njeni izdelki posebno okusni! Pričeli so jih uživati tudi taki, ki so prej odločno odklanjali vsakršne testenine.

Ni čuda, da so se jih naše gospodinje vedno bolj posluževale, saj se dajo zakuhati na juho in pa kot prikuha in samostojna jed na pripravljati različne načine. Gospodinje vedo da z uporabljanjem dobrih testenin

nele dobro postrežejo svojo družino, temveč tudi mnogo časa prihranijo.

REDILNE IN PO CENI.

Pekatete, ki jih izdeluje Prva kranjska tovarna testenin v Il. Bistrici, pa niso le okusne, temveč tudi zelo redilne, ker se izdelujejo iz zdroba trde pšenice, ki ima v sebi obilo redilnih snovij in ker se primešujejo jajca, deloma tudi mleko.

Vsled uporabe zdroba trde pšenice se pa Pekatete tudi zelo nakuhajo tako, da se jih manj od drugih potrebuje in so vsled tega — akoravno v ceni nekoliko višje — pravzaprav cenejše kot marsikatero druge. Okusnost, cena in enostavna priprava Pekatet, privela je člana deželnega gledališča v Ljubljani celo do tega da jim je posvetil pesem, ki jo na drugem mestu priobčujemo.

PRIPRAVA PEKATET.

Z ozirom na to, da še mnogo gospodinj ne zna Pekatet pravilno kuhati in ne pozna različnih načinov za pripravo, odločili smo se podati jim to malo knjižico, kamor smo zbrali razne recepte, da jih preskušajo in porabljajo.

Ako bi znala katera slovenskih gospodinj kak kuharski recept, ki ni tu naveden, ali zasledila kak pogrešek, ji bomo hvaležni, ako nas na to opozori, ker vemo, da naše delo ni nič popolnega.

Romaj tedaj drobna knjižica med naše vrle gospodinje, izročaj jim zahvalo za njihovo naklonjenost in povzroči, da se bodo **Pe ka te te** v vseh naših gospodinjskih vedno v večji meri uporabljale.

V kraje, kjer se Pekatet pri trgovcih ne dobi, pošilja tovarna zasebnikom 5 kg poštni zavoj za 4 K 20 h franko.

PIKNIK.

Resnična dogodba iz polpreteklega časa. Ob desetletnici obstoja poklonil Prvi kranjski tovarni testenin v Ilirski Bistrici Cerar — Danilo, član deželnega gledališča v Ljubljani.

Se zbralo je nekdam slovenskih igralcev
šestero število iz narodov vseh;
Srb, Rus, Čeh, Poljak ter Hrvat in Slovenec,
enakopremožni v posvetnih stvareh.

Napravili radi bi skupno večerjo,
a novcev premalo mošnjički drže.
Ker sami problema rešiti ne znajo,
pokličejo v zbornico svoje žene.

Pa stavijo jim prekočljivo vprašanje,
da skusijo njih gospodinjski talent:
Katera za svoto, ki je v razpolago
napravi večerjo za celi konvent?

Kot prva oglasi „Etelka“ ¹⁾ se mala,
ki vloge že tudi v gledišču igra,
in pravi, da „žuvež“ ²⁾ ni drago jedilo,
ter da ga okusno pripraviti zna.

„Kod nas piletina ³⁾ je najjeftinija“ ⁴⁾
to mati najmlajša po letih trdi;
a češpljeve cmoke gospa od Vltave,
postavlja kot višek najboljših jedi.

A konečno pa se oglasi Slovenka,
ki je poslušala razgovor molče.
Vse vtihne, ko ona povzame besedo,
in vse radovedno v govornico zre.

„Obilo predlagale sestre ste drage,
okusnih, redilnih in tečnih jedi,
a zdi se mi, da ne poznate še one,
ki vse te po svojstvih zelo prekosi.

V Ilirski tam Bistrici, v Notranjski naši,
moderna tovarna več let že stoji,

1) Ime *Srbkinje*. 2) *Srbska jed*. 3) *Piščanci*.

4) *Najceneja*.

a nje testenina pa kot „Pekatete“
povsod kot najboljši izdelek slovi“.

In vzeli možje svoje svinčnike v roke,
pa so kalkulirali na vse strani,
in končno prišli so do rezultata,
da res ni od zadnjih cenejše jedi.

Poldrug kilogram teh, deset paradižnic,
za groš parmezana in nekaj masti :
gospe pa večerjo so skuhale tako,
da bili so kar iznenadeni vsi.

A še je ostalo drobiža za pivo,
za pet cigaret in britaniki dve . . .
So pili, so jeli, in bili veseli,
in pa „Pekatete“ hvalili nad vse.



I. Pekatete na juhi.

Na juho se izdelujejo Pekatete v raznih oblikah kolačkov, nitnega rezanja, rezancev, riža, ječmenčka, ribane kaše i. dr. Zakuha se jih v vroči slani juhi 5 do 10 minut, kateri se pridene po okusu nekoliko ribanega parmezana. Nekatero kuharice jih kuhajo posebej v vodi kot za prikuho, na kar jih stresejo v pripravljeno juho.

II. Prikuhe in samostojne jedi.

Navodilo za pravilno kuho Pekatet za prikuhe, samostojne in močnate jedi.

Obilokrat smo se prepričali, da so kuharice postavile na mizo Pekatete, ki niso nikomur dišale. Vzrok temu je bil iskati vsikdar v nepravilni kuhi. Opozarjamo tedaj na bistvene pogoje pravilne kuhe:

1. Kuhaj jih v veliki posodi, na obilni slani vodi!
2. Vloži jih v vodo, ko vre, ne v mrzlo vodo!
3. Kuhaj jih 20 do 25 minut, to je toliko časa, da niso pretrde, temveč rahle, ko se grizejo, in da niso premehke, ampak obdržijo svojo prvotno obliko!
4. Kuhane odcedi na rešetu!
5. Odcejene oblij dobro z mrzlo vodo!
6. Oblite in zopet dobro odcejene stresi nazaj v prazno plitvo kozico ter jo postavi na ne prevroče mesto, da se zopet segrejejo in posuše!
7. Ne pusti Pekatet stati, temveč jih daj takoj, ko si jih pripravila, na mizo!
8. Pekatete se izdelujejo v okrog 50 oblikah. Nekaterim dišijo ene, drugim druge, poizkusi tedaj različne, da doženeš katere bolj ugajajo družini!

Pri receptih, ki sledijo, ni posebejna vedeno, kako naj se Pekatete kuhajo, temveč je to navodilo za vse veljavno.

Priprosto kuhane zamoreš dati kot prikuho k mesnim jedilom v omakah, brez da bi jih še kaj posebno pripravljala.

Zabeljene so Pekatete, ako jih potem, ko so se segrele, poliješ z mastjo ali maslom, kamor si zarumenila nekaj kruhovih drobtin.

Pražene. Kuhane Pekatete stresi v kozico na razbeljeno mast ali maslo, kamor si prej zarumenila kruhove drobtine. Pusti jih nekaj časa pražiti ter jih nekaterikrat premešaj.

S peteršiljem. Položi v maslo ali pečenkino mast peteršilja; ko se ocvre, stresi zraven Pekatete.

S sirom. Kuhane Pekatete potresi s sirom, nato jih polij z vročim maslom ali mastjo ter pripravi ribanega parmezana zraven.

Z zdrobom. Zarumeni na maslu zdrob, nakar prideni kuhane Pekatete, katerim prilij par žlic mleka.

S koščeki masla. Kuhane Pekatete stresi v kozico in nadrobi vmes koščeke masla ter pusti dušiti.

Solata. Kuhane Pekatete potresi s poprom ter jih pripravi s kisom in oljem.

PEKATETE S ČEBULO.

Posebna jed iz Pekatet, ki se gotovo vsakemu ne dopade, a ima vendar svoje častilce, so Pekatete s čebulo. V ponvi peci na tanke plošče zrezano čebulo; ko je svetlorumena, razloži po nji kuhane Pekatete, čez nekaj časa obrni in položi vrhu nekoliko plošč slanine ali gnjati ter poljubno število jajec.

PEKATETE Z OMAKO.

Segrej v ponvi 4 dkg masla, stresi vanj 3 dkg moke, pusti nekoliko časa pariti; nato vlij notri 5 g mesnega ekstrakta in za njim $\frac{1}{4}$ l smetane. Kuhaj to med vednim mešanjem 5 minut. Potem deni zraven 5 dkg kuhanih Pekatet in pusti, da še enkrat zavro. Če je omaka pregosta, prilij še nekoliko smetane. Po okusu stresi 4 dkg drobno sesekljane gnjati po vrhu ali pa pripravi zraven parmezana.

PEKATETE S KARFIJOLO.

Kuhaj poljubno množino karfijole v slani vodi, v katero si dala košček masla, dokler postane mehka; potem jo poberi ven in kuhaj v isti vodi 20 dkg Pekatet. Segrej 7 dkg masla in zmešaj notri žlico moke, 2 dl mleka, 2 rmenjaka, 5 dkg ribanega parmezana in mešaj venomer. Potem vzemi od ognja in mešaj dokler se ohladi. Nato deni v ponev ali skledo, ki si jo z maslom dobro namazala, e. i. o. lego Pekatet, potem eno lego karfijole in del gornje zmesi, zatem zopet Pekatete i. t. d. Na vrhu naj bodo Pekatete, ki jih dobro potresi s parmezanom. Peci to $\frac{1}{2}$ ure v pečici, da se naredi rumenkasta skorja. Pripravi na mizo v ponvi ali skledi.

PEKATETNA GOBOVA JED.

Očiščene, na drobne listke zrezane gobe poljubne vrste operi v mlačni, s kisom pomešani vodi in pari jih odcejene v vročem olju s sesekljanim peteršiljem, zelenjem, soljo in belim poprom dokler postanejo mehke; nanje vlij sok polovice limone ter zmešaj potem gobe s kuhanimi Pekatetami.

PEKATETNA PASTETA IZ SEKANICE.

Seseklaj na drobno ostanke pečenke. Na vsak krožnik teh sesekljanih ostankov deni nekaj žlic pečenkinega soka ali omake, soli in popra, če je meso svitle barve zmešaj zraven fina želišča; če je temno pa sardele, kapre in limonove lupine ter 4 jajca razmotana z kisló smetano. To nadevlji v s kuhanimi Pekatetami obložen módel, kot pri Pekatetnih pastetah, in kuhaj v sopari.

PEČENE PEKATETE.

V posodo, (Form), ki je dobro namazana z maslom vlagaj kuhane Pekatete v posamezne lege ter stavi med vsako lego, kakor tudi na vrh, košččke masla; na kar jih počasi peci pri zmerni vročini $\frac{3}{4}$ ure.

Pečene Pekatete s paradižnicami se pripravi kakor gornje, le da se med vsako lego vlaga razven koščekov masla tudi tanko zrezane ploščice olupljenih paradižnic, malo sesekljanega peteršilja, popra, in posiplje z ribanim sirom. Na vrh pridejo Pekatete, čez te se polije razmotana jajca, ki se jim je primešala kislá smetana.

PEKATETNA JUHA.

Pusti v juhi, v kateri si kuhala drobne Pekatete, nekoliko ostankov ter jo zgosti z nekoliko moke. V skledi razmotaj eno jajce s sladko ali kisló smetano ali pa z mlekom. Namoči v tem na košččke zrezane žemlje ter jih pripravi v juhi.

PEKATETE NA BEROLINSKI NAČIN.

Kuhane Pekatete zreži z nožem, jih zrahljaj in praži v ponvi na maslu. Med Pekatete lahko zmešaš

drobno slanino, sesekljano gnjat, drobno sesekljane vsakovrstne mesne ostanke, ali pa speci mesni zrezek ter ga sesekljaj na drobno.

S PEKATETAMI NADEVANA GOS.

Po „Slov. kuharici“ Minke Vasičeve.

Kuhanim Pekatetam primešaj žlico stopljenega surovega masla, 2 rmenjaka in par žlic kisle smetane. Ta nadev natlači gosi v trebuh, potem jo duši na masti ali surovem maslu, na koreninah in zelenjavi. Spočetka jo zalivaj z juho, pozneje pa z njenim lastnim sokom. Ko je gos mehka, jo vzemi iz kože, zarumeni na masti žlico moke, prežganje zalij z juho, prevri in precedi ga, prideni malo kapar ali narezanih oliv ter omako iznova prevri, potem oblij z njo zrezano gos.

PEKATETE S PARADIŽNIČNO OMAKO.

Olupi, osnaži ter zreži na košččke 6 paradižnic, na kar jih kuhaj v lastnem soku. Kuhane pretlači. Razbeli v kozici masla ter praži na njem pretlačen paradižničen sok. V to omako stresi Pekatete ter jih nekolikokrat premešaj na ognju. Ali pa postavi vsako jed zase na mizo.

PEKATETE Z OSTANKI PEČENKE.

Deni v maslo peteršilja in drobno sesekljanih pečenkinih ostankov, zmešaj zraven kuhane Pekatete, parjene pretlačene paradižnice ter konečno riban sir.

PEKATETE S SARDELNIM MASLOM.

Kuhane Pekatete stresi na sardelno maslo, dokler se raztopi. Premešaj in daj na mizo.

PEKATETE Z GNJATJO.

Drobno seseklano gnjat razmotaj s kisló smetano in pari na njej kuhane Pekatete. Ko je še sočnato, daj na mizo.

PEKATETE Z GNJATJO. DRUGI NAČIN.

Kuhane Pekatete stresi v vrelo maslo; ko so vroče primešaj zraven malo kisle smetane, fino narezane gnjati ter pusti, da se vkuha. Ko se ohladi, primešaj ribanega parmezana in peci v z drobtinami potresenem obročnem módlu dokler postane lepo rúmeno.

PEKATETE S PLJUČNO PEČENKO.

Drobno sesekljane ostanke pari z mastjo, čebulo in peteršiljem; zmešaj kuhane Pekatete in riban parmezan zraven ter daj to poleg paradižnične omake na mizo.

PEKATETE AN GRATIN.

Zmešaj 2 žlici masla z 1 žlico moke v ponvi, vlij notri $\frac{1}{4}$ litra vrele smetane in dobro premešaj. Zmešaj s to omako kuhane Pekatete, prideni soli, popra, malo muškatovega cveta in parmezana, deni potem vse skupaj v módel namazan z maslom, potresi s kruhovimi drobtinami in ribanim sirom ter peci.

PEKATETE NA MILANSKI NAČIN.

Raztopi v ponvi nekoliko svežega masla, sprži v njem malo sesekane čebule, dokler je svetlorumena, deni zraven jetra in želodec ali pa meso piščancev in pari potem vse skupaj. Kuhane Pekatete potresi s parmezanom, zmešaj jih z zgornjim ter deni zraven še malo paradižnice, da dobi vse skupaj rumenkasto barvo.

PEKATETE NA NAPOLJSKI NAČIN.

Pari kos govejega repa s korenjem, čebulo, nekaj surove gnjati, lorberjevih listov in nekoliko žlic mesne juhe. Ko je vkuhano, primešaj pol kozarca paradižnic, deni zraven žlico rujave omake in mesne juhe, kuhaj to 2 uri, nato pretlači in zmešaj s kuhanimi Pekatetami. Konečno potresi po njih parmezana.

PEKATETE NA BENEŠKI NAČIN.

Kuhane Pekatete deni v ponev in jih potresi s parmezanom, polij jih z dobro mesno juho in prideni eno veliko žlico masla zraven. Potem pusti, da se dobro vkuha.

PEČENE PEKATETE Z JUHO.

Vzemi kuhane Pekatete ter jih polagaj posamezne v ponev, polij prvo lego z dobro mesno juho in potresi s sirom, potem zopet eno lego Pekatet i. t. d. Ko si ponev na ta način napolnila, jo postavi, v peč dokler dobijo Pekatete lepo skorjo. Lahko deneš zraven tudi gnjat, jezik ali razsoljeno svinjino.

PEKATETE NA ITALIJANSKI NAČIN.

Kuhaj Pekatete v dobri juhi in jih odcedi. Deni v ponev sira in sicer polovico parmezana, polovico ementalskega, 6 dkg masla, nekoliko popra in prav malo muškata. Potem stresi Pekatete v ponev in deni 3 žlice smetane zraven. Nato vse skupaj pri ognju dobro premešaj in daj gorko na mizo.

PEKATETE EN TIMBALES.

Kuhanim Pekatetam prideni košček masla, nekoliko popra, ementalskega sira in parmezana v enakih koli-

činah. Pusti potem vse skupaj toliko časa pri ognju, da se sir raztopi. Obloži nato módel s testom, kot ga delamo za pastete (masleno testo brez jajec) ter ga napolni od zgoraj s Pekatetami, nadev zopet zapri s testom, ovij módel z maslom namazanim papirjem tako, da se prime módla, vse skupaj deni v drug pločevinast módel, pusti eno uro počasi peči in pripravi na mizo.

PEKATETE, GNJAT IN PARMEZAN NA ENAKE DELE.

Vzemi 250 g kuhanih Pekatet, 250 g drobno sesekljané gnjati in 250 g parmezana. Ocvri nekaj drobno sesekanega stročja na maslu, potem deni notri gnjat, nato Pekatete, sir, konečno še $\frac{1}{4}$ l kisle smetane in peči to v módlu $\frac{3}{4}$ ure.

NARASTEK IZ PEKATET, GNJATI IN PARMEZANA.

Vzemi 250 g kuhanih Pekatet, 500 g dobro kuhane in drobno sesekljané gnjati 70 g ribanega parmezana, 4 jajca, 70 g masla, 1 l mleka in muškato v oreh. Nato deni v módel 1 lego Pekatet, potem gnjati, sira in muškato v oreha i. t. d.; ko je módel napolnjen, oblij nadev z mlekom, razstopljenim maslom in razmotanimi jajci. Pri hudi vročini pusti narastek eno uro peči.

PASTETA S PEKATETAMI, GNJATJO IN SIROM.

Naredi masleno testo. Vzemi 375 g v mesni juhi ali vroči vodi in soli mehko kuhanih Pekatet, debelih ali pa tudi prav tankih in en zvrhan krožnik kuhane, drobno sesekljané, nekoliko mastne gnjati, 125 g masla, 80 g ribanega parmezana in 6 jajec. Masla s sirom in rumenjaki dobro zmešaj ter pridene to zmes Pekatetam

kamor dodeneš tudi sneg iz beljakov. Razvaljaj testo, ter obloži z njim módel, potresi po njem sesekljano gnjat, potem eno lego zgoraj opisane zmesi, za tem zopet gnjat i. t. d., dokler vsega ne porabiš; na vrh pride mlinc testa.

Pripomba: Ta jed se lahko tudi brez testa v módlu ali skledi peče, mesto parmezana se sme vzeti tudi bel švicarski sir.

PEKATETNA PASTETKA.

Vzemi 20 dkg pljučne pečenke in pari jo z 20 dkg masla, 1 čebulo, soljo in semletim poprom. Vse skupaj drobno sesekljaj in primešaj poleg 7 dkg ribanega parmezana $\frac{1}{2}$ kg odcejenim kuhanim Pekatetom. S to zmesjo napolni majhne z vlivanci obložene módle in peci malo časa. Ali pa pari v pečenkini masti izluščeno klobaso in jetra od perutnine ter primešaj to sesekljanemu mesu.

PEKATETNE PASTETE.

Z vsakovrstnim mesom in maslenim testom.

Pripravi razno meso, čim več vrst tem bolje, kakor: male zrezke, gosja jetra, telečje možgane, pečeno perutnino, pečene klobase, kuhan jezik in enako. Od vsakega pa samo za eno lego. Potem deni v z maslenim testom obložen módel eno lego kuhanih Pekatet potresi jih s parmezanom, nato eno lego mesa, zopet Pekatete, sir in potem lego drugačnega mesa i. t. d. dokler je módel poln, nakar nadev pokrij s testom in peci.

PEKATETE Z VLIVANCI.

Pripravi Pekatete na isti način kot za pastetke, ter deni nadev mesto v módle, v vlivance (omelete). Ako so veliki, jih peci $\frac{1}{4}$ ure.

VENEC IZ PEKATET.

Deni 20 dkg kuhanih Pekatet v vroče maslo v katerega si vrgla nekoliko peteršilja; ko se nekaj časa pari, stresi pest ribanega parmezana notri. Potem naredi na skledi iz tega venec, ga namaži z razmotanim jajcem, potresi sira po vrhu in pusti toliko časa v pečici, dokler dobi rmeno barvo.

III. Močnate jedi.

PEKATETE S SLADKORJEM.

Potresi kuhane Pekatete s sladkorjem in oblij jih z vročim maslom.

PEKATETE S SADNIM SOKOM ALI MEZGO.

Kuhane Pekatete stresi na razbeljeno maslo. Ko so gotove, primešaj sadnega soka ali mezge.

JABOLČNE PEKATETE.

Namaži kozico z maslom ter vlagaj vrsto za vrsto kuhane Pekatete, koščke surovega masla ter na ploščice zrezana jabolka in posiplji vrste s sladkorjem in cimetom. Peci to jed $\frac{1}{2}$ ure pri zmerni vročini.

KIPNIK IZ PEKATET.

Zmešaj dobro 6 rmenjakov, 150 g stolčenega sladkorja in 130 g masla, nato deni zraven kuhane Pekatete, 125 g čistih in z ruto dobro osušenih rozin, 70 g sladkih stolčenih mandeljev, nastrgane lupine od

polovice limone, 1 stolčen suhar (Zwieback) in noževo končino cimeta. Ko je vse dobro premešano, primešuj počasi sneg ter deni vse skupaj v dobro pripravljen módel in peci 1¹/₄ ure.

PEKATETE S CIMETOM.

Kuhaj Pekatete v vrelemu mleku; če so pregoste prilij še mleka, ko so kuhane jih pripravi in potresi s sladkorjem in cimetom.

Z OREHI ALI MAKOM.

Skuhaj Pekatete v mleku precej gosto, deni jih v vroče maslo ter jih potresi s stolčenim makom ali z orehi, nakaplji medu vrhu, potem z vilicami premešaj in daj na mizo.

Z RAKOVIM MASLOM.

Kuhaj Pekatete v smetani, sladkorju in rakovem maslu gosto, vendar sočnato. Ko so kuhane, potresi jih s sladkorjem in cimetom ali pa jih deni v skorjo krhkega testa.

PEKATETNI PUDING.

Vzemi 1 l mleka, 130 g Pekatet, 130 g svežega masla, 8 jajc, nekoliko nastrgane limonove lupine in košček vanilije. Kuhaj Pekatete, mleko, polovico masla in vanilijo gosto. Razmešaj ostalo maslo, prideni rumenjake, sladkor in Pekatete, ter mešaj še nekaj časa. Konečno primešaj še sneg in napolni s to zmesjo pripravljen módel, katerega postavi do polovice v vrelo

vodo ter deni v peč v kateri naj se kuha počasi, vendar tako, da ne preneha vreti.

KLOBASICE IN KROFI IZ PEKATET.

Kuhaj 15 dkg tankih Pekatet gosto v mleku ali smetani. Vzemi nekoliko masla, rmenjaka in dišečega sladkorja ter mešaj z gornjim, dokler postane trdno. Potem zamesi iz tega klobasice, zavij jih v oblate ter pomaži v jajcih in drobtinah in peči na maslu. Ko so pečene, jih potresi z dišečim sladkorjem.

PEKATETNI PUDING S KOMPOTOM ALI KOT MESNI PRIDATEK.

Pripravi mešanico nekoliko kuhanih drobnih Pekatet, 4 rmenjakov, 3 žlice smetane in nekoliko soli; potem primešaj sneg 3. beljakov in deni zmes z nekoliko koščki masla v dobro namazan, s kruhovimi drobtinami potresen model, postavi ga v vodo in kuhaj $\frac{1}{2}$ ure.

POOBEDNI PUDING.

Mešaj $\frac{1}{4}$ kg masla, dokler se speni, prideni 4 rumenjake, 2 žlici sladkorja in po okusu še vanilijnega sladkorja ali pa sok polovice limone; vrhu tega 4 beljake in nato drobno zrezane Pekatete. Deni model v posodo z vodo ter kuhaj dve in pol uri. Zelo primerna k temu je vanilijna, rumova, vinska, sadna ali tudi omaka iz konjaka, ki jo pripraviš s $\frac{1}{2}$ l mleka, katelega z monotaminom gosto kuhaš in konečno 2 žlici konjaka zmešaš vmes.

