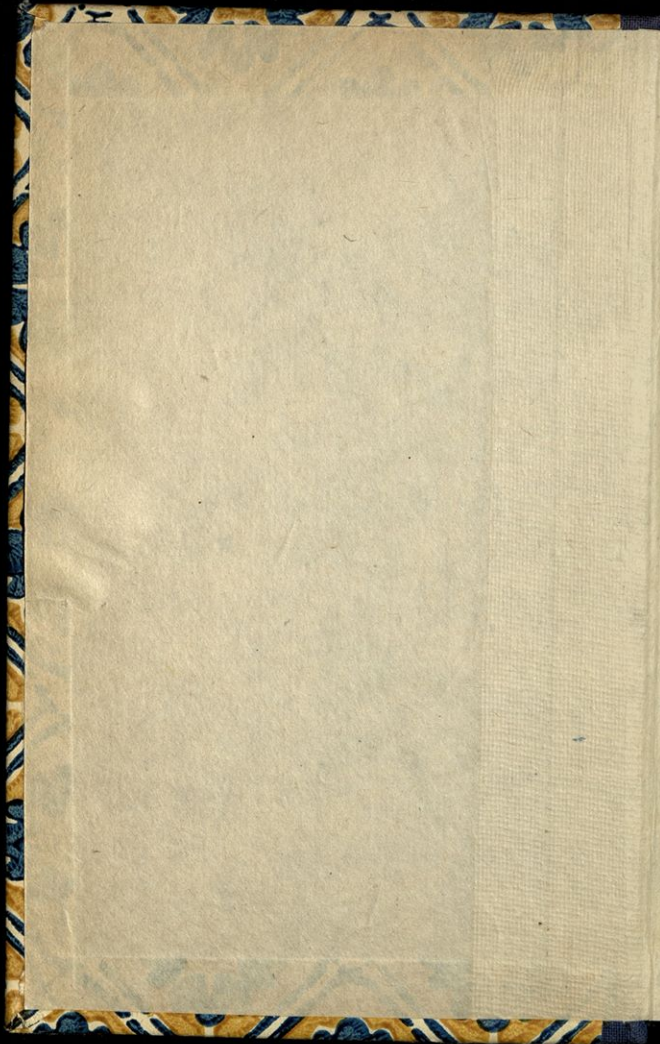


Narodna in univerzitetna knjižnica
v Ljubljani

149434





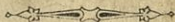
NOVE

Kuharske bukve

ali

NAUK,

naj boljša in najimenoitniša jedila brez posebnih stroškov pripravljati.



Z 200 jedilnimi listki.

(Tretji natis.)

V Ljubljani.

Tisk in založba J. Blaznikovih dedičev.

1877.

149434

149434



D 164 / 1961

Bar: Juri, Mayer - Novce

24.5.59

Predgovor k prvemu in drugemu natisu.

Dan današnji se vse giblje, vse spreminja. Tudi kuharice vedno nova jedila pripravljajo, in se veselé, če se jim ne skazé, še bolj pa, če se njih okusnost pri mizi pohvali. Gotovo bi tudi Ve rade nova jedila pripravljale. Pa razun bukvic, ki jih je bil Vodnik spisal, še ni dozdej nobenih družih v slovenskem jeziku pisanih kuharskih bukev na svitem. Prejmite torej blagovoljno nove kuharske bukve, ktere Vas bodo podučile v vsem, česar koli Vam je treba vediti, znana in neznana, neimenitna in imenitna jedila tako dobro pripraviti, da bodo vsem prijetna in tečna. Spisale so se po dozdej najbolj znanih in slovečih dunajskih kuharskih bukvah, ktere so se že osemkrat natisnile, v čistem, pa vendar umljivem jeziku. Nadjati se je tedaj, da bodo vsaki

ženi in vsakemu dekletu, če le kolikaj kuhati zná, prav dobro služile. Pričakovati se tudi sme, da Vam bo posebno všeč dodani nauk, sadje ukuhovati, kisati in mnogotere polivke in prikuhe pripravljati. S posebnim veseljem boste pa jedilnik sprejele, kateri 200 jedilnih listkov obsega: za spomlad, za poletje, za navadno kosilo in za imenitno obedovanje. Le pridno jih prebirajte; kar Vam bo všeč, obderžite; kar Vam pa ne bo dopadlo, pa po svojem pre naredite, ali kakšno reč dodajte ali pa opustite ali jo pa z drugo rečjo zamenite, da bodo jedila tistim okusna in tečna, za ktere jih pripravljate. Bog daj srečo bukvam, da bi se kmalo poprodale, pa tudi Vam, da bi se srečno po njih ravnale!

V Prapračah 1849.

met
A. Z. *anne*

Predgovor k tretjemu natisu.

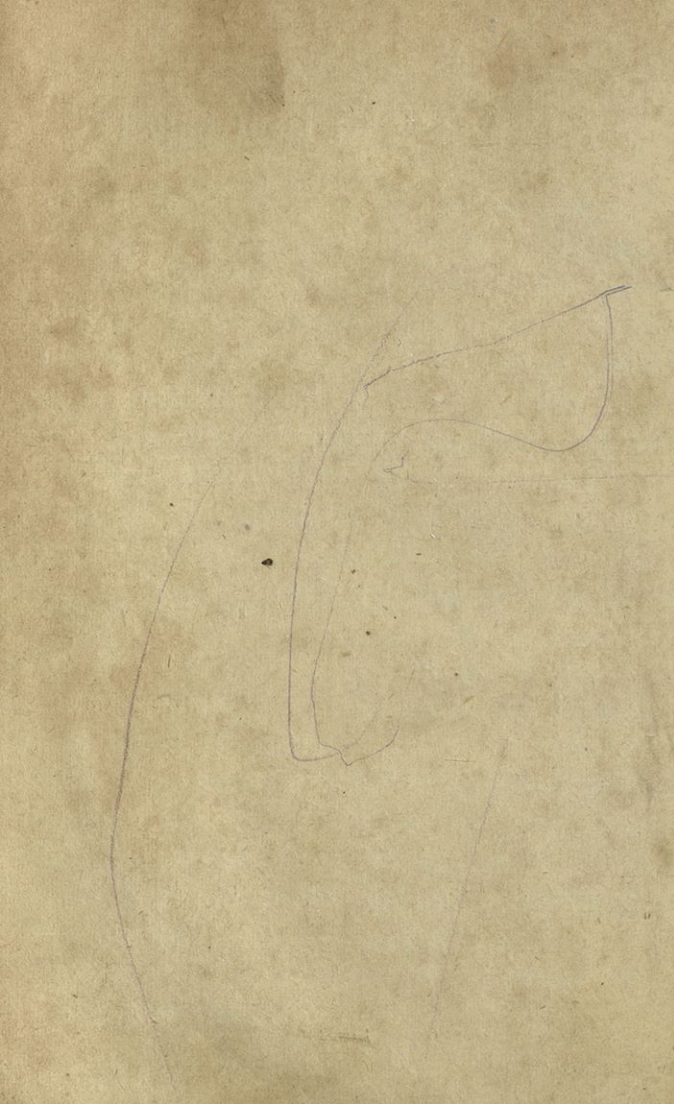
„Kuharske bukve“ so slovenskim kuharicam, gospodinjam, gospém, gospicam in dekletom tako dobro došle, da so se vsi prejšnji natisi razprodali. Pa vkljub temu je popraševanje po njih še vedno tako veliko, da se je založništvu potrebno zdelo, izdati jih v tretjem natisu.

Ta tretji natis je bistveno nespremenjen, razloči se od prejšnjih dveh le v tem, da je stari vagi pridana nova vaga, s čemur bo gotovo vsaki kuharici vstreženo.

Naj toraj tudi te „kuharske bukve“ najdejo pot tako med naše kuharice, kakor prejšnje — v prid ljudém, ki imajo radi dobra, okusna in želodcu tečna ter zdravje pospeševajoča jedila, — v prid pa tudi založništvu, ki želi, da bi se ta natis še hitreje poprodal, kakor prva dva.

Želodec zdrav — telo zdravo —
duh zdrav!

Založništvo.



Mesne župe (juhe).

Bela župa.

Stolci na drobno kos pečenega telečjega mesa ali eno pišče, pol unče (nove vage 7 dekagramov) mandeljnov in eno v mleko namočeno žemljo, vlij na to dobre mesne župe, in, ko dobro prevrè, precedi skozi sito na opečene žemlje.

Jeterna župa.

Vzemi na en funt (56 dekagramov) jeter, ktere se razkosajo, z moko dobro potresejo in na maslu ocvrejo, eno precej veliko, podolgoma zrezano čebulo, nekoliko narezane žemlje in eno jajce, in ocvri tudi lepo rumeno. Potem stolci vse prav drobno v možnarji, zalij z dvema ali tremi bokali ($2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ litrov) dobre mesne župe, naj eno uro dobro vrè, precedi skozi sitce na opečene ali ocverte narezane žemlje in daj na mizo. Če hočeš, tudi nekoliko gosjih ali telečjih jeter na drobno zreži, z moko potresi, na maslu ocvri in na župo deni.

Jeterna župa drugačna.

Deni en funt (56 dekagramov) na drobno zrezanih jeter in nekoliko podolgoma zrezane čebule in posnete masti v kôzo, da dobro zarumení; potem prideni dve ali tri kuhavnice moke, da tudi zarumení, vlij na to poltretji bokal mesne župe in precedi, dobro prevreto, skozi sito na ocverte ali opečene žemlje.

Precejena župa.

Obloži dno kože s špehom in z eno podolgoma zrezano čebulo, prideni en funt (56 dekagramov) na

kosce zrezanega govejega mesa, tudi nekoliko telečjih kosti, zelene, peteršiljevih koreninic, korenja, repe, ohrovt, zelja — kar se vse na drobno zreže — in eno z dišečimi žbicami nataktnjeno čebulo, dobro pokri, da se pari in orujavi. Potem vlij na to dobre mesne župe, in dobro zavreto precedi skozi sito in shrani za kakoršno rabo koli hočeš. Ta župa se lahko zmeša s čisto mesno župo, ali se porabi v brodet.

Rumena župa.

Kôzo z mastjo dobro pomaži ali jo obloži z narezanim špehom; potem jo obloži, na tri bokale (4 litre in 2 decilitra) župe, s pol funtom (28 dekagramov) govejega mesa, z narezanimi jetri, z eno podolgoma zrezano čebulo, s korenjem, s koreninicami peteršiljevimi in zelenovimi; in vse to na žerjavici lepo zarumeni; potem vlij na to čiste mesne župe, prideni nekoliko imberja, nekaj poprovih zern, štiri dišeče žbice in nekoliko muškatovega cveta, in dobro zavreto precedi skozi sito. Na nji kuhaj, kar hočeš, ali jo pa na opečene žemlje deni.

Rajž na rumeni župi.

Polij rajž z vrelim kropom tri- ali štirikrat, dobro ga operi in postavi ga z dobro čisto mesno župo k ognju, da vrè, dokler se ne zmeči; potem precedi čisto župo skozi sitce, deni rajž v skledo in vlij nanj préd popisane rumene župe. Ako pa hočeš rajž na čisti župi na mizo dati, ga čisto operi, in v župo deni, da se mehko skuha, prideni nekoliko rumenjakov in daj na mizo. Če hočeš, tudi sirovega masla in nekaj dobre mesne župe v kozo deni, da se razbeli; prideni rajža, da se počasi pari. Na zadnje vlij nanj mesne župe, da se ž njo skuha.

Češka (Pemska) župa.

Zreži tanko in podolgoma korenja, repe, zelene, peteršiljevih koreninic, kolerab, zelja; vse to deni s sirovim maslom v dobro pokrito kozo, da se v so-

parici meči, pa ne sme celó nič orujaveti; po tem zalij z dobro mesno župo, in dobro prevreto na ocverte žemlje deni. Tudi smeš nekoliko žlic precejene župe dodati.

Francoska župa

se napravi kakor poprejšnja, samo korenine, kedar so se v soparici zmečile, z belo moko malo potresi in potem, ko se je nekoliko narastlo, z župo zalij.

Zelišnata župa.

Prav čedno operi kislico, krebulico, krešico, špi-načo, zélen, peteršilj in nekoliko zelene čebulje in zreži s krivim nožem na drobno. Potem razbeli kozo s sirovim maslom ali z mastjo posneto na goveji župi, prideni zeliša, da se malo pari, potresi z dvema kuhavnicama moke, in, ko se je malo narastlo, zalij z dobro mesno župo in ne pusti predolgo vreti. Na zadnje razženi na en bokal (14 decilitrov) župe štiri rumenjake z merzlo župo, vlivaj, vedno mešaje, v župo, in to precedi skozi rešeto na opečene žemlje.

Zarumenjena močnata župa.

Naredi iz dveh pesti moke in iz dveh jajc terdo testo, ktero prav drobno na stergalu stergaj in v drob-ljancu sirovega masla lepo zarumeni; potem ga deni v vrelo mesno župo, da se kuha deset ali petnajst minut.

Jajčnata ječmenka.

Dobro zmešaj v loncu dve periši drobno naster-ganih žemljinih drobtin s tremi jajci, potem nalij vrele mesne župe, prideni malo muškatovega cveta, in naj je malo povrè.

Cesarska ječmenka.

Dobro raztepi šest jajc v masličnim ($3\frac{1}{2}$ decilitra) piskru in napolni ga potem do verha z merzlo župo. Zdaj postavi pisker v krop, da se v soparici kuha,

dokler niso jajca terde; potem se varno iz piskra z žlico zreže, da nje podobo dobi; na to vlij rumene ali čiste mesne župe.

Kruh na župi.

Drobno razreži kos gnjati, nekoliko čebule in zelenega peteršilja; deni v dobro, na mesni župi posneto mast, da se malo oprazi, prideni na tanke koleščike zrezanega kruha in naj z dobro župo zavrè. Potem ubij na to toliko jajc, kolikor je ljudi pri kosilu, začini jo s poprom in daj jo na mizo. Tudi se ptički nanjo denejo, ki so se s čebulo in žemljninimi drobtinicami lepo rumeno spekli.

Ocvrti kruh na župi.

Vzemi francoskega kruha in ga zreži na dva persta široke kose, od katerih potem še en okoli tri noževe robe široki košček podolgoma odrežeš. Potlej večji kose izvotli in s pokrovčki vred v mleku namoči; vendar se ne smejo preveč omečiti, ker bi se sicer razlomili. Zdaj pa zreži telečje uho in en prežljic na prav majhne koščike, razbeli v kozi malo sirovega masla, in prideni une reči s sladkim grahom in z drobno zrezanimi kukmaki vred, naj se malo pari, namaši potem v kruh, pokri, pomoči v jajca, potresi s prav drobnimi žemljninimi drobtinicami, ocvri lepo rumeno v maslu, in deni v rumeno precejeno župo.

Razžverkljani kruh na župi.

Ta neimenitna in vendar toliko ljubljena župa se iz žemelj napravi, ktere se na tanke koleščike zrežejo, z merzlo čisto mesno župo k ognju pristavijo in, ko so dobro prevrele, razžverkljajo. Potem nekoliko rumenjakov prideni, ali pa malo sirovega masla z eno žlico moke, nekoliko razbeli, uno prideni, in spodej in zgorej žerjavice deni, da malo zarumeni.

Telečje na župi

se napravi kakor župa s kurjo drobnjavo, samo namesto kuretneine vzemi telečje ušesa ali pa prežljic,

kar se, ne premehko, skuha in potem na koščike zreže.

Lovska župa.

Meso kapuna, laške kokoši ali jerebic, pa nekoliko čebule in zelenega peteršilja drobno zreži in v sirovem maslu ali dobri posneti masti malo zarumeni. Zdaj vzemi črnega kruha in žemljo, zreži oboje na tanke kosce in ocvri lepo v maslu, potem obloži skledo s kruhom, deni zrezane reči nanj, potem žemlje in tako dalje, in na zadnje zalij z dobro govejo župo. Po verhu deni ptičke in ocvrte drobtine in dobro zavri.

Možganska župa.

Prekuhaj telečje možgane, olupi jih, zreži jih z zelenim peteršiljem na drobno in pari jih v sirovem maslu. Potem jih deni s pol unčo (7 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov in z nekoliko narezano ocvrto žemljo v poldrugi bokal (2 litra in 1 deciliter) dobre mesne župe, in dobro zavreto precedi skozi sito na opečene ali ocvrte žemlje.

Možganska župa, drugačna.

Zreži lepe telečje možgane na štiri kose, povaljaj jih v ubitih jajcih, potresi jih z žemljinimi drobtinami in ocvri jih z nekoliko narezano žemljo vred v dobrem maslu. Potem oboje prav drobno stolci in naj vrè z dobro mesno župo nar manj pol ure. Po tem dobro precedi skozi sito, deni še enkrat zavreti in vlij na opečene ali ocvrte žemlje.

Razsekljanje na župi.

Razsekljaj drobno pol funta (28 dekagramov) pečenega telečjega mesa z nekoliko zelenim peteršiljem in deni ga v sirovo maslo, da se pari. Prideni potem dve kuhavnici moke, prilij čez nekaj časa dobre mesne župe, in naj dobro prevrè. Potem jo žverkljaj z dvema rumenjakoma in deni na ocvrte ali opečene žemlje.

Vranična župa.

Drobno zreži eno vranico z zelenim peteršiljem, z nekoliko porom in s koščikom mozga vred, deni to v kozo s sirovim maslom in nekterimi žemljiniimi koleščeki, in pokrij, da se pari. Kadar začne na dnu rumeněti, potresi z dvema kuhovnicoma moke, deni z nekterimi v maslu ocvertimi žemljami vred v možnar in dobro stolci. Na to vlij dobre mesne župe, in dobro prevreto precedi skozi sito in na opečene ali ocverte žemlje.

Gres na župi.

Deni v pol unče (7 dekagramom) raztopljenega sirovega masla pet ali šest žlic gresa, da lepo zarumeni; pridene dobre mesne župe, malo žefrana in muškatovega cveta, in prekuhano daj na mizo.

Zeleni rezanci na župi.

Operi čisto dve periši špinače, stolci jo drobno v možnarji, skozi ruto jo prežmi, in postavi sok v kozi na žerjavico, dokler se ne zasiri. Potem dobro gnjeti s pol funtom (28 dekagramov) moke štiri jajca in skozi sitce čisto odcejeni sok, testo prav tanko zvaljaj, naredi drobne rezance, v rumeno župo jih deni, in dobro prevreto daj koj na mizo.

Korenje na župi.

Osnaži in čisto operi drobno korenje, mehko ga skuhaj in potem ga v kôzi s sirovim maslom z gnjatjo pari, dokler se z žlico zmečkati ne dá. Potem ga malo z moko potresi, da zarumeni, nalij dobre mesne župe, in dobro prevreto precedi skozi sito na opečene žemlje. En par žlic precejene župe jo veliko prijetniši stori.

Kukmaki na župi.

Pari v kozi s štirimi loti (7 dekagramov) sirovega masla štiri velike osnažene na perjiče zrezane kuk-

make, malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, eno zelenovo in peteršiljevo koreninico, tanko in podolgoma zrezano, pa vendar ne premehko, potresi z eno kuhavnico moke in prilij potem, ko se je zopet malo parilo, en bokal (14 decilitrov) dobre mesne župe. Dobro prevreto deni na opečeni kruh. Ako tacih gob nimaš, so tudi smerčeki ali pa jurčeki dobri.

Cvetni ohrovt na župi.

Skuhaj mehko dve lepi glavi cvetnega ohrovta v dobri mesni župi, zarumeni dve žlici moke v sirovem maslu, prideni potem malo zelenega, dobro zrezanega peteršilja, zalij z ohrovtovo župo, in dobro prevreto deni na ohrovt in opečene žemlje.

Špargeljnova župa

ravno tako samo špargeljne, preden se kuhajo, če se radi zlomiti dajo, na kosce zlomi in v slani vodi skuhaj, katero potem odlij, in namesto nje dobre mesne župe privzemi.

Repa z racami na župi.

Dobro prepeci v kozi eno očejeno in pripravljeno raco, zalij jo z vrelo mesno župo, da se dobro prekuha. Vzemi potem drobne repice, olupi in zreži jo na tanke košččke, kuhaj jo na vodi, to odcedi, deni v kozo sirovega masla, da se razbeli, prideni repo, da zarumeni. Zdaj jo deni v župo k raci, da se še enkrat prekuha, in deni župo na opečene žemlje. Ta župa se tudi s koštrunovim stegnom napravi.

Močnati mlinci.

Mešaj eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla, ali pa dobrega masla s šestimi jajci do rahlega; da se še lože naredi, tudi beljake razpeni, primešaj pet žlic moke, osoli, deni v kozo pomazano s sirovim maslom, in lepo ocvri. Malo pohlajeno iztresi in ali z modlom izreži ali pa tudi samo na podolgaste čveterovogelnike zreži, zalij z močno mesno župo in daj

na mizo. Takrat, kadar so jajca drage, lahko za vsako jajce dve žlici dobrega mleka vzameš in dobro zmešaš.

Gresovi mlinci

se ravno tako napravijo, samo gresa se ena žlica manj vzame in mlinci se na zadnje malo z župo pokuhajo.

Mlinci iz žemelj.

Drobno vmešaj eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla in šest jajc, prideni malo drobno zreznega peteršilja in štiri ostergane, na koščke zrezane in v mleku namočene žemlje (ktere se morajo pa zopet dobro ožeti) in delaj, kakor je bilo rečeno.

Mlinci iz smetane.

Vmešaj eno žlico prav lepe moke s sirovo smetano, prideni štiri jajca, dva rumenjaka in na zadnje en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitra) sirove smetane. Potem, ko je prav dobro zmešano, deni v kozo, ki je s sirovim maslom pomazana, in glej, da pri slabi žerjavici počasi upade. Potem v skledo deni in s čisto mesno ali postno župo zalij.

Pljučni štruklji.

Na pol funta (28 dekagramov) moke, eno jajce in en košček sirovega masla, vzemi toliko mlačne vode, kolikor je je potreba, da se testo naredi, katero mora tako mehko biti, da se dá vleči, dobro zgnjeto pokri z ogreto posodo. Zreži potem drobno s krivim nožem eno telečje ali dve jagnjičkove stegni, mehko kuhane in pohlajene. Razbeli v kozi eno unčo (14 dekagramov) sirovovega masla ali mozga, ocvri v njem nekoliko drobno zrezanega peteršilja in čebule kakor tudi drobtinice ene žemlje, prideni zrezanje in pusti še malo časa na ognji. Lahko tudi prideneš drobno zrezanih limonovih olupkov, stolčenega muškatovega cveta in prav malo popra. Potem, ko se je popolnoma pohladilo, vmešaj tri jajca. Potem

razgerni pert po mizi, potresi ga z moko, in raztegni testo na njem, potresi zrezanje precej nanj, vendar tako, da okoli ene četerti vatla (2 decimetra) dolg kos na eni strani prazen ostane, ktereга z raztepenim jajcam pomazi. Zdaj pa testo tako zvij, da je z jajcam pomazani kraj zadnji, kar se nar lože zgodi, ako se pert na dveh krajih prime in prav naglo vzdigne. Vzemi kuhavnico, odkopaj ž njo dlan široke kose od testa, odreži jih z nožem, stisni jih malo, da se ne bodo naraščali, na obeh koncéh s persti in skuhaj jih v dobri mesni župi. Koj, ko so dobro kuhani, se morajo na mizo dati, ker se sicer zmečé in veliko lepote izgubé.

Jeterni cmoki.

Na en funt (56 dekagramov) dobro osterganih in olupljenih telečjih, ali, če teh nimaš, tudi govejih jeter namoči pet žemelj, katerih skorja se na drobtinice sterže, v mleku ali vodi, dobro jih ožmi in drobno zreži z nekoliko čebulo in zelenim peteršiljem. Potem dobro vmešaj eno unčo (14 dekagramov) masla s štirimi jajci, prideni vse zrezanje z jetri vred, uterdi malo z žemljnimi drobtinicami, vmešaj soli in nekoliko stolčenih dišečih žbic, in deni vse v vrelo govejo župo.

Jeterni cmoki, drugačni.

Med en funt (56 dekagramov) dobro osterganih in odertih govejih jeter zreži šest v vodi namočenih in zopet dobro ožetih žemelj in zmešaj oboje prav dobro v kotliču. Potem razbeli okoli šest lotov ($10\frac{1}{2}$ dekagramov) masla; prideni razsekljanega peteršilja in čebule, da zarumeni, in deni na jetra, zmešaj prav dobro, deni malo majerona vmes in naredi testo z žemljnimi drobtinicami tako terdo, da se cmoki med kuhanjem ne razvalé.

Jeterni mlinci.

Napravi jih kakor cmoke; samo testo deni v kozo, ki je s sirovim maslom dobro pomazana, lepo

rumeno ocvri in potem v rumeni ali beli župi skuhaj.

Špehovi cmoki.

Zreži štiri žemlje na koščeke in namoči jih v enem maslicu ($3\frac{1}{2}$ decilitrom) mleka, v katero se štiri jajca vžvrkljajo. Potem zreži tudi poldrugo unčo (21 dekagramov) špeha na koščeke, rumeno jih ocvri, prideni nekoliko drobne zrezane čebule in zelenega peteršilja in na žemlje vlij. Potem uterdi še testo s tremi kuhavnicami moke, in, ko nekoliko časa postoji, ga deni dve kuhavnici v vrelo župo, v sili tudi v slani krop, da se dobro skuha. Tudi se skleda, ki jo na mizo daš, s suhim mesom ali govejim jezikom olepša.

Špehovi cmoki, drugačni.

Na štiri v mleku namočene žemlje pol funta (28 dekagramov) na koščeke zrezanega špeha lepo rumeno ocvri, precedi ga v kotlič in zmešaj ga dobro s štirimi jajci in dvema rumenjaka. Potem prideni malo drobno zrezane čebule in peteršilja, ocvrti špeh, pa štiri kuhavnice moke, in delaj potem, kakor zgoraj.

Gresovi cmoki.

Dobro razpeni eno unčo (14 dekagramov) masla, pridevaj počasi štiri jajca in dve žlici merzle vode, uterdi testo z enim maslicam ($4\frac{3}{4}$ decilitrom) gresa, osoli in deni eno četert ure pred obedom v velikosti otročje pesti lepo okroglo narejene cmoke v vrelo župo ali vodo.

Žemeljni cmoki.

Dobro razpeni pol unče (7 dekagramov) sirovega masla s tremi jajci in eno žlico vode, potem stergaj dve žemlji prav drobno, prideni jih, osoli in deni v velikosti rumenjaka v vrelo mesno župo. Tudi jih lahko na dobrem maslu ocvreš in v brodet deneš.

Žemljini cmoki, drugačni.

Zreži na koščke štiri žemlje in zmoči jih z enim maslicom ($3\frac{1}{2}$ decilitrom) mleka in s šestimi jajci. Potem razbeli eno unčo (14 dekagramom sirovega masla ali šest lotov ($10\frac{1}{2}$ dekagramov) dobrega masla, prideni nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, da zarumni, vlij na žemlje in s štirimi kuhavnicami moke testo naredi. Tudi se v velikosti rumenjaka v rumeno ali belo župo, ali tudi z žemljnimi drobtinicami potresene in z razbeljenim sirovim maslom polite ob postnih dnevih kuhani leči ali bobu pridenejo.

Poparjeni gresovi cmoki.

Zmešaj med tri maslice ($1\frac{1}{2}$ liter) gresa tri na koščke zrezane žemlje; zarumeni potem eno precej veliko čebulo in eno perišo zelenega peteršilja, oboje drobno zrezano, v šestih lotih ($10\frac{1}{2}$ dekagramih) masla, deni na žemljo in zopet dobro zmešaj. Potem jih s poličem (7 decilitrov) kropa popari in tako pol ure pusti. Ako hočeš viditi, če so dosti terdi, deni enega v vrelo župe; ta se mora, kadar je skuhan, med persti zdrobljiv čutiti; ko bi pa gres malo preveč popiti utegnil in bi torej cmoki preterdi bili, deni še malo kropa v testo.

Poparjeni gresovi cmoki, drugačni.

Zmešaj dve na koščke zrezane žemlje z enim maslicom ($4\frac{3}{4}$ decilitrom) gresa, zreži potem eno unčo (14 dekagramov) špeha na koščke, ocvri ga na ognji, prideni drobno zrezanega peteršilja in vse na gres deni. Zmešaj dobro vse, vlij na to eno zajemnico vrele goveje mesne župe, dobro premešaj in pusti, da jo gres popije. Na zadnje osoli, vbij tri jajca in iz tega naredi cmoke, kakoršne velikosti hočeš.

Petelinčki.

Pripravi budljo ravno tako kakor za pljučne štruklje, naredi iz moke, jajc in nekoliko mlačne vode

testo, katero se lahko zvaljati dá. Iz tega naredi majhne hlebčke, in, ko nekoliko časa počivajo, jih zvaljaj, deni kupčke, za rumenjaki velike, enako deleč narazen nanje, pomaži prazni kraj med njimi z jajci, v kar ti pero služi, zavij kraje, izreži jih z okroglim modlom, ali jih izvertaj s kolesom za krofe in deni jih v vrelo mesno župo.

Mozgova župa.

Obloži kôzo z zrezanim mozgom, z ravno takošnim korenjem, peteršiljevimi koreninami in čebulo, povaljaj eno telečjo nogo v moki in pari vse lepo mehko, vendar tako, da ne orujavi; potem zalij z dobro župo, dobro prekuhaj in precedi skoz sito na opečene žemlje.

Mozgovi cmoki.

Zreži drobno eno unčo (14 dekagramov) mozga, mešaj do rahlega, pridevaj počasi štiri jajca in en rumenjaki, prideni tri v mleku namočene in zopet dobro ožete žemlje in toliko žemljinih drobtinic, da se testo dobro uterdi, osoli in prideni na zadnje še malo prav majhne koščke zrezanega mozga. Deni te cmoke, za oreh velike, v vrelo mesno župo in dobro skuhaj.

Možganska potica.

Skuhaj telečje možgane, čisto jih olup, drobno zreži s tremi v mleku namočenimi in zopet dobro ožetimi željami in nekoliko zelenem peteršiljem vred. Dobro razpeni eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla s štirimi jajci in tremi rumenjaki, prideni zrezanje, osoli, zaveži v pert, ki je pomazan s sirovim maslom, pa ne preterdo, in deni v dobro mesno župo, da se poldrugo uro kuha. Potem deni v skledo, varno odvij pert, zreži na en perst dolge in dvakrat toliko debele kose in daj v rumeno ali belo župo. Smeš tudi testo v kozi, ki je pomazana s sirovim maslom, peči in potem na kose zrezati, in v župo djati.

Žemljina potica

se ravno tako napravi, samo možgani se opusté.

Mesna potica.

Ravno tako; samo namesto možganov se pečeno in drobno zrezano telečje ali kurje meso pridene. Smeš tudi nekoliko drobno zrezane čebule in limonovih olupkov dodati. To testo se tudi z nekoliko prav drobnimi žemljnimi drobtinicami terdnejši narejeno lahko za majhne cmoke porabi.

Močnati cmочки.

Zmešaj eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla s tremi žlicami vode, tremi jajci in tremi rumenjaki prav dobro, pridene potem pet žlic moke in malo soli, posterži jih z nožem ali žlico v vrelo župo, da se počasi v nji kuhajo.

Gresovi cmочки

se ravno tako naredé; samo namesto moke vzemi gresa.

Krompirjevi cmочки.

Ravno tako; samo tri žlice kuhanega in nasterganega krompirja zmešaj s tremi žlicami moke.

Kurja drobnjava na župi.

Zreži tako imenovano drobnjavo ene gosi ali race, namreč: perutnice, noge, vrat, glavo in želodec na koščke in mehko skuhaj v dobri mesni župi. Potem zarumeni malo moke v sirovem maslu, pridene nekoliko drobno zrezanih kukmakov in zelenega peteršilja, zalij z župo od drobnjave, in ko dobro prevre, jo deni na drobnjavo in opečene žemlje. Smeš tudi pečene žemljine cmoke pridjati ali pa z jetri, z moko potresenimi in v maslu očvertimi, obložiti.

Praženi rajž z jagnjičevim stegnom.

Praži jagnjičevo bedro v dobro pokriti kôzi s sirovim maslom do mehkega, potem ga iz nje vzemi,

in deni v sok, kateri v kozi ostane, pol funta (28 dekagramov) rajža in ga tudi pari, pa ne premehko. Zdaj tega in jagnjetino v bokalu (14 decilitrov) mesne župe dobro skuhaj in na mizo daj.

Vampi na župi.

Skuhaj čisto oprane in osnažene vampe v slani vodi in zreži jih na rezance. Potem zarumeni v sirovem maslu moko, prideni malo drobne zrezane čebulje in zelenega peteršilja z vampi vred, ko se malo napijo, vlij nanj dobre mesne župe, prideni nekoliko muškatovega cveta in popra. Ko dobro zavrè, prideni v sirovem maslu ocverte žemljine drobtinice, in potem naj še enkrat zavrè.

Rakova župa.

Skuhaj trideset rakov čisto opranih v peteršiljevi slani vodi, odberi šipavnice in repe in stolci, kar ostane, z lupinami in eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla vred v možnarji prav drobno, deni potem v kozi na žerjavico, da se počasi praži, zdaj pa ožmi skoz čedno ruto, iz česar se naredi tako imenovano rakovo maslo. Ožeto skuhaj v dobri mesni župi, zarumeni potem v sirovem maslu dve žlice moke, vendar ne sme orujaveti, deni v župo, vlij skozi sito na opečene žemlje in prideni odbrane šipavnice in repe.

Župa za popotovanje.

Vzemi dve kokoši, osem funtov ($4\frac{1}{2}$ kilograme) govejega mesa, osem funtov telečjega mesa, operi vse prav čisto, deni z nekaterimi dišečimi žbicami, z muškatovim cvetom, z nekoliko imberjem, korenjem, peteršiljevimi koreninami in zeleno, pa s toliko vodo, da se meso dobro pokrije, k ognju, kjer naj dobro pokrito počasi vrè, dokler ni župa na pol ukuhana; potem jo precedi v dobro pocinjeno kozo, mast čisto poberi in potem naj zopet na ne prehudi žerjavici prav počasi vrè, dokler se ne zgosti. Zdaj jo vlij v

porcelanaste sklede; kadar se pohladi, jo zreži na čveterovoglate koščke in spravi jo za rabo.

Mesna žolica.

Da toliko ljubljeno žolico napraviš, ktera marsiktere jedila lepša, deni v kozo en par zajemnic z mesne župe posnete masti, nekoliko podolgoma zrezane čebulje, dva funta (112 dekagramov) govejega mesa, nekoliko telečjih kosti, eno kokoš, en kos gnjati, tudi (ako imaš) zajčjega, sernjakovega ali jerebičnega mesa, nekoliko korenja, peteršiljevih koreninic, vse podolgoma zrezano, in na slabi žerjavici praži, dokler ne začne rumeněti. Potem prideni tri telečje noge, nekoliko dišečih žbic, imberja in muškatovega cveta, vlij na to dva bokala ($2\frac{3}{4}$ litre) vode; naj se štiri ure kuha. Potem prideni en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitre) vina in dve jajci, in še enkrat zavreto precedi skoz čedno ruto. Vso mast čisto poberi, in župe naj po tem takem okoli tri poliče (2 litra) bo; ako je je več, jo na žerjavici v kozi na to mero ukuhaj. Zdaj pa na noge zvernjenega stola lepo belo ruto priveži, postavi veliko posodo, vlij župo nanjo, in, kadar se precedi, — mešati pa se ne sme, — jo v porcelanasto posodo deni, in na hladnim naj se sterdi.

Rumena močna župa.

Zreži goveje meso na tanke koleščke, stolci jih, pocinjeno kozo dobro pomaži s sirovim maslom, povajljaj mesne kose po eni strani v pšenični moki in jih s to na dno in okrog na strani terdo pritisni. Prideni malo olupljene in na koleščke zrezane čebulje in korenja, tudi nekoliko koleščekov sirove gnjati prideni. Zdaj kozo pokrij in pusti, da vse na ne prehudim ognji zarumeni; vendar glej, da se ne prismodi. Kadar je rumeno, prilij vrele dobre goveje župe, pa ne mešaj, dokler se od kože vse ne odterga, in naj nekoliko časa vrè. Potem precedi župo skozi sito in napravi jo s poparjenimi žemljami.

Kurja župa.

Peci debelo kokoš, katero, kadar je na pol gotova, na koščke stolci, prilij potem en bokal (14 decilitrov) močne mesne župe in eno unčo (14 dekagramov) drobno stolčenih mandeljnov, in dobro prevreto precedi skozi debel pertič. Tudi se košček limonove lupine in košček sladke skorje pridene in kuha.

Zelišna župa z jajci.

Vzemi krebulico, špinace, malega plušca (retlaka), zelenega peteršilja, osnaži in operi čisto in drobno zreži. Zdaj deni košček sirovega masla v pisker, da zarumeni, in pridene po primeri en par žlic moke, zmes še nekaj časa na ognju mešaj, pridene zeliša in večkrat premešaj. Potem zalij z dobro mesno župo, priverzi tudi malo muškatovega cveta in po primeri soli. Potem naj vrè, dokler niso zeliša gotove; in pripravi med tem časom jajca tako-le: V veliko kozo vlij vode dva ali tri perste visoko, pristavi k ognju, in kadar začne vreti, malo z jesihom pomoči. Potem vbij jajca, eno za drugim, kolikor jih je treba, v vrelo vodo. Jajca pa se morajo skupaj držati. Kadar se jajca uterjevati začno, jih moraš s penovko odtergati, ker se rade posode primejo. Kadar je potem beljak okoli rumenjaka terd, jih iz piskra vzemi in v merzlo vodo deni. Potem daj opečene žemljine koleščke v skledo, nanje jajca in zalij na zadnje z župo, ki je z enim parom rumenjakov zmešana.

Razsekljanje na župi, drugačno.

Vzemi lepe moke in rumenjakov, premešaj, zreži z nožem, zarumeni potem v sirovem maslu, zalij z dobro močno mesno župo, primešaj sirovega masla in malo muškatovega cveta, in naj dobro zavrè.

Grahova župa po francosko.

Skuhaj grah z dobrim špehom vred, precedi potem grah skozi cedilo, zreži zelene, drobnjaka, korenja,

peteršiljevih koreninic na tanke koščke in zavri v vodi, potem deni z nekoliko zrezano krebulico in kislico v precejeni grah, da se skupaj dobro skuha, potem namoči opečene žemljine koleščke z nekoliko čisto mesno župo, vlij nanje grahove župe in jo obloži s špehom.

Zmešana župa.

Prekuhaj dva telečja prežljica, nebo in dve telečje ušesi, osnaži in zreži na perjiče, tanko, kolikor je mogoče, potem prekuhaj na koščike zrezane špargeljne ali cvetno zelje, deni v kozo eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla, praži v njem drobne, na perjiče zrezane kukmake z malo zelenim peteršiljem, prisuj vse popred imenovano, prideni soli in muškatovega cveta, praži, potresi potem z dvema kuhavnicama cvetne moke, praži še enkrat, zalij z govejo župo, deni v pisker, naj dobro vrè, nazadnje prideni malo žefrana in deni na poparjene žemlje.

Postne župe (juhe).

Prežgana župa.

Dobro zarumeni v eni unči (14 dekagramov) v kozi razbeljenega masla tri kuhavnice moke, zalij z enim bokalom (14 decilitrov) kropa in prideni soli, nekoliko kimeljna in eno čebulo z dišečimi žbicami navlečeno. Naj se kuha dobre pol ure in potem jo vlij na razkosano žemljo, ktero popred tudi lahko v maslu ocvreš.

Cotasta župa.

Pr eden zgorej popisano župo na mizo daš, vžverkljaj vanjo tri jajca.

Mlečna župa.

Skuhaj en bokal (14 decilitrov) mleka, sladke skorje in nekoliko cukra, vžverkljaj pet rumenjakov in deni na opečene žemlje. Če hočeš, tudi pol unče (7 dekagramov) mandeljnov oluši, drobno stolci in v mleku zavri; vendar moraš mleko potem skozi sitce precediti.

Mlečna župa, drugačna.

Zarumeni dve žlici moke v kôzi in prilij potem polič (7 decilitrov) vrelega mleka; vendar se mora prav dobro prežverkljati, da se župa izčisti. Potem naj se kuha eno četert ure, prideni cukra, kolikor hočeš, in vlij jo na opečene žemljine kolesca. Tudi jo lahko z enim parom rumenjakov prežverkljaš.

Smetenina župa.

Vmešaj v en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitra) dobre smetane štiri kuhavnice moke, prilij en bokal (14 decilitrov) kropa, prideni kimeljna in soli, dobro prekuhaj na neprehudem ognji in precedi potem skozi sito na žemlje, ki so na košččke zrezane.

Mlečna župa z rajževimi cmoki.

Operi osem lotov (14 dekagramov) rajža, deni ga čez noč v vodo; vodo odcedi, rajž pa na mleku kuhaj do mehkega in prav gosto, pohladi ga, vmešaj vanj pet jajc, eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla, stolčene sladke skorje, prav drobno zrezanih limonovih olupkov in dve žlici cukra. Iz tega testa pa naredi cmoke za rumenjaka debele, zarumeni jih v pohlajeni peči in zalij nanje dobre mlečne župe.

Sočna župa ob postnih dneh.

Dno kôze dobro pomaži s sirovim maslom, deni vanjo podolgasto zrezane španjske čebule, korenja, peteršiljevih korenin in zelene na perjiče zrezane, šuko ali en par klinov, kateri se na košččke zrežejo,

potem nekoliko žabjih beder (pa se tudi lahko pogrešé), in, ko vse lepo zarumení, osoli in prav dobro prevreto precedi skozi sito.

Čokoladna župa.

Nastergaj pol funta (28 dekagramov) čokolade in zavri jo z enim bokalom (14 decilitrov) mleka; potem vžverkljaj štiri rumenjake, razpeni beljake, privedaj jih po žlici, potresi s cukrom in sladko skorjo in lepo zarumeni z razbeljeno lopatico.

Ponarejena čokoladna župa.

Prav dobro zarumeni dve kuhavnici moke v čedni kôzi na žerjavici, zalij jo potem med vednim mešanjem z enim bokalom (14 decilitrov) mleka, zavri ga s sladko skorjo in cukrom vred in deni ga na opečene žemlje. Tudi lahko ti župi, preden jo na mizo daš, nekoliko rumenjakov prideneš.

Vinska župa.

Dobro zavri en polič (7 decilitrov) vina, en maslic (3½ decilitre) vode, limonovih olupkov, sladke skorje, cukra in en par dišečih žbic, potem prežverkljaj sedem rumenjakov in nekoliko merzle smetane, dodaj vina in deni na opečene žemlje.

Olova župa

se napravi kakor vinska; samo na mesto vina vzemi ola, in vode ni treba.

Grahova župa z ocvertjem.

Na en bokal (14 decilitrov) župe kuhaj en maslic (3½ decilitre) suhega graha tako mehko, da se zmečkati dá; potem ga pretlači skozi sito, da samo lušine ostanejo, zarumeni lepo dve kuhavnici moke v sirovem ali dobrem kuhanem maslu, prideni malo na drobno zrezane čebule, da zarumeni, zalij z grahovo župo, kuhaj jo z nekoliko muškatomim cvetom in dišečimi žbicami dobre pol ure in deni jo na opečene žemlje

ali na ocvrti grah. Za to deni na en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitre) vrelega mleka en maslic cvetne moke, deni na žerjavico, da se usuši, in, kadar se je pohladilo, vmešaj dobro pet jajc in en za rumenjaka velik drobljanec sirovega masla. Zdaj pritlači to kuhanje skozi penjenico v razbeljeno maslo, ocvrti grah, ki se tako naredi, lepo rumeno in vlij župo nanj.

Bobova (fižolova) župa

se napravi kakor sprednja; samo na bokal (14 decilitrov) župe se vzamejo tri žlice jesiha, kateri se mora z župo dobro prekuhati. Dene se samo na opečene žemlje.

Lečnata župa

se ravno tako napravi kakor bobova župa; vendar lahko, ako hočeš, lečo v župi pustiš.

Gobe na župi.

Operi dobro v gorki vodi dve pesti lesičic ali drugih gob, zreži jih, pa ne predrobno, in mehko jih pari z nekoliko zelenim peteršiljem v sirovem maslu. Potem dobro zarumeni tri kuhavnice moke v sirovem maslu, zalij z enim bokalom (14 decilitrov) vrele vode, prideni gobe, oboje pol ure kuhaj in deni potem na opečene žemlje.

Gobe z ječmenko.

Kuhaj do mehkega en maslic ($4\frac{3}{4}$ decilitre) drobne ječmenke v enem bokalu (14 decilitrov) vode; potem drobno zreži deset ali dvanajst velicih kukmakov ali pa jurčikov, pari jih do mehkega z zelenim peteršiljem v sirovem maslu, deni jih v ječmenko, da še nekoliko s muškatovim cvetom in solijo zavrejo.

Žabe v špargeljnovi župi.

Pari čisto osnažene žabje bedra s špargeljni na kosce zlomljenimi, potresi jih malo z moko, in ko ta

zarumení, jih zalij s čisto grahovv župo, in dobro zavreto deni na opečene žemlje.

Zelenova župa.

Zreži dve debele zeleni, dobro osnažene in oprane, na koščeke in pari ji do mehkega v sirovem maslu; to se mora pa počasi goditi, da svojo posebno belo barvo ohranite; potem blede zarumení dve kuhavnici moke v kujanem ali sirovem maslu, prideni en bokal (14 decilitrov) vode in zeleno, osoli jo, naj se pol ure kuha in deni jo na opečene žemlje.

Krompirjeva župa.

Skuhaj pet ali šest debelih krompirjev, olupí jih, zmečkaj in dobro prekuhaj v enem bokalu (14 decilitrov) vode z nekoliko lepo prežganko in z eno čebulo, v katero je en par dišečih žbic natakknjenih. Tako se napravi neimenitna in vendar prijetna župa, ktera se na opečene žemlje dene. Tudi jo lahko z par žlic jesihom okisaš.

Krompirjeva župa, drugačna.

Čisto operi pet ali šest debelih krompirjev, olupí jih, zreži jih na koščeke in jih mehko pari z nekoliko drobno zrezano čebulo in zelenim peteršiljem v sirovem maslu. Potem prisuj dve kuhavnici moke, da zarumení, prilij potem en bokal (14 decilitrov) vode ali grahove župe, osoli in začini jo, in potem naj prav dobro zavre.

Pemska župa.

Prav mehko kuhani grah pretlači skozi sito, potem kuhaj na vodi drobno ulmsko ječmenko. Zdaj pa razbeli en drobljanec sirovega masla; v njem zarumeni malo moke z drobno zrezano čebulo in peteršiljem vred, prideni graha, ječmenke, soli in malo popra in napravi, kadar je vse skupej dobro zavrelo, na opečene žemlje.

Ledvična župa.

Skuhaj v toliko slani vodi, kolikor je jesiha, karpove ledvice, vzemi jih potem iz lonca in prilij tej župi toliko vode, da je bo en bokal (14 decilitrov), potem prideni eno z dišečimi žbicami natakunjeno čebulo, nekoliko matrne dušice (ali pa šetraja), eno lorberjevo pero, en par poprovih zern, in zalij, kadar vrè, z dobro zarumenjeno prežganko, pusti jo eno uro vreti in precedi to na opečene žemlje in ledvice. Malo dobre smetane to župo še prijetnišo stori.

Ponarejena goveja župa.

Deni v dvapolišk in z vodo napolnjen lonec dva linja (karpoča), eno korenje, en kos zelene, nekoliko peteršilja s korenem in perjem vred, eno drobno čebulo, en par dišečih žbic in nekoliko muškatovega cveta, osoli, in naj kake dve uri vrè. Potem deni župo na ocverti grah ali skuhaj kako močnato jed na nji.

Ponarejena goveja župa, drugačna.

Ocvri dva karpoča v maslu, stolci ju na drobno z dvema ocvertima jajcama in z narezano, pa tudi ocvrto žemljo vred, deni jih z zeleno, peteršiljevimi koreninami, korenjem in nekoliko muškatovim cvetom vred v dvapoliški lonec, zalij s čisto grahovo župo, osoli, in naj eno dobro uro vrè. Potem župo precedi in prideni, kar hočeš, ali jo pa samo na ocverte žemlje deni.

Karpovo mleko.

Ocvri mleko dveh karpov, stolci ga z eno prekuhano zeleno, zalij z enim bokalom (14 decilitrov) grahove župe, pretlači dobro zavreto skozi cedilo, prideni en drobljanec sirovega masla, tri žlice smetane in en par dišečih žbic, osoli, in preden na mizo daš, štiri rumenjake vmešaj.

Rakova župa ob postnih dneh

se napravi kakor ob mesnih dnevih; samo namesto mesne župe vzemi čiste, karpocëve ali pa grahove župe.

Čmoki iz šuk.

Dva velika šukina kosa čisto otrebi košic in kože in ji z dvema v mleku namočenima in dobro ožetima žemljama, dvema ocvertima jajcama in zelenim peteršiljem vred drobno zreži. Potem pol unče (7 deka-gramov) sirovega masla z dvema jajcama in dvema rumenjakoma do rahlega mešaj, prideni zrezanje, malo muškatovega cveta, soli in en par žlic mleka in naredi iz tega drobne čmoke ko rumenjak velike. Ocvri jih in skuhaj jih na kakoršni postni župi koli hočeš.

Župa iz stolčene šuke.

Ocvri šukino glavo in jo drobno stolci z enim parom ocvertih jajc in z narezano žemljo in eno pestjo mandeljnov, deni v en bokal (14 decilitrov) grahove župe ali peteršiljeve vode, da dobro zavrè; prideni en drobljanec sirovega masla in nekoliko muškatovega cveta in precedi skozi sito na ocverte ali opečene žemlje. Tudi lahko to župo z nekoliko rumeno prežganko zgostiš.

Žabe na župi.

Pari do mehkega dvajset žabjih skokov v sirovem maslu, razbeli potem pol unče (7 dekagramov) sirovega masla, zarumeni v njem tri žlice lepe moke, zalij s čisto grahovo župo, osoli, prideni žabe, in naj dobro zavrè. To župo deni na ocverte ali opečene žemlje.

Mandeljnovi čmoki na mlečni župi.

Popari osem lotov (14 dekagramov) sladkih mandeljnov in deset grenkih, stolci jih prav drobno z nekoliko kapljami mleka, prideni štiri jajca, dve žlici nasterganega cukra, dve žlici razpušenega sirovega

masla in pet lotov ($8\frac{1}{2}$ dekaramov) nastergane žemlje in vse dobro premešaj; iz tega naredi potem cmočke in jih zarumeni v ponvi, ki je pomazana s sirovim maslom. Za župo kuhaj mleko z eno trešico sladke skorje in z nekoliko cukram, vmešaj jo z jajci in prideni cmoke malo pred, ko imaš v skledo devati.

Spenjena župa.

Vbij v velik lonec štiri in dvajset jajc, razpeni jih, prilivaj počasi en bokal (14 decilitrov) vina, vedno žverkljaj, ostergaj na velikem kosu cukra ruméno štirih limcn in prideni ga z limonovim sokom in eno trešico cele sladke skorje; potem postavi lonec k hudi žerjavici, žverkljaj vedno z močno žvrkljo, dokler ni vse spenjeno, potem hudo razbeli, in, kadar se naraša, vlij župo precej v župno skledo, da pene ne vpadejo.

Sok.

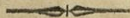
Vzemi rumenjaka, nekoliko moke, vode, sirovega masla in soli, žverkljaj vse merzlo, postavi k ognju, da se kuha; potem potresi s cukrom in sladko skorjo. Tudi jo lahko tako narediš, da vodo s sirovim maslom in solijo pristaviš, rumenjaka z moko žverkljaš, in vrelo vodo s tim zasukaš, in tudi žemljine koleščeke v njem zarumeniš.

Beli sok.

V perstenem loncu žgi moko, dokler ne zarumeni, potem pristavi mleko k ognju, prideni žgano moko, da vrè, tudi priverzi en kos cukra, in vmešaj en rumenjaka, potem prideni opečene žemlje in potresi s cukrom in sladko skorjo.

Zarumenjena gresova župa.

Zarumeni pol maslica (24 centilitrov) gresa v sirovem maslu, potem vlij nanj čiste grahove župe, nekoliko muškatovega cveta, žefrana, zelenega peteršilja in dobro zavri.



Goveje meso.

Goveje meso izpod žerjavice.

Deni kos malo prekuhanega govejega mesa, na perjče zrezanenega korenja, peteršiljevih korenin, zêlene, en par dišečih žbic in nekoliko soli v lonec prevideni s pripravnim pokrovom, kterega še s kruhom ali močnatim testom prilepi, na živ pepel, deni zgorej žerjavice in tako naj se dve uri v svojim soku pari. Tudi lahko sirovega mesa vzameš; samo eno uro več se mora kuhati. Tako kuhanje tudi veliko prijetniši stori telečje ali drugo meso kakor tudi vsakoršno kuretnino; in meso, ker se njegova moč izpariti ne more, je pri takim kuhanji veliko mehkejši in bolj belo, kakor pri vsakim drugim.

Praženo goveje meso.

Podleci meso (ktero se od pleč vzame) s pol persta debelimi kosci špeha, kteri se v soli, belim popru in stolčenih dišečih žbicah povaljajo; deni potem to in čebule, korenja, lorberjevega perja, dišečih žbic, celega popra, imberja, soli, in, ako kos pet funtov (3 kilograme) vaga, en maslic (3½ decilitra) jesiha in ravno toliko vode, v dobro pokrito, s kruhovim testom ali papirjem dobro prelepljeno kôzo in deni na slabo žerjavico, da se štiri ali pet ur pari. Potem vzemi pokrov s kôze, položi meso v skledo, mast čisto posnemi z župe in vlij to nanj ali jo pa v skledičici prideni. Iz te masti in nekoliko moke lahko tudi prežganko narediš; župo, in, ako bi té ne bilo zadosti, nekoliko precejene župe in jesiha prideni, zavri in potem na meso vlij. Še prijetniši bo, ako namesto jesiha dobrega belega vina vzameš.

Praženo goveje meso, drugačno.

Navleči pustega mesa, kateri sedem ali osem funtov (4 kilograme) vaga, podolgoma s špehom in gnatjo, katero oboje je v soli in popru povaljano; dergni ga potem s solijo, poprom in dišečimi zbicami in pusti ga tako eno uro. Zdaj obloži kôzo z dvema glavama španske čebule, tremi koreni, eno zeleno, dvema peteršiljevima koreninama, kar je vse na perjiče zrezano; z materno dušico, baziliko, limonovimi olupki, dvanajstimi poprovimi zerni, imberjem in 16 suhimi slivami; položi na to meso in vlij nanj polič (7 decilitrov) rudečega vina in en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitre) jesiha, prav dobro prilepi pokrov s testom ali papirjem in tako naj se pet ur na slabi žerjavici pari. Potem vzemi pokrov preč, deni meso v kako drugo kôzo, pretlači juho skozi sito nanj in potem naj se še pol ure pari.

Pražena pljučna pečenka.

Olupi sedem ali osem funtov (4 kilograme) težko pljučno pečenko in lepo jo s špehom navleci. Potem obloži dno kôze ali s špehom ali govejo mastjo, prideni čebule, pora, dišave, jesiha in vode, položi pljučno pečenko na to, in naj se prav dobro pokrita počasi pari; koliko časa, se težko napové, ker se mora na mehkost mesa gledati. Potem jo iz kôze vzemi, posnemi mast z župe, zarumeni v nji, in, ako bi je zadosti ne bilo, v sirovem maslu, moko, prideni na drobno zrezane čebule, zalij z juho od pečenke in z nekoliko dobro mesno župo, in položi pečenko nanjo, da dobro zavrè. Skledo, v katero se pečenka dene, lahko z maslenimi pašteticami ali tudi krompirjem obložiš.

Pljučna pečenka po dunajsko.

Deni v polovico jesiha in polovico vode: korenja, peteršiljevih korenin, matrne dušice, lorberjevega perja, čebule, dišečih žbic, popra in soli, kar je prav; položi na to lepo pljučno pečenko kože in prevelike

masti očejeno in tako naj se tri ali štiri dni namaka. Potem jo lepo s špehom navleci, natakni jo na raženj, in naj se pri ognji počasi do dobrega speče. Med tem jo polivaj z juho in smetano; vendar ne sme od začetka preblizo ognja biti, da še le na zadnje lepo zarumeni, ker bi se sicer preveč usušila. Mast naj v pripravljeno ponvo kaplja; potresi jo z moko in prideni smetane. Kadar je pečenka gotova, jo deni v skledo, polij jo s polivko in olepšaj jo z drobnim krompirjem. Ravno tako jo tudi lahko v pečni ponvi v pečico deneš.

Pljučna pečenka po angleško.

Naredi v prav mehko in lepo pljučno pečenko z nožem luknje; v ene luknje deni košččke od mesa odrezane masti, v ene limonovih lupin in v nar več lukenj deni košččke čebule. Potem mora biti pečenka saj tri dni v vinskem jesihu; prideni pa lorberjevega perja, materne dušice in rožmarina; potem jo pa peci na ražnji ali v pečici, ter jo s sirovim maslom polivaj. Polivko pa tako-le napravi: Razbeli v kôzi sirovega masla, prideni kake dve žlici moka, in potem, ko je moka zarumenela, dobre mesne župe, na drobno razrezan'h sardelj, kapar, olivk, iz katerih moraš peške pobrati, in popra; to polivko, dobro prekuhano, deni na pečenko.

Moštova pečenka.

Obloži kozo s špehom na perjiče zrezanim, z mastjo govejih obist, s korenjem, s peteršiljevimi koreninicami in s čebulo; na to položi dobro olupljeno pljučno pečenko; prideni par dišečih žbic in imberja; napolni zdaj kôzo do tretjine z moštom, jesihom in vodo; dobro jo pokrij in večkrat jo obrni, dokler se meso v soperici ne omeči. Če je pa še veliko soka ostalo, se mora zelenjava še pariti, dokler ne zarumeni; potem jo potresi s kakima dvema kuhavnicama moka, ktera naj tudi zarumeni; nalij mošta in dobre mesne

župe, precedi dobro prevreto skozi cedilo, deni pljučno pečenko vanjo, da dobro zavrè.

Angleška pečenka.

Vzemi lepo in veliko pljučno pečenko, odtergaj od nje herbtno kost in odreži mast, kar je je preveč. To mast zreži na perjiče, ter jo deni na pečenko, ktero moraš dobro osoliti, zviti in prav terdno z nitjo prevezati. Zdaj jo skozi sredo na raženj natakni, s papirjem obveži in k ognju deni, da se dve ali tri ure počasi peče. Potem papir preč vzemi, in pečenko bliže k ognju deni, da se bo počasi lepo rumeno spekla. Potem jo položi v ponev, postavi jo v peč ali v pečico, oberni jo vsake pol ure in bo, če ne pred, vsaj v treh urah do dobrega pečena. V masti, ki se je natekla, ocvri dobrega krompirja in skledo ž njim obloži.

Merzla govedina.

Lep in debel kos govejega mesa dobro s poprom potresi in navleci s špehom, kateri je za mazinec debelo zrezan. Potem ga pristavi v neprevelikem loncu z vodo in nekoliko solijo vred k ognju, in, ko se je penilo, prideni na tri fuete (poldrugi kilogram) mesa en malic ($3\frac{1}{2}$ decilitre) vina, nekoliko celega muškatovega cveta, tri ali štiri dišeče žbice, nekaj poprovih zern, par lorberjevih peres in limonovih lupin. Naj se kuha, dokler ne belí; potem se iz juhe vzame, v lepo ruto zavije in na hladno postavi. Popolnoma ohlajeno s pomarančnim perjem ozaljšaj in na mizo daj.

Merzlo telečje meso.

Deni telečje stegno čez noč v vinski jesih in vodo, ali, kar je še bolje, v nemočno vino. Zjutraj se čisto olupi in navleče s špehom, ki je na koščke zrezan ter v popru in soli povaljan. Zdaj pa deni stegno, štiri na kosce zrezane telečje noge, par lorberjevih peres, nekoliko poprovih zern, dišečih žbic in soli v lonec, kjer naj se z vodo nekaj časa kuha;

potem prilij vina, prideni na kolesca zrezanih limon in pusti, da se do dobrega skuha. Potem vzemi stegno iz lonca in vlij juhe na cinast taljer, da se bo vidilo, če se bo sterčila; če ne, se mora juha še dalje kuhati. Potem jo skozi belo ruto precedi in na hlad postavi, da se sterdi; kadar je treba, deni stegno ali celo ali na koščke zrezano v skledo in ga ozaljšaj z žolico, katero ali na podolgate ozke kose zreži, ali, če ni zadosti terda, s sreberno žlico izreži. Ako bi na juhi mast utegnila biti, se mora poprej čisto posneti.

Pražole.

Tolci pražole, da se dobro omečé, osoli in peci jih hitro nad veliko žerjavico na roš ali pa v ponvi nad ognjem, ko so na eni plati zarumenjene, jih hitro obrni; potem jih nekaj v skledo položi, nanje pa košček sirovega masla in nekoliko prav na drobno zrezanega zelenega peteršilja ali pa sardeljinega masla, potem zopet nekaj pražol in tako dalje do konca. Skleda mora pa dobro ogreta biti in ta jed se precej na mizo dá.

Pražena govedina.

Deni v kôzo dobro stolčene in osoljene govedine in na podolgato zrezane čebule, postavi nad žerjavico, dobro pokrij, da se v mehko pari. Potem kozo odkri, da sok shlapí, kar ga je preveč. Prevzemi, če hočeš, jesiha ali limonovega soka in na jed, za na mizo pripravljeno, deni na drobno zrezanega limonovega lupka.

Pražole s polivko.

Deni v kozo pražole, na koleščke zrezanega korenja, peteršiljevih koreninic, čebule, materne dušice, lorberjevega perja in dišečih žbic, prilij po primeri vode in jesiha, osoli, pokrij, da se v mehko pari. Potlej mast posnemi, pražole iz kože vzemi, juho odlij, mast zopet korenem prideni, pokrij, da zarumené.

Potem prideni par kuhavnic moke, naj zarumeni, polij z juho, precedi dobro zavreto skozi cedilo na pražole, prideni drobnega kuhanega olupljenega krompirja, ter naj še malo povrè.

Nadevane pražole.

Dobro tolci in osoli štiri pražole, en kos pa olupi in na drobno razsekaj kakor tudi tri sardelje, eno dobro žlico kapar, limonovih lupin, čebule, pora in zelenega peteršilja, prideni par žlic smetane in eno jajce; s tim pomaži pražole, ki se ali zvijajo in nanje košček lesa dene, ali na druge položé in v kozi do mehkega pražijo, ktere dno je obloženo s špehom in s čebulo, ki je na podolgasto zrezana. Potem pražole iz kôze vzemi, v kôzi ostalo mast z moko potresi, zarumeni, vina in juhe prilij in na pražole deni.

Ocverte pražole.

Dobro tolčene, vseh košic očišene in osoljene pražole povaljaj v vbitih jajcih, dobro jih z žemljnimi drobtinami potresi in hitro v razbeljenem maslu ocvri. Deni jih v skledo in ozaljšaj jih z zelenim peteršiljem.

Govedina po angleško.

Odreži od pljučne pečenke en palec (2 decimetra) debele kose, tolci jih prav v mehko in osoli jih dobro, pomaži roš s sirovim maslom, položi kose nanjo in zarumeni jih nad hudo žerjavico, kakor hitro se dá; potem jih oberni, da tudi za drugi strani zarumené; to se mora pa prav hitro zgoditi, da se meso ne posuši. Potem skuhaj drobnega krompirja, olupi, na koščke zreži in razbeli ga v sirovem maslu, kakor tudi na drobno razsekanega zelenega peteršilja, deni ga v skledo in obloži ga z mesnimi kosi, ki se morajo z nekoliko stolčenim belim poprom potresti.

Govedina po angleško, drugačna.

Napravi mesne kose, kakor je bilo ravno rečeno, pomoči jih v razpušenem sirovem maslu, potresi jih z belim poprom in moko ter jih na roši speci. Potem jih deni v kozo, prilij mesne župe, in naj se v mehko pari; deni jih potem v skledo, nanje pa juho.

Govedina po ogersko.

Zreži štiri funte govejega mesa (nar bolji je zato pljučna pečenka), na majhne kolešččke in deni jih nad žerjavico, kakor tudi poldrugo unčo (21 deka-gramov) na košččke zrezanega špeha, eno čebulo, eno žlico v cunjo zavezanega kimmelja in nekaj žlic je-siha ter pokrij, da se v mehko pari. Proti koncu pokrov odkri, da shlapi, vendar ne do dobrega, vzemi čebulo in kimmelj iz kože in daj s solijo in malo belim poprom na mizo.

Goveje meso v svalkih.

Odreži od kosa govejega mesa, ako jo imaš, od pljučne pečenke, en perst debele kolešččke in jih na mehko tolci, drobno zreži sardelje, por, zelenega peteršilja, pomaži s tim kolešččke in jih z malo stolčenim belim poprom potresi. Zreži potem špeh na en perst debele in ravno toliko dolge kose, deni na konec vsacega potresenega kolešččka en kos, naredi svalk in ga ali z nitjo zaveži ali s kakima dvema majhnima terskama obloži; deni v kozo sirovega masla in položi svalke vanjo, pokrij, večkrat obrni, da zarumené. Potem jih iz kôze vsemi, deni v mast moke, naj zarumení, prilij mesne župe, naj vrè, odveži svalke, deni jih v kozo, da se v mehko pari. Tudi limonove lupke lahko prideneš.

Volovski rep.

Skuhaj, pa ne premehko, volovski rep, kateri se poprej na tri, en perst debele kose razreže, jesih in

vodo, poprovih zern, dišečih žbic, košček imberja, materno dušico, kake dve lorberjeve peresi, korenja, peteršiljevih koreninic in čebulo. Potem mast posnemi in dve kuhavnici moke v nji zarumeni, zalij z župo, deni volovski rep vanjo, da se dobro pari. Tako dobro služi pri pašteti; ali se pa leča v mehko skuha. precedi in ž njim zavrè.

Volovski jezik v poljski polivki.

Zarumeni moko v sirovem maslu, zalij z mesno župo in vinom, prideni debelega in drobnega suhega grozdja, zrezanih mandeljnov, limonovega lupka in cukra, naj dobro zavrè, položi mehko skuhani in olupljeni jeziček v polivko, ali ga zreži na en perst debele kose in deni polivko nanje.

Volovski jezik v sardeljini polivki.

Poberi šestim sardeljam luske in košice ter jih na drobno razsekaj kakor tudi čebulo, limonovega lupka in zelenega peteršilja, zarumeni moko v sirovem maslu, prideni razsekljanje, zalij z dobro mesno župo; v to deni mehko kuhani, olupljeni in na podolgato zrezani jezik, da zavrè.

Suhi jezik.

Skuhaj ga mehko v kropu in potem ga oluplji ter dodaj ravno skopanega, nasterganega ali mlečnega hrena v posebni skledčici. Tudi neposušeni volovski jezik se tako pripravi.

Jezik na roši pečen.

Skuhaj neposušeni volovski jezik v dobri mesni župi, oluplji in prereži ga po dolgem, pomaži ga dobro s sirovim maslom in deni ga nad živo žerjavico na roš; potresi ga med pečenjem z drobtinami belega kruha, iztisni nanj limonovega soka, in ga s sirovim maslom polivaj, ako bi utegnil presuh biti. Kadar je

sirovim maslom polivaj, ako bi utegnil presuh biti. Kadar je sirovo maslo lepo spenjeno, ga deni v skledo in potresi ga z drobno zrezanimi limonovimi olupki.

Nadevani volovski jezik.

Skuhaj do dobrega in olupi lep jezik, odreži goltanec, in prereži jezik po dolgem. Izvotli precej mesa, drobno ga zreži in pridene tri jajca, na drobno zrezanega peteršilja in limonovega lupka, kapar in eno periše žemljinih drobtin. S tem mašenjem jezik napolni, razbeli v ponvi sirovega masla, deni jezik vanj in speci ga lepo rumeno med večkratnim polivanjem s sirovim maslom. Daj ga tako na mizo ali ga pa polij s kaparno ali z limonovo polivko.

Suho meso.

V malo dneh pripraviš po letu dobro suho meso, če kos dobrega govejega mesa v globoko persteno skledo deneš, s kropom poliješ, čez eno uro iz skledе vzameš, s solijo in solitarjem dobro dergneš, šest dni ležati pustiš in potem za dva dni kviško obesiš. Ako pa hočeš več mesa za dolgo časa pripraviti, dobro okadi pomit in dobro posušen sod z brinovimi jagodami in potresi dno s solijo in drobno stolčenem solitarjem. Zdaj vsak kos mesa dobro s solijo in solitarjem dergni in z vso močjo na strani soda pritisni, vse luknjice s koščiki napolni ter vsako lego zopet s solijo in solitarjem potresi. Sod mora pa ves z mesom natlačen biti. Potem deni nanj pokrov, nanj pa težo, ktera mora čez noč meso tako potlačiti, da se dno soda svoji vehi prileže. Potem sod zabij in ga v hramu v kraj postavi, kjer se vsak dan enekrati prevali. Čez ene dni je meso dobro. Vendar je tolikanj boljši, kolikor delj leži; tudi se lahko še le spomladi odpre, če se o božiči vsoli. Tako tudi lahko goveje jezike, mlado ali staro svinjsko meso nasoliš; jeziki se pa ne smejo predolgo v sodu pu-

stiti, ker bi drugači premehki bili in bi se pri kuhanji razvalili.

Kaj se govedini dodá.

Pri veči pojedini se goveje meso že zrezano in z mnogimi rečmi obloženo na mizo dá. Nar imenitniši obloženje je: Droben v sirovem maslu ocvert krompir. — Tako imenovani laški rajž, kateri se nekterikrat s kropom popari; potem ga deni z malo razbeljenem sirovim maslom v kozo, da se skuha, pa ne premehko. — Parjena zelenjava in korenje skladoma razloženo. Zelenjavo in dva drobna korena lepo osnaži, dobro operi, in v slani vodi, pa le prav malo, pokuhaj, potem pa v kozi z razbeljenim sirovim maslom in zelenim peteršiljem pari. — Zeleni rezanci; kako se naredé, glej mesne župe, stran 6; samo da se v osoljeni vodi skuhajo in v kozi s sirovim maslom zabelijo. — Kukmaki — parjeni ali nadevani. Kako se pripravijo, poglej jedila pod imenom: gobe. — Jurčeki z zelenim peteršiljem ali nadevani smerčeki. Poglej ravno tam. — Artičoke kuhane se s sirovim maslom ali dobrim razbeljenim oljem polijejo, in malo s poprom potresejo. Ta jéd se tudi lahko sama za se kakor prikuha jé. Vse to obloženje se lepo okrog zrezanega mesa dene. Pomniti pa je, da se vselej polivka, večidel ena merzla in ena gorka dodá.



Polivke.



Sardeljina polivka.

Štiri dobro oprane, košic in lusk dobro očiščene sardelje zreži na prav majhne košččke in jih zmešaj z na drobno zrezano čebulo, zelenim peteršiljem in limonovim lupkom. Potem zarumeni v dveh žlicah masti,

sirovega ali kuhanega masla, eno žlico moke, prideni razsékljanje, potem pa, ko se je malo parilo, prilij eno zajemnico dobre mesne župe, dobro pomešaj, in pokuhaj.

Merzla sardeljina polivka.

Vzemi od treh kuhanih jajc rumenjake; dobro jih pomešaj z eno žlico jesiha, prideni štiri ali šest dobro opranih, košic in lusk očišenih in na drobno zrezanih sardelj in toliko jesiha in vode, da zadosti gostljato ostane. Tudi lahko drobno zrezanih beljakov prideneš.

Kaparna polivka.

Malo dobre prežganke, kateri nekoliko drobno zrezane čebule in limonovega lupka prideni, zavri z dobro mesno župo in eno žlico jesiha, prideni štiri žlice malo zrezanih kapar; naj dobro povrè.

Čebulova polivka.

Zarumeni eno podolgato in prav ozko zrezano, špansko čebulo in z eno žlico moke v sirovem maslu ali masti, zalij z mesno župo in z eno žlico jesiha in in z nekoliko cukrom dobro skuhaj. Ako pa ni lepo rumena, deni vanjo na žerjavici zarumenjenega cukra.

Polivka z zeleno čebulo.

V polovici jesiha in polovici vode mlado ravno izrovano čebulo, ktera pa ne sme večji biti od lešnika in pri kateri se nekoliko zelenega pusti, mehko kuhaj, potem deni moke v sirovo maslo, da zarumeni, prideni polivko, in, kadar se je pokuhala, čebulico. Ta čebulica je tudi brez polivke, samo v vodi in jesihu kuhana, dobra pri govejem in koštrunovem mesu.

Polivka iz rajskih jabelk.

Prav mehko kuhaj deset ali dvanajst rajskih jabelk, malo čebule, pora in eno lorberjevo pero v enem maslicu ($3\frac{1}{2}$ decilitra) dobre mesne župe, pretlači potem skozi sito, deni v malo zarumenjene prežganke, s cukrom posladi in dobro zavri.

Kukmakova ali jurčikova polivka.

Pari lepo očiščene in na perjiče zrezane kukmake ali jurčike z nekoliko drobno zrezanim peteršiljem v sirovem maslu, potresi s kakima dvema žlicoma moke, pusti, da zarumení, zalij potem z dobro mesno župo, in pusti, da se dobro skuha. Če to polivko iz jurčikov napraviš, smeš tudi kake dve žlici smetene dodati.

Kukmakova polivka, drugačna.

Drobno zreži pet velikih kukmakov, malo zelnega peteršilja, eno čebulico in nekoliko majhnih okisanih kumar, deni vse to v nekoliko zarumenjene prežganke, da se pari; prideni potem mesne župe in jesiha, da dobro zavrè.

Polivka iz pora.

Deni dve žlici zrezanega pora v zarumenjeno prežganko, da zarumení; prilij potem mesne župe in malo jesiha, in pusti, da se dobro prekuha.

Koprova polivka.

Prekuhaj eno perišo kopra z mesno župo in z nekoliko jesihom, zarumeni potem eno žlico moke v sirovem ali kubanem maslu, prideni uno zelenjavo in župo dobro premešaj in skuhaj.

Mandeljnov hren.

Mešaj eno žlico moke in en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitra) mleka na ognji, dokler ne vrè, potem prideni pol unče (7 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov in malo cukra. Preden v skledo deneš, dobro vmešaj eno žlico hrena.

Česnov hren.

Kuhaj eno žemljo na tanko perjiče zrezano in dva stroka česna v mastni župi, dokler se lepo žver-

kati ne dá; potem jo z dvema žlicama drobno nasterganega hrena zmešaj in v skledo deni.

Jesihov hren.

Drobno stergaj lepo očiščeno hrenovo korenino in jo z jesihom, solijo in cukrom napravi in prilij malo dobrega olja. Da ne bo hren prehud, ga z vrelo župo polij, ktera se pa, ko malo postoji, zopet odcedi.

Gorki hren z žemljo.

V pol maslica (2 decilitra) goveje župe deni pol na perjiče zrezane žemlje, da dobro zavrè; potem se dobro razžverka. Prideni potem eno žlico smetane in pol žlice drobno nasterganega hrena, in potem naj še enkrat zavrè.

Merzli hren z žemljo.

Vmešaj med dve žlici drobno nasterganega hrena ravno toliko žemljinih drobtin, polij s tremi žlicami vrele župe, čez nekaj časa prideni dobrega jesiha, dobro pocukraj in vlij nanj dobrega olja.

Krompirjev hren.

Kuhani in drobno nastergani krompir zmešaj z oljem, polij s polovico jesiha in polovico vode, prideni prav drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja kakor tudi soli in cukra, in daj tako na mizo.

Drobnjakov hren.

Zmečkaj rumenjake od štirih terdo kuhanih jajc, dobro jih zmešaj z jesihom in nekoliko oljem, deni potem na okroglo zvitega drobnjaka vanje ter ga malo pocukraj.

Zeleni hren.

Zreži prav drobno zelene čebule, peteršilja in drobnjaka, zarumeni vse v sirovem maslu, prideni žemljinih drobtin in malo nasterganega hrena, zavri

še malo, prilij dobre mesne župe, in potem naj se še eno uro kuha.

Kislična polivka.

Zreži na drobno eno dobro periše kislice, deni jo v sirovo maslo, da zarumeni, potresi jo z eno žlico moke, zalij jo z mesno župo in smetano in jo dobro prekuhaj.

Kislična polivka, drugačna.

Prereži dve periši dobro zrašene kislice s krivim nožem le nekterokrat, deni jo v razbeljeno sirovo maslo, pokrij, da se pari, potem zmečkaj dva rumenjaka in deni jih v kislico, da se ž njo vred kuhata. Preden v skledo deneš, prideni nekaj smetane in po dolgem zrezana beljaka, da le enkrat zavreta.

Školjčina polivka.

Tri dobro oprane, kože in košic očišene sardelje, čebulo, zelenega peteršilja in limonovega lupka prav drobno zreži, v rumeno prežganko deni, malo zarumeni, z župo in vinom zalij, z vinom dobro oprane školjke (mišeljne) prideni, da dobro zavrejo.

Gomoljična polivka.

Zarumeni nekoliko moke v sirovem maslu, prideni drobno zrezane čebule in popred v gorki vodi ali vinu namočene in na perjiče zrezane gomoljike, da se pariyo, tudi lahko nektere kukmake ali pasmerčike prideneš. Zalij potem z dobro župo, da se ž njo kuhajo. Na zadnje prideni soli in limonovega soka in deni v skledo.

Maslena polivka.

Deni dve kuhavnici moke v štiri lote (7 dekagramov) sirovega masla, da se nekoliko napne, vendar prav nič ne sme zarumeneti, zalij potem z mesno župo in prideni štiri žlice smetane. Ko je dobro za-

vreta, jo, preden jo v skledo deneš, z nekaj rume-
njaki razžverkaj. Če se ta polivka za špargeljne na-
pravi, jo s špargeljno vodo zalij.

Rumena polivka.

Vzemi lepe rumene prežganke, zalij jo z dobro
mesno župo, z nekoliko vinom in jesihom, prideni
eno čebulo, eno lorberjevo pero, materno dušico in
par dišečih žbic, naj se dobre pol ure kuha, potem
jo skozi sitce precedi in daj par žlic smetane vanjo.

Kumarična polivka.

Zarumeni moke v sirovem maslu, prideni drobno
zrezane čebule in limonovega lupka, da se napne,
zalij z mesno župo in z malo vinom. Zdaj pa okisane
kumarice na perjiče zreži, ter jih v polivko deni ka-
kor tudi eno žlico smetene; naj dobro zavrejo.

Zelena polivka.

Razreži prav drobno eno unčo (14 dekagramov)
kapar, eno limono in eno periše špinače, potem sirovo
maslo hudo razbeli, tri žlice drobno nasterganih žem-
ljinih drobtinic v njem malo cvri, prideni razsekljanje
in nekoliko stolčenega muškatovega cveta, zalij s pe-
teršiljevo vodo, osoli, naj zavre. Ta polivka je dobra
pri ribah ali tudi pri pečenji; tedaj jo pa moraš z
dobro mesno župo zaliti.

Čista polivka.

Kuhaj dobro mesno župo, v kateri so se tudi
telečja pečenka ali kosti kuhale, malo limonovega
soka, muškatovega cveta in belega popra na žerjavici,
dokler se vleči ne začne.

Polivka iz šipkovih jagod.

Kuhaj prav mehko eno unčo (14 dekagramov)
šipkovih jagod, iz katerih so se peške in kosmato
dobro pobrale, v pol maslicu (1 deciliter in 3 centil.)

vina in v ravno toliko vodi z nekoliko limonovim lupkom in cukrom vred, pretlači potem skozi cedilo in potem pari, dokler ni zadosti gostljato.

Pečenkina polivka.

Poberi mast z juhe telečje pečenke ter jo v kozo deni, praži v nji drobno zrezano čebulo in por, zalij z uno juho in močno mesno župo, naj se kuha z limonovim sokom, z malo vinom ali jesihom in z nekoliko žlicami žemljinih drobtin.

Slanična polivka.

Slanice dobro v vodi namoči, osnaži, na koščke zreži, kake ure v vino in jesih položi, razsekljaj in vedno mešaje v razbeljenem sirovem maslu cvri. Potem vina, muškatovega cveta, cukra, celih kapar in limonovega lupka prideni, naj zavrè in daj k pečenim ali kuhanim ribam.

Sardeljino maslo.

Pet ali šest dobro opranih, vseh košic očišenih sardelj tako razsekaj, da dobé podobo kaše, prideni potem sirovega masla, in prav dobro zmešaj.

Merzli hren z mandeljni.

Vzemi eno unčo (14 dekagramov) mandeljnov, oluši in stolci jih drobno, vmešaj tri terde rumenjake, napravi ga potem z jesihom in oljem in dobro ga pocukraj.

Jabelčni hren.

Vzemi dve lepe jabelki, olupni in drobno ji nastergaj, prideni eno perišče hrena, napravi ga z jesihom in oljem in pocukraj ga.

Vranična polivka.

Kos lepe vranice operi, lepo ostergaj, v kozo deni kakor tudi sirovega masla, čebule in zelenega

peteršilja, naj se dobro pari, potresi malo z moko, nalij dobre mesne župe in eno žlico vinskega jesiha nanjo, naj dobro zavrè. Tako se tudi jeterna polivka pripravi, jetra morajo pa telečje biti.

Gorka krompirjeva polivka.

Naredi lepo zarumenjeno prežganko, prideni čebule, materne dušice in lorberjevih peres, zalij z mesno župo in eno žlico dobrega vinskega jesiha, precedi skozi sitce, prideni prav drobnega kuhanega in olupljenega krompirja, naj še enkrat zavrè. Ako pa prav drobnega krompirja nimaš, zreži debelejega v več koščekov.

Zelnate jedila.

Kuhana rezva.

Solato dobro osnaži in operi, v vodi kuhaj, čisto belo prežganko z zelenim peteršiljem napravi, z dobro mesno župo zalij, solato odcedi, v lepi vodi operi in v prežganko deni, da dobro zavrè. Ravno tako jo tudi lahko v masleno polivko deneš.

Solata z zelenim grahom.

Od mlade glavnate salate odtergaj debeleji perje, čisto jo operi, v vodi malo prekuhaj, odcedi in z zelenim sladkim grahom v sirovem maslu z malo zelenim peteršiljem pari; kadar se omeči, jo z moko potresi in potem z dobro mesno župo zalij.

Špehova solata.

Vzemi osem solatnih glav, odtergaj debeleji perje, zreži jih v več kosov, dobro jih operi in jih spet po-

suši. Zreži zdaj pol funta (28 dekagramov) špeha na koščeke, deni v ponev, da zarumeni, prideni pol maslica (1 deciliter in 3 centil.) jesiha, in, kedar ta vrè, solato; oberni jo nekterikrat na ognji, deni jo v skledo in daj jo precej na mizo. Namesto špeha lahko tudi sirovega masla vzameš.

Namašena solata.

Od glavnate solate srednje velikosti odtergaj debelejši perje, v vodi jo malo prekuhaj, dobro odcedi, perje vsake glave varno izgni, eno žlico budlje vanjo deni, perje zopet zagni in položi glavo pri glavi v kôzo s sirovim maslom namazano, nalij nanje mesne župe, dobro pokri in pari počasi eno uro. Zdaj jo lepo v skledo napravi in na mizo daj ali jo pa z masleno polivko malo prekuhaj.

Špinača.

Nar lože, nar manj drago in nar večkrat špinačo kuhajo: da jo osnažijo, operejo, v vodi kuhajo, odcedijo, z lepo vodo operejo, vodo dobro iztisnejo, jo drobno razsekajo in potem z rumeno prežganko, v katero se je malo drobno zrezanega pora ali česna délo, zmešajo, z mesno župo zalijejo in z belim poprom dobro prekuhajo.

Špinača s kislico.

Vzemi toliko špinače kolikor kislice, dobro operi, pokrij, z drobljancem sirovega masla počasi mehko pari, z belo moko potresi in z mesno župo zalij. Špinača je še bolji, ako kake dve žlice smetane prideneš.

Praženo kislo zelje.

Obloži dno kôze s špehom, zrezanem na koščeke, in s čebulo, na nji pa deni kislega zelja, katero se mora, če je prekislo, popred oprati, naj med večkratnem preobrnjenjem zarumeni; prideni potem kake dve žlici moke, naj se še pari, zalij ga z mesno župo,

in, ako ga posebno dobrega imeti hočeš, z malo ru-
dečim vinom.

Praženo opresno zelje.

Vzemi dve zelnati glavi srednje velikosti, izreži
štorž iz nju, zelje zreži kakor rezance, z mastjo in
nekoliko kimeljnomo ga pari, da zarumeni, potresi ga
z dvema kuhavnicama moke, naj se še enkrat pari,
nalij nanj mesne župe in malo jesiha, naj se eno uro
kuha. Kdor okisanega nima rad, lahko jesihi izpusti.

Višnjevo zelje.

Se ravno tako napravi.

Prežgano opresno zelje. ◊

Zreži opresno zelje kakor rezance, kuhaj ga z
nekoliko kimeljnomo v slani vodi, napravi potem z
mastjo in moko rumeno prežganko, deni odcejeno
zelje vanjo, prilij mesne župe, da se bolj izčisti in
prav dobro prekuhaj.

Zelnata solata.

Zreži plavo ali belo zelje kakor rezance tako
drobno, kar le moreš, razbeli potem sirovega masla
ali na koščke zrezanega špeha, deni zelje nanj in
ga tako dolgo na ognji obračaj, dokler ni vse raz-
beljeno; prideni potem stolčenega popra, soli in malo
jesiha, oberni ga še nekterikrat na ognji in daj gorko
na mizo.

Zelje z ikrami.

Mehko kuhano zelje deni v nekoliko rumene pre-
žganke s čebulo; ikre kuhaj v slani vodi, v sirovem
maslu ocvri, z zeljem zmešaj in prav dobro prekuhaj.

Nadevano zelje.

Od lepih debelih zelnatih glav varno perje od-
tergaj in ga malo z vodo prekuhaj. Potem drobno
zreži pol funta (28 dekagramov) telečjega mesa, kos

špeha, eno unčo (14 dekagramov) kuhane gnjati, zelenega peteršilja, pora in eno v vodi namočeno in spet dobro ožeto žemljo, osoli, prideni drobno stolčenega belega popra in muškatovega cveta, ymešaj štiri jajca in namaži to nadevo na dobro odcejene zelnate peresa, slehernega zvij in položi v kôzo eno blizo drugzega, da se s sirovim maslom in nekoliko mesno župo počasi pari. Zdaj pa ali sirovo maslo z moko napni, dobre mesne župe prideni, zelje varno pripoloži, da se skuha — ali pa smetano s kakima dvema rumenjaka prežverkljaj, na zelje deni, z žemljninimi drobtinami potresi, spodej in zgorej žerjavice deni ali v pečici počasi pol ure peci.

Prevernjeni ohrovt.

Majhne zelene ohrovtove glavice osnaži, čisto operi, na dvoje prereži in s kropom popari. Potem obloži s sirovim maslom namazano kôzo s špehom in na kosce zrezano gnjatjo; na to deni soli, muškatovega cveta in lego ohrovt, potem zopet gnjatne kosce, in delaj tako, dokler ni kôza polna. V sredi prideni košček špeha in eno žlico precejene ali druge dobre mesne župe ter postavi kôza v peč ali daj spodej in zgorej hude žerjavice. Kedar imaš na mizo dati, povezni kôzo čez skledo, špeh in mast čisto odberi in daj nanj malo čiste polivke.

Praženi ohrovt.

Vzemi zelenega ohrovt, odberi debelo perje in storže, potem ga zreži na štiri ali šest kosov in ga kuhaj mehko v slani vodi. Potem razbeli sirovo maslo ali mast, prideni odcejeni ohrovt, da se pari. Potem ga ali precej na mizo daj ali ga s kakima dvema žlicama moke potresi, da se napne, z dobro mesno župo zalij, pa ne prečisto; naj dobro prevrè.

Nadevani ohrovt.

Ne preterdo, čisto oprano in debelo perje osnaženega ohrovt v slani vodi malo prekuhaj, dobro

odcedi, perje pripogni, eno žlico nadeve vanj deni, peresa dobro eno čez drugo pripogni; dalje pa ravnaj kakor z nadevanimi kolerabami.

Višnjev ohrovt s kostanjem.

Peresa od štoržev odberi, čisto operi, v vodi mehko skuhaj, dobro ožmi in razsekljaj. Potem moke v sirovem maslu zarumeni, malo drobno zrezane čebule ali česna in ohrovt prideni, z mastno mesno župo zalij in dobro zavri. Pol ure preden imaš v skledo djati, prideni pečenega in olušenega kostanja, da se dobro skuha.

Špargasto zelje (brokole).

Mehke odrastlike debelejših peres osnaži, operi, v slani vodi kuhaj in odcedi, potem ali s sirovim maslom pari ali malo moke v sirovo maslo potresi, z mesno župo zalij, ali odrastlike ž njo dobro prekuhaj.

Pražene kolerabe.

Kolerabe, ktere pa ne smejo preterde biti, na debelo kakor rezance zreži, s sirovim maslom vred v kôzo deni, da se dobro pražijo, večkrat premešaj, z moko potresi, potem naj se še pražijo, in poslednjič zalij z dobro mesno župo.

Prežgane kolerabe.

Odberi naj tanjši zelena peresa, dobro jih operi in v vodi jih skuhaj, repo pa olup, na tanke peresca zreži, kar se večidel z nalašč za to napravljenim nožem zgodi; in potem v malo osoljeni vodi mehko skuhaj. Zdaj pa sirovega masla ali čiste masti razbeli, prideni moke, da malo zarumeni, kolerabe, ožete in nekterikrat prerezane zelene peresa in malo majerona, prilij toliko mesne župe ali tiste vode, v kateri so se kolerabe kuhale, da je ravno prav gosto; naj dobro zavrè.

Namašene kolerabe.

Mlade kolerabe olup, na verhu majhen pokrov odreži, z dletom ali z oestro žličico en perst debelo

izvotljaj in v slani vodi malo prekuhaj; petem telečjega mesa s kakima dvema jajcama in smetano zmešaj, v kolerabe nadevaj, pokrove nanje deni in jih v kôzo z dobro mesno župo in nekoliko sirovem maslom daj, da se pokrite počasi mehko pražijo. Kedar jih za na mizo napravljaš, jih deni v skledo in nanje daj dobre maslene ali pa čiste polivke.

Cvetno zelje s sirovim maslom.

Cvetje od perja osnaži, od storžev kožo kolikor se da, poberi, potem v slani vodi počasi mehko kuhaj, lepo v skledo napravi, z žemljninimi drobtinami potresi in z razbeljenim sirovim maslom polij.

Cvetno zelje z masleno polivko.

Kakor zgoraj ga mehko skuhaj, napravi in z dobro masleno polivko polij. Ob postnih dneh vzemi namesto mesne župe vodo, v kateri se je kuhalo.

Višnjevo cvetno zelje (laške brokole).

Se ravno tako kakor poprejšnje napravi, samo pri napravljanji moraš bolj paziti, ker se njegovo cvetje veliko raji zlomi.

Ocverto cvetno zelje.

Cvetno zelje osnaži in v slani vodi skuhaj, pomaži porcelanasto skledo s sirovim maslom, prideni dve žlici smetene, cvetje lepo v nji napravi, polij s smetano, s katero se je bilo nekaj rumenjakov razžvrkljajo, potresi z žemljninimi drobtinami in jih cvri pol ure v pečici ali pri hudi žerjavici. Brokole se ravno tako napravijo.

Cvetno zelje s parmezanskim sirom.

Lepo veliko zelnato cvetje čisto osnaži, operi, in v slani vodi kuhaj, daj potem malo moke v sirovo maslo, da se napne, zalij z dobro mesno župo tako, da se prav gosta polivka napravi. To daj v porce-

lanasto kôzo ali globoko skledo na cvetno zelje, da se skorej od nje pokrije, in potresi po verhu na perst debelo z drobno nasterganim parmazanskem sirom. Potem jo precej v ohlajeno peč deni, da se po verhu lepo rumeno zapeče. Ta jéd se ravno taka na mizo dá, ker bi drugači nje lepota zginila.

Špargeljni s sirovim maslom.

Špargeljne čisto osnaži, operi, z nitjo zaveži, v slani vodi kuhaj, v skledo položi, odveži, z žemljnimi drobtinami potresi in z razbeljenim sirovim maslom polij.

Špargeljni z masleno polivko.

Špargeljne kuhaj, kakor je bilo ravno rečeno, deni malo moke v sirovo maslo, da se napne, zalij s špargeljnov vodo, prideni dve žlici smetane, naj dobro zavre. Za na mizo deni špargeljne v skledo in vlij polivko nanje. Tudi ji lahko dva rumenjaka prideneš.

Špargeljnov grah.

Špargeljne, dokler se radi lomijo, na prav majhne koščke zreži, v slani vodi prekuhaj, odcedi in s sirovim maslom do mehkega praži. Potem jih ali z moko potresi in s precejeno ali drugo dobro mesno župo zalij ali pa dobre maslene polivke nanje daj. Za to jéd so nar manjši špargeljni nar bolj pripravi.

Pražena repa.

Repo olupi na koščke, pa ne premajhne, zreži, s sirovim maslom ali čisto mastjo do rumenega praži, z moko potresi, ki naj malo zarumeni, in z dobro mesno župo zalij. Tudi lahko jagnjičevo ali koštrunovo meso kuhaš, repo ž njegovo župo zaliješ in meso prideneš, da vse skupaj dobro zavre.

Prežgana repa.

Repo na tanke koleščeka zreži in ali samo ali s koštrunovem mesom in malo kimeljnom kuhaj; potem

lepo rumeno prežganko napravi in repi prideni, da ž njo zavre.

Praženo korenje.

Korenje ostergaj, kakor rezance zreži, v sirovem maslu z drobno zrezanim zelenim peteršiljem praži, z moko potresi, z mastno mesno župo zalij, in zavri.

Zmešana repa in korenje.

Repo olupi, z dletom majhne kroge izdolbi, deni v sirovo maslo, pokrij, da se do mehkega praži. Korenje ostergaj, na tanke peresa zreži, v lepe podobe izbodi ali na zvezdice izreži in tudi s sirovim maslom v mehko praži. Vediti je treba, da se mora to prav počasi zgoditi, da ne repa ne korenje svojih lic ne izgubi. Preden na mizo daš, deni repo vso skupaj v sredo sklede, okoli pa korenje.

Artičoke z zelenim grahom.

Lep zelen grah do mehkega praži s sirovim maslom in malo na drobno razrezanim zelenim peteršiljem, potem z moko potresi, z dobro mesno župo zalij in prideni dobro osnažene, v slani vodi mehko kuhane, potem zopet z merzlo vodo ohlajene artičoke, da zavrejo.

Nadevane artičoke.

Dobro osnažene artičoke v slani vodi kuhaj, kosmato iz njih poberi, dobrega telečjega mašenja vanje deni in jih potem v mesni župi in malo sirovim maslu do mehkega praži, ali dobre maslene polivke nanje vlij, da ž njo dobro zavrejo.

Zelen grah.

Štiri poliče (4 litre) zelenega graha, eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla in malo drobno zrezanega peteršilja pokrij in do mehkega praži, z dvema kuhavnicama moke potresi, z dobro mesno župo zalij in nekoliko cukra in soli prideni. ✱

Sladki grah.

Stročje čisto operi, na košččke en ud dolge zreži, v vodi prekuhaj in potem s sirovim maslom in na drobno zrezanem zelenim peteršiljem praži. Kadar je prav mehak, ga z moko potresi, da se napne, in dobre mesne župe prilij.

Pemski grah.

Dva poliča (19 decilitrov) rumenega graha v štirih poličih slane vode do mehkega kuhaj in stročje, ki med vrenjem na verh pride, pridno poberi. Potem vodo odcedi, grah v skledo deni, z žemljnimi drobtinami potresi in polij s prav dobrim maslom, v katerem se je malo zrezane čebule ocverlo. Ta grah se večidel s suhim mesom na mizo dá.

Grah z rezanci.

Kuhaj grah do mehkega, kakor je bilo zdaj rečeno, deni moke v sirovo maslo, da se napne, pridni potem razsekljane čebule in na zadnje grah in njegovo vodo. Kadar je grah dobro zavrel, pridni drobno zrezanih rezancev, da dobro zavrejo. Tudi se rezanci lahko v slani vodi kuhajo in potem, ko se je voda odcedila, grahu pridenejo.

Pre tlačeni grah.

Grah in eno čebulo prav mehko skuhaj, skozi sito pretlači, z žemljnimi drobtinami potresi in obloži z ocverto in na okroglo zrezano čebulo; če hočeš, maslo nanj vlij. Tudi lahko malo moke v sirovim maslu zarumeniš in dodaš. Če se tak grah z grahovo vodo, kolikor je treba, zalije, se napravi čista grahovo župa, ktera je dobra pri več postnih jedilih.

Fraženi zeleni fižol.

Bob ali fižol vseh nit dobro otrebi, na oske podolgaste košččke zreži ali pa tudi le na košččke zlomi, v slani vodi do mekega kuhaj, odcedi in s sirovim

maslom v kôzi praži, dokler se sok, ki iz njega izteče, ne usuši; potem ga daj precej na mizo.

Prežgani zeleni fižol.

Fižol skuhaj, kakor je bilo ravno rečeno, v sirovem maslu ali drugi masti z nekoliko zelenim peteršiljem praži, z moko potresi in z mesno župo zalij. Tudi lahko, ko se je fižol skuhal, čisto belo prežganko napraviš in jo dobro premešano s fižolom skuhaš.

Suhi fižol.

Suh fižol ali v slani vodi do mehkega kuhaj, odcedi, s sirovim maslom, drobno zrezanim zelenim peteršiljem in čebulo nad ognjem malo praži in potem precej na mizo daj; — ali ga v malo rumene prežganke, v kateri se je zrezana čebula napela, deni, da ž njo dobro zavre. Nekteri to jéd s kakimi žlicami jésiha okisajo. Tudi ga lahko ohlajenega odcediš in z jesihom in oljem nekoliko drobno zrezano čebulo, in poram dobro premešaš, in s terdimi jajci obloženega v solato porabiš.

Ocverti krompir.

Mehko kuhanega, olupljenega in na peresca zrezanega krompirja deni v razbeljeno maslo, v katerem se na ozke, podolgate koščke zrezana čebula zarumeni, nekterikrat ga oberni, da bo lepo rumen, in zverni ga v skledo.

Praženi krompir.

Sirov krompir olupi, na koščke zreži, s sirovim maslom in drobno zrezanim zelenim peteršiljem v kôzo deni, da se do mehkega praži, z moko potresi, da se malo praži, in z mesno župo zalij.

Krompir z majeronom.

Kuhanega, olupljenega in na peresca zrezanega krompirja deni v rumeno prežganko, kateri je goveja

župa prilita, in z nekoliko majeronom prekuhaj. Namesto majerona tudi čebulo vzamejo in potem takem dve žlici jesiha pridenejo.

Namašeni krompir.

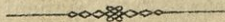
Osem ali deset debelih kuhanih krompirjev na stergalu stergaj, eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla vmešaj, štiri jajca ž njim zmešaj, ter krompir in nekaj soli prideni. Zdaj drobno zreži kos gnjati, čebule in zelenega peteršilja, naredi iz krompirjevega testa cmoke, napravi od strani luknjo, namaši gnjat vanjo, zamaši dobro, kolikor se dá, pomoči v vbite jajca, potresi z žemljninimi drobtinami in počasi v maslu zarumeni.

Pretlačeni krompir.

Sirov krompir olup, na peresca zreži, z vodo in solijo k ognju pristavi in počasi tako dolgo kuhaj, dokler se s kuhavnico zmečkati in prav dobro zmešati ne dá. Preden ga na mizo daš, ga v skledo deni, z žemljninimi drobtinami potresi in z razbeljenem sirovim maslom polij, v katerem se tudi na koleščke zrezana čebula zarumeni.

Cvetno zelje s parmezanskim sirom, drugačno.

Nekaj cvetja osnaži in v slani vodi skuhaj. Ako je cvetje preveliko, ga zreži na dva ali več platiš, potem ga v skledo pcloži, sirovega masla razbeli, nanj vlij, z nasterganim parmazanskim sirom dobro potresi in prav vroče, kar je posebno potrebno, na mizo daj.



Jajčnata jedila.

V mehko kuhane jajca.

Deni jajca v vrelo vodo, pusti jih v nji tri minute in jih potem precej na mizo daj.

Jajca v maslu.

Dvanajst jajc dobro z nekoliko soljo razžvrkljaj, postavi v ponvi pol unče (7 dekagramov) masla nad hudo žerjavico, kadar je razbeljeno, deni jajca vanj in pusti, da od spodej zarumené, vendar ne, da bi od zgoraj preterde bile; deni jih potem v skledo in daj jih precej na mizo. Tako jih lahko z zrezanim zelenim peteršiljem, sardeljami, gnjatjo, špargeljmi ali krompirjem daš. Sardelje razsekljaj, špargeljne ali gnjat na majhne košččke in krompir na ozke, podolgate košččke zreži, in, kadar se jajca v sirovo maslo zlijejo, prideni. To se tako vé, da mora vse to popred kuhano biti.

Ocvrte jajca.

Razbeli v ponvi maslo, vbij jajca vanj, pene, ki jih delajo, kolikor moreš, zateri; oberni jih, in daj jih, kadar so rumene, v skledo, ali ob postnih dneh na zelnate jed.

Nadevane jajca.

Osem lepih jajc v vodi terdo skuhaj, kadar se pohladé, jih olupí, potem jih podolgim prereži, rumenjake poberi in z nekoliko zelenim peteršiljem prav drobno razsekaj. Zdaj razpeni za eno jajce velik kos sirovega ali kuhanega masla z dvema jajcama, prideni zrezane rumenjake, eno žlico smetane in malo zrezanega zelenega peteršilja, osoli in nadevaj jih skupoma v beljakove platiša. Potem dobro pomazi skledo ali kôzo s sirovim maslom, prideni dve žlici

smetane, položi jajce za jajcom vanjo, po verhu pa spet smetane daj, potresi z žemljiniimi drobtinami in jih hitro v peči peci ali od zgór in spód žerjavice daj. Ta jed se zboljša, če se gomoljike, gnjat, sar-delje ali kukmaki med mašenje denejo.

Usedene jajca.

Pomaži pleh za vdolke s sirovim maslom in deni v vsako jamico eno žličico smetane, postavi nad hudo žerjavico, da se razbeli, deni jajc, kolikor jih je treba, vanje, oberni jih in jih varno na mizo daj.

Jajčno cvertje.

Vmešaj pet jajc z dvema kuhavnicoma moke, osoli in vlij jih v žakliček, deni tega v vrelo vodo, da se sterdijo, vzemi potem testo iz njega, zreži ga na ozke, en perst dolge koščike, ocvri jih v maslu, v skledo jih deni in s cukrom jih potresi.

Narašene jajce.

Žverkljaj en maslic sirove smetane ali prav do-brega mleka eno četert ure s petimi jajci in prideni potem cukra, sladke skorje in drobno zrezano limo-novo lupino. Zdaj pomaži kôzo s sirovim maslom, prilij mleka in deni v ohlajeno peč ali pa od zgor in spod žerjavice daj. Ko se je narastlo, daj precej s kôzo vred na mizo.

Jajčna potica.

Zmešaj pet ali šest jajc s pol maslicom dobre sirove smetane in z dvema žlicoma moke, deni po-tem sirovega masla v ponvi nad ogenj, in daj, kadar je razbeljeno, razžverkljanje vanj, kadar je po eni plati zarumenelo, zverni v skledo, zopet sirovega masla razbeli in daj zopet potico varno v ponev. Kadar tudi na drugi plati zarumení, v skledo in pre-cej na mizo daj.

Jajčni blekci.

Se ravno tako napravijo; vendar se vselej le ena žlica testa v ponev dene, katero se mora pa raziti; potem se oberne in zopet zarumeni, v skledo dene in z ukuhanim sadjem obloži.

Vmešane jajca.

Osem ali deset vbitih in osoljenih jajc deni v kôzo, v kateri se je šestlotov 12 (dekagramov) sirovega masla razbelilo, in nad hudo žerjavico vedno mešaj, dokler se dosti ne sterdijo; vendar se mora še mešati dati, kadar na mizo gre. To jed lahko z drobnjakam ali drobno zrezanim zelenim peteršiljem potreseš.

Jajca v sirovem maslu.

Deni sirovega masla v ponev, da zarumeni; vbij potem toliko jajc, kolikor je treba, vanj, naj se ocvrejo, prideni dvě žlici jesiha, vzemi jajca in jih v skledo položi, vlij sirovo maslo nanje in jih precej na mizo daj.

Jajca v kislični polivki.

Napravi dobro kislično polivko, zavri jo v porcelanasti kôzi ali skledi, vbij potem vanjo jajce zraven jajca, da dve ali tri minute ž njo vrejo; rumenjaki se pa ne smejo sterditi.

Jajca z gorčico.

V terdo kuhane jajca olupi in do srede prereži. Potem razbeli sirovega masla, prideni dve žlici gorčice, prilij kozarec vina, naj s cukrom zavre, deni na v skledo napravljene jajca.

Mešane jajce s špargeljni.

Špargeljne na koščike zreži, z vodo skuhaj, potem jim pa, kadar so se v cedilu čisto odcedili, dvanaajst do petnajst jajc prižverkljaj. Potem v kôzi

sirovega masla razbeli, prideni špargeljne in jajca in mešaj, dokler ni dobro. Tudi lahko špargeljne popred malo v sirovem maslu ocvreš.

Brodet (mesnina v soku).

Navadni telečji brodet.

Razbeli v kôzi sirovega masla, deni vanjo na kose razsekano telečje meso z malo drobno zrezanim zelenim peteršiljem, dobro pokrij, da se mehko praži; ko bi sok utegnil preveč izhlapeti, prilivaj počasi malo mastne mesne župe, potresi potem s kakima dvema žlicama moke, in naj se napne; prilij močne mesne župe, in naj dobro zavre. Lahko prideneš na pereščike zrezane kukmake ali pa drobne cmoke iz žemelj.

Zeleni grah v telečjem brodetu.

Se ravno tako napravi; samo na en funt (56 dekagramov) telečjega mesa mehko praži v sirovem maslu en polič zelenega graha in ga v brodet deni, da ž njim zavre.

Telečja glava v soku.

Štiri lepe bele telečje ušesa v slani vodi kuhaj, prav čisto osnaži in v gorko mesno župo položi. Potem razbeli sirovega masla, prideni eno kuhovnico moke, štiri drobno razsekane sardelje, zelenega peteršilja in pora, prilij en maslic smetane in malo mesne župe, pusti zavreti, iztisni sok ene limone v polivko in daj jo na v skledo položene telečje ušesa. Tudi jo smeš še pred z nekoliko rumenjaki prežverkljati; pa potem ne sme več vreti.

Telečji drob v beli polivki.

Čisto oprani telečji drob s solijo in moko potresi dobro dergni in še enkrat prav čisto operi. Potem z

mesno župo, nekoliko jesihom, čebulo in limonovim olupkom mehko kuhaj, moko v sirovo maslo vsuj, z župo zalij in dobro prekuhaj. Drob na koščike zreži, odvzemi, kar je preveč masti, v župo deni in z nekoliko poprom in muškatovim cvetom še nekoliko zavri.

Telečje meso v limonovi polivki.

Od telečjega bedra tanke koščike odreži, osoli, nekoliko s prav drobno zrezanim špehom prevleci, z moko potresi, v vbitih jajcih obrni, z žemljiniimi drobtinami potresi in jih v maslu dobro zarumeni. Potem pomaži kôzo s sirovim maslom, položi nanj koščike, prideni limonovega olupka, muškatovega cveta, drobno razsekanih sardelj, smetane in limonovega soka, in potlej naj dobro zavre.

Telečje meso z rajžom.

En funt (56 dekagramov) prav čisto opranega telečjega mesa, če je mogoče od persnine, z dobro mesno župo malo zavri, potem v kôzo košček sirovega masla ali z mesne župe posneto mast, poldrugo unčo (21 dekagramov) čisto zbranega in opranega rajža, dva poliča župe in telečje meso deni, dobro pokrij in mehko praži, kar le okoli ene ure sme terpeti; potem meso iž nje vzemi, v skledo položi in rajž nanj deni.

Narezano telečje meso v soku.

Od telečjega bedra dva persta dolge in ravno toliko široke koščike odreži, z noževim robom prav dobro tolci, malo osoli in položi v kôzo obloženo s špehom in na podolgaste in tanke koščike zrezano čebulo, da se mehko pražijo. Potem praži, kar je odpadlo, por, kos gnjati, špeha, tri kukmake z nekoliko sirovim maslom, razsekljaj z eno v vodi namočeno in zopet dobro ožeto žemljo vred, zmešaj z dvema jajcama, pomaži med tem ohlajene koščike z beljakom, obloži jih en perst debelo z razsekljanjem

in jih zopet v kôzi, namazani s sirovim maslom, prav rumeno praži. Potlej jih iž nje vzemi, daj malo sirovega masla vanjo in potresi z eno kuhavnico moke, ktera se mora zarumeniti, in zalij z dobro mesno ali precejeno župo, prideni v prvi kôzi ostalo juho in sok ene limone, precedi polivko na koščike in, ko malo zavrejo, jih daj na mizo.

Pražene telečje persi.

Osoli kos čisto opranih telečjih pers, posebno tako imenovanega persnika. Zdaj obloži kôzo s špehovimi in gnjatnimi koščiki, španskimi čebulicami, korenjem, peteršiljevimi koreninami in zêleno, prideni celega popra, koščik imberja in nekoliko muškatovega cveta, položi na to persnik in na žerjavici dobro pokritega lepo rumeno praži. Potem zelenjavo z moko potresi in, ko se je nekoliko ž njo pražilo, zalij z eno zajemnico mesne, precejene župe, če jo imaš, in z eno skledčico pehtranovega jesiha, in naj vre eno četert ure. Ko za na mizo napravljaš, meso v skledo položi in polivko skozi cedilo nanj deni. Prideni, kar hočeš: mišeljne, ostrige, olive ali kukmake; vendar se mora župa potem takem eno četert ure, preden se na mizo dá, precediti in z eno imenovanih reči zavreti.

Podlečeni telečji kosci.

Od telečjega bedra en perst debele okrogle kose odreži, do mehkega tolci in prav lepo s špehom podleci; potem jih deni v kôzo, ki je pomazana s sirovim maslom in obložena s čebulo na koleščike zrezano, osoli, deni od zgorej in od spodej žerjavice, da se okoli ene ure pražijo. Kadar je sok rumen, se kosci ž njimi pomažejo, in se tako dalje dela, dokler špeh lepo ne zarumeni; potem se v skledo napravijo in, kar je še soka, se nanje vlije. Če je treba, malo cukra zarumeni in kosce, ko se za na mizo napravljajo, ž njim pomaži.

Nadevano telečje meso.

Obeli bele telečje prežljice, odpravi potem gol-tanec in žile, zreži jih na lepe koščike in praži jih v kôzi s sirovim maslom, limonovim sokom in nekoliko prav drobno zrezanim porom do mehkega, potem jih iz nje vzemi, potresi malo moke v sok, prilij dobre mesne župe, deni prežljice zopet vanjo, iztisni sok ene limone nanje, naj tako zavrejo, in deni v polivko, preden se na mizo dá, nekoliko rumenjakov.

Jagnjičevi prežljici s smerčiki.

Tri jagnjičeve prežljice za nekoliko časa v merzlo vodo položi in v dobro s špehom obloženi kôzi z eno na rezance zrezano čebulo, eno na koleščike zrezano peteršiljevo koreninico, zéleno, enim korenincom in drobljancom sirovega masla vred dobro pokrito, do mehkega praži. Potem drobljanec sirovega masla razbeli, prideni nekoliko drobno zrezanega peteršilja in prav čisto oprane smerčike in, kadar se zmeče, tri žlice moke, s katero se morajo še pražiti. Zdaj prilij sok od prežljicov, vtlači sok ene limone, prideni tudi prežljice, da dobro zavrejo.

Jagnjičevo bedro s kumarami.

Obloži kôzo s špehom, čebulo, korenjem, peteršiljevimi koreninami, zéleno — kar je vse na rezance zrezano — materno dušico, lorberjevim perjem, dišečimi žbicami in koščikom imberjem, deni vanjo eno ali dve lepe jagnjičeve bedri in vlij na to v enaki meri toliko jesiha in vode, da se meso s tem pokrije. Ko se je do mehkega parilo, se iz nje vzame; polivko od zelenjave, odcedi, naj zarumeni, potem je potresi z dvema žlicama moke, zarumeni, in zalij jo s polivko. Zdaj olupi kumare, zreži jih na pol persta dolge in ravno toliko široke koščike, čisto operi peške, pari jih v sirovem maslu do mehkega, deni polivko nanje, položi bedro vanje, da dobro ž njimi zavre.

Praženo koštrunovo bedro.

Koštrunovo bedro do mehkega praži s korenjem, peteršiljevimi koreninicami, zéleno, materno dušico, čebulo, lorberjevim perjem, nekterimi dišečemi žbicami in celim poprom, vodo in jesihom, potem ga iz soparice vzemi, polivko odcedi in mast zopet na korenine daj, ktere se ž njo lepo zarumenijo, z moko potresejo in zopet s polivko zalijejo; to potem skozi cedilo precedi, bedro vanjo položi in dobro ž njo zavri. V polivko na zadnje deni olupljenih krompirčikov.

Koštrunovo bedro v polivki.

Obloži kôzo s špehom, na koleščike zrezano čebulo, materno dušico, z dvema lorberjevima peresoma, daj na to bedro mladega koštruna, polij ga z jesihom in vodo in glej, da se na mehko pari. Ko se sok skoraj usuši, prideni štiri in dvajset do trideset lepih rajskih jabelk in glej, da se vse dobro pokrito prav zmeči. Ko je meso mehko, se iz kôze vzame, kake dve kuhavnici moke na sok potresete in zarumenite; potem z dobro mesno župo zalij, skozi cedilo na bedro precedi in še enkrat dobro zavri.

Koštrunovo bedro kakor sernjakovo stegno.

Pripravi dobro kislo župo, kakor je pri zajcu popisana, polij ž njo lepo s špehom prevlečeno koštrunovo bedro, ktero se je poprej z mozgom in nekoliko česnom navleklo in ga nar manj pet dni v nji pusti. Potem ga s koreninami deni v kozo pomazano s sirovim maslom, malo župe nanj vlij in med večkratnim mešanjem eno uro praži, potem na raženj natakni, s smetano in kislo župo polivaj in lepo počasi do rumenega peci. V mast, ki odkaplja, deni kuhane in olupljene krompirčke in obloži skledo ž njimi, ko za na mizo napravljaš.

Volovski možgani z ostrigami.

Volovske možgane, dobro v vodi namočene, v ruto zaveži in v slani vodi eno četert ure kuhaj, potem obeli in z nitjo en perst debele kosce odreži. Zdaj naredi sardeljino maslo iz nekoliko sardelj, pomazi sreberno ali porcelanasto skledo ž njim, v katero se je malo moke djalo, iztisni limonovega soka nanj, vloži potem eno lego možganov, malo sardeljinega masla, eno lepo iz lupin vzetih in očiščenih ostrig, zopet nekoliko limonovega soka in masla in potem zopet eno lego možganov. Tako dalje ravnaj, dokler kaj imaš, potem na žerjavico postavi in pokrito le tako dolgo kuhaj, dokler ostrige niso več rudeče.

Bela mesna mešanica.

Da popolno mešanico napraviš, je treba petelinovih grebenov, telečjih prežljicev, nebésa, telečjih obist, kukmakov, sladkega graha, rakov, gomoljik in tako dalje. Vendar jo lahko tudi z enim teh delov napraviš, kakor: s telečjo glavo in s prežljici. Ne preveč mehko kuhane na koščike zreži; petelinove grebene s kropom popari, de se zunanja kožica olupí, kar se s pridnim dergnjenjem s perstmi zgodi, in jih potem v mesni župi z malo limonovim sokom eno do poldruga ure kuhaj; nebo pa v slani vodi prav mehko kuhaj, potem osnaži in v podolgaste, ozke in tanke koščike zreži. Obisti v dobri mesni župi le kake dve minuti prekuhaj. Kadar je vse pripravljeno, postavi kôzo s sirovim maslom na žerjavico; kadar je razbeljeno, deni vso mešanico vanjo, katero malo praži, z lepo moko potresi in s prav dobro mesno župo zalij. Kukmake potem na peresca zreži, v sirovem maslu praži, v mešanico deni in ž njo zavri. Če zelenega graha prideneš, ga v sirovem maslu z nekoliko drobno zrezanim in zelenim peteršiljem mehko praži in potem pridenei. Ako rakov prideneš, jih v slani vodi s peteršiljem vred kuhaj, odberi vratove in šipavnice, naredi iz ostalega rakovo maslo,

porabi ga za mešanico in prideni na zadnje odbrane vratove in šipavnice.

Mešanica iz jelenovih ušes in jezika.

Jelenovi glavi jezik, ušesa in gobec odreži in vse z nogami vred v slani vodi kuhaj. Ko je mehko, se lahko osnaži in se potem v merzli vodi spere. Ko je merzlo, se še enkrat osnaži. Ušesa potem kakor rezance zreži, jezik ali samo čez sredo prereži ali na koleščike zreži, ravno tako gobec, samo na bolj tanke koleščike. Tudi lahko, kar je še boljšega ostale glave, kakor: čeljust, osnažiš in dobro zrezano privzameš. Zdaj malo moke v čisti masti zarumeni, drobno zrezano čebulo in zrezane reči prideni in zalij, ko se je nekoliko pražilo, s prav dobro mesno župo. Ko za na mizo napravljajš, iztisni nekoliko limonovega soka. Tudi lahko z vinom ali jesihom okisaš, grozdjiča, dišečih žbic in lorberjevega perja dodaš in tako zavreš. Namesto moke tudi lahko v sirovem maslu ocvertih žemljinih drobtin vzameš.

Jurji v mešanici iz telečjega mesa.

Telečje meso v dobri mesni župi na pol mehko skuhaj, na majhne koščike zreži, v kozi z drobno zrezanim peteršiljem in na peresca zrezanimi jurji, s sirovim maslom mehko praži, potem z lepo moko potresi, župe, v kateri se je meso kuhalo, prilij, da dobro zavre.

Mešanica iz divjačine.

Velikrat se primeri, da imaš, kar odrežeš, ali kar ostane od zajcev, sernjakovega stegna ali herbta; to na tanke koleščike zreži, v sirovem maslu malo praži, potem z moko potresi, zarumeni, dobre mesne župe prilij, sok ene limone pritlači in s kakima dvema žlicama smetane dobro zavri. Kadar je napravljena, se večidel z majhnimi maslenimi pašteticami obloži. Tudi iz telečjega mesa je ta mešanica prav dobra.

Mešanica iz kopunov ali pečenih pišet.

Poberi, kolikor moreš, kosti, razsekaj potem meso na majhne koščike, deni v kôzo s sirovim maslom ali pečenino polivko, s kaparami, nekoliko limonovimi koleščiki in malo drobno zrezano čebulo in praži, prideni na zadnje eno perišo žemljinih drobtin, prilij, ako je pregosto, malo močne mesne župe in naj prav dobro zavre.

Mešanica iz pečenih golobov.

Čebulo, zelen peteršilj in sardelje prav drobno razsekaj in z nekoliko moko v sirovem maslu zaru-meni, potem ocvri nekoliko prav tanke narezane gnjati v sirovem maslu, zreži jo na čveterovoglate koščike in jih tudi unim rečem prideni; zalij vse z dobro mesno župo in vinom, prideni pečene in po dolgim prerezane golobe z nekterimi limonovimi koleščiki, in naj dobro zavre.

Mešanica iz gosje ali račje drobnjave.

Vrat, perutnice, noge, jetra in želodec gosji ali račji prav drobno razsekaj, deni v kôzo, ki je pomazana s sirovim maslom, v mehko praži z drobno zrezano čebulo in limonovimi olupki, jesihom in mesno župo vred, potem z moko potresi in z mesno župo zalij.

Pišeta s smerčiki.

Lepo očišene in oprane pišeta v štiri kose razdeli, s sirovim maslom do mehkega praži, z moko potresi in s prav dobro mesno župo zalij. Potlej neposušene ali posušene smerčike čisto operi, s sirovim maslom in drobno zrezanim zelenim peteršiljem do mehkega praži ter jih s smetano pišetom prideni in dobro zavri. Tudi lahko eno perišo žemljinih drobtin v sirovem maslu ocvreš in vanje deneš.

Zrezane pišeta v soku.

Lepo očišene in oprane pišeta na štiri kose razreži, osoli ter s sirovim maslom, polovico peteršiljeve korenine, zêleno, korenjem in z muškatomim cvetom praži. Kadar so kosovi mehki, eno kuhavnico moke nanje potresi, naj se še nekoliko pražijo, zalij jih z dobro mesno župo, da zavrejo. Zdaj deni v kôzo štiri rumenjake, zmešaj jih z eno žlico moke in enim koščikom sirovega masla in prideni sok ene ali dveh limon. Preden za na mizo napraviš, prideni precejeno polivko, ki jo od pišet dobiš, vse dobro zmešaj, postavi na žerjavico, vedno mešaj, dokler se ne zgosti; vreti pa več ne sme. Napravi zdaj pišeta v skledo in deni polivko nanje.

Pišeta z rajžem.

Se ravno tako napravijo, kakor telečje meso z rajžem. Jih še boljši narediti, se pridene en par drobno zrezanih kukmakov.

Hitro skuhane pišeta.

Čisto oprane in lepo pripravljene pišeta s korenjem, peteršiljevimi koreninami, zêleno, čebulo, enim lorberjevim peresom in dišavo v jesihu, vinu, vodi in soli hitro skuhaj, v skledo deni, malo župe prilij, z zelenim peteršiljem ozaljšaj in precej na mizo daj.

Hitro skuhane pišeta z mešanico.

Tako kakor je bilo ravno rečeno, skuhane pišeta iz župe vzemi. Potem prekuhani prežljic in v mehko kuhano nebo podolgasto zreži, smerčike čisto operi in nekterikrat s kropom popari, skuhaj drobnih rakov, zberi šipavnice in vratove, in te štiri reči v sirovem maslu v mehko praži, potresi potem z moko ter zalij z župo, v kateri so se pišeta kuhale. Zdej deni pišeta v kôzo, daj mešanico in en par žlic smetene nanje, in naj malo povrè.

Jerebice v žolici.

Trem lepo osnaženim in opranim jerebicam perutnice in glavo odsekaj; potem jih ozaljšaj, s špehom preveži in v kôzi z dobro mastno mesno župo do rumenega praži. Zdaj skuhaj tri poliče črnega vina s sladko skorjo, dišečimi žbicami, celim poprom in limonovimi olupki, prideni štiri lote (7 dekagramov) v nekoliko gorki vodi razpušenega vizjega mehurja (namesti vizjega mehurja se sme tudi telečja noga skupej kuhati), in precedi skozi ruto, ki se na zver-njen stol priveže. Nalij potem pol modla s to žolico, pusti, da se sterdi, obloži jo z olivkami, in, če se dobe, z ostrigami, in gomoljikami, deni na to jerebice, vlij ostalo žolico nanje in pusti jih tako čez noč, če se lahko zgodi, da se prav dobro nažolicajo. Preden se za na mizo pripravi, naj se model v krop dne, hitro posuši in žolica varno v skledo zverne. Še lepši je žolica viditi, če ji belega vina prideneš in če jo s kermesovim sokom orudečiš. Ozaljša se, ko se na mizo da, s pomarančnim perjem.

Petelinovi grebeni v soku.

Pristavi lepe velike petelinove grebene z merzlo vodo k ognju, ktera naj tako vre, da se prva koža olupi. Potem jih še enkrat s kropom popari, da se tudi druga koža olupi, k čimur se z mencanjem med persti veliko pomaga; potlej jih pa na mesni župi z nekoliko limonovim sokom kuhaj. Zdaj sirovega masla razbeli, prideni eno kuhavnico moke, da se napne, in zalij z župo, v kateri so se grebeni kuhali. To položi v skledo, župo s kakima dvema rumenjakaoma prežverkljaj in jo na grebene vlij.

Kopun z ostrigami.

Dva lepo pripravljena kopuna v soku peci, ali pa, kar je še bolji, s sirovim maslom in mesno župo polivaj, v kôzi do rumenega praži, sirovega masla razbeli in praži v njem iz lupin vzetih petdeset ostrig.

kterih voda se pa spravi, prideni smetane, limonovega soka in olupka, drobno nasterganega belega kruha in vodo onih ostrig; in s tem naj kopuna dobro zavreta.

Kopun v žolici.

Tri funte (1½ kilo) sočnatega mesa, dva funta (1 kilo) telečjih kosti, tri telečje noge in eno kokoš z mesno župo ali vodo na pol ukuhaj, prideni potem pol maslica (1 deciliter) hudega jesiha in dve jajci z lupinami vred in, ko zavre, deni kake tri kaplje na porcelanast taler, viditi, če se bodo sterdile. Ako se ne sterdijo, mora še dalje vreti. Ko je žolica dosti gosta, priveži ruto na zver-njen stol in precedi jo; če prvič ni čista, se mora tolikrat ponoviti, dokler ni popolnoma čista; med tem pa praži kopuna s špehom, korenjem, peteršiljevimi koreninami, zeleno in gomoljikami v vinu do mehkega, in zreži ga potem lepo, da se debeleji kosti odpravijo. Napolni zdaj četerti del modla z žolico; ko se sterdi, deni nanjo nekoliko kopuna z gomoljikami na koleščike zrezanimi, potem spet žolice in tako dalje, dokler ni model poln. Ko se je dobro sterdilo, se model v krop dene, dobro posuši, hitro v skledo zverne in na mizo dá.

Kopun s školjkami.

Naredi iz sirovega masla in moke lepo rumeno prežganko, v nji malo ocvri žemljinih drobtinic, deni vanjo drobno zrezanega zelenega peteršilja, limonovih olupkov, sardelj in čebule, vlij na to dobre mesne župe in vina, prideni lepo rumeno pečenega kopuna, naj vse skupej dobro zavre; školjke (mišeljne) čisto operi, od ene strani lupine odberi in potem jih tudi prideni. Ko za na mizo napravljaš, deni polivko na kopuna; ako pa ni lep videti, ga moraš lepo zrezati in v skledo napraviti.

Kopun kakor divjašina pripravljen.

Ko kopuna zakolješ, prestrezi kri v posodo in jo s črnim vinom zmešaj, potem ga suhega varno

oskubi, otrebi, odpri in sezi prav varno pod kožo, da se ne preterga. Zdaj prav drobno zreži jetra, kos telečjega mesa, celo čebulo, dve dobro oprane ter kože in košic očišene sardelji in nekoliko materne dušice, zmešaj s tremi prav drobno stolčenimi brinovimi jagodami, poprom, muškatovim orehom in solijo, prideni kri in košček sirovega masla, postavi na ogenj, da se med vednim mešanjem malo napne; namaši potlej s tem kopuna z brizglo, zaveži ga dobro in podleci ga lepo s podolgasto in drobno narezanim špehom. Zavri zdaj kolikor črnega vina, toliko jesiha in toliko vode, vlij na kopuna, prideni čebule, lorberjevega perja, materne dušice, dišečih žbic in popra, pusti ga v ti juhi en dan ali dva dni, potem ga pripravi, na raženj natakni in naj se v soku do dobrega speče; večkrat ga pa moraš s smeteno, sirovim maslom in kislo župo politi. V podstavljeno ponev deni tanko narezanih žemljinih koleščekov, pretlači jih z juho vred, ki je v ponvi, počasi skozi cedilo in jih daj na kopuna, ki se v skledo dene.

Kopun v leči.

Čisto oskubljenega, otrebljenega iztrebušenega in opranega kopuna osoli, z moko potresi, v kôzo deni, ki je z drobno zrezanim špehom obložena, kôzo z železnim pokrovom pokrij, spodej in zgorej žerjavice deni, da se kopun počasi do rumenega praži. Potem zalij z dobro mesno župo, prideni mehko kuhane in precejene leče, naj prav dobro zavre. Bažani ali jerebi se ravno tako pripravijo; vendar se sme tudi malo jesiha priliti in ž njim dobro zavreti.

Kopun v sardeljini polivki.

Razreži čisto opranega kopuna na osem kosov, skuhaj ga z vinom in dobro mesno župo do mehkega, zarumeni nekoliko moke v sirovem maslu, zalij z juho, deni kopuna vanjo, naj dobro zavre. Eno četert ure pred, ko se ta jed na mizo dá, vmešaj kos si-

rovega masla do rahlega, prideni dobro opranih, kože in košic očišenih, razrezljanih sardelj, drobnega limonovega lupka in zelenega peteršilja, iztisni v to sok dveh limon, zmešaj prav dobro s smetano, deni v polivko, vendar glej, da več ne vre, dobro zmešaj in daj na mizo. Tudi pišeta se tako pripravijo. Čisto oprane čedno napravi ali pa na četerti razdeli.

Škerjanci na roši pečeni.

Škerjance čisto oskubi, glave odsekaj, čeva varno iž njih vzemi, da se mast ž njimi vred ne pobere; deni jih potem eno četert ure v merzlo vodo, natakni jih na raženj za tiče, osoli jih, polivaj jih s sirovim maslom in peci jih z žemljninimi drobtinami potresene na roši. Ravno tako se tudi lahko v ponvi pečejo.

Praženi golobje.

Golobe čedno s špehom podleci, v kôzi s špehom, čebulo in korenjem do mehkega praži in potem iz kože vzemi; to pa z moko potresi, ktera naj zarumeni, z dobro mesno župo in jesihom zalij, precedi, golobe, kake dve žlici smetane in kapar vanjo deni, da prav dobro zavre. Večidel se sirovo maslo ali mehko testo okoli njih dene.

Golobje v kervi.

Mladih golobov kri, ko jih kolješ v posodo, prestrezi in z jesihom zmešaj. Oskubljene, iztrebljene in čedno oprane lepo s špehom podvleci. Naj se pražijo v kôzi z maslom, čebulo dišečimi žbicami, materno dušico, enim parom lorberjevih peres, jesihom, vodo in limonovim olupkam; potem jih iz kôze vzemi, to z moko potresi, ktera naj zarumeni, prilij mesne župe, ktera naj z enim kosom cukra zavre, precedi juho skozi sitce, deni golobe vanjo, dodaj jim, ko za na mizo napravljaš, spravljeno kri.

V soparici zmečeni golobje.

Špeha, limonovega olupka, kapar, lorberjevega perja, zelenega peteršilja in čebule prav drobno zreži, pomazi kôzo s sirovim maslom, deni en sklad razrezanih reči vanjo, na te pa dobro očejene, oprane in čedno pripravljene golobe, nanje pa spet zrezanih reči, dobro pokrij, da se počasi do mehkega praži. Ako bi se sok, ki od njih teče, utegnil preveč usušiti, zalij z dobro mesno župo. Ko so mehki, jih z razrezanjem vred lepo za na mizo napravi.

Golobje v leči

se ravno tako napravijo, kakor kopun v leči; le malo jesiha se sme dodati.

Praženo jelenovo meso.

Meso, katero je nar boljši pri repu ali pri stegnu, ali celo ostane ali se pa na dva persta velike kosce razreže. Obakrat ga deni v kôzo, pomazano s čisto mastjo, prideni en par lorberjevih peres, dve glavi čebule, nekoliko pora, soli in popra, postavi na hudo žerjavico, dobro pokrij in praži, dokler čebula ne zarumeni. Vzemi zdaj meso iz kôze, čebulo še bolj zarumeni, z moko potresi, čez nekoliko časa z vodo zalij in z jesihom in vinom okisaj. Naj se kuha dobre pol ure; pretlači skozi sito na meso, prideni razsekljanih limonovih olupkov in naj se kuha, dokler ni dosti mehko. Mast moraš pobrati, meso v skledo položiti in juho nanj djati. Tudi lahko skledo z drobnim v sirovem maslu zarumenjenim krompirjem obložiš.

Kako se meso divjega prešiča kuha.

Dobro namočeno meso v slani vodi kuhaj, pa ne celo do mehkega, vzemi ga potem iz župe in deni ga v kôzo, de se prav mehko skuha z vinom, celim poprom, dišečimi žbicami, muškatovim cvetom, limonovimi koleščeki, lorberjevim perjem in z nekoliko

župo, v kateri se je poprej kuhalo, s ktere se mora pa vsa mast čisto pobrati. Deni ga v skledo in vlij nekoliko župe nanj. Ukuhane šipkove jagode se večidel k tej divjaščini v posebni skledici na mizo dajo.

Divjega prešiča meso v brinjevi polivki.

Na kose razsekano meso v slani vodi mehko skuhaj; sirovega masla ali čiste masti razbeli, moke v nji zarumeni, čebule in dobre mesne župe prideni, naj se kuha z drobno stolčenim brinjem, solijo, vinskim jesihom, cukrom in dišečimi žbicami. Na zadnje še meso prideni, da se tudi ž njim prekuha.

Kako se glava divjega prešiča pripravi.

Lepo očejeno glavo čez noč v prav merzlo vodo položi, ktero moraš pa zvečer nekolikrat odliti in druge priliti. Drugi dan ji vtakni v rivec, v oči in ušesa soli, materne dušice, rožmarina in lorberjevega perja, in jo v velikem kotlu s čebulo, materno dušico, lorberjevim perjem, rožmarinom, obilno solijo in vodo do mehkega kuhaj. Ako se voda ukuha, se mora vedno prilivati, da je glava dobro ž njo pokrita. Preden je popolnoma mehka, prilij dva bokala vina, s katerim naj še pol ure vre. Pomniti je, da mora župa vedno zelo slana biti. Ko je dovolj mehka, jo iz župe vzemi, ohlajeno v skledo položi in s pomarančnim perjem čedno ozaljšaj. V rivec lahko tudi limono deneš. Jesih in olje se večidel s poprom začini in v posebni skledčici na mizo dá.

Jagnjičevo meso s špinačo in špargeljni.

Jagnjičevo meso na kose razsekaj, dobro namoči in očedi, ter s prav malo vrelim kropom, koščekom sirovega masla in s solijo k ognju pristavi. Vode pa le toliko prilij, kolikor se je usuši, poberi pene, in naj vrè. Špinačo na vodi enkrat zavri, precedi, čisto ožmi, nekolikrat presekljaj in jagnjičevemu mesu prideni. Od špargeljnove mehke odtergaj, na drobno

zreži, enkrat zavri in s špinačo vred mesu prideni, s kosom sirovega masla v moki povaljaj in z muškato-
 tovim cvetom še nekoliko prevri; na zadnje par ru-
 menjakov s smetano zmešaj.

Svinjina v svalkih.

V to vzemi puste svinjine pri stegnu, odreži tanke koščke, potolci jih dobro z nožem; napravi potem dobro sirovo budljo iz svinjine, razrezane materne dušice, peteršilja, čebule, nastergane žemlje in nekaj jajc ter jo prav osoli. Pomaži nekoliko te budlje na vsaki košček in zvij ga. Razpusti potem v kôzi sirovega masla, deni svalke vanjo enega k drugemu, naj po obéh stranéh zarumené, zalij z dobro mesno župo, naj vrejo do gotovega, posnemi mast, prideni eno žlico moke, ter jih s kaparami in moko nekoliko prevrete za na mizo napravi. Če hočeš, smeš tudi eno žlico vinskega jesiha dodati.

Namašene pišeta.

Dobro zmešaj nastergano žemljo, soli, muškato-
 vega cveta, zrezanega peteršilja in, ako hočeš, nekoliko pora in prideni potem par jajc in eno žlico smetane. Potem s perstom kožo od pers odloči in zmešane reči vanje deni. Luknjo na vratu zašij in vse dobro poravnaj. Trebuh z ravno popisano budljo nadevaj, ali pa jetra, želodec, špeha, nastergano žemljo, soli, čebule in jajc skupej razsekljaj, pišeta s tem nabudljaj in jih v župi kuhaj.

Vmésna jedila.

Narezane žemlje.

Zreži žemlje v podolgaste, pol persta debele koščke in te še enkrat podolgoma prereži, pomoči

jih potem v sirovo smetano ali mleko ter pusti, da se malo zmečé. Zdaj nekoliko jajc vbij, koščeke v njih povaljaj in jih ali take ali z žemljinimi drobtinami potresene v dobrem maslu lepo rumeno ocvri.

Možgani na narezanih žemljah.

Zreži žemlje podolgoma in na pol persta debelo in potem spet čez sredo po čez, ter jih v mleko pomoči; potlej telečje možgane, kuhane in vseh kožic očišene, z nekoliko zelenim peteršiljem razsekljaj, v sirovem maslu ocvri, osoli in z drobno stolčenim belim poprom zmešaj, na plošo namaži na za dva noževa roba debelo, z drugo plošo pokrij, v vbitih jajcih povaljaj in ali take ali z žemljinimi drobtinami potresene v razbeljenem maslu ocvri.

Ocverti telečji možgani.

Deni telečje možgane za več ur v merzlo vodo, zreži jih potem na en perst dolge in ravno toliko debele koščeke, potresi jih z drobno solijo in moko, povaljaj jih v vbitih jajcih, potresi jih z žemljinimi drobtinami in ocvri jih v razbeljenem maslu.

Nadevane narezane žemlje.

Kos telečje pečenke z obistmi, nekoliko zelenim peteršiljem in čebulo vred prav drobno razsekljaj, v posodo deni, z žemljinimi drobtinami zmešaj, par jajc in toliko smetene prideni, da se na tanke žemljine koleščeke dá namazati, te pa v jajca pomoči, z žemljinimi drobtinami potresi in v razbeljenem maslu ocvri.

Telečje reberca na roši pečene.

Tolci jih do mehkega, odloči kožo od košic, potresi jih z drobno solijo, pomoči jih v razpušeno sirovo maslo, potresi jih z žemljinimi drobtinami, in speci jih lepo rumeno na roši, ki je pomazan s sirovim maslom, na prav hudi žerjavici naj pervo na eni, potlej pa obrnjene na drugi strani.

Ravno tiste v limonovem soku.

Ravno tako jih napravi in z žemljinimi drobtinami potresi, potem pa železno kôzo ali plitvo ponev na hudo žerjavico postavi, razbeli sirovega masla v nji, deni reberca vanjo in ocvri jih lepo rumeno na obeh stranéh; kadar so skoraj gotove, iztisni limonovega soka nanje in s tem malo zavrete, in z dobrimi kaparami in drobno razsekljanim limonovim lupkom potresene na mizo daj. Namesto limonovega soka lahko tudi par žlic jesiha vzameš.

Telečje reberca s smetano in sardeljami.

Kakor je bilo zgorej rečeno, pečene v ponvi ali kôzi iz nje vzemi; v sirovo maslo, ki je v kôzi, ene žlice smetane, malo sočnate ali druge dobre mesne župe in po primeri drobno razsekljanih sardelj deni, malo zavreto ali na reberca zlij, ali pa reberca še enkrat vanj deni, in, ko zavre, za na mizo napravi.

Telečje reberca v papirji.

Dobro oprane in tolčene s solijo potresi in pusti en čas ležati. Med tem en kos špeha, dobre masti, čebule, zelenega peteršilja, pora, v mleku namočeno žemljo in par rumenjakov drobno razsekljaj. Zdaj zreži iz belega popirja serca, pomaži jih s sirovim maslom, deni vanje po obéh stranéh z budljo obložene reberca, zavihaj kraje in speci jih hitro do dobrega na roši nad hudo žerjavico. Tudi jih lahko v pečici ali v peči pečeš.

Kupčiki iz ocvrtega telečjega mesa.

Prepečeno telečje meso, tri žlice kapar, štiri velike sardelje, eno čebulo, zelenega peteršilja, materne dušice, limonovega lupka in pol v vodi namočene in dobro ožete žemlje drobno razsekljaj, malo sirovega masla s tremi jajci zmešaj in razsekljanje vanj deni. Potresi zdaj desko z žemljinimi drobtinami in naredi na nje iz budlje rebercam enake kupčike, namesto

kosti lahko podolgast košček peteršiljeve korenine vanje vtakneš, postavi ponev s sirovim maslom na hudo žerjavico, deni košččke vanjo, obrni jih, ko so na eni strani rumeni, da tudi na drugi strani zarumené, potem jih daj na za to pripravljeno zelnato jed. Tudi jih lahko z rumeno polivko in smeteno poliješ in tako zavrete same na mizo daš.

Narezano telečje meso.

Kos telečje pečenke na tanke koleščike zreži, moke v sirovem maslu zarumeni, drobno razsekljanega zelenega peteršilja vanj deni, z dobro mesno župo, jesihom in vinom zalij, meso prideni, juho z žemljinimi drobtinami zgosti, in naj vsaj pol ure prav dobro vrè.

Sosekano telečje.

Do mehkega tolčeno telečjo meso osoli, z žemljinimi drobtinami potresi in v plitvi ponvi s sirovim maslom na obeh straneh lepo rumeno speci. Tudi lahko limonovega soka ali jesiha nanj deneš in, ko na mizo daš, z limonovim lupkom in kaparami potreseš.

Praženo telečje.

Poldrugi funt (84 dekagramov) telečjega kosca v dva enaka dela razdeli in enega na eni strani s špehom čedno navleci. Zdaj telečjega mesa, mozga in špeha, zelenega peteršilja in kos v mleku namočene in spet dobro ožete žemlje razsekljaj, na kosec, ki ni s špehom navlečen, deni in nanj položi s špehom navlečeni kosec. Potem pa obloži kôzo s špehom na kolešččke zrezanim korenjem in nekoliko špansko čebulo, na to deni kosec, z dobro primerjenim pokrovom pokrij in z žerjavico zgorej in spodej do mehkega praži. Ako sok prehitro izhlapi, goveje župe prilij. Preden na mizo daš, okisaj malo z limonovim sokom.

Praženi telečji možgani.

Telečje možgane dobro namoči, potem, kolikor se dá, kožo od njih odloči, na koščke zmečkaj, sirovega masla v kôzi razbeli, možgane in zelenega peteršilja vanj deni, s solijo in poprom začini, počasi praži in potem precej na mizo daj.

Ocvrte telečje noge.

Iz dobro očejenih in v slani vodi mehko kuhanih telečjih nog kosti poberi, potem jih na kose zreži, z moko potresi, v vbite jajca ali v sili tudi v vodo pomoči, z žemljninimi drobtinami dobro potresi in hitro v maslu rumeno ocvri. Na vsako zelnato jed, posebno pa na zelene primesne jedi se lahko dajo.

Ocvrti telečji hrustanec.

V čedne koščke zrezanega in dobro opranega s sirovem maslom do mehkega praži, pohladi, v vbite jajca pomoči, z žemljninimi drobtinami potresi in v maslu ocvri.

Narezano koštrunovo meso.

Se ravno tako napravi, kakor zrezano telečje meso; samo namesto pora se nekoliko česna pridene.

Koštrunove reberca na roši pečene.

Se ravno tako pripravijo, kakor telečje reberca, samo, da se večidel le zelnata jed ž njimi obloži.

Podlečene koštrunove reberca.

Teh reberc meso mora debeleji biti memo unia, ki se na roši pekó, tolci jih do mehkega z nožem, pa varno, da se ne prerežejo, potem jih čedno navleci s tankim špehom, deni jih s sirovim maslom in s podolgoma zrezano čebulo v kôzo, pokrij, ter naj se pražijo, dokler od njih tekoči sok rumeníti ne začne, potem pokrov ž nje vzemi, in reberca naj se po obeh stranéh rumeno spekó.


Pečene jagnjičeve glave.

Glave čez sredo razkoli, dobro očedi, operi, z nitmi spet zaveži, v mesni župi kuhaj, ohladi, niti odberi, možgane poberi, s solijo, poprom in razsekljanim zelenim peteršiljem zmešaj, spet nazaj napolni in žemljin kolešček spredej deni. Potem razbeli masla v plitvi ponvi, deni glave vanjo, obrni jih, potresi jih z žemljinimi drobtinami in speci jih lepo rumeno.

Ocvrte jagnjičeve glave.

Kakor je bilo rečeno, pripravljene glave v vbityh jajcih povaljaj, z žemljinimi drobtinami potresi in v maslu rumeno ocvri.

Ocvrto jagnjičevo meso.

Na kose razsekano dobro operi, osoli, v moki povaljaj, v vbite jajca pomoči, z žemljinimi drobtinami dobro potresi in v maslu hitro lepo rumeno ocvri. Zadnjič deni eno periše zelenega peteršilja v maslo, in ko je terd, ga daj na čedno v skledi napravljeno jagnjičevo meso. 

Ledvična pečenka.

Zarumeni v kôzi moke v maslu, deni razsekljanje zelenega peteršilja, strok česna in malo čebule vanjo, prilij župe in jesiha, in naj z limonovim lupkom, solijo in dišečimi žbicami dobro zavrè. Zreži zdaj pečenko z obistjo podolgoma, daj jo v polivko; le malo naj zavre, da ne bo preterda.

Pražole s smetano in sardeljami.

Čedno oprane pražole dobro tolci, s solijo potresi, s sirovim maslom v plitvi kôzi hitro speci in iž nje vzemi; v soku naj se prav malo moke napne, pridene razsekljanih sardelj in dobre smetane, pražole potem spet vanjo položi in zavrete precej na mizo daj.

Hitro meso.

Od telečjega stegna en perst dolge in nožev rob debele koščeke odreži, tolci jih dobro z noževim robam, potresi jih s solijo in poprom, in z vinom pomočene v perstenu skledi enega na drugo deni. Pomaži potem kôzo s sirovim maslom, povaljaj koščeke v moki, deni jih v kôzo, prideni sok iz sklede, eno žlico vina, ravno toliko mesne župe in podolgoma zrezanih limonovih lupkov, pokrij z dobro primerjenim pokrovom, naj se na žerjavici počasi praži. Ko je mehko, napravi mesne koščeke v skledo in nanj deni sok, ki je v kôzi.

Ocvrte svinjske obisti.

Pomaži kožo v debelosti noževega roba s sirovim maslom, deni vanjo podolgoma zrezane čebule, da se napne, in na peresčke zrezane obisti, vendar jih ne smeš predolgo cvreti in daj osoljene na mizo.

Svinjske obisti v polivki.

Čebulo, por in malo zelenega peteršilja drobno zreži in s sirovim maslom nekoliko praži, prideni obisti, soli in popra, da se še praži, potresi z eno žlico moke, zalij z dobro mesno župo in nekoliko jesihihom, in naj dobro zavrè. Potresi jih z drobno in podolgoma zrezanim limonovim lupkom.

Svinjske reberca.

Do mehkega tolčene in osoljene speci na roši pomazanim s sirovim maslom ali v plitvi ponvi s sirovim maslom ali z mastjo hitro do dobrega.

Kuhana prešičeva glava.

Skuhaj lepo prešičevo glavo v slani vodi in jesihihu, pa ne premehko, odberi potem meso od kosti, zreži ga na čedne kose, napravi v skledo, zalij z nekoliko župo in daj s hrenom potresenega na mizo. Ravno tako se tudi drugo mlado svinjsko meso pripravi.

Kuhani prasec.

Čedno oprano prasè na kose zreži, še enkrat operi in skuhaj z vodo, jesihom, solijo, dišečimi žbicami in eno čebulo. Ko je mehko, daj z zelenim peteršiljem ozaljšano na mizo.

Pražene gosje jetra.

Razbeli sirovega masla ali gosje masti, prideni podolgoma zrezane čebule in ko ta rumenèti začne, na pereščeke zrezane jetra; ko malo zavrejo, jih nekoliko z majeronom potresi, in jih spet cvri, potem jih osoli in daj jih na mizo.

Podlečene gosje jetra.

Gosje jetra, ki so čez noč v mleku ležale, z drobnim špehom čedno navleci in v kôzi z nekoliko solijo in sirovim maslom pari, dokler niso mehke, in deni jih na zelnato jed, ali jih pa same na mizo daj z nekoliko čisto polivko polite in malo ž njo zavrete.

Ocverte gosje jetra.

Jetra na za pol persta debele koleščeke zreži, z moko in solijo potresi, v vbite jajca pomoči z žemljini drobtinami potresi in v hudo razbeljenem maslu ocvri.

Gosje jetra v žolici.

Lepe gomoljike na drobne podolgaste koščeke zreži, potem luknje v jetra vbodi in gobe vanjo vtakni, kôzo s sirovim maslom pomaži, jetra vanjo deni in s pol maslicom (1 deciliter) belega vina polite pol ure praži. Potem jih ali na koščeke zreži ali cele v model deni, z mesno žolico polij in na hlad postavi, da se sterdi.

Kako se ptički pekó.

Obloži dno železne kôze s špehom zrezanim na peresčeke in z eno podolgoma zrezano čebulo, položi

na to lepo očejene in oprane ptiče brez glav, potresi s solijo in žemljnimi drobtinami, daj spodej in zgoraj žerjavice; naj se hitro pekó. Napravi jih potem čedno na taljer ali jih pa na kisló zelje daj.

Pečene brinovke.

Oskubljenim, otrebljenim, opranim in osoljenim perutnice in noge privihaj in raženj skozi rebra enega ptiča počez vtakni, potem skozi en spehov kolešček, eno žemljino kolesce, zopet en špehov kolešček, potem pa spet enega ptiča i. t. d. Potem jih na hudem ognji peci in s sirovim maslom.

Pečeni kljunači.

Oskubljene, otrebljene in oprane kljunače na raženj natakni in zdaj s sirovim maslom, zdaj s smetano polivaje peci. V podstavljeno ponev žemljinih koleščikov deni, da se ocvrejo. Ko so kljunači pečeni, deni žemljine koleščeke v skledo, nanje pa kljunače in vlij nanje polivko, ki je v ponvi. Če hočeš, ti tudi ni treba kljunačev iztrebiti; tudi jih smeš samo s sirovim maslom polivati.

Kljunačjek.

Drob (želodec ni za nič) z nekoliko porom drobno razreži, razbeli košček sirovega masla, ocvri v njem pol žlice žemljinih drobtin, prideni razsekljanje, da se malo praži, in pomaži na ocvrte žemlje.

Pljučna mešta.

Telečje ali jagnjičeve pljuča na slani vodi ali mesni župi mehko skuhaj in potem kakor rezance drobno zreži. Zdaj nekoliko moke v sirovem maslu zarumeni, prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja, limonovega lupka in pora, in, ko se malo napne, zalij z dobro mesno župo in malo jesihom, prideni pljuča, in naj dobro zavrejo. Preden na mizo daš, jih čedno z limonovimi koleščiki obloži.

Pljučna mešta, drugačna.

Mehko kuhane pljuča s krivim nožem drobno zreži, v kôzi masla razbeli, drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule in malo pozneje eno perišo žemljinih drobtin prideni; ko so se malo cverle, pljuča prideni ter z dobro mesno župo in jesihom zalij; vendar morajo dosti goste biti. Zadnjič dodaj še drobno zrezanega limonovega lupka, in naj vse dobro zavre. Ko za na mizo napravljaš, jih lahko z limonovimi koleščiki obložiš, na te pa kapar deneš.

Pavljanske klobase.

Dve šuki ali dva karpa kože in košic očedi in s poldrugo v mleku namočeno in spet dobro ožeto zemljo, nekaj porom, pol unčo sirovega masla in z limonovim lupkom sosekljaj; soli, popra, majerona in dve jajci prideni in prav zmešaj, iz tega pa na deski z nekoliko moko drobne, za en perst dolge klobase naredi, z žemljinih drobtinami potresi in v peči razbeljenim sirovem maslu koj cvri.

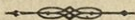
Mesene klobasice brez čev.

Pol funta (28 dekagramov) svinjskega mesa in za eno jajce velik kos špeha razsekljaj, v posodo deni in s pol maslicom (2 decil.) vode, drobno zrezano čebulo, poprom, imberjem, majeronom in solijo zmešaj. Potresi zdaj desko z moko, deni nanjo sekljanje po žlici in naredi iz njega drobne klobasice ter jih v razbeljenem maslu ocvri.

Pretlačena mesnina.

Kos telečjega mesa, kos gnjati, en koren, eno peteršiljevo koreninico, dva ali tri kukmake na drobne košččke zreži, deni v sirovo maslo, da se napne, prideni dve žlici moke in polič (7 decil.) dobrega mleka, in naj vre, dokler ni kakor gosta kaša. Zdaj zalij z eno zajemnico dobre mesne župe in spet nad žerjavico

vedno mešaj; dokler se ne ukuha. Ko se ukuha tako, da je gosto kakor poprej, pretlači skozi ruto, in obrni za kar koli hočeš.



Gobe.

Praženi kukmaki.

Kukmake očedi, odreži jim stebela, pa ne prekratko (tudi jih lahko na pereščeke zrežeš), operi jih čisto, deni jih na rešeto, da voda odteče, potem pa jih deni v kôzo, pokrij in postavi jih na ne prehudo žerjavico; vodo, ki jo izpuhté, odcedi. Zdaj prideni drobljanec sirovega masla, soli in drobno zrezanega peteršilja; naj se do mehkega pražijo, potem pa jih ali z moko potresi in z dobro govejo župo zavri, ali pa samo smetane prideni in ž njo zavri.

Namašeni kukmaki.

Lepih, velikih in popolnoma zapertih kukmakov vzemi, očedi jih, odreži spodej na steblih, kar je kosmatega, in operi jih prav čedno. Izdolbi potem znotranje meso, kolikor moreš brez zlomljenja gob, in razsekljaj ga z zelenim peteršiljem, razbeli drobljanček sirovega masla, prideni žemljinih drobtin, sek-ljanje, soli in drobno stolčenega muškatovega cveta, naj se malo cvre in nadevaj s tem kukmake. Razbeli potem v kôzi sirovega masla, deni gobe vanjo tako, da so stebela po koncu, in pokrij, da se mehko pražijo. Takošne obrni za obloženje mešanic ali pa drugih brodetov, ali pa gobe iz kôze vzemi, moke v sok deni, da se napne, mehko praženega graha v njem zavri in potem v skledo deni in gobe nanj napravi.

Kukmaki v limonovi polivki.

Očedi osemnajst lepih kukmakov in odreži stebela, pa ne prekratko. Zdaj pa razpusti drobljanec siro-

vega masla v kôzi, deni gobe vanjo, pretlači sok ene limone; naj se prav počasi pražijo, da se bele ohranijo. Ko so mehke, razžverkljaj pol maslica (2 decilitra) prav močne župe s štirimi rumenjaki, pridene soli, drobno stolčenega muškatovega cveta, sok kukmakov, vlij v skledo in deni gobe vanjo. Postavi zdaj skledo dobro pokrito v posodo s kropom, dokler se sok ne sterdi, potem pa daj precej na mizo.

Jurji s smetano.

Lepo očejene jurčike na pereščeke zreži, razpusti drobljanec sirovega masla v kozi, deni jurčike vanjo, naj se predolgo ne pražijo. Ko imajo mehki biti, pridene smetane in soli, in jih zavri. Pri teh gobah je pri čejenji marljivosti treba, ker so velikrat červivi.

Jurji z zelenim peteršiljem.

Jurčike na pereščeke zreži, v sirovem maslu z razsekljanim peteršiljem do mehkega praži, z moko potresi in z dobro mesno župo zalij.

Sirovojedke.

Te gobe so že samo na roši pečene in v skledo napravljene prav dobra jed, vendar ne smejo predolgo na žerjavici biti, ker bi bile sicer suhe.

Sirovojedke z zelenim peteršiljem.

Lepe sirovojedke na pereščeke zreži, postavi kôzo z maslom na žerjavico, ko se razbeli, pridene razsekljanega zelenega peteršilja, da se napne, in gobe, ktere naj se pražijo, dokler se ne vlečejo; potem jih osoli in precej na mizo daj.

Sirovojedke s smetano.

Se ravno tako napravijo kakor sirovojedke s peteršiljem, samo, da se, ko se vleči začno, en par žlic smetane pridene, in da ž njo zavrejo.

Golobice z zelenim peteršiljem.

Razbeli v kôzi sirovega masla, prideni drobno razrezanega peteršilja in čedno oprane gobe, dobro pokrij, da se do mehkega pražijo. Če so velike gobe med njimi, jih moraš na kose zrezati. Ko so do mehkega pražene, jih z moko potresi in prilij malo goveje župe, če imajo premalo soka.

Kako se gomoljike pripravijo.

Če se imajo za sladak brodet pripraviti, jih olupij, na pereščeke zreži in s sirovim maslom mehko praži. Če se pa za kisel brodet pripravljajo, jih tudi na pereščeke zreži, pa ene ure prej v dobro vino daj.

Smerčeki.

Slabe odberi, pešeno od stebel odreži, operi jih nekterikrat z mlačno vodo in jih na vodi mehko skuhaj. Vodo potem odcedi in gobe spet nekterekrat z merzlo vodo operi, dokler niso prav čiste. Zreži jih potem drobno in deni jih s sirovim maslom, drobno zrezano zeleno čebulo in nekoliko dobro mesno župo v kôzo, da se pražijo. Tudi lahko drobno stolčenega muškatovega cveta prideneš. Ko jih imaš v skledo djati, zmešaj nekoliko rumenjakov ž njimi in daj jih precej na mizo.

Nadevani smerčeki.

Čedno operi lepe velike smerčeke, odreži pešeno od stebel in osoli jih, da se vleči začno. Kuhaj potem rake v slani vodi, odberi lupine in naredi rakovo maslo. Razbeli en drobljanec tega masla in tri razžverkljane jajca prideni. Ko so terde, jih drobno zreži z odbranimi šipavnicami in vratovi rakovimi, zelenim peteršiljem in s pol v mleku namočeno in spet dobro ožeto žemljo, deni v kotliček in dobro zmešaj z dvema žlicama smetane, enim jajcom, solijo in muškatovim cvetom. Smerčeke zdaj, pa vendar ne popolnoma, narazen prereži in to budljo vanje deni.

Pomaži zdaj plitvo kôzo s sirovim maslom, prideni smetane, položi smerčke nanjo, na smerčke pa spet smetane, žemljinih drobtin in rakovega masla daj. Zdaj pa ali v peči ali s hudo žerjavico od spod in zgor peči.

Močnata jedila.

Zabeljeni rezanci.

Naredi iz moke, jajc in vode terdo testo, iz testa pa majhne hlebčke, zvaljaj te dobro do debelosti noževega roba, zreži jih na rezance in zavri jih v slani vodi. Razbeli potem masla v kôzi, prideni gresa ali žemljinih drobtinic, da se napnejo, med tem pa deni odcejene in z merzlo vodo oprane rezance v kozo, oberni jih nekolikrat in daj jih precej na mizo.

Praženi rezanci.

Zreži rezance, kakor je bilo rečeno, kôzo dobro pomaži s sirovim maslom, zavrij v nji dobrega mleka, prideni rezance, kateri naj se pražijo, dokler mleko ne izhlapi, potem jih s cukrom potresi in v skledo deni.

Prepečeni rezanci.

Eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla do rahlega mešaj, štiri cele jajca in štiri rumenjake vanj vbij in zopet vsako posebej prav dobro zmešaj. Prideni potem dve žlici dobro pomočenih droži, tri žlice mlačne sirove smetane, sladke skorje, cukra in pol unče (7 dekagramov) drobno stolčenih prepečenčnih (biškotnih) drobtin in šest lotov (10 dekagramov) lepe moke ter testo naredi. Dobro zgnjetenega deni na dobro z moko potreseno desko, zvaljaj ga z valjarjem do dobelosti enega persta ter ga izreži z okroglim ali podolgastim modlom, pomaži tortno plošo s

sirovim maslom, deni rezance nanjo, da se vzdignejo. Dosti vzdignjene v ohlajeni peči ali v pečici počasi peci in s cukrom in sladko skorjo potresene na mizo daj.

Krompirjevi rezanci.

Debelega, pa močnatega krompirja skuhaj, olupi in nastergaj. Potem ga na deski z ravno toliko moko in nekoliko solijo prav dobro v testo zgnjeti, potem na rezance za mali perst debele in dolge zreži in na slani vodi kuhaj. Razbeli potem v kôzi masla, prideni gresa, in, ko ta rumeniti začne, dobro odcejeno rezance, kateri pri hudi žerjavici kmali lepo skorjice dobé.

Krompirjevi rezanci, drugačni.

Eno unčo (14 dekagramov) masla do rahlega mešaj, pet jajc ž njim zmešaj in prideni ravno toliko kuhanega in nasterganega krompirja in moke (dvakrat toliko krompirja kolikor moke), da bo testo tako terdo, kakor navadni močnati cmočki. Naredi potem na deski, z moko potreseni, za mali perst dolge in debele rezance, razbeli v ponvi ali železni kôzi masla, deni rezance vanjo, da se rumenkasto ocvrejo. Ko so vsi ocvrti, jih v vrelo mleko ali sirovo smetano deni, da se pražijo, dokler mleko ne izhlapi in daj ocukrane na mizo.

Sirovi rezanci.

Dva poliča (1 liter) dobro posušenega sira z drobljancem sirovega masla do rahlega mešaj, tri cele jajca in tri rumenjake in malo soli prideni, in iz moke naredi močnatim cmočkam enako testo; potem desko z moko potresi, iz testa za perst dolge in debele rezance naredi, te v kôzi na maslu rumeno ocvri, v vrelo mleko deni in ocukrane dobro zavri.

Vzdignjeni sirovi rezanci.

Eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla dobro zmešaj z enim poličem sira, tremi jajci in petimi ru-

menjaki, prideni potem štiri žlice droži, pet unč moke (70 dekagramov), nekoliko soli in dvanajst pol jajčnih lupin mleka, gnjeti dobro to testo, naredi iz njega podolgate rezance, ktere v kôzo, dobro pomazano s sirovim maslom, deni in na toplo postavi, da se lepo vzdignejo. Ko so dovolj vzdignjeni, prilij za debelost enega persta vrelega mleka ali sirove smetane, daj zgorej in spodej žerjavice in rumenkasto jih ocvri.

Rezanci iz otročjega kuhanja.

Naredi iz dveh jajc in moke terdo testo za rezance, valjaj ga prav tanko in odreži bleke za dlan velike. Potem pa napravi iz treh kuhavnic moke in mleka na žerjavici vedno mešaje precej gosto kuhanje (koh) in ohlajeno s štirimi loti (7 dekagramov) sirovega masla, dvema jajcoma in dvema rumenjaka prav rahlo zmešaj, prideni potem eno periše olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, pomaži s tem pol persta debelo že pripravljene blekce in zvij jih. Potem kôzo dobro pomaži s sirovim maslom, deni zvite blekce vanjo, razžverkljaj pol maslica mleka (2 decilitra) s tremi rumenjaki, vlij v kôzo, daj spodej in zgorej žerjavice in ocvrij jih počasi. Ko so rumenkasti, jih izreži, skupoma v skledo deni in z drobnim cukrom dobro potresene na mizo daj.

Rezančne klobasice.

Dve periši drobnih rezancev na mleku z malo cukrom mehko skuhaj, zmešaj potem prav dobro pol unče (7 dekagramov) sirovega masla z dvema rumenjaka, prideni med tem ohlajene rezance, dobro zmešaj, naredi z žlico majhne klobasice, ktere v vbitih jajcih oberni. z žemljninimi drobtinami dobro potresi in na razbeljenem maslu rumenkasto ocvri, potem v skledo čedno pripravi in z drobnim cukrom potresi.

Rezančne klobasice, drugačne.

Rezance prav drobno zreži, precej gosto v mleku skukaj, drobljanec sirovega masla in nekoliko rumenjakov prideni, in tako dolgo na ognji pusti, da se prav zgosté. Potem jih v plitvo skledo zverni in ohladi. Popolnoma hladne podolgoma in tanko zreži, v vbitih jajcih povaljaj, z žemljinimi drobtinami dobro potresi in na močno razbeljenem maslu ocvri. Potresi jih z drobno stolčenim cukrom in prav vroče na mizo daj.

Makaroni z gnjatjo.

Deni makarone v vrelo slano vodo, da se mehko skuhajo, odcejene z merzlo vodo operi in na rešeto deni. Potem gnjat drobno zreži, ocvri malo v sirovem maslu, prideni makarone, da se nekoliko pražijo, prilij dobre smetane in jih dobro zavrij. Potem jih od ognja odstavi, in ko se dobro pohlade, prideni na drobne koščke zrezanega mozga, nastrganega parmezanskega sira in muškatovega cveta, vse pa deni v dobro s sirovim maslom pomazan in z žemljinimi drobtinami potresen obod (obroč) in v pečici ali ohlajeni peči počasi peci.

Makaroni s parmezanskim sirom.

Tako, kakor je bilo ravno rečeno, skubane in odcejene makarone s sirovim maslom zabeli, z drobno nasterganim parmezanskim sirom dobro potresi in na mizo daj. Tudi lahko kake dve žlici smetane z dvema ali tremi jajci razžverkljaš in v zabeljene makarone deneš. Nekoliko s tem pražene v skledo deni in z nasterganim sirom na debelo potresi ali ga pa posebej na mizo daj.

Pajerski drožni rezanci.

Deni v mlačen krop en funt (56 dekagramov) bele moke, eno unčo (14 dekagramov) razpušenega sirovega masla, pol maslica (2 decilitra) mlačnega si-

rovega mleka, štiri žlice dobro namočenih olovih droži, devet rumenjakov, soli in cukra, in to testo s kuhavnico tako dolgo tepi, dokler mehurčekov ne dela. Potem ga na desko z moko potreseno deni, do debelosti enega persta zvaljaj in zreži ga z obodcem, ki ima velikost otročje dlani. Te blekce v dobro s sirovim maslom pomazano kôzo položi, z mlačnim mlekom pol persta visoko polij in jih na toplo deni vzhajati. Potem jih v ohlajeni peči počasi peci, s plitvo žlico ali lopatico iz kôze varno v skledo vzdigni, s cukrom potresi in na mizo daj. Gorkega mleka in cukra pa posebej na mizo daj.

Zlati rezanci.

Se ravno tako napravijo, samo, da se še en maslic (4 decilitre) sirove smetane in nekoliko rumenjakov pridene, in da so manjši kakor poprejšnji.

Zabeljeni cvečki.

Za to močnato jed testo nekoliko debeleje zvaljaj, kakor za zabeljene rezance, potem ga na majhne čveterovoglate koščke vreži, kakor rezance v slani vodi kuhaj in z maslom in gresom vred zabeli.

Cvečki s smetano.

Cvečke na slani vodi skuhaj in na rešeto zlij, potem v kôzi masla razbeli, cvečke vanjo deni, nekterikrat v nji preoberni, smetano s tremi ali štirimi jajci razžverkljaj in malo pred, ko v skledo deneš, na cvečke daj, in ko se nekoliko napijejo, precej za na mizo napravi.

Smetanasti štrukelj.

Naredi dobro mehko testo za štrukelj (poglej pljučni štrukelj) ter ga z gorkim kotličkom pokrij; mešaj eno unčo (14 dekagramov) masla s šestimi jajci do rahlega, pridene, če hočeš, debelega in drobnega suhega grozdja in cukra, zmešaj z enim masli-

com kisle smetane in z nekoliko žlicami žemljinih drobtin. Testo, ki je vsaj pol ure počivalo na pertu, z moko potresenim, izleci, budljo precej nanjo pomaži, testo, kjer ni z budljo pokrito, odreži, in potem štrukelj rahlo zvij. Potlej pa štrukelj po polževo zavij, kôzo s sirovim maslom dobro pomaži, štrukelj vanjo deni, žerjavice pa zgorej in spodej daj, da se na pol speče, potem dobri maslic (4 decilitre) vrelega mleka nanj vlij, spet druge žerjavice spodej in zgorej daj, da se do dobrega speče, ali pa v kôzo, ki je pomazana s sirovim maslom, en člen visoko mleka deni in, ko to vre, štrukelj vanjo daj, zgorej in spodej pa druge žerjavice. Ko za na mizo napravljaš, vzemi štrukelj iz kôze, deni ga v skledo in potresi ga z drobnim cukrom. S cukrom oslajeno mleko posebej daj.

Kuhani gresovi štruklji.

Naredi testo, kakor je bilo zgorej rečeno, mešaj eno unčo (14 dekagramov) masla s petimi jajci do rahlega, prideni poldrugi maslic (6 decilitrov) smetane, soli in zadnjič toliko gresa, da se precej zgosti, zdaj testo izleci, debele konce odtergaj, budljo precej nanj pomaži, zvij in na štiri perste široke kose odreži. Te v slano vodo deni in skuhaj (vode mora pa dovolj biti, ker se sicer štruklji razvalé), potem v skledo vzdigni, žemljinih drobtin v maslu zarumeni in štruklje z njimi potresi. Lahko tudi rumene polivke s smetano, kislim zeljem ali lečo prideneš.

Pečeni gresov štrukelj.

Se ravno tako napravi kakor kuhani gresovi štruklji, samo, da se nekoliko manj gresa za budljo vzame. Štrukelj po polževo zavij, v kôzo s sirovim maslom dobro pomazano, deni, z železnim, z žerjavico potresenim, pokrovom pokrij, na hudo žerjavico postavi in pol ure peci. Potem pokrov s kôze vzemi, vlij polič (8 decilitrov) mleka vanjo, pokrij jo spet,

in speci ga do dobrega. Ko za na mizo napravljaš, ga v skledo vzdigni, s cukrom potresi in mleka dodaj.

Krompirjevi štruklji.

Mešaj eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla s petimi jajci do rahlega, prideni en maslic (4 decilitre) smetane, soli in nekoliko mehko kuhanega, olupljenega in nasterganega krompirja in prav dobro zmešaj. Potem dobro zležano testo za štruklje zleci, budljo precej nanj deni, potem ga po polževo zavij, in v kôzo, z maslom dobro pomazano, položi, z železnim pokrovom pokrij, žerjavice spodej in zgorej daj, da se rumenkasto speče. Ta štrukelj se težko iz kôze vzdigne, ker tako veliko svoje lepote zgubi.

Rajžev štrukelj.

Rajža na mleku s kosom cukra prav mehko skuhaj in potem na hlad deni; s tem pa potlej eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla in šest rumenjakov do rahlega mešaj, pomaži v to budljo dobro zležano in potem tanko zlečeno testo za štrukelj, zavij ga po polževo in deni ga v kôzi, ki je s sirovim maslom dobro pomazana, na hudo žerjavico, pokrij ga dobro, daj tudi zgorej žerjavice, da se pol speče. Ko rumeneti začne, prilij polič (8 decilitrov) dobrega mleka, in ko se do dobrega speče, ga s cukrom potresi in na mizo daj.

Špinačni štrukelj.

Štiri ali pet periš špinače čisto zberi, operi, na vodi mehko skuhaj, odcedi, z merzlo vodo polij, dobro ožmi in prav drobno zreži. Razbeli potem masla, zarumeni v njem polno pest žemljinih drobtin, prideni špinačo, naj se tudi cvre, potem jo ohladi in zmešaj pol maslica (2 decilitra) smetane in štiri ali pet jajc ž njo. To budljo pa po zlečenem testu za štrukelj primerno razdeli, testo po polževo zavij, in v kôzo v vrelo vodo s solijo deni. Skuhanega prav

varno v skledo vzdigni, z žemljiniimi drobtinami potresi in z zelo razbeljenim sirovim maslom zabeli. — Ako hočeš ta štrukelj kakor kuhane gresove štruklje na kose zrezati, ga s kuhavnico, v vbite jajca pomočeno, na štiri perste široke kose zreži, potem v slani vodi kuhaj in, kakor je bilo zgorej rečeno, s sirovim maslom in žemljiniimi drobtinami zabeli.

Spinačne klobasice.

Naredi redko testo iz moke, mleka in jajc, razbeli potem v prav plitvi ponvi za oreh velik drobljanec masla, prilij par žlic testa, urno obrni ponev od ene strani na drugo, da testo prav tanko vsaksebi steče, hitro obrni blekec, ko je na eni plati pečen, da tudi na drugi plati zarumeni, potem ga iz ponve vzemi, deni spet drobljanec masla in par žlic testa vanjo, in tako delaj dalje, dokler ga je še kaj. Naredi zdaj budljo kakor za špinačni štrukelj, pomaži ž njo blekce in ovij jih, dobro pomaži potem kôzo s sirovim maslom, prideni eno žlico smetane, položi klobasice nanjo, polij jih spet s smetano, potresi jih z žemljiniimi drobtinami, in naj se ali v pečici ali z žerjavico spodej in zgorej rumenkasto spekó.

Ohrotov štrukelj.

Se ravno tako napravi kakor špinačni štrukelj, samo, da se namesto špinače ohrovt vzame in da smetane ni trebe.

Rakov štrukelj.

Skuhaj pet in dvajset do trideset rakov v slani peteršiljevi vodi, odberi potlej šipavnice in vratove, naredi iz ostalega pol funta (28 dekagramov) rakovega masla, mešaj ga s šestimi jajci do rahlega, prideni razsekljane vratove in šipavnice in dve v mleku namočeni in spet dobro ožeti žemlji in en maslic (4 decilitre) smetane, prav dobro zmešaj ter vse prav po primeri razdeljeno na vlečeno testo za štrukelj daj, zavij ga

po polževo, deni ga v kôzo, ki je dobro pomazana s sirovim maslom, vlij vrelega mleka nanj, pokrij jo z železnim in z žerjavico potresenim pokrovom, in postavi jo na hudo žerjavico. Ako mleko izhlapi, da je štrukelj presuh, prilij vrelega mleka in rakovega masla.

Mandeljnov štrukelj.

Naredi iz moke, jajc, drobljanca sirovega masla in mlačnega kropa mehko testo, mešaj potem pol unče (7 dekagramov) drobno stolčenega in presejanega cukra, ravno toliko olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, pet rumenjakov in tri spenjene beljake dobre pol ure in prideni potem drobno zrezanih limonovih olupkov. Zdaj pert z moko potresi, med tem zležano testo za štrukelj zleci, precej ga z budljo pomaži, zvij ga in v kôzo, pomazano s sirovim maslom, ga položi, pokrij, tudi pokrov z žerjavico potresi, in počasi peci.

Sirov štrukelj.

Vmešaj prav dobro eno unčo (14 dekagramov) masla z ravno toliko sirom, potem pa s petimi jajci, prideni dve v mleku namočeni in spet dobro ožeti zemlji, nekoliko žlic smetene, soli, cukra, debelega in drobnega suhega grozdja; sicer ga pa prav tako naredi kakor smetanasti štrukelj. Vendar lahko ta štrukelj tudi brez mleka pečeš.

Jabelčni štrukelj.

Za ta štrukelj moraš testo terji narediti, tako, da se težko vleči dá; zato si raji z valjanjem pomagaj, da lukenj ne dobi. Zleci ga povsod enako tanko, odreži debeleji konce, potresi ga prav enakomerno z jabelki, zrezanimi v prav drobne kosčke, s stolčenim cukrom, sladko skorjo, drobnim suhim grozdem in drobno zrezanimi limonovimi olupki. Zadnjič celo malo razpušenega sirovega masla nanj vlij; testo zavij po polževo, v dobro s sirovim maslom pomazano

kôzo položi in s perescom tudi po verhu z razpušnim sirovim maslom pomaži. Zdaj ga ali v pečici speci ali pa z železnim, z žerjavico potresenim, pokrovom pokrij, na hudo žerjavico postavi in rumenkasto speci. Zverni ga potem v skledo, potresi ga z dobro stolčenim cukrom in sladko skorjo in daj ga gorkega na mizo.

Tirolski štrukelj.

Mešaj eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla, eno jajce in šest rumenjakov do rahlega; prideni potem šest žlic sirove smetane, tri žlice dobro namočenih olovih droži, soli, cukra in toliko lepe moke, da se testo naredi, ki se dá dobro vleči. Potem ga na deski, z moko potreseni, do debelosti malega persta zvaljaj, z ukuhanjem pomaži, zvij, v plitvi ponvi z vbitimi jajci pomaži in s stolčenim cukrom potresi in na toplo postavi, da vzhaja. Na pol vzhajavši štrukelj v peči počasi rumenkasto speci, potem ohladi, na dva persta široke koščeke zreži in s cukrom potresi.

Tirolski štrukelj z mandeljni namašen

Zmešaj eno unčo (14 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov z eno unčo (14 dekagramov) drobno stolčenega cukra in s šestimi jajci, peni štiri beljake, in mešaj une reči tudi s temi pol ure. Potem, kakor je bilo zgoraj rečeno, napravljeno in zvaljano testo iz olovih droži s sirovim maslom pomaži, in budljo precej nanj daj, potem ga zvij in speci, kakor je bilo spredaj opomnjeno.

Makov štrukelj.

Zavrij poldrugi maslic (6 decilitrov) maka z dobrim mlekom in cukrom ter malo drobno stolčene sladke skorje prideni. Naredi zdaj iz olovih droži testo, kakor za tirolski štrukelj in prideni namesto ukuhanja makovo budljo. Ko se je štrukelj lepo vzdignil, ga počasi peci, ohladi, na en perst široke koščeke zreži in s cukrom potresi.

Tirolski štrukelj iz maslenega testa.

Naredi masleno testo, dobro ga zvaljaj do debelosti noževega roba, in zreži ga z gorkim nožem v okoli osem perstov široke in pol vatla ($\frac{1}{2}$ metra) dolgo bleke, ktere na robu z vbitimi jajci pomaži, vendar glej, da nič čez rob ne teče, ker bi testo vshajati ne moglo. Potem ga z mareličnim ali češpljevim ukuhanjem pomaži, ali pa z drobnim in debelim suhim grozrdjem in podolgoma zrezanimi mandeljni potresi, bleke zvij, na kraji, to je po dolgim, z gorkim nožem pol persta široko zareži, zgorej z vbitimi jajci pomaži in na plehu, obloženim s papirjem, v peč deni. Na pol pečene iž nje vzemi, z drobnim cukrom potresi in spet v peč deni, kjer se cukrer staja in zarumeni in pečenje posebno lepo stori.

Močnati cmočki na mleku.

Mešaj eno unčo (14 dekagramov) masla s petimi jajci do rahlega, potem šest kuhavnic moke in nekoliko soli vmešaj. Postavi zdaj kôzo z mlekom ali sirovo smetano in enim koščekom cukrom na žerjavico, deni, ko vre, z žlico iz testa narejene cmočke vanjo, pokrij zgoraj z železnim, z žerjavico potresenim pokrovom in pusti, da z žerjavico od spodej počasi izhlapi.

Gresovi cmočki na mleku.

Se ravno tako napravijo, samo, da se po primeri več mleka zavre, ker ga gres več popije.

Praženi žganci.

Zmešaj okoli pol funta (28 dekagramov) moke z enim maslicom (4 decilitre) mleka ali sirove smetane in petimi jajci in prideni soli in cukra. Razbeli potem v kôzi dobrega masla, vlij testo vanjo, da se med vednim mešanjem praži. Ko je terdo, ga z lopatico na koščeke razsekaj. Da bolje diši, lahko tudi nekaj testa v maslo vliješ, in ga, ko je na eni plati

rumeno, oberneš, z lopatico prebodeš, v drugo kôzo deneš in z ostalim testom ravno tako storiš. Zadnjič ga prav vročega in skupoma v skledo deni, s cukrom potresi in precej na mizo daj.

Praženi žganci iz žemlje.

Štiri žemlje na tanke koleščke zreži, šest jajc z enim maslicom (4 decilitre) sirove smetane razžverkljaj, na žemlje zlij in eno uro tako pusti. Ko je žemlja mehka, razbeli v kôzi masla, deni žemljo vanjo in med večkratnim mešanjem rumenkasto zapeci. Ko ga v skledo deneš, ga z drobnim cukrom potresi ali drobnega suhega grozdja prideni.

Praženi žganci iz gresa.

Deni v vrelo mleko toliko gresa, da se prav zgosti. To popolnoma ohladi, v razbeljeno maslo deni; cukra in soli prideni, potem na drobno razreži in peci, da rumenkasto skorjo dobi. Pri tem kakor pri vsakem praženju je pomniti, da ni prijetno, ako se prav vroče ne jé.

Praženi žganci iz gresa, drugačni.

Dve lepi žemlji na prav drobne koščke zreži, s poličem (9 decilitrov) gresa zmešaj, šest jajc in polič (8 decilitrov) mleka ali sirove smetane razžverkljaj, ž njimi une reči polij, dobro zmoči, v razbeljeno maslo daj, osoli in kakor z vsakim drugim praženjem stori.

Ajdovi žganci.

Deni pol funta (28 dekagramov) ajdove moke v lonec, ktereга moraš, če rahlo vanj devaš, skoraj napolniti, zalij s kropom in vbodi s kuhavnico luknje do dna. Potem, ko se je testo pol ure počasi kuhalo, ga iz lonca vzemi in z rezavnikom drobno zreži, potem maslo v plitvi kôzi razbeli, testo vanjo daj in ocvri.

Krompirjevi žganci.

Mehko kuhanega krompirja ohladi, olupi, na stergalu nastergaj, osoli in v obilnem maslu, kakor je bilo zgoraj rečeno, žgi. Tudi labko močnato testo kakor poprejšnje pripraviš, skuhaš, zrežeš, z ravno toliko nasterganim krompirjem zmešaš, osoliš in kakor močnate žgance v razbeljenem maslu ocvreš.

Gnjatni blekci.

Naredi iz treh unč (42 dekagramov) moke, treh jaje in nekoliko vode prav terdo testo za rezance, kterega zvaljaj, pa ne pretanko, in, ko se je malo posušilo, ga na blekce za noht velike zreži; te pa na slani vodi skuhaj, v rešeto deni in nekolikokrat z merzlo vodo polij. Zdaj speni eno unčo (14 dekagramov) dobrega masla s petimi jajci, prideni en funt (56 dekagramov) mehko kuhane, potem ohlajene in dobro zrezane gnjati, in en maslic (4 decilitre) dobre smetane, zmešaj s tem ohlajene blekce, dobro jih osoli, deni jih v kôzo, z maslom dobro pomazano, zarumeni, in zverni jih v skledo.

Gnjatni blekci, drugačni.

Skuhaj iz terdega testa za rezance prav tako, kakor je bilo zgoraj rečeno, narejene blekce, potem pa en funt (56 dekagramov) mehko kuhane gnjati z eno unčo (14 dekagramov) mozga drobno zreži. Vbij potem štiri jajca v maslic (4 decilitre) smetane, osoli jih in zmešaj ž njimi zrezano gnjat. Potem pomaži kôzo z maslom, potresi jo z žemljinimi drobtinami (ali jo pa z mehkim testom zadelay), obloži dno s kuhanimi blekci, nanje pa deni s smetano zmešano gnjati v debelesti noževega roba in delaj tako, dokler je še kaj. Če se kôza z mehkim testom zadela, se zgoraj iz nje pokrov naredi, se z vbitimi jajci pomaže in v neprehudo peč dene.

Krompir z gnjatjo.

Se ravno tako napravi, samo, da se namesto blekcev kuhanega olupljenega in na prav tanke koščke zrezanega krompirja vzame. Krompir mora pa močnat biti, ker bi pri mastnih jed premastna bila.

Rajž na mleku.

Zavri v kôzi dva poliča ($1\frac{1}{2}$ litra) mleka ali sirove smetane z drobljancem sirovega masla, deni pol funta (28 dekagramov) čisto zbranega in opranega rajža vanj, da se s cukrom počasi praži, in, ako mleko preveč izhlapi, vedno novega pridevaj, da je jed čista in da zerna cela ostanejo. Ko ga v skledo deneš, ga s cukrom in sladko skorjo ali z vanilijo, ali pa tudi z rudečim cukrenim snegom obloži.

Praženi rajž

se ravno tako napravi, kakor praženi rezanci.

Gnjatni rajž.

Rajža na vodi mehko skuhaj, potem dobro zmešaj eno unčo (14 dekagramov) masla s šestimi jajci, malo osoli, z enim funtom (56 dekagramov) drobno zrezane gnjati in z rajžem dobro zmešaj, v kôzo z maslom pomazano deni in kakor gnjatne blekce peči.

Pisani rajž.

Tri unče (42 dekagramov) rajža na dobrim mleku s cukrom in nekoliko vanilijo skuhaj, pa ne premehko, in obloži ž njim kraj nepreplitve sklede okroglo in štiri perste visoko. Potem ga zdaj z mareličnim zdaj z maliničnim ukuhanjem polivaj v podobi obroča, da bo turški kapi podobno. V sredo sklede se pa dene nevestna župa. To se pa že tako vé, da mora to delo urno od rok iti, da vse gorko na mizo pride.

Rajževo kuhanje.

Pol funta (28 dekagramov) rajža prav mehko v enem bokalu ($1\frac{1}{2}$ liter) mleka ali sirove smetane skuhaj, potem mešaj eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla do rahlega, zmešaj šest jajc ž njim, prideni rajž in osoli, kar je prav. Zdaj kôzo s sirovim maslom dobro pomaži in z žemljinimi drobtinami potresi, potem na pol z rajžem napolni, z mlinci obloži, na ktere rudečega grozdjiča ali češnjevega ukuhanja deni, tega pa spet z mlinci obloži, in ostali rajž nanje daj. Nar bolje je, če se v ohlajeno peč za poldrugo uro, potem v skledo dene, s cukrom potrese in precej na mizo dá.

Rajževo kuhanje z mešanico.

Napravi rajževo kuhanje, kakor je bilo ravno rečeno, kôzo s sirovim maslom dobro pomaži in potresi jo z žemljinimi drobtinami. Potem jo z rajžem podleci, deni bele mešanice vanjo, nanjo pa ostali rajž in zgotovi ga kakor sprednjega.

Rakovo kuhanje.

Kuhaj trideset rakov v peteršiljevi vodi, odberi vratove in šipavnice, naredi iz ostalega pol funta (28 dekagramov) rakovega masla (kako se to naredi, glej pri rakovi župi), ohlajenega s štirimi jajci in šestimi rumenjaki do rahlega mešaj, prideni pet nasterganih, v mleku namočenih in spet dobro ožetih žemelj, ki so se poprej drobno zrezale, zreži zbrane vratove in šipavnice na drobne koščke in jih tudi prideni. Pomaži zdaj plitvo kôzo ali model z rakovim maslom, podleci jo s testom, prideni bele mešanice z zelenim grahom ali špargeljni, nanjo pa testo in deni v pečico. Nar boljši je, če se v pečico dene, ko se za mizo usedejo, da se, ko iz peči pride, precej more na mizo dati.

Mlečni gres.

Zasukaj gres v vrelo mleko ali sirovo smetano, sicer pa stori, kakor pri rajžu na mleku.

Otročje kuhanje.

Eno unčo (14 dekagramov) moke v kôzi prav dobro zmešaj z enim počasi prilivanim poličem (7 decilitrov) mleka ali sirove smetane, ocukraj, na žerjavico postavi in vedno mešaje zavri, če je pregosto, pa mleka prilij. Vendar mora prav dobro vreti, da moka preveč ne diši.

Otročje kuhanje s škarniceljni.

Napravi kuhanje, kakor je bilo ravno rečeno, postavi prav plitvo ponev na žerjavico, razbeli prav malo masla in prideni kaki dve žlici kuhanja. Obračaj ta čas ponev od ene strani na drugo, da kuhanje saksebi gre, ko to od spodej skorjo dobi, ga precej obrni, da se tudi na drugi strani posuši; potem pa blekčik precej na štiri dele zreži in v majhne škarniceljne ovij. Tako delaj, da okoli petine kuhanja porabiš. Ko za na mizo napravljaš, deni kuhanje v skledo, čedno vanj škarniceljne vtakni, s cukrom potresi in na mizo daj.

Vinsko kuhanje.

Zarumeni prav drobnih žemljinih drobtin v sirovem maslu, prideni toliko vina, kolikor kropa, dobro ocukraj, naj vre, dokler se precej ne zgosti, in deni potlej na hlad. Mešaj zdaj eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla do rahlega, zmešaj ž njim deset rumenjakov, prideni pohlajeno kuhanje in pet penjenih beljakov ter mešaj pol ure. Potem kôzo s sirovim maslom pomaži, kuhanje vanjo deni in počasi peci.

Spenjeno marelično skuhanje.

Mešaj osem lotov (14 dekagramov) mareličnega ukuhanja z osmimi loti (14 dekagrami) drobno stolčenega cukra do rahlega, potem speci dvanajst beljakov, unim rečem prideni in eno uro prav dobri mešaj. Potem obroč s sirovim maslom pomaži, kuhanje vanj deni in počasi peni.

Malinovo kuhanje.

Se ravno tako iz maliničnega ukuhanja naredi.

Kuhanja.

Kuhanje iz rudečih jagod.

Polič (9 decilitrov) rudečih jagod čisto zberi, skozi sito pretlači, z eno unčo (14 dekagramov) cukra dobro zmešaj in na žerjavici kuhaj, dokler se ne zgosti. Speni zdaj šest beljakov, deni jih s sokom ene limone vred k jagodam ter jih eno uro dobro mešaj, da se spenijo. Potem prideni drobno zrezano lupino ene limone, pomaži obroč s sirovim maslom, deni vse vanj, peci počasi, odloči potem obroč; kuhanje pa s cukrom potresi in na mizo daj.

Jabelčno kuhanje.

Obloži tortno ponev ali kôzo z drobnim, za nožev rob debelo zvaljanim maslenim testom, deni na dno na koleščeke zrezanih jabelk, te pa precej debelo z drobnimi žemljninimi drobtinami potresi in s tankimi koleščeki sirovega masla obloži in daj debelo stolčenega cukra nanje, kolikor hočeš. Potem pa spet z jabelki začni in delaj tako dalje, da je vse polno, vendar mora na verhu kruh, cuker in sirovo maslo biti. Zadnjič potresi zgoraj s cukrom in sladko skorjo in peci vse, pa ne prehitro.

Sirovo kuhanje.

V dva poliča (14 decilitrov) mleka šest jajc vbij in na ognji z nekoliko limonovim sokom mešaj, da se sir naredi. Ko upade, ga skozi sito precedi in pohladi. Zdaj eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla s tremi jajci in štirimi rumenjaki do rahlega mešaj, potem pa dve drobno nastergani žemlji, cukra, drobno zrezanega limonovega lupka in zadnjič sira prideni. Zdaj se v kôzo, ki je pomazana s sirovim maslom, dene in v ohlajeni peči speče.

Mandeljnovo kuhanje.

Speni tri beljeke, mešaj ž njimi eno unčo (14 dekagramov) drobno stolčnega cukra eno uro in prideni eno unčo (14 dekagramov) olušenih in tudi drobno stolčenih mandeljnov in malo drobno zrezanega limonovega lupka. Pomaži zdaj plošo in obroč s sirovim maslom, deni testo vanj, in peci prav počasi.

Mozgovo kuhanje.

Eno unčo (14 dekagramov) dobro namočenega in razpušenega mozga do rahlega mešaj, potem eno jajce in dva rumenjaka vanj vbij in s pol maslicom (3 decilitre) ohlajenega otročjega kuhanja dobro zmešaj. Ocukraj zdaj, kar je prav, prideni na drobne košččke zrezanega limonovega lupka v modlu, ki je pomazan s sirovim maslom, počasi peci.

Mozgovo kuhanje, drugačno.

Eno unčo (14 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov z eno unčo (14 dekagramov) cukra in šestimi jajci eno uro mešaj, potem pol unče (7 dekagramov) drobno zrezanega mozga in na drobne koščike zrezanega limonovega lupka primešaj, vse v model, ki je pomazan s sirovim maslom, deni, počasi rumenkasto zapeci, potem zverni, z drobno stolčenim cukrom dobro potresi in na mizo daj.

Narašena pretlačena mesnina z malinovcem.

Razpusti eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla v kôzi, prideni toliko lepe moke, da bo testu podobno, katero pa ne sme orujaveti; daj, ko se moka peni, nekoliko sirovega mleka ali smetane vanjo (vendar mora testo prav gosto biti), in naj na žerjavici dobro izhlapi. Potem pohladi, z eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla prav do rahlega vmeti, osem rumenjakov in štiri razpenjene beljake primešaj ter vse ocukraj, kolikor hočeš. Zdaj model s sirovim maslom dobro pomaži, s testom napolni in ali v soparici kuhaj ali v peči rumenkasto speci. — Malinovec se tako napravi. Pol funta (28 dekagramov) ravno naterганиh in čisto zbranih malin z žlico dobro zmečkaj, potem z eno unčo (14 dekagramov) cukra in nekoliko žlicami dobrega močnega vina kuhaj; skozi sito preženi in spet ukuhaj, da se uterdi. Ko maline ne rastejo, kuhaj malinove ukuhanje z nekoliko vinom, kar je ravno tako dobro. Preden na mizo daš, zverni model v skledo (ako ne gre rado iz njega, jo za nekoliko časa v vodo deni), ko jo spet vzdigneš, maline nanj vlij in precej na mizo daj.

Narašeno otročje kuhanje.

Naredi iz štirih kuhavnic moke in mleka precej gosto otročje kuhanje, prideni, preden se pohladi, šest lotov (10 dekagramov) sirovega masla in šest rumenjakov ter mešaj do rahlega, potem prideni toliko cukra, da bo prav sladko, in šest penjenih beljakov in deni v kôzo, ki je pomazana s sirovim maslom. Počasi peci v ohlajeni peči ali pa z žerjavico spodaj in zgoraj, potresi s cukrom in daj na mizo. Pri tem kakor pri vsakem narašenju je pomniti, da se mora pri pečenju natanko na čas gledati, kdaj se na mizo dá, zakaj, če je predolgo že pečeno, ni več tako lepo viditi.

Limonovo narašenje.

Naredi in zmešaj kuhanje, kakor je bilo ravno rečeno, ostergaj dve limoni s cukrom in tega tudi z njim zmešaj. Potem obroč s sirovim maslom ali mehkim testom obloži, kuhanje vanj deni, nanj pa olupljeni in po dolgem zrezani limoni čedno daj. Peci v ohlajeni peči ali v tortni ponvi, obroč odloči, ko v skledo devaš, kuhanje s cukrom potresi in na mizo daj.

Pomarančno narašenje.

Se ravno tako napravi, samo, da se namesto dveh limon ena pomaranča vzame.

Narašeni gres.

Se ravno tako napravi, kakor z moko, samo, da se namesto moke gres v mleku zavre.

Kuhanje iz rogličkov.

Štiri ali pet rogličkov na koščke zreži, v mleku namoči, potem deset lotov (17 dekagramov) sirovega masla s šestimi rumenjaki do rahlega mešaj, beljake razpeni ter jih z dobro ožetimi roglički vred v mešanje deni, vse dobro ocukraj in peci v kôzi, ki je s sirovim maslom dobro pomazana.

Narašeno sirovo maslo.

Pol funta (28 dekagramov) sirovega masla v kotliču pol ure do rahlega mešaj, potem petnajst rumenjakov, enega za drugim, dodevaj in tako dolgo mešaj, da se prav zgosti, kar se pač tudi spet pol ure dela; zdaj limono na cukru ostergaj in njo in še toliko drobno stlčenega cukra prideni, da bo zadosti sladko. Potem tortni obod s sirovim maslom pomaži, kuhanje vanj deni in prav počasi peci. Ko za na mizo napravljaš, obroč odloči, kuhanje z drobnim cukrom potresi in na mizo daj.

Narašeno krompirjevo kuhanje.

Osem lotov (14 dekagramov) sirovega masla in osem rumenjakov do rahlega mešaj, potem dve pariš kuhanega in prav drobno nasterganega krompirja prideni, šest lotov (10 dekagramov) drobno stolčnega cukra in razpenjene beljake varno primešaj, kôzo s sirovim maslom pomaži, s kuhanjem napolni in počasi peči.

Naraščeno čokoladno kuhanje.

Mešaj štiri kuhavnice moke na žerjavici s toliko mlekom, da bo precej gosto kuhanje, dokler vreti ne začne; prideni potem eno unčo (14 dekagramov) drobno nastergane čokolade in eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla, prav dobro ocukraj in povri. Zdaj deni v kotlič, primešaj šest rumenjakov v rahlo, razpeni beljake ter jih tudi prideni, pomaži potem obroč ali model s sirovim maslom, deni kuhanje vanj in počasi peči v pohlajeni peči. Ko za na mizo napravljáš, obroč odloči, ali pa, če je v modlu, v skledo zverni, ocukraj in na mizo daj.

Čokoladno kuhanje, drugačno.

Eno unčo (14 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov in šest lotov (10 dekagramov) presejanega cukra s tremi jajci in sedmimi rumenjaki eno uro dobro mešaj. Zdaj pol unče (7 dekagramov) nastergane čokolade in nekoliko drobno stolčene sladke skorje primešaj, deni vse v obroč, ki je pomazan s sirovim maslom, in peči počasi v pohlajeni peči. Ko se speče, obroč odloči, kuhanje s cukrom potresi in na mizo daj.

Angleški cmok iz žemelj.

Štiri dobro ostergane žemlje na koščike zreži in v mleku namoči. Potem eno unčo razpušenega mozga do rahlega mešaj, šest jajc in štiri rumenjake počasi

vanj vbij. Zdaj prideni dobro ožete žemlje, dvanajst lotov (21 dekagramov) na koščeke zrezanega mozga, eno unčo (14 dekagramov) čisto zbranega in opranega drobnega in ravno toliko debelega suhega grozdja, od obojih peške čisto zberi, in ravno toliko olušenih in podolgoma in tanko zrezanih mandeljnov in zmešaj vse prav dobro. Potem ruto v sredi s sirovim maslom dobro namaži, vse vanjo deni, zaveži in dobro pokrito v vodi tri ure kuhaj. Ko je cmok gotov, deni pertič v skledo, odveži, cmok v globoko skledo zverni in z nevestno župo polij.

Pečeni angleški cmok.

Se ravno tako napravi, kôzo dobro s sirovem maslom pomaže, cmok vanjo dene in počasi rumenkasto zapeče. Preden se na mizo dá, se v skledo zverne in tudi z nevestno župo polije.

Goreči angleški cmok.

Štiri lote (7 dekagramov) cukrenih pomarančnih in ravno toliko limonovih olupkov na koščeke zreži in med une reči, ki so zgoraj popisane, zmešaj, potem v pertič zaveži in kuhaj tri ali polčetero uro. Potem cmok iz pertiča v skledo zverni in na en perst debele koleščike zreži. Te lepo ob kraji sklede napravi, jamo z jamajskim rumom napolni, zažgi in urno na mizo daj. Nevestno župo pa v posebni skledčici daj.

Podnevni in ponočni angleški cmok.

Eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla s štirimi jajci speni, potem prideni eno unčo (14 dekagramov) dušenih in prav drobno stolčenih mandeljnov, toliko cukra, da bo zadosti sladko, in eno v mleku namočeno in spet dobro ožeto žemljo, vse dobro zmešaj, star pertič v sredi s sirovim maslom pomaži, cmok vanj zaveži in v vodi dve uri kuhaj. Eno čertinko ure, preden v skledo deneš, deni pol funta

(28 dekagramov) drobno nastergane čokolade v polič (9 decilitrov) sirove smetane, dobro zavrij in dobro razžverkljaj. Deni cmok iz pertiča v globoko skledo in nevestno župo nanj.

Mandeljnov angleški cmok.

Se ravno tako napravi. Ko se skuha, ga zverni v skledo, na žebličke zrezane mandeljne vanj vsadi, z nevestno župo ga polij, ali pa to župo v posebni skledčici na mizo daj.

Plameči angleški grah.

Pol funta (28 dekagramov) na koščke zrezane prav dobre masti, pol funta (28 dekagramov) moke, pol funta (28 dekagramov) od pešk zbranega debelega suhega grozdja, drobno zrezano lupino ene limone s pol kozarcem češnjeve vode ali žganja, s štirimi jajci z nekoliko solijo, s šestimi loti (10 dekagramov) cukra in s pol maslicom (2 decilitra) mleka dobro zmešaj, v ruto s sirovem maslom pomazano in z moko potreseno zaveži in v vodi dve ali tri ure kuhaj. Potem ruto odveži, cmok podolgoma in tanko zreži, lepo ob kraji sklede napravi, v jamo dobrega ruma daj, zažgi in tako plamečega na mizo daj. Tudi lahko nevestne župe nanj deneš.

Masleno testo.

Naredi na deski iz treh unč (42 dekagramov) moke, iz dveh rumenjakov, iz nekoliko soli in pol maslica (2 deciliter) sirove smetane ali vode testo, ktereга prav tanko zgnjeti, z ruto pokrij in tako počivati pusti. Zdaj en funt (56 dekagramov) sirovega masla z eno unčo (14 dekagramov) moke zmešaj, potem testo na okroglo zvaljaj, po vsih krajih prav dobro sirovo maslo ž njim zadelaj, z ruto pokrij in na hlad postavi. Čez malo časa testo varno na velik čveterovogelnik zvaljaj, tega potem od dveh plati skupaj deni, in od spodej doli in tako narobe od zdolej gori pripogni, da bo trojnato. To se pravi

testo zravnati. Potem ga spet pokrij in na hlad deni. Čez nekaj časa to ponovi, dokler ni petkrat zravnano. Zdaj je po novem počivanji gotovo in se lahko v paštete ali pa v drobno pečenje oberne. Moka mora nar lepši biti in taka, da ni bila ravno zdaj iz mlina prinešena, ker bi se sicer testo ne dalo zravnati.

Maslene ali genovanske paštetice.

Izreži z majhnim modlom za nožev rob debelo zvaljano masleno testo, pomaži ga na robu z jajci, deni potem kupček budlje, (kako se naredi, poglej pašteto z jajcom, nanj, pokrij z ravno toliko testom, zareži ga na konceh pol persta globoko z gorkim nožem, pomaži z raztepenimi jajci in v peči urno speci. V vsako pašteto lahko tudi pečenega ptiča deneš, tega spet z budljo pokriješ in potem še le kos maslenega testa po verhu deneš. Pridenejo se sladkemu ali kislemu brodetu.

Mehko ali paštetno testo.

V en funt (56 dekagramov) lepe moke tri unče (42 dekagramov) sirovega masla zreži in z valjarjem prav dobro zvaljaj. Potem naredi iz testa kolač, v sredo deni dve jajci, dve žlici smetane, dve žlici vina in nekoliko soli, z nožem dobro z moko zmešaj in potem zgnjeti, pa ne z rokami. Ko je ves skupaj, ga v velik čveterovogelnik zvaljaj, od obeh strani pokrij, po dolgem trikrat zloži, spet zvaljaj in tako delaj, dokler mehurčekov ne dobi. Zdaj ga s pertičem pokrij, vsaj za eno uro na hlad postavi, in potem, kakor hočeš, ali v paštete ali v drugo pečenje oberni.

Maslena pašteta.

Kos dobro napravljenega maslenega testa en perst debelo zvaljaj in okrogel blek z gorkim nožem izreži. Tega deni na pleh s papirjem obložen, okoli kraja z nožem en perst globoko nareži, z vbitimi

jajci pomaži in v pohlajeni peči do rumenega peci. Ko se iz nje vzame, zgornji pokrov varno vzdigni, vzemi srednje mastno testo ven in nadevaj z brodetom, mešanico ali golobi. Tudi lahko to pašteto k spenjenemu mlečnemu ali jabelčnemu in hruševemu ukuhanju oberneš.

Pašteta z ostrigami.

Iz lupin vzete ostrige v kôzi hudo razbeli in s poprom, solijo in nekoliko muškatovim cvetom potresi. Zvaljaj zdaj mehko testo (paštetno testo) do pol debelosti malega persta, izreži okrogel blek, deni ostrige, limonove koleščeke in nekoliko sirovega masla nanj, pokrij s pokrovom iz mehkega testa, pomaži z vbitimi jajci in peci v pohlajeni peči. Med tem spravljeno vodo od ostrig z žemljiniimi drobtinami, nekoliko sirovim maslom in limonovim sokom dobro zavij in potem ali v posebni skledčici pristavi ali pa pokrov s paštete vzdigni, polivko vanjo deni, spet pokrij in na mizo daj.

Pašteta z zajcom.

Prepraži na kose razsekanega zajca v kisli juhi (kako se ta napravi, poglej pečenega zajca) in ohladi ga spet. Potem kos telečjega mesa, špeha, čebule, eno v kisló juho pomočeno in dobro ožeto žemljo, kapar in limonovih olupkov prav drobno zreži; tudi zajčje jetra lahko prideneš. To razrezanje v drob-ljancu sirovega masla ocvri in potem par žlic smetane prideni. Zdaj zvaljaj mehko (paštetno) testo (masleno testo za to ni dobro) do pol debelosti malega persta, izreži okrogel blek, za palec večji kakor je skleda, v katero se bo jed djala, deni med tem ohlajenega namašenja nanj, na to pa zajca skupoma in obloži ga čedno kakor hribček z ostalim namašenjem. Zdaj pokrij vse z blekom, ki je malo bolj tanko zvaljan kakor blek na dnu, zakrivi spodnjega navzgor in naredi okoli in okoli en perst široke gûbe, ozaljšaj ga

na verhu s podolgastimi koščeki ali ga z nožem čedno zareži, pomaži ga z vbitimi jajci in peci ga lepo rumeno v peči. Rumena polivka se v posebni skledčici pridene.

Pašteta z volovskim repom.

Volovski rep v kisli juhi do mehkega praži in potem pašteto napravi, kakor je bilo ravno rečeno.

Španske jabelka.

Obloži obroč z mehkim (paštetnim) testom in zreži potem mošancigarje ali druge dobre jabelka na prav tanke kerhlje, potresi jih dobro s cukrom in sladko skorjo in primešaj precej drobnega suhega grozdja. Zdaj deni eno lego teh jabelk v obroč, potresi jih še z več cukrom, pridene nekoliko koščekov sirovega masla in delaj tako dalje, dokler ni obroč poln. Naredi potem iz mehkega testa pokrov, pokrij, da se z obloženim testom sprime in vse v pohlajeni peči počasi peci. Ko je rumenkasto, obroč odloči, jed s cukrom potresi in na mizo daj.

Oblečene jabelka.

Od dobro narejenega, nekoliko bolj kakor nožev rob debelo zvaljanega maslenega testa dlan velike čveterovogelnike odreži, na koncih z vbitimi jajci pomaži, lep majhen mošancigar na vsak blekec deni, štiri konce skupaj zavijaj, zgoraj z jajci pomaži in počasi peci.

Krafelci z očnicami.

Zvaljaj masleno testo do debelosti noževega roba, izreži iz njega štirideset, za otročji dlan velikih blekecv, pomaži jih dvajset ob kraji z vbitimi jajci in izreži iz drugih z bolj majhnim modlom okrogle blekce, tako, da so kakor koleščeki, položi jih potem na cele blekce in deni jih na pleh, ki je s papirjem obložen.

Pomaži jih spet zgoraj z vbitimi jajci, vendar ne sme nič čez rob teči, ker se sicer precej ne vzdignejo, ter jih deni potem v neprehudo peč. Ko so vzhajali (osemkrat visočeji smejo biti kakor so bili, ko so se bili v peč djali), jih iz peči vzemi, z drobnim cukrom potresi in potem lepo rumenkasto speci. Ko so se pohladili, deni v jamico lepo ocukrano češnja ali višnja, ali pa tudi rudečega grozdjiča, malinovo ali marelično ukuhanje.

Prevezani krofi.

Poltretjo unčo (35 dekagramov) moke s pol funtom (28 dekagramov) sirovega masla na deski z valjarjem dobro zvaljaj in potem z enim jajcom, dvema rumenjaka in tremi žlicami smetane testo naredi. Tega zdaj do debelosti noževega roba zvaljaj, na čveterovoglate blekce zreži, v model deni, z nitjo zaveži in na dobrem maslu rumenkasto ocvri. Potem nit odveži, model odloči in krofe s cukrom in sladko skorjo dobro potresi.

Prevezani krofi, drugačni.

Eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla, dvanajst lotov (21 dekagramov) moke, pol unče (7 dekagramov) mandeljnov, pol unče (7 dekagramov) cukra, drobno zrezanih limonovih olupkov in dva rumenjaka na deski dobro zmešaj in z nekoliko sirovo smetano zgnjeti. S tem pa delaj kakor z zgornjimi.

Krof z meželjnom.

Poldrugi funt (84 dekagramov) lepe ogrete moke v kotliček deni. Zdaj razžverkljaj štiri jajca in pet rumenjakov, en maslic (4 decilitre) mlačne sirove smetane in štiri žlice dobro namočenih olovih droži in deni z eno unčo (14 dekagramov) masla v moko. Zreži drobno, kolikor le moreš, eno unčo (14 dekagramov) mandeljnov, ravno toliko drobnega suhega grozdja, malo soli in cukra tudi ž njo zmešaj. Zdaj

ga na deski, ki je z moko potrešana, do širokosti dlaní in do debelosti persta zvaljaj, meželj s sirovim maslom namaži in testo okoli njega ovij. Ko je dobro navito, ga s papirjem, s sirovim maslom dobro pomazanim, ovij in to z nitjo dobro zaveži. Zdaj ga na prav živem oglji ali pa tudi pri prav velikem ognji precej hitro speci. Čez pol ure nit in papir odloči; krof z razpušenim sirovim maslom s peresom pomaži, dobro potresi z drobno stolčenim cukrom in sladko skorjo, potem spet k ognju pristavi in rumeno speci.

Ključni krafelci.

Testo za to jed se ravno tako napravi, kakor za brizgane krofe. Deni ga potem z žlico v velikosti majhnega oreha v razbeljeno maslo, da se rumenkasto speče; krafelce potem z drobnim cukrom potresi in na mizo daj. Med cvrenjem moraš ponev zmiraj tresti, da krafelci poskakujejo; v vsak krafelc, ki ga iz masla vzameš, z nožem luknjo naredi in nekoliko malinovega ali mareličnega ukuhanja deni.

Pustni krofi.

En funt (56 dekagramov) lepe moke deni nekoliko ur na gorko, potem jo pa skozi sito v kotliček presej. Zdaj dvanajst rumenjakov, en maslic (4 decilitre) mlačne sirove smetane in štiri žlice dobrih olovih droži razžverkljaj in z eno unčo (14 dekagramov) razpušenga sirovega masla, z nekoliko solijo in cukrom v moko deni. To testo s kuhavnico tako raztepi, da mehurčke dobi in se sam od žlice odterga. Potem ogreto desko nekoliko z moko potresi, nekaj testa nanjo deni in za pol persta debelo zvaljaj. Potlej ga z izrezavnikom, ki ima velikost otročje dlani, na okrogle blekce izreži, na vsakega za en lešnik velik kupec ukuhanih marelic ali malin daj; potem jib z ravno takšnim blekcom pokrij in še enkrat z malo manjšim izrezavnikom odreži. Kar ostane, spet sku-

paj vzemi in tako delaj, dokler je še kaj testa. Zdaj ogreto desko s pertom pogerni, pert pa z moko potresi, nanj krofe deni in na gorak kraj postavi, da vzhajajo. Med tem plitvo kôzo ali ponev na žerjavico postavi in v nji maslo razbeli, pa ne prehudo. V to maslo devaj zadosti vzhajane krofe, pa ne preveč na enkrat, da so na prostoru. Zgornja stran krofov mora doli obrnjena biti. Potem jih s primerjenim pokrovom pokrij; kadar so na eni strani rumeni, jih obrni s palčico, in, kadar so tudi na drugi strani rumeni, jih iz masla vzemi in na sito deni. Če se v maslu sami obernejo, je znamenje, da niso dosti vzhajali, toraj jih še nekoliko vzhajati pusti. Kolikor bolji so droži in kolikor večji krofi se izrežejo, toliko raji dobé v sredi lep pas.

Pustni krofi, drugačni.

Eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla, eno jajce in šest rumenjakov do rahlega zmešaj, prideni potem en funt (56 dekagramov) pogrete in skozi sitce presejane lepe moke, en maslic (4 decilitre) mlačne sirove smetane, malo soli in cukra in štiri žlice prav dobro namočenih olovih droži, zmešaj vse, deni na toplo, da se še enkrat toliko vzdigne, deni testo potem na desko, pokrito s pertom, ki je z moko potresen. Od tod jih precej brez daljnega vzhajanja na maslu ocvrij.

Brizgani krofi.

Skuhaj iz enega maslica (5 decilitre) lepe moke in mleka prav gosto kuhanje, prideni za jajce velik drobljanec sirovega masla in prav dobro s sedmimi jajci zmešaj. Zdaj v ponvi masla razbeli, brizgalo urno vanj vtakni, potem okoli dve ali tri žlice testa vanjo deni in v razbeljeno maslo kakor polžke stlači. Rumenkasto ocvrte iz ponve vzemi in tako delaj, dokler je kaj testa. Zdaj jih v skledo naloži, s cukrom dobro potresi in prav vroče na mizo daj.

Brizgani krofi z mlekom.

Napravi testo, kakor zgoraj, zavrij potem v kozi mleka ali sirove smetane, stlači testo skozi brizgalo kakor polžke vanjo, s cukrom dobro potresi in z žerjavico spodej in zgoraj počasi peci. Prav za prav se mora ta jed v porceljanasti kôzi na mizo dati, ker se lepo v skledo napraviti ne dá.

Železni krofi. d

Osem lotov (14 dekagramov) masla, ravno toliko sirovega masla, tri jajca in rumenjakov dobro zmešaj, potem pet žlic olovih droži, en maslic (4 decilitre) mlačnega mleka in tri unče (42 dekagramov) lepe moke, nekoliko soli in drobno stolčenega cukra pri-mešaj in postavi vse na gorko, da še enkrat toliko vzhaja. Derži zdaj železo nad hudo žerjavico, po-maži ga, ko se razbeli, s peresom znotraj z maslom, prideni eno žlico testa, derži nad žerjavico, obrni ga kmalo, da se na obeh straneh rumenkasto speče. Ko jih iz železa vzameš, jih še vroče na valjar deni, da se na pol okrogli loki naredé. Napravi jih sku-poma v skledo in potresi jih z drobnim cukrom.

Železni krofi, drugačni.

Zdrobi v lonec osem lotov (14 dekagramov) cvetne moke in štiri lote (7 dekagramov) dobrega masla, prideni potem sedem lotov (13 dekagramov) drobno stolčenega cukra tri žlice dobre smetane, štiri jajca, nekoliko stolčenih mandeljnov, sladke skorje in eno žlico vina in vse dobro zmešaj. Peci pa tako kakor zgoraj.

Snežne kepe.

Deni na desko dve periš lepe moke, prideni štiri rumenjake, tri žlice vina, dve žlici smetane in neko-liko soli in gnjeti to testo, dokler mehurčekov ne

dobi. Zdaj ga podolgoma raztegni in naredi petnajst hlebčekov iz njega. Té do debelosti noževega roba zvaljaj in s táko imenovanim krafelčnim koleščikom v sredi na en mazinec široke koščke razdeli, vendar morajo kraji celi ostati. Postavi zdaj majhno ponev z maslom na ogenj, da se razbeli, daj blekec skozi jermene na konec kuhavnice, da se razbeljeno maslo zvali. Ko je na eni strani zarumenjen, ga s palčico obrni, na drugi strani tudi zarumeni, ven vzemi in na sito položi. Ponev mora majhna biti, da se lepo vpodobijo. Tudi ne sme maslo prehudo razbeljeno biti. Ko so vsi tako pečeni, jih skupoma v skledo položi in z drobnim cukrom potresi.

Šartelj.

Mešaj pol funta (28 dekagramov) masla do rahlega, primešaj sčasoma štiri jajca in štiri rumenjake, prideni en maslic dobrega mleka, štiri žlice droži in toliko moke, da bo precej terdo testo, zmešaj nekoliko soli in, če hočeš, drobnega in debelega suhega grozdja, in deni v model, ki je s sirovim maslom dobro pomazan in z žemljninimi drobtinami potresen. Postavi za toliko časa na gorko, da se model, ki je bil poprej na pol poln, skoraj ves napolni. Zdaj ga v neprehudi peči rumenkasto speci, potem iz modla na sito zverni in pohladi.

Šartelj s smetano.

Mešaj pol funta (28 dekagramov) sirovega masla do rahlega, prideni potem osem jajc in z vsakim jajcom eno žlico moke; jajca pa le počasi vbijaj in vsako dobro zmešaj. Zadnjič prideni še tri žlice dobro namočenih olovih droži, dva lota (3 dekagrame) stolčenega cukra, drobno zrezane olupke ene limone, pol maslica (2 deciliter) smetane in pet žlic moke, deni testo v model, ki je s sirovim maslom dobro pomazan in z žemljninimi drobtinami potresen, postavi na gorko, da vzhaja, in zapeci potem rumenkasto.

V ta kakor tudi v vsak drugi šartelj razun cesarskega šarteljna smeš, če hočeš, drobnega in debelega suhega grozdja djati.

Cesarski šartelj.

Mešaj pol funta (28 dekagramov) sirovega masla do rahlega in prideni sčasoma štirinajst rumenjakov, tri unče (42 dekagramov) lepe moke, tri žlice droži, nekoliko soli in cukra, kolikor hočeš. Nar bolji je, če z vsakim rumenjacom eno žlico moke v sirovo maslo deneš, tega nekoliko časa mešaš in potem spet en rumenjaka in eno žlico moke prideneš. Ko so rumenjaki in moka tako zmešani, prideni droži in šest spenjenih beljakov, napolni s sirovem maslom pomazan in z moko ali z žemljninimi drobtinami potresen model do polovice, s pertom pokrij in pusti, da še enkrat toliko vzhaja, speci v pohlajeni peči rumenkasto in zverni na sito. V ta šartelj ne smeš vinskih jagod djati, ker je testo pretanko in bi torej vzhajati ne moglo.

Nadevani bandelci.

Se ravno tako kakor genovanske paštete napravijo, vendar se blekci le za otročjo dlan veliki izrežejo.

Drožni bandelci.

Napravi testo ravno tako, kakor za cesarski šartelj, pomazi male modle (bandelce) s sirovim maslom, napolni jih na polovico, postavi jih na gorko, da vzhajajo; počasi jih potem speci, zverni, pohladi in z drobnim cukrom potresi.

Pečeni mandeljni v maslenem testu.

Eno unčo (14 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, pol unče (7 dekagramov) drobno stolčenega cukra, dva rumenjaka in en drobljanec sirovega masla v možnarji zmešaj in v testo stolci. Potem izreži iz maslenega testa, do debelosti nože-

vega roba zvaljanega, majhne čveterovoglate blekce, pomaži jih z vbitimi jajci, daj na vsak blekec kupček mandeljnovega mešanja, primi štiri vogle zgoraj, in jih skupaj pritisni, pomaži jih z jajci in peci jih počasi v peči. Pečene s cukrom potresi in gorke na mizo daj.

Mandeljnovе berljuzge.

Napravi dobro mandeljново budljo (poglej jo pri tirolskem štruklji iz drožnega testa), zvaljaj potem dobro masleno testo do dobelosti noževega roba, zreži ga na dlan velike blekce, pomaži jih z vbitimi jajci, deni na vsak blekec dobre pol žlice mandeljnovе budlje, obe strani vkup deni, pomaži jih z jajci in peci jih počasi.

Mandeljnovе berljuzge, drugačne.

Pol funta (28 dekagramov) sirovega masla in pol funta (28 dekagramov) moke na deski dobro razdrobi, potem z osmimi rumenjaki, štirimi žlicami vina in z nekoliko solijo v testo zgnjeti, tega z valjarjem raztegni, spet vkup deni in tako štirikrat zvaljaj. Deni ga zdej na hlad za nekoliko časa. Med tem mešaj pol unče (7 dekagramov) cukra, pol unče (7 dekagramov) mandeljnov, oboje drobno stolčeno, eno jajce, dva rumenjaka in nekoliko limonovih olupkov, dokler ni prav rahlo. Masleno testo zdaj prav tanko zvaljaj, na dlan velike blekce zreži, te ob kraji nekoliko z jajci pomaži, na vsak blekec eno žlico budlje daj, blekce vkup deni, na verhu z jajci pomaži, s cukrom potresi in počasi peci.

Masleni kosci.

Dobro napravljeno masleno testo do dobelosti pol persta zvaljaj in z gorkim nožem na en perst dolge in nekoliko širočejji kosce zreži, té z vbitimi jajci pomaži in v precej hudo peč daj. Ko so vzhajali, jih z drobnim cukrom potresi, še enkrat v peč deni in rumenkasto speci.

Masleni kosci z mandeljni.

Ko so kosci narezani in z vbitimi jajci pomazani, jih na drobno stolčene in z ravno takšnem cukrom zmešane mandeljne pritisni, pa precej terdo, da se jih več prime, s to stranijo navzgor obrnjene v ponev, s papirjem obloženo, deni in v peči hitro peci.

Kolači.

Mešaj šest lotov (10 dekagramov) sirovega masla z enim jajcom in tremi rumenjaki do rahlega, prideni potem tri žlice mleka, ravno toliko olovih droži, cukra, nekoliko soli in dvajset lotov (35 dekagramov) moke in postavi na gorko, da bo vzhajalo. Deni testo na desko z moko potreseno, zvaljaj ga do debelosti pol persta, zreži ga na čveterovoglate dlan velike blekce, pomazi te s češpljevim ali drugim ukuhanjem in pripogni štiri konce proti sredi vkup. Potem jih tako čedno narejene z vbitimi jajci pomazi, z na debelo stolčenim cukrom potresi in v pohlajeni peči speci. Budljo lahko tudi napraviš iz sira, ki ga z nekoliko sirovim maslom, cukrom in jajci prav dobro primešaš. Tudi lahko drobno stolčenih mandeljnov, debelega suhega grozdja in cukra primešaš.

Kolači drugačni.

Zmešaj dvanajst lotov (21 dekagramov) moke s šestimi loti (10 dekagramov) sirovega masla na deski, prideni štiri rumenjake, dve žlici olovih droži in nekoliko smetane in naredi z nožem testo, zravnaj ga potem dvakrat kakor masleno testo, zvaljaj ga do debelosti mezinca, izreži ga z dlan velikim krafelčnim izrezavnikom, in naj vzhaja. Zdaj mešaj štiri lote (7 dekagramov) drobno stolčenega cukra, štiri lote (7 dekagramov) ravno taci mandeljnov in dva beljaka do rahlega in naredi iz tega vence na blekce. V sredo deni, ko so se počasi rumenkasto spekli, s cukrom ukuhanih višenj ali rudečega grozdjica.

Drožne potičice.

Deni v lonec pol funta (28 dekagramov) moke, dve jajci, dva lota (3 dekagrame) razpušenega sirovega masla, dve žlici droži in pol maslica (2 decilitra) mlačnega mleka, eno unčo (14 dekagramov) debelega suhega grozdja, nekoliko soli in cukra, dobro vmeti in deni na gorko, da se na pol vzdigne. Postavi zdaj ponev z maslom na ogenj in deni potičice vanjo. Rumenkasto ocverte iz ponve vzemi, v skledo napravi, s cukrom potresi in na mizo daj.

Višnjeva potica.

Mešaj pol funta (28 dekagramov) sirovega masla, štiri jajca in pet rumenjakov četert ure do rahlega, prideni potem eno unčo (14 dekagramov) prav drobno stolčenega cukra in štirinajst lotov (24 dekagramov) moke in premešaj, kar je prav. Zdaj obroč dobro pomaži s sirovim maslom, deni polovico testa vanj, obloži ga z višnjami, ki so od recljev otrebljene, deni drugo polovico testa nanje, zopet z višnjami obloži in počasi peči. Ko so pečeni, obroč odloči, in pohlajene s cukrom potresi.

Mešana višnjeva potica.

Mešaj eno unčo (14 dekagramov) cukra, osem rumenjakov in štiri spenjene beljake eno uro do rahlega, potem pa prideni štiri lote (7 dekagramov) drobno nasterganih in presejanih žemljinih drobtin in eno perišo recljev otrebljenih višenj. Zdaj šarteljnov model ali kôzo s sirovim maslom dobro pomaži, s testom napolni in počasi v pohlajeni peči peči. Ta potica se mora koj po pečenju jesti, ker je suha, ako čez noč stoji.

Češnjeva potica.

Mešaj pol funta (28 dekagramov) drobno stolčenega cukra, dvanajst rumenjakov in osem spenjenih beljakov eno uro; potem pa primešaj dvanajst lotov

(21 dekagramov) moke, drobno zrezane olupke ene limone in dve periši češenj. Zdaj tortni pleh s sirovim maslom pomaži, testo vanj deni in počasi peci v pohlajeni peči.

Češnjeva potica, drugačna.

Mešaj eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla in sedem rumenjakov do rahlega; potem pa primešaj eno unčo (14 dekagramov) cukra, ravno toliko mandeljnov, oboje drobno stolčeno, tri drobno nastergane rogličke, pa celo malo v mleku namočene, drobno zrezanega limonovega lupka, nekoliko sladke skorje in dišečih žbic in štiri spenjene beljake. Za to pripravljene višnje ali češnje se morajo s cukrom in vinom pariti, sok pa se mora potem ocediti, ker bi se same na sebi usušile. Pomaži tortni pleh s sirovim maslom, napolni ga z imenovanimi rečmi in peci, pa ne prepočasi.

Krompirjeva potica.

Mešaj eno unčo (14 dekagramov) masla in osem srednjih kuhanih in drobno nasterganih krompirjev do rahlega, prideni osem jajc, nekoliko muškatovega cveta, cukra, drobno zrezanega limonovega lupka in eno unčo (14 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, napolni s tem testom s sirovim maslom dobro pomazan in z drobtinami potresen model, peci počasi v peči rumenkasto in zverni potem na sito. Tudi v to potico lahko rečjev otrebljene višnje ali češnje deneš, samo, de tadaj testo z enim perišem drobtin nekoliko terši narediš, češnje vmešaj in pečeš, kakor je bilo zgoraj rečeno.

Cukrene štravbe.

Dvanajst beljakov razpeni, potem pa z eno unčo (14 dekagramov) cukra, dvema žlicoma vina in s toliko moko zmešaj, da bo testo tako gosto, da bo še kapljalo. Razbeli potem v kôzi masla, vlij

nanj testo skozi za to pripravljen lij, kôzo dobro tresi in, ko se rumenkasto speče, ga deni na valjar, ki je s pivnim papirjem obezan. Za vsako štravbo okoli tri žlice testa vzemi in derži pred luknjo kvarto, ki se čez sirovo maslo potegne. Če pa za to nalaš pripravljenega modla s tremi luknjami nimaš, je tudi vsak navadni lij dober, samo da ga čez sirovo maslo naglo navskriž potegneš. Deni jih, ko ni več testa, v skledo skupoma in potresi jih z drobnim cukrom.

Osnjak.

Napravi drožno testo kakor za tirolski štrukelj; potem ga nekoliko tanjši zvaljaj, na tri perste široke in dvakrat toliko dolge čveterovoglate blekce zreži in s podolgoma zrezanimi mandeljni, z debelim in drobnim suhim grozdem brez pešk potresi. Blekce potem zvi in deni v kôzo, ki je s sirovim maslom pomazana in z moko potresena. Vsak blekec, ko ga v kôzo deneš, okoli in okoli z razpušenim sirovim maslom pomaži. Ko je kôza polna, jo na gorko deni, de vzhaja. Ko so svalki dosti vzhajali, jih v peči rumenkasto speci, potem iz kôze vzemi in v take podobe zlomi, ki se nar raji storé. Dobro pohlajene s cukrom potresi.

Francoski kruh.

Deni en polič (10 decilitrov) lepe moke na desko, zreži en funt (56 dekagramov) sirovega masla v moko, prideni devet jajc, devet rumenjakov, eno unčo (14 dekagramov) cukra, ob katerim se je ena limona ostergala, 1 lot (2 dekagrama) droži in soli, kar je prav, in gnjeti, da bo prav tanko testo. Potem položi čeden pertič na desko, potresi jo dobro z moko, deni testo nanjo, postavi na gorko, da vzhaja. Potem ga spet na desko daj, naredi iz njega ali hlebec ali štruco, položi na dobro s sirovim maslom pomazano polo popirja, pomaži po verhu z vbitimi jajci in peci v peči. Ta kruh imajo posebno pri kofetu radi.

Rakove žemlje.

Vzemi drobnih žemelj, ostergaj skorjo, izdolbi jih, skuhaj rakov, olupi jih in naredi iz lupin rakovo maslo. Potem sredico v mleku namoči, zmešaj štiri jajca; zreži potem rake, ožete žemlje in vmešanje vkup, nadevaj v zvotljene žemlje, deni tudi nekoliko rakovega masla vanje, pomaži kôzo s sirovim maslom, položi žemlje vanjo, deni na verh kar je še budlje, razžverkljaj mleko s tremi rumenjaki, vlij na žemlje, deni spodaj in zgoraj žerjavice, vlij še razpušenega rakovega masla nanje in daj jih vroče na mizo.

Cesarski roglički.

Vzemi mehkih rogličkov, zreži jih na tri perste široke kose, potem na verhu skorje odreži, in zvotli jih, potem jih pa v vinu ali v mleku namoči, vendar je vino boljši. Potem jih z zmečkanimi suhimi češpljami ali pa s kakim ukuhanjem nadevaj, pokrij s skorjo, pomoči jih v vbite jajca, potresi jih dobro z žemljinimi drobtinami, in zarumeni jih lepo v maslu, deni jih v skledo, potresi jih s cukrom ali s sladko skorjo in daj jih gorke na mizo.

Češpljevi cmoki.

Lepo moko z drobljancam sirovega masla in dvema jajcama zgnjeti in iz tega z vodo ali mlekam testo naredi. Tega do debelosti noževega roba zvaljaj, na kose zreži in v vsak kos eno češpljo deni in cmoke iz tega naredi. Te pa na vodi skuhaj, z žemljinimi drobtinami ali sirom potresi in z razbeljenim maslom polij.

Droženi roglički.

Vzemi en funt (56 dekagramov) moke, šest lotov (10 dekagramov) sirovega masla, štiri lote (7 dekagramov) kuhanega masla, zdrobi vse skupaj, prideni potem polič (10 decilitrov) mleka, 1 lot (2 dekagrama)

droži, eno jajce in tri rumenjake, osoli, dobro zgnjeti, zvaljaj do debelosti noževega roba, zreži na čveterovoglate blekce, deni v sredo ukuhanje, zvij kakor rogličke, položi jih na desko in pokrij jih, da vzhajajo, potem jih pomaži z vbitimi jajci, deni jih na pleh in speci jih rumeno. Preden jih na mizo daš, jih ocukraj.

Oblanice.

Vzemi eno unčo (14 dekagramov) moke, pol unče (7 dekagramov) cukra, eno žlico vina, janeža pa, kolikor hočeš. Vse to na deski dobro premešaj, zvaljaj, dva persta široke blekce iz testa izkolesaj, na maslu ocvrij in s cukrom potresi.

Pemski kolači.

Vzemi pol maslica (2 decilitera) mleka, dva rumenjaka, tri žlice olovih droži, ravno toliko cukra, nekoliko soli in naredi iz tega testo za štruklje, deni ga vzhajat, vmeti pol funta (28 dekagramov) sirovega masla vanj, naredi kolače ali rogličke iz njega, deni jih na pleh, naj spet vzhajajo, pomaži jih z beljaki, deni cukra in stolčenih mandeljnov nanje in jih hitro speci.

Štrukelj iz vinskih jagod.

Zrele vinske jagode recljev otrebi, zarumeni žemljinih drobtin v sirovem maslu, naredi navadno testo za štruklje, raztegni ga, potresi ga z jagodami, drobtinami, cukrom in sladko skorjo, zvij ga na rahlo in peci ga kakor jabelčni štrukelj.

Pašteta iz gosjih jeter.

Čisto oprane jetera v gorko mleko deni in z nekoliko belim drobno stolčenim poprom potresi; pusti jih tako en ali dva dni, med tem pa vsako drugo uro novega mleka vanje vlij. Iz tako pripravljenih jeter pašteto tako-le napravi: Odcedi prvo redko juho, naredi pašteto iz tankega testa, deni na dno sirovega

masla, limonovih koleščekov, kos špeha, na pereščeke zrezane čebule, zrezanih gomoljik in, če hočeš, tudi ostrig. Zdaj vina prilij, položi jetra na to, potresi z muškatovim cvetom, pašteti čedno podobo daj ter jo v neprehudi peči do dobrega speci.

Ribja pašteta.

Napravi navadno mehko in tako imenovano pašteto testo. Za to pašteto zbrane ribe, ali menke, ali šuke, ali karpe, ali posterve po navadi otrebi, zreži in obari. Z menka ni treba kože potegniti; le glavo in rep mu odsekaj in zreži ga na kose; te pa otrebljene z nekoliko solijo dergni in operi; budljo pa ravno tako napravi, kakor za mesno pašteto, le s tem razločkom, da namesti mesa ene koščke košice otrebljene ribe zrežeš. Potem devaj v pašteto eno lego budlje, pa eno lego ribe, lepo jo pokrij in peči jo v neprehudi peči.



Pečenje.



Telečje stegno.

Stegno čedno operi, osoli in tako okoli dve uri ležati pusti; potem ga na raženj natakni in pri ognji ali v pečici počasi speci. Še le proti koncu sme ogenj huji biti, ker bi sicer stegno lahko orujavelo. Ko se peče, ga pridno z mastno župo in sirovim maslom polivaj. — Posebno mehko in belo je pa, če se kake dve uri v mlačno mleko položi in potem še le osoli. Nekterim diši s česnom nataknjeno; tedaj pa ojster nož v meso vbodi in košček česna va-nj vtakni, Ravno tako se tudi z otrebljenimi in na koščke zrezanimi sardeljami pripravi; tedaj se pa zmiraj po

enem koščeku sardelje in enem koščeku govejega mozga jemlje in se med pečenjem s smetano in sirovim maslom poliva.

Telečja obistna pečenka.

Dobro oprane nasoljene na raženj natakni in med pečenjem s sirovim maslom in mesno župo polivaj. Peci jih pa pol manj časa, kakor stegno. Ko jih v skledo deneš, jih polij z nekoliko sirovim maslom, ki se v pečno ponev nateče.

Pečeni jagnjičev herbet (zajic).

Obe stegni dobro operi, raztegni, na raženj natakni in s terskami podpri, potem osoli, z mastno župo polij in pri plamečem ognji speci. Ko ga v skledo deneš, nekoliko juhe na-nj vlij.

Pečene jagnjičeve persi.

Namoči eno žemljo v mleku, ocvri nekoliko zelenega peteršilja na sirovem maslu, deni ga na dobro ožeto žemljo, dobro premešaj, prideni žefrana, dve jajci in en rumenjaki in nadevaj v dobro podsežene persi, luknjo dobro s teršicami zatakni, počasi peci in z dobro mesno župo pogosto polivaj. Ko so gotove, teršice iz njih izleci in z nekoliko juho polij.

Pečeno kuštrunovo stegno.

Operi ga, kolikor se dá, natakni ga s špehom, polivaj ga na ražnji s smetano, dokler ni gotovo. Vendar glej, da se ne bo posušilo, ampak lepo sočnato ostalo. Smeteno, ki se v ponev za pečenje nateče, lahko v rumeno polivko deneš, da se ž njo nekoliko pokuha, potem jo pa ali na pečenje zlij ali pa v posebni skledčici dodaj.

Pečeni svinjski herbet.

Večidel se v pečici peče, ker koža pri plamečem ognji lahko orujavi. Toraj ga dobro operi, osoli

in v ponev za pečenje z nekoliko vodo položi. Pusti ga v peči tako dolgo, da koža kerhka prihaja, zarezži jo potem navskriž do debelosti mezinca čveterovoglato, večkrat ga oberni in speci ga do dobrega. Ako hočeš, da je lep, se mora koža kerhka in svetla viditi.

Pečeni prasec.

Čisto strebljenega prasca dobro operi in nasoli in s papirjem, s kakima dvema žemljama ali pa tudi s kuhanim in olupljenim krompirjem nadevaj, stegni široko razpri, skozi sklepno kost les vtakni, zadnje noge od zunaj zveži, sprednje vkup deni in z nitjo terdno zveži, da zadej ležé in navadno lego dobé. Ovij ga zdaj s papirjem, ki je s sirovim maslom pomazan, in peci ga počasi. Pol ure pred, ko za na mizo napravljaš, papir odloči, prasca pridno s špehom pomaži, še zakuri, in speci ga rumenkasto do dobrega. Raženj se mora vedno vertiti, ogenj ne sme preblizo priti, prasec se mora pridno s kosom špeha mazati, ker bi sicer lahko mehurčkeke dobil, kar bi ne bilo lepo viditi.

Pečeni golobje.

Golobe oskubi in prav tako pripravi kakor pišeta; čedno jih navleci s špehom, ki je na rezance zrezan; natakni jih na raženj, z nitmi jih poveži, polivaj jih s smetano, sirovim maslom in dobro župo in speci jih hitro pri plamečem ognji.

Namašeni golobje.

Se ravno tako pripravijo kakor namašene pišeta; s sirovim maslom se polivajo in pečejo; vendar je opomniti, da naj se preveč ne namašejo, ker bi sicer pri ognji koža lahko počila. Jetra in želodec niso za nič.

Pečene pišeta.

Vzemi šest do deset tednov starih pišet, popari jih, ko kri do čistega odteče, s kropom, oskubi in položi jih v hladno vodo. Potem jih pri zadnjici

odpri, čeva, jetra in želodec iz njih poberi; golžun in goltanec pa pri vratu iz njih poberi; pišeta potem še enkrat v hladni vodi dobro operi, osoli in z nekoliko zelenim peteršiljem nadevaj. Zdaj jih na raženj natakni, nožice, ki so se pod kolenčnimi členki odsekale, priveži in pri bedričkih s klinčkom zatakni; deni jih potem k ognju, polivaj jih s sirovim maslom ter jih speci.

Ocverta pišeta.

Pišeta, kakor je bilo ravno rečeno, iztrebi, operi, na štiri kose zreži, žolc od jeter odloči, želodec odpri in čisto očedi. Potem jih nasoli, z moko potresi, v vbite jajca, v beljake ali vodo pomoči, v žemljinih drobtinah povaljaj, in hitro na razbeljenem maslu ocvrij. Jetra in želodec na zadnje v ponev deni ter jih pokrij, ker so zeló mokrotne in torej, ko se cvrejo, hudo škropijo. Na zadnje daj eno periše zelenega peteršilja v maslo, da se ocvre in deni ga potem na pišeta, ki so se čedno déle v skledo.

Namašena pišeta.

V mleku namočeno in spet dobro ožeto žemljo s sirovim maslom, v katerem se je nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja napelo, polij, kaki dve jajci na-nje vbij, s solijo in žefranom začini in z brizgljo v pišeta pri vratu dobro podsežene nadevaj, te potem zaveži in tako napravi kakor pečene (vendar se zatakni ne smejo), natakni jih na raženj in peči jih s sirovim maslom polivaje. Perutnice pri ti kakor pri vsaki drugi letenini izpogni ter jetra in želodec med nje vtakni. Za to se vzamejo prav mlada šest do osem tednov stara pišeta, če so pa starejši, se morajo vsaj pred ta dan zaklati in suhe oskubiti, ker bi se sicer dosti ne zmečile.

Pečeni kopun.

Da se ta kuretnina zmeči, mora vsaj tri ali štiri dni ležati potem, ko je bila zaklana. Kopuna potem

čedno opuli, čeva iz njega poberi, zadej pri vratu luknjo naredi ter golžun in goltanec iz njega vzemi, persno kost zlomi in spodnje noge odsekaj. Zdaj ga čisto operi, nasoli in ali z drobno zrezanimi sardeljami dobro dergni ali pa zelenega peteršilja vanj vtakni, kopuna pri vratu in pri nogah z nitmi zaveži in od začetka pri majhnem, potem pa pri večjim ognji s sirovim maslom polivaje peci. Perutnice ali odsekaj ali nazaj pripogni. Ko v skledo devaš, les iz njega potegni, niti odveži, in ozaljšaj ga z nekoliko zelenim peteršiljem, ki ga lahko tudi na maslu ocvreš.

Kopun z ostrigami.

Pet in dvajset iz lupin vzetih ostrig, štiri žlice žemljinih drobtin in prav malo drobno zrezanega zelenega peteršilja v treh lotih (5 dekagramov) sirovega masla malo časa cvri, potem muškatovega cveta in soli prideni, dobro pripravljenega kopuna s tem navdaj ter ga rumenkasto speci. Potem naredi nekoliko rumene prežganke iz sirovega masla in moke, prideni eno žlico precejene juhe, sok ene limone, juho, ki se od kopuna odteče, in zopet pet in dvajset ostrig in njih vodo, dobro zavri in deni na kopuna v skledo položenega ali pa v posebni skledčici dodaj.

Pečena raca.

Se ravno tako pripravi kakor gos; samo pol manj časa se peče, ker je na pol manjši. Ko jo na mizo daš, deni nekoliko juhe, ki se je pri pečenju od nje natekla, in ene šopke zelenega peteršilja nanjo.

Pečeni belič (pisana divja raca).

Opuli, popari in navleci ga kakor pečene golobe; natakni ga potem na raženj in peci ga v soku; med pečenjem se sme samo z mastno mesno župo ali pa tudi s sirovim maslom polivati.

Pečena gos.

Čedno pripravljeno drobnjavo, to je, perutnice, noge, glavo in vrat, odsekaj, dobro operi, nasoli, z majeronom odergni, na raženj natakni, z nitmi poveži in pogosto z juho ali sirovim maslom polivaje rumenkasto speci. Tudi lahko popra in španske čebule, kostanja ali krompirja va-njo deneš in jo tako spečeš.

Pečeni puran.

Mladega purana popari, odpri, nasoli, na raženj natakni in med pečenjem s sirovim maslom polivaj. Vendar pa od začetka hudega ognja ne potrebuje, ker je večidel na pol večji od kopuna in toraj veliko pozneje gotov. Tudi ga lahko oviješ s papirjem, ki ga s sirovim maslom pomažeš; tedaj pa papir pol ure pred, ko v skledo devaš, ž jega vzemi in bolj zakuri, da se rumenkasto zapeče.

Namašeni puran.

Drobljanec do rahlega umetenega sirovega masla s tremi jajci dobro zmešaj, potem dve v mleku namočene in zopet dobro ožete žemlji, eno unčo (14 dekagramov) debelega in ravno toliko drobnega suhega grozdja in podolgoma zrezanih mandeljnov prideni, dobro premešaj in puranov golžun s tem nadevaj, z nitmi dobro zaveži in peci ga potem še nekoliko bolj počasi kakor nenadevanega. Namesto debelih vinskih jagod se tudi drobnih mandeljnov in pečenega kostanja vzame; tedaj se mora pa šest lotov (10 dekagramov) na koščke zrezanega mozga dodati, ker bi sicer budlja presuha bila.

Pečene jerebice.

Oskubljene iztrebljene in dobro oprane s tankim špehom čedno natakni in potem ž njimi ravnaj, kakor s pečenimi pišeti.

Pečeni kljunači.

Se ravno tako kakor jerebice pripravijo, samo, da mora ogenj bolj živ biti in da se manj časa pečejo.

Pečene lešterke.

Lešterke oskubi, dobro operi, persno kožo ž njih potegni in kolešček špeha za njo deni, potem jih navleci in pridno s sirovim maslom polivaje peci. Zdaj nekoliko ostrig, limonovega soka, muškatovega cveta, limonovih olupkov in gomoljk v kôzi z drob-ljancem sirovega masla pari, položi pečene lešterke v skledo in polij jih s polivko.

Pečene lešterke s smetano.

S špehom natakunjene polij z namako, ki se ravno tako kakor za zajca pripravi, in pusti jih v nji en ali dva dni ležati. Potem jih polivaj s smetano, pa s sirovim maslom in tako pečene v skledo položi in juho, ki je v ponvi, na-nje zlij.

Pečene liske.

Z lisk kožo potegni, deni jih za eno uro v vodo in vsaj za en dan v kislo juho, peci jih potem pogosto polivaje s smetano, sirovim maslom in juho, deni jih v skledo in vlij polivko na-nje.

Pečeni rušovci.

Rušovce opuli, izreži, operi, s tankim špehom natakni, z juho, ki se k stegnu divje kôze vzame, polij in potem jih ravno tako pripravi, kakor imenovano stegne.

Pečeni divji petelin.

Če je zeló mlad, ga samo prav lepo s špehom natakni ali ga pa ž njim ovij in kot bažana peci. Če je pa bolj star, ga kakor zajca s kislo juho polij, v kateri se dva ali tri, tudi, ko bi utegnil kitast biti, osem dni ležati pusti, in potem kakor zajca peci.

Pečena snežnica (beli jereb).

Se ravno tako pripravi kakor rušovci, samo pred pečenjem se nekoliko v juhi pari.

Pečene prepelice.

Prepelice oskubi, iztrebi in operi, potem naj ležijo en dan v kisli juhi, ki se iz vina, jesiha, cele sladke skorje in dišečih žbic napravi, in speci jih potem hitro pri prav plamečem ognji.

Pečene divje race.

Se ravno tako kakor ruševci pripravijo, samo, preden se pečejo, jih nekoliko prepari.

Pečeni zajec.

Dobro odertega in s špehom nataknenega zajca na ražnji pri plamečem ognji peci in samo s sirovim maslom pridno polivaj. Mladi zajci so za takošno pripravo boljši kakor stari, ker so ti radi žilasti. Večjidel se rumena polivka s smetano in kaparami v posebni skledčici pridene.

Pečeni zajec s smetano.

Odrašenega, pa, da je mehak, ne prestarega zajca dobro operi in oderi, čedno s špehom natakni, potem z vrelim jesihom in kropom polij, korenja, peteršiljevih koreninic, čebule in zelene na koleščike zrezane, lorberjevega perja, materne dušice, košček imberja, par dišečih žbic, celega popra in limonovih olupkov prideni, zajca ene dni v ti namaki pusti in med tem časom večkrat obrni. Ko ga potrebuješ, ga na raženj natakni, noge navzgor priveži, peci in s sirovim maslom, kislo juho in smetano premenjema polivaj. Ko je gotov, ga v skledo deni, z limonovimi olupki, na ktere se nekoliko kapar dá,

ozaljšaj, in juho, ki se v ponev nateče, v posebni skledčici prideni.

Pečeni bažán.

Bažana ali s tankim špehom natakni ali pa persi s tankim kosom špeha obveži in ravnaj ž njim, kakor s pečenimi pišanci, samo, da se mora zavoljo mesnatih pers nekoliko bolj dolgo peči, in da se mora tudi, če so persi s špehom obvezane, nekoliko bliže k ognju djati.

Pečeno sernjakovo stegno.

Se ravno tako pripravi, kakor zajec s smetano samo, da se vsaj dve uri peče, ker je pa srednji zajec v treh četertinah ure pečen.

Pečeni sernjakov hrbet.

Se ravno tako pripravi, samo, da je treba zavoljo njegove mehkode bolj skerbeti, ker ne sme premehak biti.

Pečeno stegno divje koze.

Čisto oderto in s špehom nataknjeno polij z vrelo kisló juho, ki jo iz jesiha, vina in vode (kolikor, ene, toliko druge reči) napraviš, prideni čebule, materne dušice, lorberjevega perja in pusti ga štiri ali pet dni v nji. Potem ga peči kakor sernjakovo stegno.

Pečeni jelenov kosec pri repu.

Se ravno tako pripravi, kakor zajec s smetano, samo da se mora delj peči; tudi se v posebni skledčici kaparjeva polivka dodá. — Vse to pečenje se sme brez razločka v ponev za pečenje djati, v vročo pečico postaviti, večkrat politi in obrniti in speči,

ker ni tako ne samo nič slaběji, ampak je še prijetniši in se še bolj zmeči.

Jagnjičeve persi z rakovimi vratovi namašene.

Lepe jagnjičeve persi čedno operi in po verhu kožo ž njih potegni. Potem skuhaj dvanajst rakov, ktere olupi in iz kterih lupin rakovo maslo napravi, namoči dve ostergane žemlji v mleku, vmeti potem rakovo maslo, ali dve jajci vanj in prideni ožete žemlji, na koščike zrezane rakove vratove in nekoliko zelenega peteršilja, nadevaj persi s temi rečmi, dobro jih zatakni in peci polivaje s sirovim maslom. Tako lahko tudi telečje persi pripraviš.

Koštrunovo bedro po angleško.

Vzemi zadnjo četert koštrunovo, odsekaj velik in čeden kos ledvičnega mesa, da se ga še nekoliko bedra derži in peci ga na ražnji. Meso, kar ga na bedru še ostane, zreži na tanke kolesčike, zarumeni v kôzi nekoliko siroviga masla, deni kolesčike vanj, da se pariyo. Potem z malo moko potresi, prideni dišave in pora in mesne župe; ko se malo pokuha, deni med pečenje.

Pečeni svinjski herbet, drugačen.

Lep kos odertega svinskega herbta dobro operi, s solijo in kimeljnomo potresi, v kozo položi in en par žlic mesne župe in ravno toliko dobrega vinskega jesiha prideni, potem ga pari, dokler ni mehak, potem tudi na pokrov žerjavice dodeni, da se lepo zarumeni. Ko je gotov, ga v skledo položi, mast posnemi in sok nanj vlij.



Sladka in kislá solata.

Glavna solata.

Dobro jo očedi; potem jo na dvoje ali, če so glavice večji, na več kosov zreži, čisto operi, vodo spet dobro iztlači, in potem jo s pehtranovim, maliničnim ali navadnim jesihom in dobrim oljem napravi. Zmešaj namreč toliko olja kolikor jesiha v zamašeni steklenici prav dobro, pridene soli, kar je prav, zlij potem na solato in to potem mešaj, da se tudi terši perje napije. Deni jo potem čedno v skledo in obložijo, kar se večidel zgodi, s terdo kuhanimi in v osem koščikov zrezanimi jajci.

Rezva.

Se ravno tako pripravi.

Kodrasta solata, plavi regrat, kreša.

Se vse ravno tako pripravijo in potem se nekoliko drobno stolčenega cukra pridene. Kreša se pa še le takrat napravi, ko se solata na mizo dá.

Kumare.

Kumare olupí, na tanke koščike zreži, osoli, pet minut v soli pusti, potem vodo odcedi, kumare z jesihom in oljem polij in s poprom potresi. Nar bolj prijetne so pa, če se tako napravijo, akoravno ni navada, da se hitro zrežejo, koj z jesihom in oljem polijejo, osolé in precej na mizo dajo.

Zeleni fižol.

Mehko kuhani, osoljeni, odcejeni in pohlajeni fižol s pehtranovim, maliničnim ali navadnim jesi-

hom in dobrim oljem dobro premešaj in potem s terdo kuhanimi in na šest koščikov zrezanimi jajci obloži.

Koreninična solata.

Kuhane koščike zelene, plavega regrata, kačjega korena, krompirja in kos gnjati na tanke pereščike zreži, čedno na taljar napravi, s čebulo prav drobno in v jesihu kuhano, s sardeljami in s plošnato zrezanimi terdimi jajci obloži, z jesihom in dobrim oljem polij, s solijo in poprom potresi in na mizo daj.

Cvetni ohrovt.

Cvetenje celo v slani vodi skuhaj, v hladno vodo položi, in, ko se pohladi, jesiha in olja na-nj deni.

Špargeljnova solata.

Lepe špargeljne očedi, v slani vodi skuhaj, v skledo položi in pohlajene z jesihom in oljem polij.

Slanična solata.

Tri velike mošancigarje olupi, na drobne koščike zreži, tako tudi eno debelo španjsko čebulo, potem očedi dve veliki slanici, poberi iz njih košice, zreži jih na majhne podolgaste koščike, prideni jih unim rečem in napravi vse z jesihom, oljem, nekoliko poprom in solijo.

Sardeljina solata.

Potem, ko so sardelje eno uro v hladni vodi ležale, košice iz njih poberi in napravi jih čedno na taljer. Potem iz lepih olivk peške poberi, deni te pa kapare med sardelje in vlij vinskega jesiha pa dobrega olja na-nje. Tudi lahko nekoliko sardelj zviješ ter vse s školjkami in limonovimi koleščiki obložiš. Namesto sardelj lahko tudi slanico vzameš, ki je en dan v vodi ležala.

Solata iz polžev.

Kuhane polže iz lupin vzemi, v hladni vodi umij in lepo očedi, z vodo pa solijo še enkrat zavri in spet v hladno vodo položi. Ko jih v skledo devaš, jih dobro ožmi, z jesihom polij in na mizo daj.

Laška solata.

Nekoliko kuhanega krompirja, eno jeguljo, eno lepo očejeno slanico, nekoliko piškurjev, kodraste solate in plavega regrata zreži, z jesihom, oljem in nekoliko solijo napravi in nekaj terdo kuhanih in drobno zrezanih jajc primešaj.

Laška solata z žolico.

Kuhaj vina, vode in jesiha, vendar se mora jesihi nar bolj čutiti, z dišavo, limonovimi olupki, lorberjavim perjem, materno dušico in solijo precej dolgo, prideni na polič (7 decilitrov) juhe en lot (1 $\frac{1}{2}$ dekagram) razpušenega vizjega mehurja, in poskusi na cinanistim taljerji, če se sterdi. Če se to ne zgodi, pa še kuhaj, ali pa še nekoliko vizjega mehurja prideni. Če se sterdi, je pol v model vli in deni na hladno, da se žolica naredi. Na žolico pa deni na tanke koleščike zrezanih jegulj, slanice, piškurjev, sardelj, olivk, iz katerih so se peške pobrale, kapar in tankih limonovih koleščikov. Ako bi se juha, ki je ostala, med tem tudi sterdti utegnila, se mora razpustiti in pohlajena na une reči djati. Zdaj zopet vse na hladno deni, in, ko se sterdi, model v skledo zverni, za nekoliko časa s pertom, ki se v krop pomoči, pokrij, in potem vzdigni. To se ima pa še le zgoditi, ko se žolica na mizo dá. Skledo ozaljšaj z zelenim pomarančnim perjem.

Namašena jabelka.

Lepe enako debele mošancigarje olupki, potem na verhu plošo odreži in višnje va-nje deni. Plošo

zopet nazaj deni, jabelka dobro z beljaki pomaži in z drobnimi žemljninimi drobtinami potresi, potem pa rumenkasto na dobrem maslu cvri.

Ocvrti jabelčni kerhlji.

Lepe debele jabelka olupi, in na pol persta debele kerhlje zreži, v testo iz vina, cukra in moke pomoči (tudi lahko drobno stolčene sladke skorje vmes deneš), potem na hudo razbeljenem maslu hitro rumeno ocvri, in ko v skledo devaš, dobro s cukrom potresi.

Mošancigarji v žolici.

Mošancigarje olupi, z vinom, vodo, eno teršico sladke skorje, limonovimi olupki in cukrom do mehkega pari, potem iz posode vzemi, vtakni va nje podolgasto zrezanih mandeljnov, sok pa in precej cukra še eno dobro četert ure kuhaj, precedi ga potem skozi gosto sitce na jabelka, ktere na hladno deni, da se žolica naredi.

Jabelka v žolici, drugačna.

Pari štiri in dvajset olupljenih jabelk, en polič (7 decilitrov) vina, en maslic ($3\frac{1}{2}$ delitra) vode, eno teršico sladke skorje, limonovih olupkov in cukra in deni jih potem v pripravno skledčico. Zdaj deni v sok en lot ($1\frac{1}{2}$ dekagrama) v pol maslicu ($1\frac{3}{4}$ decilitra) vode razpušenega vizjega mehurja in cukra, kuhaj ga še eno četertino ure, prideni potem toliko kermesoviga soka, kolikor je treba, da lepo barvo dobi, precedi skozi gosto sitce na jabelka, ktere na hladno postavi, da se žolica naredi. Preden jih na mizo daš, jih z drobno zrezanimi terpentinkami potresi.

Hruševa solata.

Hruške olupi, z moko potresi, v sirovem maslu rumenkasto ocvvri, potem z vinom, cukrom in sladko

skorjo do mehkega kuhaj, na taljer napravi, in sok, ki se še nekoliko usuši, na-nje zlij.

Solata iz kutin.

Zeló zrele kutine olupi, na kerhlje zreži in z vinom, vodo in veliko cukrom prav mehko skuhaj, kar bi dve ali poltretjo uro potrebovati utegnilo.

Sirove slive.

Zrele slive olupi, z vinom, cukrom in sladko skorjo nekoliko pokuhaj in pohlajene na mizo daj. Ako se rade ne lupijo, jih s kropom popari, potem krop odcedi, in se bodo rade lupile.

Suhe slive.

Kuhaj suhe slive z vinom, cukrom, sladko skorjo in limonovimi olupki, poberi potem peške iz njih in mandeljne va-nje deni, položi jih čedno na taljer in vlij dobre vaniljine rozolije va-nje.

Pražene slive.

Zrele slive čez sredo prelomi, peške iz njih poberi, in praži jih z nekoliko vinom do mehkega. Zdaj žemlje, kolikor jih je treba, na dobrem maslu ocvrij, s slivami vred zavri, potem pa vse ocukraj.

Ocverte slive.

Suhe slive na vodi mehko skuhaj, potem peške iz njih poberi in namesto njih sladke olušene mandeljne vanje deni. Zdaj iz vina, cukra in lepe moke testo naredi, pa ne prereditko, slive v njem povaljaj in na razbeljenem maslu prav hitro ocvri. Rumenkaste morajo biti, in dajo se zeló vroče in s cukrom potrese na mizo.

Praženi bezeg.

Dva poliča (14 decilitrov) rečjev čisto otrebljenega bezga v kozi mehko pari, potem pol maslica ($1\frac{3}{4}$ decilitra) dobrega mleka z eno kuhavnico moke premešaj in bezga prideni kakor tudi pol žemlje na koščike zrezane in na maslu ocverte, da se skupaj kuha. Vse ocukrano in dobro zavreto daj ali merzlo ali gorko na mizo, kakor hočeš.

Pomarančna solata.

Zreži srednje pomaranče na kolesca, položi jih čedno v skledo, deni na vsako kolesce pol žličice ukuhanega rudečega grozdjiča ali eno višnjo, dobro jih ocukraj in vlij dobrega vina na-njo.

Motovilec.

Se ravno tako kakor navadna solata z jesihom in oljem napravi in je prav prijetna, hladivna in zdrava jed.

Zelnata solata.

Vzemi zeli, kolikor jih dobiš, kakor, krebulice, kreše, motovilca, kislice in drugih, operi, zreži in napravi jih z vinskim jesihom in dobrim oljem.

Krompirjeva solata.

Drobnega krompirja skuhaj, olupi, na tanke kerhlje zreži, osoli in z malo jesihom, veliko oljem in drobno zrezano čebulo napravi. Tudi imajo navado nekaj žlic dobre gorčice na-nje djati, kar je zelo prijetno. Brez te priklade se ta solata tudi pod kodrasto ali zeleno solato dene, dostikrat se tudi z zeleno zmeša.

Zélenova solata.

Nar debeleji zeleno na slani vodi mekko skuhaj, potem na tanke koščike zreži, čedno v skledo

napravi, in z jesihom in oljem polij. — Tako se tudi iz sirove zélene napravi, ki se čedno opere, od ne-snažnega osnaži in na prav tanke koleščike zreže. Ta solata se večidel z zeleno solato in terdo kuhanimi jajci obloži; pogostoma se tudi s krompirjevo solato zmeša.



Ribe.



Ocverti karp.

Nar boljši karpí so, kateri čez tri funte vagajo. Taki ribi luske čisto osterži; potem jo iztrebi, operi, na tri perste široke kose zreži, v kotliček deni in osoli. Čez pol ure toliko žemljinih drobtin kolikor moke zmešaj in zrezano ribo prav dobro ž njimi potresi. Potem v ponvi masla razbeli, nekaj kosov va-nj deni in hitro ocvri. Te potem iz masla vzemi in družih va-nj deni. Zadnjič zelenega peteršilja v maslo daj, ko se sterdi, pa na ribo, ki se v skledo napravi.

Obarjeni karp.

Tri funte težkemu karpu luske osterži; potem ga iztrebi, operi, razplati, na tri perste široke kose zreži in v kôzo deni, kakor tudi en koren, eno peteršiljevo korenino, en kos zélene, en koščik imberja, materne dušice, lorberjevega perja, nekoliko dišečih žbic, mlade dišave, celega popra, eno čebulo, limonovih olupkov in soli, na to pa en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitre) hudega vinskega jesiha in ravno toliko kropa vlij; potem dobro pokrij, da se na hudi žerjavici eno ali poldrugo uro pari, gotovega karpa v skledo deni, z zelenim peteršiljem potresi in na mizo daj.

Karp po pemsko.

Karpu lzske osterži, potem ga razplati, operi, na tri perste široke kose zreži in v kôzo deni, prideni pa štiri poliče (28 decilitrov) olja, dve glavi čebule, korenja, peteršiljevih korenin, zelene, česna, materne dušice, lorberjevega perja, muškatovega orehka in muškatovega cveta, dišečih žbic, mlade dišave, sladke skorje, limonovih olupkov, popra in soli; naj se eno do poldruge ure kuha. Potem ribo iz nje vzemi in v porcelanasto kôzo ali v globoko skledo deni. Potlej pa tri žlice moke v maslu zarumeni, v juho deni, katero potem, ko jo z medom posladiš, še eno uro kuhaj, skozi gosto sitce precedi in na karpa vlij. Tudi lahko karpovo kri s kakima dvema žlicama jesiha razžverkljaš in deneš na polivko, ko v skledo devaš.

Karp v žolici.

Karpu luske osterži, potem ga iztrebi, operi, na tri perste široke kose zreži in nepremehko skuha; prideni mu pa en polič (7 decilitrov), jesiha, en maslic (3½ decilitra) vina, dva poliča (7 decilitrov) vode, dva korena, dve peteršiljeve korenine, en kos zelene, štiri lorberjeve peresa, materne dušice, dve glavi čebule, dišečih žbic, celega popra in mlade dišave; potem ga iz juhe vzemi, v to pa dve jajci z lupino vred in dva lota (3 dekagrame) vizjega mehurja deni, da se s temi rečmi do pol ukuha. Zdaj pertič čez zvernjen stol priveži, juho na-nj vlij, če ni dosti čista, to tolikrat ponovi, da bo zelo čista in prezretna. Zdaj jo pa ali v kozo do pol nadevaj, da se sterdi, obloži jo z olivkami in s pomarančnim perjem, ako jih imaš, deni ribo na to in zalij z ostalo juho, deni na hladno, da se sterdi, pomoči, ko v skledo devaš, kozo v krop in posušeno zverni hitro v skledo; — ali pa položi ribo v skledo s pomarančnim perjem obloženo, razsekljaj žolico, ko se je ster-

dila, na drobno in daj jo na ribo. Posebna lepa je ta žolica, če se polovica precejene žolice s kermesovim sokom rudečkasto pobarva, z razsekljano belo premeša, in na ribo dá.

Karp v černi polivki.

Zabodi karpa pod glavo, in kri naj v posodo teče, v kateri je en par žlic jesiha. Potem mu luske osterži, ter ga iztrebi, razplati in na tri ali štiri perste široke kose zreži. Potem v kozo tri žlice moke v sirovem maslu zarumeni, prideni drobno zrezane čebule in česna, da se napne, kakor tudi drobtin črnega kruha, lorberjevoga perja, materne dušice, limonovih olupkov, vode, jesiha in ribo, da se eno uro kuha. Gotovo ribo v skledo položi, polivko še eno četert ure s cukrom kuhaj, potem skozi sito precedi, kri prideni in na ribo daj.

Višnjev karp.

Karpa iztrebi, razplati, na tri perste široke kose zreži, v kôzo položi in z enim poličem (7 decilitrov) vrelega jesiha polij, da bo lepo višnjev. Potem napravi juho, ko za obarjenega karpa, iz korenin in dišave in položi karpa vanjo, da se v nji skuha, pa ne premehko. Potem ga s papirjem pokrij, ohlajenega v skledo položi in z zelenim peteršiljevim perjem ozaljšaj.

Okisani karp.

Ocvrtega karpa obloži s poram in navadno čebulo, z materno dušico in lorberjevim perjem, z vrelim vinskim jesihom popari in na hladnem spravi. Kolikor dalj ostane v ti juhi, ki se čez nekaj časa skorej sterdi, toliko boljši je; še več mescov se lahko na zeló hladnem hrani, in vendar zmirom prijeten ostane.

Ocverti kapči.

Te ribice se ne odpró, ampak čisto operejo, osolé, v moki in žemljinih drobtinah, ki so se po enaki primeri zmešale, povaljajo in prav hitro na razbeljenem maslu rumenkasto ocvró. To pa ne sme čez dve minuti terpeti, ker bi bile presuhe. Ako bi pa te ribice bolj velike biti utegnile, jih na trebuhu prereži, drob iž njih poberi in sicer, kakor je bilo rečeno, ž njimi ravnaj.

Ocverta šuka.

Šuki luske osterži, potem jo odpri, operi, pa je ne razplati; zréži jo na štiri perste široke kose, položi jo v kotliček in osoli jo. Potem toliko žemljinih drobtin kolikor moke dobro premešaj, ribo ž njimi dobro potresi in na razbeljenem maslu ocvri. Potem zelenega peteršilja v maslo verzi in na ribo deni, ki jo skupoma v skledo napraviš.

Pečena šuka.

Ponev za pečenje s sirovim maslom pomaži, z na kolesce zrezano čebulo obloži in šuko na-njo položi, ki ji luske osteržeš, jo iztrebiš, opereš, osoliš in s sardeljami natakneš. Zdaj sardelje drobno razsekaj, s sirovim maslom zmešaj, na ribo deni, v pečico postavi in počasi peči. Pridevaj sčasoma sardeljinega masla. Gotovo šuko varno v skledo vzdigni, s podolgoma zrezanimi limonovimi olupki ozaljšaj in s čisto sardeljino polivko na mizo daj. — Tudi jo smeš varno na raženj natakiniti, jo z drobnimi klinčki, ki se od obeh strani pridenejo in z nitjo zvežejo, podpreti in pri plamečem ognji peči. Med tem jo pogostoma s sirovim maslom polivaj.

Pražena šuka.

Dva ali tri funte (1½ kilograma), težki šuki luske osterži, potem jo na štiri perste široke kose

zreži in osoli. Zdaj eno unčo (14 dekagramov), sirovega masla v kôzi razbeli, drobno zrezanih sardelj, čebule, zelenega peteršilja in limonovih olupkov prideni, ribo na to položi, nekoliko žlic smetane prilij, dobro pokrij, da se počasi pari. Čez nekoliko časa pokrov odkrij, šuko obrni, spet pokrij, da se do dobrega duši, potem jo v skledo deni, s polivko polij in na mizo daj.

Obarjena šuka.

Se ravno tako kuha kakor karp, samo, da je popred gotova. Gotova je, če se vilice, ki jih v ribo vtakneš, zopet lahko iz nje potegnejo. Potem jo od ognja odstavi, v skledo napravi in z zelenim peteršiljem ozaljšaj.

Šuka na roši pečena.

Šuki luske osterži, potem jo iztrebi, operi, osoli in tako eno uro ležati pusti. Potlej roš s sirovim maslom pomaži, nad hudo žerjavico postavi, šuko na-nj položi, katero, ko na eni plati zarumeni, obrni, in s sirovim maslom polivaj. Ko je skoraj gotova, jo z njega vzemi, v podolgasto ponev, v kateri je sirovo maslo razbeljeno, deni, z žemljinimi drobtinami potresi in do dobrega speci. Potem pa en polič (14 decilitrov) vina in pol maslica (1½ decilitra) jesiha v ponev zlij in z nekoliko dišečimi žbicami in muškatovim cvetom pol ure kuhaj. Ako se med tem časom polivka zadosti gosto ne ukuha, ribo iz nje vzemi, huji zakuri, da se sok v enih minutah ukuha; potem ga pa zopet na ribo zlij.

Okisana šuka.

V to jed ali ocverto ali pa na roši pečeno šuko vzemi in potem ž njo kot z okisanim karpom ravnaj.

Višnjeva šuka.

Ko je kakor višnjev karp pripravljena, jo, preden je gotova, z merzlo vodo pokropi in do dobrega skuhaj. Potem jo urno v skledo deni, s pripravno skledo in potem še s pertičem pokrij in na mizo daj.

Šuka s sirovim maslom in peteršiljem.

Šuki luske osterži, potem jo iztrebi, na slani vodi z nekoliko dišečimi žbicami, mlado dišavo in lorberjevim perjem do dobrega skuhaj, varno v skledo položi, s terdo kuhanimi in drobno zrezanimi jajci in ravno takšnim peteršiljem potresi in z razbeljenim maslom polij.

Šuka s sardeljami in limonami.

Šuki luske osterži, potem drob in košice iz nje poberi, meso na en mazinec debelo in podolgoma zreži, glavo pa celo pusti. Zdaj sirovega masla v kozi nad žerjavico razbeli, prideni oprane, košice in lusk očistene in drobno zrezane sardelje, šuko, nekoliko drobno stolčenega muškatovega cveta in sok pol limone ter dobro pokrij, da se počasi pari. Čez nekoliko časa pokrov odkrij, ribo oberni, zopet limonovega soka na njo iztlači, zopet pokrij in do dobrega skuhaj. Ko v skledo devaš, postavi glavo v sredo sklede, drugo meso okrog nje deni in čedno z limonovimi koleščeki in olupki obloži.

Nadevana šuka.

Šuki luske osterži, potem jo na herbtu razreži in poberi vse meso in košice iz nje, vendar se pa mora rep in glava herbtanca držati in koža cela ostati. Zdaj košice iz mesa poberi, ter jih kakor tudi čebulo, zelenega peteršilja, nekoliko kože in košic otrebljenih sardelj in limonovih olupkov

drobno razsekljaj, prideni pa eno v mleku namočeno in zopet dobro ožeto žemljo, en drobljanec masla, štiri jajca, nekaj muškatovega cveta, popra in soli in vse zmešaj. To zmešanje nadevaj v ribino kožo, in jo potem na herbtu zašij. Zdaj podolgasto ponev s sirovim maslom pomaži, šuko po obeh plateh s klinčki obloži, ktere z nitjo povežeš, deni jo v ponev in peči jo počasi v pečici ter jo z malo smetano in maslom polivaj. Lepo pečeno varno v skledo vzdigni, nit odveži, klinčike z ribe poberi, ktero potem s sokom, ki je v ponvi, polij in s podolgoma zrezanimi limonovimi lupki potresi. — Tudi karpa lahko tako pripraviš, samo, da pri njem smetane in limonovih olupkov ni treba in da se med pečenjem le z razpušenim maslom poliva.

Pečeni viz.

Viza razplati, nasoli in nekaj časa tako ležati pusti, potem ga posuši, s sirovim maslom pomaži in na roši nad hudo žerjavico počasi peči. Daj ga na mizo z žemljinimi drobtinicami potresenega, z razbeljenim maslom politega in s pol limonami obloženega.

Obarjeni viz.

Deni čebule, lorberjevega perja in soli v vodo in zavri, potem pa na kose zrezanega viza vanjo položi, dobro pokrij in naj vre. Ko je dosti mehak, malo jesiha dodaj. Položi ga v skledo in prideni nasterganega hrena ali pa drobno zrezanega zelenega peteršilja z jesihom in limonovim sokom. — Ker je rad mehak, glej, da se ne bo predolgo kahal.

Pečeni som.

Soma iztrebi, na dva persta široke kose zreži, (oprati se pa ne sme), osoli, pol ure tako ležati pusti, potem dobro posuši, s sirovim maslom pomaži, na

roš položi, ki se je poprej tudi s sirovim maslom pomazal, in nad žerjavico peči. Med pečenjem ga z nekoliko žemljninimi drobtinami potresi in s sirovim maslom polij. Gotovega z limonovimi olupki obloži in na mizo daj.

Pečene mreene v polivki.

Mrenam luske osterži, potem jih iztrebi in operi, zarezži jih po čez po obeh platéh, osoljene in v razpušenem maslu povaljane na roši peči. Zdaj drobljanec masla v kozi razbeli, prideni moke, in, ko ta zarumeni, dve drobno zrezane sardelji, ravno tacih limonovih olupkov in čebule, popra in muškatovega oreha. Ko se malo napne, prilij eno zajemnico vode in nekoliko vinskega jesiha, naj zavre, deni ribe v skledo in zlij polivko nanje.

Obarjeni ostrež.

Tej ribi luske na stergalu osterži, potem z ostrim klinčekom ali pa, kar je še bolje, z natikavno iglo spod plavute čeve izleci, katerih se tudi želč derži; če pa tega dela navajena nisi, jo lahko kakor druge ribe iztrebiš, vender morajo ikre v nji ostati. Potem jo operi ter z vodo, solijo in jesihom višnjevo skuhaj.

Ocvrti ostrež.

Tako, kakor je bilo zgorej rečeno, pripravljenimi po obeh plateh meso po čez zarezži, potem ga osoli, v moki, ki jo z drobtinami zmešaš, povaljaj, na dobrem maslu zelo rujavkasto ocvri, in z limonovo polivko ali z limonami na dvoje zrezanimi na mizo daj.

Obarjeni šilj.

Iztrebljenega skuhaj na slani vodi ter ga oderi. Potem eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla v

kozi razbeli, prideni malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in nekaj tudi razsekljanih sardelj in, ko se je nekoliko parilo, deni na ribo v skledo djano.

Pečena jegulja.

Jegulji glavo in rep odsekaj, potem jo oderi, odpri, iztrebi, na štiri perste dolge kose zreži, dobro operi, osoli in nekaj časa ležati pusti. Potem jo na raženj natakni, s sirovim maslom polij, z limonovim sokom pokropi in pri plamečem ognju urno speci. Tudi jo lahko med tem nekolikokrat z drobtinami potreseš. Deni jo potem čedno v skledo in sok iz podolgaste ponve nanjo zlij. Prideni ali limon ali zelene polivke.

Višnjeva jegulja.

Jeguljo odpri in drob iz nje poberi, potem jo na kose razsekaj in ravno tako kakor šuko pripravi. Ko je gotova, jo s papirjem pokrij, pohladi, kozo nekoliko z mesa potegni, in zvij, kosove v skledo deni, z lorberjevim perjem in rožmarinom obloži in z razpolovinjenimi limonami na mizo daj.

Piškurji v črnem vinu.

Odreži jim glavo, prestrezi kri v nekoliko jesiha in dergni jih potem s solijo v gorki vodi, dokler se vse žlezasto ne odpravi. Potlej jih pa s črnim vinom, sirovim maslom, lorberjevim perjem, limonovimi olupki in z eno z dišečimi žbicami nataknjeno čebulo eno četert uro kuhaj. Tudi lahko moke v sirovem maslu zarumeniš, v juho deneš, katero, ko v skledo devaš, s kervjo zmešaj in vlij na ribe v skledo djane.

Zlatoka.

Zlatoko na koleščike zreži; te pa v studenčnico položi, in, ko se zvijejo, jih deni v kozo, kakor tudi

vina, vode in jesiha — vsacega enako veliko — en drobljanec sirovega masla, nekoliko čebule, lorberjevega perja, rožmarina, imberja, celega popra, dišečih žbic in muškatovega cveta, malo soli in zavri. Ko začne vreti, jo nad prav slabo žerjavico postavi. Gotovo, v skledo položi, z limonovim sokom ali hudim jesihom pokropi in z zelenim peteršiljem ozaljšano na mizo daj. Tudi lahko pol limone prideneš. — Tako pripravljena zlatoka je nar bolj prijetna, ker pri pečenji ali v polivki veliko posebnega neprijetnega okusa zgubi.

Okisana zlatoka.

Zlatoko na koleščike zreži, dobro namočeno osoli, s sirovim maslom polij in na roši speci. Potem jo pa kakor karpa ali šuko okisaj.

Višnjjevi postervi.

Se ravno tako kakor višnjeva šuka pripravijo, samo, da se sok prav dobro osoli. Daj jih z zelenim peteršiljem ozaljšane, z jesihom in oljem na mizo.

Pečene postervi.

V iztrebljene in čisto oprane postervi po dolgem križe zarezži, potem jih s poprom in solijo potresi in nekaj časa ležati pusti. Potlej jih posuši, s sirovim maslom pomaži, in počasi na roši peci. Potem jih lahko okisaš ali v kaprovi polivki z limonovimi olupki zavreš.

Slanice v papirji pečeni.

Slanicam glavo in nekoliko repa odsekaj, potem za vsako ribo pol pole papirja prav debelo s sirovim maslom pomaži, slanico nanj položi, papir zgoraj in zdolej zavihaj in ribo dobro vanj zavij. Pomaži ga tudi od zunej s sirovim maslom in položi ga nad

žerjavico na roš. Čez nekaj časa jih obrni in do dobrega speci.

Vsoljena polenovka.

Dobro namočeno z merzlo vodo k ognju postavi in počasi kuhaj, potem pokrij in tako kake dve uri v kropu pusti. Zdaj en drobljanec sirovega masla, nekoliko moke ali drobtin, soli, popra, muškatovega cveta, drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja z nekaj žlicami grahove župe ali mleka v ponvi nad žerjavico zavri, potem vsoljeno polenovko prideni, da se nekaj časa v nji kuha, in premešaj juho nekolikokrat.

Kako se polenovka namoči in pripravi.

Glej, da prav belo ribo kupiš; potem jo potolci in čez noč v mehko, če je mogoče, v tekočo vodo položi. Naredi zdaj iz čistega pepela in vode hud lug, ktereга, ki se sčisti, na polenovko zlij, ter jo v njem štiri in dvajset ur ležati pusti. Ako bi pa lug zelo hud biti utegnil, bi smela le ene ure v njem ležati. Potem jo zopet ravno tako dolgo v vodo položi, ktera se mora nekolikokrat z novo premeniti. Tudi sme še delj v vodi ležati, da se lug toliko bolj iz nje izleče. Tako namočeno na kose zreži, ktere tako zvi, da koža zunaj pride, obveži vsak kos z nitjo in postavi v loncu s čisto vodo bliz ognja, kjer kake dve uri ostane; vendar mora na zadnje vreti, tako, da voda spredej, kjer pri ognji stoji, bele pene dela. Zdaj jo na cedilo položi, da voda čisto odteče; potem en drobljanec sirovega masla razbeli, polenovko, iz ktere košice pobereš, vanj položi, malo osoli, in, ko se voda ki se je nad ognjem iztekla, odcedi, s kislim zeljem, drobno repo, suhim ali zelenim grahom v skledo napravi.

Pečena ostriga.

Deni ostrige v njih spodnji lupini na roši nad hudo žerjavico, začini jih z nekoliko poprom, muškatovim cvetom, drobno zrezanim peteršiljem in limonovim sokom, prideni malo sirovega masla in potresi jih z drobtinicama. Med pečenjem glej, da se ostrige lupine ne primejo, ker sicer kviško skočijo. Ravno tako se tudi na ploši v peči pekó.

Nadevane ostrige.

Deni iz lupin izlečenih in očišenih ostrig v sirovo maslo, da se malo napnejo; prideni potem drobno zrezanega jagnjičevega prežljica, mozga, sardelj, zelenega peteršilja, čebule in sok unih ostrig in pusti, da se nekoliko pari. Med tém lupine prav čisto očedi, deni mašenje, v katero sta se kaka dva rumenjaka vmešala, vanje, položi jih na roši nad hudo žerjavico ali pa eno pri drugi na plošo ter jih v pečici speci.

Kuhani raki.

Dobro oprane rake s hladno vodo, solijo, kimeljnom in zelenim peteršiljem v pokrit lonec deni in v njem okoli deset minut kuhaj. Deni jih potem skupoma v skledo, ter jih, če hočes, s čednim pertičem pokrij in s šopki iz zelenega peteršilja ozaljšaj.

Raki na vinu kuhani.

Na dvajset srednjih rakov en polič (7 decilitrov) vina vzemi, prideni soli in čebule, dobro pokrij in tudi deset minut kuhaj.

Raki v smetani.

Deni v kozo en polič (7 decilitrov) smetane, en drobljanec sirovega masla, nekaj kimeljna, soli in

nekoliko žlic vina. Ko vreti začne, prideni pet in dvajset do trideset srednjih rakov, dobro pokrij in en četert ure pari. Potem jih lepo v skledo deni in sok nanje zlij.

Pečeni raki v smetani.

Trideset lepih rakov skuhaj v peteršiljevi slani vodi, potem jih olup, iz lupin pa in iz pol funta (28 dekagramov) sirovega masla dobro rakovo maslo napravi. Polovico tega razbeli in drobtine v njem zarumeni, potem pa tri poliče (21 decilitrov) sirovega mleka nad ognjem dobro ž njim zmešaj. Zdaj prideni osem rumenjakov in eno unčo (14 dekagramov) cukra, ob katerim eno limono osteržeš, pa razsekljane vratove in šipavnice; beljake speni, in vse dobro zmešaj. Potem se mora precej peči. Eno četert ure pred, ko v skledo devaš, nadevaj v sreberno kozo ali skledo in deni v neprehudo peč, da se speče.

Želve z zelenim grahom.

Odsekaj jim glavo, rep in noge, ko jim kri do čistega odteče, jih prav dobro operi ter jih z vodo, solijo in enim perišem suhega graha kuhaj. Potem jih iz čepin vzemi, na štiri kose razdeli, in varno odberi želč. Zdaj deni v kôzo sirovega masla, va-nj pa moke, da se napne, prideni zelenega peteršilja in v sirovem maslu praženega zelenega graha, zalij z mesno ali grahovo župo, prideni želve, da še enkrat dobro zavrejo. Tudi jih lahko brez zelenega graha v brodetovi polivki ali pa z limonovim sokom okisane namizo daš.

Kuhani polži.

Deni polže zvečer v vodo, ko iz lupin izlezejo, lupine dobro umij, polže očedi in zopet v lupine deni. Zdaj sirovega masla raztopi, zarumeni v njem drob-

tinie, prideni nekoliko stolčenega muškatovega oreha in popra pa eno noževo ojstrino majerona, in s tém zamaži lupine. Da bo testo bolj trdno, lahko va-nj tudi eno jajce vmešaš. Zdaj jih v plitvo kôzo tako postavi, da bo luknja zgorej; zalij jih z dobro grahovo ali mesno župo in kuhaj jih.

Nadevani polži.

V slani vodi huhane polže iz lupin potegni; te pa s solijo odergni in v čisti vodi pomij, da se vse žlezasto iz njih spravi. Polže pa otrebi, razsekljaj in v sirovem maslu ocvrij. Potem prideni razsekljanih sardelj, drobtin in eno žlico smetane, da bo prav gosta budlja. To zdaj s solijo, drobno stolčenim poprom in muškatovim cvetom zmešaj in v lupine nadevaj, te pa z luknjo navzgor obrnjene v plitvo ponev položi; potem naj se pa ali v peči ali pa z žerjavico zgoraj in spodaj pečejo.

Ocverte žabe.

Dobro očejene in oprane osoli, v moki povaljaj, v vbite jajca pomoči, z drobtinami potresi in na maslu rumenkasto ocvrij.

Žabe v soku.

Dobro očejene in oprane žabe v sirovem maslu z nekoliko drobno zrezanim zelenim peteršiljem pari. Ko sok, ki od njih odteče, izhlapi, jih z belo moko potresi in čez nekoliko časa z dobro mesno ali grahovo župo zalij ter dobro zavri. Tudi lahko v sirovem maslu praženih kukmakov ali jurjev prideneš ali sok pol limone ž njimi zmešaš.

Pečene ribe.

Velikim klinom luskē ostergaj, potem drob in obisti iz njih poberi, zarezži jih na strani trikrat ali

štirikrat, pa ne pregloboko, osoli jih in dobro jih z moko potresi. Potem v podolgasti ponvi sirovega masla razbeli, ribe vanj položi in rumenkasto spečene v skledo deni in pohladi. Potem pa prideni pora, navadne čebule, kapar in na pereščike zrezanega korenja kakor tudi angleške dišave, dišečih žbic in popra, prilij hudega vinskega jesiha in olja in daj potem na mizo.

Postervi v žolici.

Kuhaj kake dve telečje nogi z vizjim mehurjem, dokler ni tako gosto, da se žolica napravi. Potem precedi, mast s papirjem poberi, z nekoliko jesihom, limonovim sokom in cukrom zavri, potem tri beljake speni, ter jih, ko nar bolj vre, prideni, pa dobro mešaj, dokler vse pene ne zginejo. Zlij potem to skozi dva pertiča na postervi v skledo djane in postavi na hlad, da se sterdi.

Kapči v masleni župi.

Ko so kapči kuhani, postavi v posodi precej velik kos sirovega masla nad ogenj, prideni drobtin, muškatovega cveta, drobno zrezanega peteršilja in vode in naj vre, dokler se ne zgosti. Potem deni kapče v skledo, to pa na žerjavico postavi; vlij potem župo nanje, da se je dobro napijo.

Nadevane slanice.

Tri ali štiri dni namakane slanice potem, ko mleko odliješ, zreži, pa dva rumenjaka in malo peteršilja, imberja, muškatovega cveta in nekoliko nasterganega kruha prideni, naredi iz tega budljo, nadevaj jo v slanice ter jih v podolgasti ponvi v sirovem maslu zarumeni.

Ocverti raki.

Skuhaj rake v slani vodi, potem jih iztrebi, pa tako, da celi ostanejo, potem vratove, koše in noge

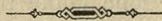
olupi, pa tako, da šipavnice in raki celi ostanejo. Potem jih v moki povaljaj, v katero se je nekoliko stolčenega imberja vmešalo, ocvri jih v očišenem sirovem maslu ter jih z zrezanem peteršiljem v skledo deni.

Pečene suhe slanice.

Položi slanice za dva ali tri dni v mlačno vodo, potem jih dobro očedi in na kose zreži, v ponvi surovega masla razbeli, slanice z moko in malo zelenim peteršiljem potresi in v ponev deni, da se spečejo. Tako pripravljene suhe slanice imajo večidel radi pri ikrah na zelji.

Suhe slanice z rumom pečene.

Dobro namočene in očejene slanice v porcelanasto skledo deni, vlij pravega ruma na-nje, kterega pa zažgi, da do čistega izhlapi. Ko rum zgori, daj jed na mizo.



Torte.



Mandeljnova torta.

Pol funta (28 dekagramov) prav drobno stolčenega in presejanega cukra in pol funta (28 dekagramov) ravno tacih mandeljnov z žlico dobro zmešaj, potem pa počasi šestnajst rumenjakov prideni in dobro premešaj. Ko se je eno četert ure neprenehoma pridno mešalo, prideni osem razpenjenih beljakov in zopet tri četerti ure mešaj. Med tem obod z razpušenim maslom pomaži in preberni, da mast, kar je je preveč, odteče. Potem ga z zelo drobno stolčnim cukrom potresi, omeso vanj deni in v pohlajeni

peči počasi peci. Čez eno uro je gotova; tedaj jo iz peči vzemi, obod od nje odloči, ter jo s cukrenim snegom, belim ali rumenim, ozaljšaj. Za to potrebo štiri žlice prav drobno stolčenega cukra z enim razpenjenim beljakom in s kakima dvema kapljama limonovega soka pol ure mešaj in skoz škarnicelj na torto v lepih podobah deni. Rudeči sneg se naredi z kermesovim sokom, zeleni s špinačnim sirom (kako se pripravi glej pri zelenih rezancih), černi s čokolado, rumeni pa, če se nestolčeni cukrer na pomarančah osterže. Zdaj deni torto v pohlajeno peč, da se pol ure suši. Lepši je videti, če se v modlu speče, ker se potem iz njega izverne in ker svetlo skorjo po verhu dobi.

Limonova pa mandeljnova torta.

Mešaj osemnajst rumenjakov s tremi unčami (42 dekagramov) cukra eno uro do rahlega, potem tri ali štiri limone ob cukru osterži in tega kakor tudi štiri lote (7 dekagramov) lepe moke in en funt (56 dekagramov) izlušenih na drobno stolčenih mandeljnov primešaj. Zdaj dvanajst beljakov raztepi, da se spenijo, ter jih na rahlo primešaj; vso omeso pa v model s sirovim maslom pomazan deni in počasi peci.

Čokoladna torta.

Eno unčo (14 dekagramov) mandeljnov s perličem dobro odergni ter jih s krivim nožem na drobno zreži. Potem jih v kotliček deni, zmešaj jih z eno unčo (14 dekagramov) drobno stolčenega cukra, prideni sedem rumenjakov in tri razpenjene beljake ter tri četerti ure do rahlega mešaj. Zadnjič prideni drobno nastergane čokolade, stolčene sladke skorje in drobno zrezanega limonovega olupka, zmešaj vse dobro, nadevaj v tortni pleh, ki je pomazan s sirovim maslom, ter počasi peci.

Linška torta.

Naredi testo iz pol funta (28 dekagramov) prav drobno stolčenega cukra, iz ravno toliko lepe moke, iz ene unče (14 dekagramov) surovega masla, iz osem terdo kuhanih rumenjakov in iz ene unče (14 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov; postavi to potem na hlad, da vsaj pol ure počiva. Potlej ga na desko deni, in do debelosti enega persta zvaljaj, izreži iz njega okrogel blek, ktereга z ukuhanjem na pol persta debelo obloži. Iz ostalega testa naredi en mazinec debele cveke, prepleti ž njimi ukuhanje, obdaj vse z obodom, pomaži z vbitimi jajci, potresi s stolčenem cukrom, deni okoli kos papirja, ter ga z nitjo zveži; potem pa v pohlajeni peči počasi rumenkasto peci.

Mešana linška torta.

Zmešaj pol funta (28 dekagramov) do rahlega vmetenega sirovega masla s štirimi rumenjaki, in prideni eno unčo (14 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, pol funta (28 dekagramov) ravno tacega cukra, drobno zrezanega limonovega lupka in na zadnje pol funta (28 dekagramov) dobro presejane moke. To testo na desko deni in pol persta debelo zvaljaj, potem okrogel blek iz njega izreži, z ukuhanjem pomaži, z ostalim testom, iz ktereга se količki naredé, prepleti, z vbitimi jajci pomaži, na plehu s papirnatim obročem preveži in v pohlajeni peči počasi peci. Ko jo iz nje vzameš, odloči papirnat obroč od nje, deni jo v skledo ter jo z drobnim cukrom potresi.

Prepečenčna torta.

V osem lotov (14 dekagramov) prav dobro stolčenega cukra sčasoma šest rumenjakov vbij ter eno uro mešaj; potem spenjene beljake varno prideni in

primešaj šest lotov (10 dekagramov) moke tudi na lahko. Med tem model z razpušenim maslom dobro pomaži in preberni, da nepotrebno odteče; potem ga z drobnim cukrom dobro potresi, testo vanj deni in v pohlajeni peči počasi peci; potem model v skledo zverni, torto s cukrenim snegom ozaljšaj ali pa pohlajeno ocukraj.

Krušna torta.

Pol funta (28 dekagramov) prav drobno stolčnega cukra in dvanajst rumenjakov, ki jih sčasoma prideneš, pol ure do rahlega mešaj. Potem osem razpenjenih beljakov varno primešaj; pa pridene dvanajst lotov (21 dekagramov) neolušenih, drobno zrezanih mandeljnov, dve plošici drobno nastergane čokolade, drobno zrezanega limonovega lupka, ravno tacega cukrenega limonovega in pomarančnega lupka in eno perišo prav drobno nasterganega črnega kruha; ko je vse dobro premešano, pripravi model kakor pri mandeljnovi torti, deni omeso va-nj ter v pohlajeni peči počasi peci. Ako hočeš zvedeti, kdaj je ta kakor tudi vsaka druga mešana torta pečena, vtakni iglo vanjo; če je ta, ko jo iz nje potegneš, suha, tako, da se je nič testnega ne derži, je gotova, tedaj se mora precej iz peči vzeti in na sito zvernjena pohladiti.

Krušna torta, drugačna.

Zmešaj pol funta (28 dekagramov) olušenih in dobro stolčenih mandeljnov s pol funtom (28 dekagramov) drobno stolčenega cukra, pridene pa sčasoma deset jajc in enajst rumenjakov ter vse eno uro do rahlega mešaj. Zdaj pridene dvanajst lotov (21 dekagramov) drobno nasterganega, in z dobrim, močnim vinom pomočenega kruha, drobno zrezanega lupka pol pomaranče in pol limone, dva lota (4 dekagrame) ravno tacega cukrenega limonovega lupka, eno plo-

šico nastergane čokolade, malo stolčenih dišečih žbic in sladke skorje ter vse dobro premešaj. Omeso deni v pleh, ki je pomazan s sirovim maslom, peci počasi in potem s cukrenim snegom olepšaj.

Krušna torta še drugačna.

Zmešaj eno unčo (14 dekagramov) drobno stolčenega cukra s pol unčo (7 dekagramov) tudi drobno stolčenih mandeljnov, prideni sčasoma osem rumenjakov in štiri razpenjene beljake ter eno uro prav dobro mešaj. Potem prideni pol unče (7 dekagramov) drobno zrezanih, neolušenih mandeljnov, eno perišo nasterganega kruha, eno ploščico čokolade, štiri lote (8 dekagramov) drobno zrezanega cukrenega limonovega in pomarančnega lupka in nekoliko drobno stolčene sladke skorje in dišečih žbic, deni testo v pleh, ki je pomazan s sirovim maslom, ter počasi peci.

Drožnata torta.

Mešaj eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla do rahlega, potem šest rumenjakov, dve žlici namočenih olovih droži in nekoliko mlačnega mleka dobro razžverkljaj ter počasi v sirovo maslo deni. Primešaj še potem pol funta (28 dekagramov) lepe moke, nekoliko soli in cukra. Polovico tega testa zdaj na deski na okroglo in en mazinec debelo zvaljaj in z valjarjem na pleh položi, pomaži z ukuhanim sadjem, iz ostalega testa pa količke in iz teh omrežje nanj naredi. Zdaj s sirovim maslom pomazani obod daj, postavi na hladno, da se še enkrat tako visoko vzdigne, pomaži potem z vbitimi jajci, potresi s cukrom in počasi peci.

Karmelitarska torta.

Šest rumenjakov in tri razpenjene beljake v loncu eno četert ure mešaj, prideni pa eno unčo (28 deka-

gramov) drobno stolčenega cukra in mešaj še eno uro. Zdaj pa prideni šest lotov (10 dekagramov) škroba (štirke), nekoliko drobno stolčenega limonovega lupka, in tri lote (5 dekagramov) napetih, olušenih in podolgoma na tanko zrezanih mandeljnov, pomaži model dobro s sirovim maslom ter testo va-nj deni. Povrhu tudi deni dva lota (4 dekagrame) podolgoma pa tanko zrezanih mandeljnov in peci torto počasi. Večidelj se na to torto dobro stolčenega cukra dá, cukrenega snega pa ne.

Višnjeva torta.

Obloži pleh z dobro narejenim in do debelosti noževega roba zvaljanim maslenim testom, dno pa s španskimi višnjami, razžverkljaj potem pol maslica (2 decilitra) smetane s štirimi rumenjaki in pol unče (7 dekagramov) cukra in zlij na višnje. Poverhu pa deni blek iz maslenega testa, pomaži ga z jajci, potresi ga dobro s cukrom in speci ga počasi.

Drobljiva torta.

Mešaj eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla do rahlega, prideni potem dve jajci in dva rumenjaka, vsako posebej dobro zmešano, eno unčo (14 dekagramov) drobno stolčenega cukra, ravno toliko olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, limonovih olupkov in pol funta (28 dekagramov) lepe moke. Zdaj položi to v pleh, deni ukuhanega grozdjiča ali kacega družega ukuhanja na verh, iz ostalega testa pa količke na-nj naredi. Tudi lahko testo celo, in, ko je torta pečena, dobro premešanega cukrenega snega in terpentink po verhu deneš.

Kerhka torta.

Mešaj v kotličku eno unčo (14 dekagramov) posebno dobrega masla pol ure do rahlega, vbij va-nj

sčasoma dva cela jajca in dva rumenjaka, prideni pa pol unče (7 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov in ravno toliko cukra in drobno zrezanega limonovega lupka. Nazadnje še devet lotov (15 dekagramov) presejane moke primešaj. Polovico tega testa deni precej na pleh, pomaži ga potem z ukuhanjem ter ga z ostalim testom pokrij. Po verhu ga z jajci pomaži, z drobno stolčenim cukrom potresi, z obodam obdaj in v pohlajeni peči počasi peci. Med tem razpeni tri ali štiri žlice prav drobno stolčenega cukra in en beljak; ko se torta iz peči vzame, naredi iz tega majhne kupčike na-njo, v te pa na tanke cvete zrezane terpentinke vtakni ter v peči počasi peci.

Otrobna torta.

Osem beljakov prav dobro razpeni, potem pa pol funta (28 dekagramov) cukra in osemnajst rumenjakov ž njimi mešaj, dokler ni prav rahlo in gosto, prideni pa potlej pol funta (28 dekagramov) neolušenih stolčenih mandeljnov, malo sladke skorje in dišečeh žbic, pa drobno zrezanega limonovega in pomarančnega lupka, deni testo na pleh, ki je pomazan s sirovim maslom, ter počasi peci.

Torta iz malega kruha.

Naredi testo kakor pri malem kruhu; ko se pohlapi, ga na deski, ki je s cukrom potresena (zavolj varčnosti se sme tudi lepe moke med cukrer prevzeti) z valjarjem zvaljaj; polovico tega testa na pleh položi, z ukuhanim sadjem obloži, z ostalim testom pokrij in peci. Potem torto z belim ali pisanim cukrenim snegom ozaljšaj in še enkrat v peč deni, da se posuši.

Zelena torta.

Stolci drobno pol funta (28 dekagramov) olušenih mandeljnov, pomoči jih med tolčenjem z limono-

vim sokom, zmešaj jih potem dobro s pol funtom (28 dekagramov) stolčenega in presejanega cukra in s sirom iz treh periš špinače. Zdaj šest jajc in osem rumenjakov dobro vmešaj, prideni sčasoma stolčene reči ter eno uro mešaj. Ko je testo prav rahlo, prideni en lot (2 dekagrama) žemljinih drobtin, drobno zrezanega limonovega lupka in drobno stolčene sladke skorje, obloži s sirovim maslom pomazani pleh z oblati, deni v obod, pa ne prepolno, ter počasi peci.

Maslena torta.

Vzemi pol funta (28 dekagramov) moke, pol funta (28 dekagramov) sirovega masla, eno unčo (14 dekagramov) stolčenega cukra in drobno zrezanega limonovega lupka; vbij na to dve jajci, mešaj dobro in naredi testo. To testo potem zgnjeti in njega večji polovico na blek zvaljaj, deni na-nj ukuhanega sadja in ali z ostalim testom pokrij ali iz njega omrežje nanj naredi, potem z vbitimi jajci pomaži, z debelo stolčenem cukrom potresi in rumenkasto peci.

Španjska torta.

Stolci ravno toliko cukra, kolikor osem jajc vaga, in precedi ga skozi gosto sito. Razpeni osem beljakov. Deni jih potem v kotliček, vmešaj sčasoma cukrer po žlici ali ga z lahko kuhavnico zmešaj. To omeso v enako velike okrogle plehe na papir deni in v prav pohlajeni peči počasi peci, tako da so od zunaj ruderumeni, od znotraj pa vendar popolnoma suhi. Na te plehe razun enega ukuhadja deni, enega verh drugega položi, in nepomazanega, ki mora na verhu biti, z belim ali pisanim cukrenim snegom ozaljšaj. Debeleji blek lahko tudi od spod izvotliš in s spenjenim mlekom napolniš.

Pomarančna torta.

Štiri rumenjake sčasoma v štiri lote (7 dekagramov) do rahlega vmetenega sirovega masla vme-

šaj, prideni pa pol funta (28 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, mešaj zopet eno četert ure in stori potem ravno tako z eno unčo (14 dekagramov) stolčenega cukra. Zdaj osterži lupine dveh debelih pomaranč na stergalu do belega in jih v možnarji s šestimi rumenjaki tolci, da bo kašnato, kar kakor tudi dva lota (4 dekagrame) lepe moke v vmešanje deni in dobro zmešaj. Razmaži na plehu ki je pomazan s sirovim maslom, dve tretjini tega testa na okroglo, deni ukuhanih marelic, grozdjiča ali malin nanj in naredi iz ostalega testa količke čeznj. Po verhu to torto z vbitimi jajci pomaži in z debelo stolčenim cukrom potresi, potem kos papirja okoli nje deni ter jo v pohlajeni peči počasi peci.

Cesarska torta.

Stolci prav drobno eno unčo (14 dekagramov) cukra in ravno toliko olušenih mandeljnov, zmešaj potem v možnarji osem terdo kuhanih rumenjakov z eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla, deni vse v kotliček in mešaj nekaj časa prav dobro, prideni potem dve žlici lepe moke in drobno zrezani lupk ene limone in zopet eno četert ure mešaj. Zdaj pleh s sirovim maslom pomaži, deni testo vanj in peci torto počasi.

Krompirjeva torta.

Skuhaj močnatega krompirja, pa varuj, da ne bo razpokan; potem ga dobro odcedi; ko se posuši, ga olup in na stergalu osterži. Zdaj deni štiri jajca v kotliček in jih dobro raztepi, prideni pa pol funta (28 dekagramov) prav drobno stolčenega cukra, in, ko je ta premešan, pol funta (28 dekagramov) nasterganega krompirja ter vse — tri četerti ure prav močno mešaj. Zdaj lupino ene limone ob cukru odergni, in tega potem prideni, pomaži pa pleh ali model dobro

s sirovim maslom, potresi ga z žemljinimi drobtinami in deni testo vanj. Deni terto precej v peč, da se počasi rumenkasto speče.

Štulasta torta.

Vmeti en drobljanec sirovega masla, prideni potem tri ali štiri jajca, en funt (56 dekagramov) drobno nasterganega cukra in tri unče (42 dekagramov) lepe moke, premešaj vse, zgnjeti na mizi v testo, ktero na trivoglate bleke zreži, vendar morajo na enem voglu dalji biti kakor na obeh drugih, obložiti pa kraje trivogelnika z ravno tem testom ter dobro speci; potem bleke z ukuhanjem pomaži in vse štiri na kviško postavi, da so kot piramide videti.

Francoska torta.

Stolci tri unče (42 dekagramov) terpentink drobno, primešaj šest ali osem rumenjakov, dva ali tri suharje, eno unčo (14 dekagramov) cukra, stolčene sladke skorje, razsekljanega limonovega lupka in drobno zrezanega cukrenega limonovega lupka, mešaj to s poličem (7 decilitrov) sladke smetane na ognji, da se zgosti; položi potem v tortno ponev en podplat iz testa, deni merzlo omeso nanj, obložiti s podolgasto in tanko zrezanem testom, ozaljšaj kraje, potresi jih s cukrom in daj na mizo.

Žolice.

Bela žolica.

Pol funta (28 dekagramov) mandeljnov oluši, stolci (med tolčenjem jih z vodo večkrat pomoči, da mastni ne bodo), in s tremi maslici (1 litrom)

kropa popari. Dobro razžverkljano naj eno uro stoji, potem skozi ruto v kozo pretlači, cukra in na koščike zrezan končik vanilije prideni ter pol ure na slabi žerjavici kuhaj. Potlej prideni dva lota (4 dekagrame) čistega v nekoliko vodi razpušenega vizjega mehurja, odstavi od ognja, vzemi vanilijo iz kôze, in mešaj, dokler se ne pohladi. Zdaj v za to pripravljeni model deni in na hladno postavi, da se sterdi. Ko imaš v skledo djati, odloči žolico nekoliko na stranéh, potresi model od ene plati na drugo in zverni jo v skledo. Ako bi pa iž njega iti ne hotla, pokrij z ruto v krop pomočeno in zopet dobro ovito en trenutek in vzemi gotovo odločeni model preč.

Bela žolica, drugačna.

Skuhaj telečjo nogo v enim poliču (7 decilitrov) vode prav mehko, potem župo odcedi in pohladi. Stolci zdaj pol funta (28 dekagramov) mandeljnov tako drobno, da so dobro pomočeni ko testo. S tem župo telečje noge dobro premešaj in skozi ruto pretlači. Potlej kos cukra z vanilijo prav drobno stolci stajaj ga v nekoliko žolici in zopet skozi ruto v ostalo žolico precedi. Če še ni dovolj sladka, pa še cukra prideni. Potem jo ali v model ali pa v plitvo skledo deni, in na hladno postavi, da se sterdi.

Bela žolica z mlekom.

Se ravno tako pripravi, samo, da se za poma-kanje mandeljnov med tolčenjem kakor tudi za zalivanje sirova smetana vzame.

Bela žolica s čokolado.

Pripravi belo žolico z mlekom ali vodo, ali jo v plitvo čveterovoglato skledo in na hladno ali, kar je še bolje, na led postavi. Ko se sterdi, kočnike iž nje izreži. Te pa potem razpusti, z dvema ploši-

cama drobno nastergane čokolade zavri in popolnoma pohlajeno v luknjice bele žolice vlij. Da je tukaj posebne varnosti treba, da se jed ne skazi, se že tako vé.

Bela žolica s kofetovim duhom.

Žgi štiri lote (7 dekagramov) kofeta, dokler se potiti ne začne, potlej ga v lonec deni, zalij ga s poličem (7 decilitrov) vrele sirove smetane, dobro pokrij ter naj tako eno uro stoji. To zdaj skozi sito precedi, ocukraj, z desetimi rumenjaki razžverkljaj, v globoko porcelanasto skledo, in to v kôzo s kropom deni. Pokrij ga s pokrovom, in deni žerjavice nanj, ker bi se ga drugače voda prijete utegnila, kar bi jed celo skazilo. Ko se zadosti zgosti, deni na hlad ali na led, da se sterdi.

Mleko v čašah.

Na osem čaš tri maslice (1liter) dobre sirove smetane z enim končekom vanilije in petimi loti (9 dekagramov) cukra zavri, potem pa pohladi, osem rumenjakov prižverkljaj in precedi skozi sitce v na to pripravljene čaše. Postavi jih pa varno v kôzo s kropom, zakrij s pokrovom in deni žerjavice nanj. Ko se mleko sterdi, daj čaše precej na mizo. Tudi lahko pomarančnega ali limonovega lupka, vijoličnega čaja, zelo močnega kofeta ali čokolade namesto vanilije vzameš.

Višnjeva žolica.

Zrele, od recljev odbrane in čisto oprane višnje v kamnitnem možnarji stolci, prideni na en polič (7 decilitrov) soka en polič (7 decilitrov) vina in kuhaj pol ure v mesingastem kotliču. Zdaj jih skozi čedno ruto pretlači, prideni pol funta (28 dekagramov) cukra in dva lota (4 dekagrame) čistega, razpušenega vizjega mehurja in precedi skozi pertič, ki ga na preobrnjen

stol privežeš. Ako prvič ni dosti čista, jo moraš še enkrat precediti. Deni jo zdaj v model ali v kozarce in postavi na led, da se sterdi.

Malinova žolica.

Prevlači maline skozi sito, deni nekoliko soka in toliko cukra, kolikor ga je treba, da bo žolica zadosti sladka, v mesingast kotlič in naj se kuha, dokler težko ne kane. Na en polič (7 decilitrov) soka razpusti dva lota (4 dekagrame) vizjega mehurja na vodi, deni njega in kar je še soka, v cukrer, da malo povre. Precedi ga zdaj skozi pertič, ki je na preobrnjen stol privezan, (to se mora ponavljati, dokler ni celo čist), nadevaj ga v model ali stekleno skledo in postavi na led, da se pohladi.

Limonova žolica.

Zavri en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitre) vina, pol maslica (2 decilitra) vode, limonovih olupkov, cele sladke skorje, par dišečih žbic in cukra. Potem pa na en polič (7 decilitrov) žolice dva lota (4 dekagrame) vizjega mehurja razpusti, sok lepih limon primešaj, malo zavri in precedi vse skozi pertič, ki je na preobrnjen stol privezan. Ako pa žolica ni zadosti čista, jo v kotlič deni, razpeni dva beljaka, zavri jo z njima ter jo še enkrat precedi. Pohlajeno deni v kozarce ali modle, in postavi na led, da se sterdi.

Mošancigarjeva žolica.

Olupi lepe mošancigarje in položi jih v hladno vodo. Deni pa v kôzo pol persta visoko vode in vina, toliko cukra, da bo prav sladko, celega limonovega lupka in eno troho sladke skorje. Ko vreti začne, pridene jabelka, prav mehko skuhane skozi ruto prevlači, na en polič (7 decilitrov) soka dva lota (4 dekagrame) razpušenega vizjega mehurja pridene in še

enkrat precedi skozi pertič, ki je na preobernjen stol privezan, in potem na led postavi, da se sterdi.

Vinska žolica.

Skuhaj nekaj žefranovega cvetja, en košček imberja, sladke skorje in dišečeh žbic v enem poliču (7 decilitrov) dobrega vina; razpusti potem v njem en lot (2 dekagrama) vizjega mehurja med vednim mešanjem in prideni tri unče (42 dekagramov) cukra in sok štirih limon. Priveži zdaj pertič na preobernjen stol, in na sredi nog drugi pertič, vlij žolico v zgornji pertič, da od tod v družega in še le potem v podstavljeno posodo teče. Tudi jo lahko na pol ali pa celo z kermesovim sokom rudečo narediš. Potem jo v za to pripravljene modle ali kozarce deni in na led postavi.

Tokajska žolica.

Pol funta (28 dekagramov) lepega cukra v pol maslicu (2 decilitra) vode stajaj, deni ga nad slabo žerjavico, da nekoliko zavre, prideni sok petih limon dva lota (4 dekagrame) razpušenega vizjega mehurja in en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitra) tokajskega vina, precedi skozi pertič, ki je na preobernjen stol privezan, deni v model in postavi na led, da se sterdi.

Punčeva žolica.

En kozarec skozi ruto pretlačenega limonovega soka, en funt (56 dekagramov) stolčenega cukra, pol kozarca ruma in štiri kozarce rajževe vode ali nemočnega holandskega čaja v loncu mešaj, dokler se cukar popolnoma ne raztopi. Potem pa prideni polčeteri lot (6 dekagramov) z vinom razpušenega vizjega mehurja in precedi vse skozi debel pertič. Deni jo potem v model in postavi jo na led. Posebno jo je lepo videti, če polovico z kermesovim sokom

rudečkasto narediš, model en palec visoko ž njo napolniš in, ko se sterdi, bele priliješ, spet na led postaviš in tako ponavljaš, dokler ni model poln.

Čokoladna žolica.

Napravi en polič (7 decilitrov) dobre vodne čokolade, potem pa en lot (2 dekagrama) zrezanega vizjega mehurja dobro zavri, precedi, med čokolado deni, v skledo ali v kakšen model zlij in postavi na hlad, da se sterdi.

Kofetova žolica.

Se ravno tako kakor čokoladna napravi, samo, da se nekoliko več vizjega mehurja privzame in, to se ve, namesto čokolade močnega in čistega črnega kofeta.

Vinska žolica z rumom.

Se ravno tako pripravi. Preden jo pa v za to pripravljene modle vliješ, primešaj, ako hočeš bolj ali manj močno imeti, več ali manj dobrega ruma in postavi jo potem na hlad.

Bela žolica z jabelki.

Deni v kotlič tri unče (42 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, razžverkljaj v loncu osem rumenjakov s tremi žlicami merzle vode in pusti; potem zavri dva poliča (1½ litra) sirove smetane z enim kvintelcom (4 dekagrame) vanilije, da se njenega duha navzame, in vlij, pa ne prevroče, k rumenjaku, vse pa stresi k mandeljnom, dobro premešaj, prideni poltretji lot (4 dekagrame) razpušnega vizjega mehurja, pretlači skozi ruto, ocukraj, kakor se ti zdi, deni v modle in potem na hlad postavi. Ko je žolica terda, deni dva modla enega na drugega, derži jih nekoliko v gorki vodi, pa ne pre-

dolgo, potem deni iz tega narejene jabelčika na taljer, vtakni v vsacega trošico sladke skorje namesto reclja, namalaj vsacemu s kermesovim sokom, kteremu nekaj vode prideneš, rudeče lice in ozaljšaj kraje s pomarančnim perjem ter jih tako na mizo daj.

Svinjska žolica.

Skuhaj svinjsko glavo in noge v posodi, kjer je dvakrat toliko vode kolikor jesiha, in pa dve glavi čebule, dve lorberjevi peresi, en koren, eno peteršiljevo korenino, nekaj celega popra, dve peresi muškatovega cveta, dva žefranova cveta in nekaj soli. Ko so noge in glava dosti mehke, jih dobro očedi, poberi nar veči kosti iz njih in zreži jih na kose kakoršne hočeš, deni jih pa v skledo ali model in pusti jih, da se ohladé; potem juho skozi čedno ruto v kotlič precedi in ohladi, vbij v lonec tri jajca, prideni žolico in naj eno uro vre. Ko nekaj časa postoji, jo še enkrat precedi, vlij jo potlej v skledo ali model, kjer je meso, in postavi na hlad, da se sterdi.

Pekarije.

Cukreno testo.

En funt (56 dekagramov) lepe moke in ravno toliko stolčenega in skozi sito presejanega cukra dobro zmešaj, tri rumenjake, tri razpenjene beljake in drobno zrezanega limonovega lupka prideni, napravi testo in gnjeti ga. Potem ga pa do debelosti noževega roba zvaljaj in ali v modle deni ali v kolačke ali končike iz njega naredi, z jajci pomaži in z debelo stolčenem cukrom potresi in v pohlajeni peči počasi peči.

Prepečenci.

Mešaj en funt (56 dekagramov) drobno stolčenega cukra z dvanajstimi rumenjaki in ravno toliko razpenjenimi beljaki eno uro, prideni potem en funt (56 dekagramov) cvetne moke in vlij v žlico za štravbe prepečence na papir. Zapeci jih potem rumenkasto v pohlajeni peči ter jih še gorke z nožkom od papirja odloči. Ko omeso na papir vlivaš, ti je urnosti treba, da se ne razteče in tako svoje posebne podobe ne zgubi.

Prepečenčni bandelci.

Mešaj eno unčo (14 dekagramov) drobno stolčenega cukra z dvema jajcema in štirimi rumenjaki eno uro, prideni štiri lote (7 dekagramov) cvetne moke in drobno zrezani lupek ene limone, pomaži potem modle s sirovim maslom, nadevaj jih s testom in peci jih počasi v hladni peči. Ko jih zverneš, jih lahko tudi z belim ali pisanim cukrenim snegom olepšaš.

Prepečenčni zapognjenci.

Dobro zmešaj štiri lote (7 dekagramov) drobno stolčenega cukra z enim jajcem in štirimi rumenjaki, prideni potem pol unče (7 dekagramov) podolgoma zrezanih mandeljnov in tri lote (5 dekagramov) moke in vse dobro zmešaj. Zreži zdaj oblate na tri perste široke kose, namaži jih s testom, deni jih na obode in speci jih počasi.

Čokoladni prepečenci.

Raztepi tri beljake, da se spenijo, prideni pol funta (28 dekagramov) prav drobno stolčenega cukra in mešaj tri četerti ure; potem primešaj pol funta (28 dekagramov) drobno stolčenih mandeljnov in eno unčo (14 dekagramov) nastergane čokolade, namaži kakor prepečence na oblate in počasi speci.

Ocverti mandeljni.

En funt (56 dekagramov) olušenih in stolčenih mandeljnov, pol unče (7 dekagramov) cukra, eno jajce in dva rumenjaka dobro zmešaj, v model deni, katerikoli se ti bolj pripraven zdi, ter v razbeljenem sirovem maslu ocvri.

Ocverti mandeljni, drugačni.

Napravi iz moke, treh rumenjakov, sladke skorje iz muškatovega cveta precej terdo testo, izreži ga z modlom za mandeljne, s katerim šest mandeljnov na enkrat izrezati zamoreš, in tako izrezane mandeljne v dobrem maslu rumenkasto ocvri.

Mandeljnovi kolači.

Mešaj eno unčo (14 dekagramov) dobro stolčnega cukra in dva ali tri beljake eno uro, da bo prav rahlo; prideni pol funta (28 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov in drobno zrezani lupek ene limone in zopet eno uro mešaj. Namaži zdaj to testo na oblate in prav urno peci.

Mandeljnovi bandelci.

Mešaj eno unčo (14 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, eno unčo (14 dekagramov) presejanega cukra in šest rumenjakov dobre pol ure do rahlega, prideni pa potem tri spenjene beljake in drobno zrezani lupek ene limone, nadevaj v modle s sirovim maslom pomazane in z žemljninimi drobtinami potresene ter peci v pohlajeni peči.

Mandeljnovi oblati.

Dobro zmešaj dva spenjena beljaka, eno unčo (14 dekagramov) drobno stolčenih sladkih mandeljnov, pol funta (28 dekagramov) drobno stolčnega cukra

in drobno zrezani lupek ene limone. Zdaj oblate v podobe, ki ti dopadejo, zreži, s testom namaži in v pohlajeno peč deni. Ko jih iz nje vzameš, jih urno na valjar deni.

Mandeljni kupčiki.

Eno unčo (14 dekagramov) mandeljnov z ruto prav dobro odergni in potem drobno zreži. Zdaj pa eno unčo (14 dekagramov) prav drobno stolčenega cukra in dva spenjena beljaka pol ure mešaj, mandeljne, lupino pol limone in nekaj sladke skorje prideni, na nekoliko z maslom pomazani ploši kupčike napravi, té pa v pohlajeni peči počasi peci.

Marelični prepečenci.

En funt (56 dekagramov) olupljenih marelic s peškami vred med vednim mešanjem do mehkega pari. Med tem mešaj pol funta (28 dekagramov) cukra in dve jajci eno uro, pretlači potem pohlajene marelice skozi sitce, napravi iz te omese prepečence na oblate ter jih počasi peci.

Mandeljni zapognjenci.

Zmešaj tri unče (42 dekagramov) olušenih in podolgoma zrezanih mandeljnov, pol funta (28 dekagramov) drobno stolčenega cukra in eno unčo (14 dekagramov) moke s toliko jajci, da se težko tekoče testo napravi. Zdaj nekoliko pleh z dobrim maslom pomaži, nanj pa testo na pol mazinca debelo namaži, z dobrim cukrom potresi in v hladni peči peci. Ko rumeneti začne, ga na dva persta široke in dvakrat toliko dolge blekce zreži in potem do dobrega peci. Zgor in spod morajo lepo rumeni biti. Zdaj pleh iz peči vzemi, blekce s tankim nožem varno odloči in urno na valjar deni. Pri tej pekariji morata dva človeka biti, da se blekci prehitro ne shladé in sterdiyo, preden se na valjar denejo.

Snežni mandeljnovi zapognjenci.

Zmešaj drobno stolčenega cukra in štiri razpenjene beljake, da bo ko debel sneg; prideni pa potem toliko olušenih in podolgoma pa tanko zrezanih mandeljnov, da bo težko teklo. To testo namaži na pleh, ki je z maslom nekoliko pomazan, do debelosti noževega roba in delaj sicer ž njim, kakor je spredej rečeno, samo, da je tukaj še večji urnosti treba, ker je brez moke napravljeno in se torej še pred shladi in sterdi. Te in sprednje zapognjence lahko z belim ali pisanim snegom ozaljšaš, kar jih še lepše stori. Kako se ta napravi, je pri mandeljnovi torti popisano.

Mehki zapognjenci.

Zreži med en funt (56 dekagramov) moke tri unče (42 dekagramov) sirovega masla, razdrobi ga z valjarjem, prideni potem štiri rumenjake in dva razpenjena beljaka kakor tudi tri unče (42 dekagramov) prav drobno stolčenega cukra in drobno zrezanega limonovega lupka, to testo dobro zgnjeti in potem naj pol ure počiva. Zdaj ga do debelosti noževega roba zvaljaj, zreži ga na dva persta široke in trikrat toliko dolge blekce, pomaži jih z vbitimi jajci, obloži jih s podolgoma zrezanimi mandeljni, deni jih na pleh ter jih rumeno zapeci. Ko jih iz peči vzameš, jih urno na okrogel les deni in tako dolgo pusti, da se shladé in sterdijo.

Ocvrti zapognjenci.

Zmešaj eno unčo (14 dekagramov) olušenih in podolgoma pa tanko zrezanih mandeljnov, ravno toliko drobno stolčenega cukra in drobno zrezano lupino pol pomaranče in cele limone, obeh sok pretlači, vse naj pa pol ure stoji. Zdaj drobljanček sirovega masla v mesingastem kotličku razbeli, tri žlice omese prideni, da med vednim mešanjem orujavé, deni potem po

žlici na valjar ki je z vodo pomočen, razmaži z nožem, potresi z drobno zrezanimi terpentinkami in pohladi. Vendar jih z valjarja vzemi, preden se sterdijo. Ravno tako delaj s testom, ki ga še imaš.

Janeževe prestice.

Eno unčo (14 dekagramov) sirovega masla, pa pol funta (28 dekagramov) lepe moke z valjarjem dobro zmešaj, potem drobno zrezano lupino ene limone, eno unčo (14 dekagramov) cukra in eno žlico janeža prideni in z dvema jajcema testo napravi. Iz tega prestice naredi, na pleh položi, z jajci pomaži, z debelo stolčenim cukrom potresi in v pohlajeni peči počasi peci. +

Janežev kruh.

Šest jajc v loncu pol ure mešaj, potem pol funta (28 dekagramov) drobno stolčenega cukra prideni, še pol ure mešaj in potem en lot (2 dekagrama) janeža in tri unče (42 dekagramov) moke prideni. Iz tega hlebec napravi in speci. Hlebec pa kakor suhor podolgoma pa tanko zreži in te koščike tudi po obeh plateg rumenkasto zapeci.

Škofovski kruh.

Zmešaj testo, kakor pri suharji, prideni pa potem poldrugo unčo (21 dekagramov) debelih in ravno toliko drobnih suhih vinskih jagod, pol funta (28 dekagramov) olušenih in podolgoma zrezanih mandeljnov in delaj sicer, kakor je pri suharji rečeno.

Limonovo ocvertje.

Štiri lote (7 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov s šestimi beljaki dobro zmešaj potem pa s tremi unčami (42 dekagramov) drobno stolčenega cukra, ob katerim se je limona odergnila,

nad ognjem dobro premešaj, in, ko se pohladi, z izrezavniki izreži ali skozi brizgljo pretlači in na maslu ocvri.

Sladki (cimetov) kruh.

Pol funta (28 dekagramov) drobno stolčenega cukra pa šest rumenjakov in dvanajst jajc poldrugo uro mešaj, potem en lot (2 dekagrama) prav drobno stolčene sladke skorje, eno unčo (14 dekagramov) cvetne moke in eno unčo (14 dekagramov) škroba (štirke) prideni in dobro premešaj. Zdaj za to pripravljene model z maslom pomaži, testo vanj deni in počasi peči. Potem ga iz njega zverni, počez na tanke koščike zreži in te na roši opeci.

Čmokov kruh.

Stolci toliko cukra, kolikor šest jajc vaga, pa ga zmešaj s šestimi rumenjaki in razpenjenimi beljaki. Potem drobno zrezanih in ukuhanih višenj, orehov, cukrenega limonovega in pomarančnega lupka, drobno stolčene sladke skorje, dišečih žbic, nekaj rajskega zernja (kardamomskega semena) in drobno zrezano lupino ene limone ž njim zmešaj in toliko cvetne moke prideni, da se iz testa na deski podolgasti hlebčki narediti dajo. Te zdaj na plehu z moko potresenim počasi peči. Merzle na kose zreži in na mizo daj.

Moskovski kruh.

Napravi testo iz enega funta (56 dekagramov) lepe moke, iz ravno toliko drobno stolčenega cukra in iz devet ali deset jajc, prideni pa šest lotov (10 dekagramov) drobno zrezanega limonovega lupka, en lot (2 dekagrama) sladke skorje in en lot (2 dekagrama) stolčenih dišečih žbic, premešaj vse dobro in na čveterovoglato zrezane oblate en mazinec debelo namaži. Potem jih pa s podolgoma zrezanimi mandeljni

obloži in počasi peči. Tudi jih lahko z belim ali pisanim cukrenim snegom ozaljšaš.

Kmečki krofi.

Pol funta (28 dekagramov) drobno stolčenega cukra pa štiri jajca v kotliču prav dobro raztepi, potem pa sčasoma pol funta (28 dekagramov) lepe moke in en nastergan muškatov oreh prideni. Iz tega pa hlebčike napravi in na plehu speci, ki je z voskom pomazan in z oblato obložen.

Kmečki krafelci.

Dobro zmešaj eno unčo (14 dekagramov) presejanega cukra in nekoliko traganta z razpenjenimi beljaki, prideni pa pol funta (28 dekagramov) zrezanih mandeljnov, in napravi iz tega krafelce na oblate. V hladni peči počasi spečene s cukrenim snegom ozaljšaj.

Cevni krofi.

Napravi testo iz pol funta (28 dekagramov) lepe moke, iz ravno toliko drobno stolčenega cukra, in pol funta (28 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, iz enega lota (2 dekagrama) sladke skorje in iz nekoliko dišečih žbic, z dvema ali tremi jajci iz tega testa pa zvaljaj na deski blekce, ktere na cev naveži in lepo rumeno zapeci.

Limonovi krafelci.

Zmešaj eno unčo (14 dekagramov) drobno stolčenega cukra z eno unčo (14 dekagramov) olušenih stolčenih in s sokom ene limone pomočenih mandeljnov in mešaj z dvema razpenjenima beljakoma eno uro. Prideni jim potem na drobne kočnike zrezano lupino ene limone. To testo zdaj na okrogle oblate

namaži, s cukrom in podolgoma zrezanimi mandeljni ali terpentinkami potresi, na pleh položi in počasi peči.

Masleni krafelci.

Šest lotov (10 dekagramov) sirovega masla zreži med štiri lote (7 dekagramov) lepe moke in z valjarjem dobro zmešaj, prideni pa pet lotov (9 dekagramov) cukra ter z enim rumenjacom in nekoliko vinom testo napravi; to pa tanko zvaljaj, na podobe, ki ti dopadejo, zreži, z jajci pomaži, s cukrom in janežem potresi in počasi rumenkasto zapeci.

Dišavni oblati.

Drobno stolci trinajst lotov (23 dekagramov) sladkih in tri lote (5 dekagramov) grenkih mandeljnov, pol funta (28 dekagramov) cukra, sladke skorje, dišečih žbic in rajskega zernja. Zmešaj to s štirimi rumenjaki in razpenjenimi beljaki, prideni pol funta (28 dekagramov) naj lepši moke in drobno zrezanega limonovega lupka in namaži to testo na čveterovoglato zrezane oblato. Ob kraji jih pa z olušenimi in podolgoma pa tanko zrezanimi mandeljni obloži.

Mali kruhek.

Pol funta (28 dekagramov) olušenih, z rožno vodo pomočenih in drobno stolčenih mandeljnov s pol funtom (28 dekagramov) drobno stolčenega cukra, s sladko skorjo, z dišečimi žbicami, z muškatovim cvetom in rajskim zernjem (vsako posebej stolci), v ponvi nad slabo žerjavico tako dolgo mešaj, da se odloči, potem pa, ko se spet pohladi, na deski s cukrom potreseni zvaljaj, na podobe, ki ti dopadejo, zreži in speci. Potem jih z belim ali pisanim cukrenim snegom ozaljšaj, in še enkrat v peč deni, da se posuši. Namesto mandeljnov lahko tudi pinol ali terpentink vzameš.

Cukernina.

Raztepi dva beljaka do rahlega, prideni potem toliko presejanega cukra, da se terdo testo napravi. To pa na mizi dobro zgnjeti, potem napravi iž njega podobe, ki ti dopadajo, in speci počasi na plehasti ploši.

Suhar.

Stolci pol funta (28 dekagramov) cukra, mešaj ga potem v loncu s šestimi jajci in s šestimi rumenjaki poldrugo uro do rahlega in prideni potlej en funt (56 dekagramov) lepe moke in drobno zrezanega limonovega lupka. Pomaži dobro model, deni mešanje vanj in speci. Ko je gotovo, ga zverni in na končike v debelosti pol mezinca zreži.

Cukreni venci.

Mešaj prav drobno stolčenega cukra s tremi razpenjenimi beljaki pol ure. Potem pol funta (28 dekagramov) olušenih mandeljnov podolgoma zreži in zarumeni. Te pa in sok ene limone v cuker primešaj in iz te omeše vence na oblata napravi, in jih merzle peci, ker morajo beli biti.

Španski vetrovi.

Pripravi omeso kakor za španjsko torto, potem pa pleh z oblati obloži, nanje pa z žlico omeso v velikosti enega jajca deni in v hladni peči prav počasi peci, tako, da so zunaj le bledorumeni, znotraj pa vedar celo suhi. Ko se pohlade, jih ali od zdol izvotli in z razpenjenim mlekom, zmerzlino ali smetenico nadevaj, ali pa same na mizo daj.

Sladki hlebčeki.

Napravi testo iz ene unče (14 dekagramov) drobno stolčenih mandeljnov, iz ravno toliko drobno stolče-

nega cukra in iz dveh razpenjenih beljakov, prideni pa potem drobno zrezanega limonovega lupka, naredi na plehu, ki je pomazan s sirovim maslom, kupčike ter jih počasi rumeno peci.

Grenki hlebčki.

Eno unčo (14 dekagramov) olušenih in drobno stolčenih grenkih mandeljnov s pol funtom (28 dekagramov) cukra in s tremi razpenjenimi beljaki dobro zmešaj in sicer kakor pri sladkih hlebčikih delaj.

Lubje.

Šest lotov (10 dekagramov) lepe moke, štiri lote (7 dekagramov) razpušenega sirovega masla, štiri lote (7 dekagramov) drobno stolčenega cukra, drobno zrezano lupino pol limone, drobno stolčene dišeče žbice sladko skorjo in nastergani muškato v kotliču dobro zmešaj in potem s tremi jajci eno četert ure zmešaj. Zdaj za to napravljeno železo razbeli, z razpušenim sirovim maslom pomaži, pol žlice testa vanj deni in hitro rumeno speci. Zdaj blekec urno iz železa vzemi, okoli klinčika ovij in, ko se pohladi, varno ž njega vzemi. Pri tem opraviu je dveh treba, da se blekci ne sterdijo in zato oviti ne dajo. Tako dalje delaj, dokler je kaj testa.

Cukreni janež.

Dobro posušeno janeževo zernje v situ obravnava, dokler je kaj prahu. Kuhaj potem cukrer z nekoliko namočenim arabskim klejem, dokler se kakor nit ne vleče, prideni potem janež ter ga nad slabo žerjavico tako dolgo tresi, dokler se ga ves cukrer ne prime in zernje suho ni. Nekolikrat še kuhanega cukra prideni, pa brez kleja, da zernje dovolj debelo skorjo dobi.

Dišavni blekci.

Osem lotov (14 dekagramov) drobno stolčenega cukra z enim jajcem in enim rumenjacom tako dolgo mešaj, dokler se ne zgosti; potem pa pol lota (1 dekagram) sladke skorje stolci, pol muškatovega orehka nasterži, tri lote (5 dekagramov) cukrenega limonovega lupka in lupino ene limone na drobne koščike zreži in z osmimi loti (14 dekagramov) lepe moke dobro zmešaj, iz mešanja testo napravi, do debelosti noževega roba zvaljaj, na podolgaste blekce zreži, z beljaki pomaži, s cukrom potresi, na pleh, ki je z voskom pomazan, deni in zapeci, pa ne prehudo.

Prepečenčni suhar.

Pol funta (28 dekagramov) drobno stolčenega cukra s šestnajstimi rumenjaki v loncu pol ure mešaj, raztepi sedem beljakov, da se spenijo, prideni lupino ene limone, nekoliko janeža in štirinajst lotov (25 dekagramov) moke, deni v prepečenčni bandelc in počasi peci. Ko se pohladi, ga na en mazinec debele podolgaste koščike zreži in še nekoliko zapeci.

Domači suhar.

K temu vzemi eno unčo (14 dekagramov) moke eno unčo (14 dekagramov) cukra, eno unčo (14 dekagramov) nenamočenih, debelo zrezanih mandeljnov, eno ploščico čokolade, drobno zrezanega limonovega lupka, dišečih žbic, sladke skorje in angleške dišave kakor se ti zdi. To z dvema ali tremi jajci zmešaj, štrucice napravi, z beljaki pomaži in počasi peci. Potem jih na podolgaste koščike zreži, preden se še pohladi, ker bi se sicer lomile.

Tirolski krafelci.

Pol funta (28 dekagramov) sirovega masla dobro vmeti, pa lupino pol limone, štiri lote (7 dekagramov)

cukra, štiri terdo kuhane rumenjake in dvajset lotov (35 dekagramov) moke prideni. Po testo zvaljaj, s kozarčikom izreži in po dva in dva skupaj deni, v sredo pa nekoliko ukuhanja daj. Krafelce potem z jajci, mandeljni in cukrom pomaži in na plehu speci, pa ne prehitro. Testo, ki se ne nadeva, mora debelejši biti.

Janeževi klobučki.

Tri rumenjake s toliko cukrom, kolikor tri celi jajci vagajo, pol ure mešaj, beljake razpeni in pri-mešaj, kakor tudi toliko moke, kolikor dve jajci vagate, in nekoliko drobno zrezanega limonovega lupka. Napravi potem na deski, ki je z voskom pomazana, z žlico blekce, ktere z janežem potresi, speci in še gorke na kuhavnico zakrivi.

Milanski krofi.

Napravi navadno testo za krušno torto in naredi iž njega en palec visoke krofe, tolike, kolikoršni so pustni krofi. Po verhu jih polij s cukrenim snegom, dobro jih posuši, deni nanje ukuhanje, ki ti dopade, polij jih potem še enkrat s cukrenim snegom in jih še enkrat posuši. Na vsak blek pa še položi ravno toliko visok blek krušne torte, poli vsak krof s čokolado in posušene z belim cukrenim snegom podlogoma ozaljšaj.

Nunski krafelci.

Eno celo jajce, tri rumenjake in štiri lote (7 dekagramov) cukra z dvema žlicoma vina dobro vmeti, da se testo kakor za prepečence napravi. Potem prideni deset lotov (16 dekagramov) lepe moke in zgnjeti testo ž njo ter ga zvaljaj, pa ne pretanko. Potlej pa pol funta (28 dekagramov) olušenih sladkih mandeljniov prav drobno zreži in prejej. Zdaj zavrij pol funta (28 dekagramov) cukra s pol maslicom (2 deci-

litra) vode, dokler se vleči ne dá, prideni potem mandeljne, da tudi skupaj vrejo, odmakni od ognja, prideni limonovega lupka, maslo nastergane medenine in dišave, nadevaj v testo, naredi krafelce iz njega in speci jih v tortni ponvi.

Cukreno grozdjiče.

Zrelo grozdjiče pri recljih dobro umij in posuši; potem ga v beljake pomoči, v dobro presejanem cukru povaljaj, na papir položi, v senco deni, nekolikokrat obrni, dobro posuši, napravi čedno v zelenem perji na taljerčiku in daj na mizo.

Cukreni kostanj.

Lepega debelega kostanja speci in olup. Potem pa zavri cukra z nekaj vodo nad slabim ognjem, dokler se ne vleče. Varuj, da cukrer ne orujavi. Kostanj pa na igle natakni, nekolikrat v vroči cukrer pomoči in potem posuši.

Cukrene kvarte.

Vzemi pol funta (28 dekagramov) moke, ravno toliko presejanega cukra, eno jajce, dva lota (4 dekagrame) sirovega masla, drobno zrezano lupino ene limone, napravi iz tega testo in zreži na majhne čveterovoglate blekce. V sredi deni pol namočenega mandeljna ter lepo speci.

Suho testo.

Vzemi pol funta (28 dekagramov) mandeljnov in ravno toliko cukra, tudi malo limonovega soka, primešaj nad žerjavico, napravi iz tega z nekoliko raztepenimi beljaki testo, naredi podobe, ki ti dopadejo, na oblate, in posuši na tortni ponvi. Potem ga pomaži z debelim cukrenim snegom in presejanim pisanim cukrom in še enkrat posuši.

Mandeljni novi kušljeji.

Vzemi pol unče (7 dekagramov) mandeljnov, stolci jih drobno, pomoči jih s pomarančno vodo, pritolci tudi sčasoma pol funta (28 dekagramov) cukra, pridene beljakov, napravi drobne okrogle krafelce iz testa, deni jih vanjo in speci jih rumenkasto z žerjavico spodej in zgorej.

Medenina.

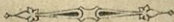
Mešaj v majhnem loncu dva ali tri beljake z eno unčo (14 dekagramov) cukra eno uro, da bo kašnato, potem pa primešaj eno unčo (14 dekagramov) drobno stolčenih mandeljnov in drobno zrezanega cukrenega limonovega lupka, da se gosto testo napravi, da se namazati zamore, zreži oblate na en perst dolge in dva persta široke končike, namaži testo pol persta debelo nanje in jih počasi peci.

Cesarski krafelci.

Deni v mesingast kotliček pol funta (28 dekagramov) drobno stolčenih mandeljnov, poldrugo unčo (21 dekagramov) presejanega cukra, štiri razpenjene beljake, drobno zrezano lupino ene limone, zarumeni vse nad žerjavico, dokler ni gostljato, potem naredi okrogle krafelce na oblate, speci jih rumeno in deni malo cukrenega snega nanje.

Muškacončiki.

Zmešaj v kotliču pol funta (28 dekagramov) presejanega cukra, tri beljake, pol funta (28 dekagramov) nenamočenih drobno stolčenih mandeljnov, dišečih žbic, sladke skorje, muškator oreh in cvet, na zadnje pa tri lote (5 dekagramov) cvetne moke. Izreži testo z modlom, potresi ga s cukrom in zapeci ga rumenkasto.



Spenjena jedila.

Nevestna župa (šodo).

Dvanajst rumenjakov dobro razžverkljaj z enim maslicom ($3\frac{1}{2}$ decilitra) vina in s toliko cukrom, da bo zelo sladko, postavi v loncu, ki vsaj tri maslice (1 liter) derži, nad hudo žerjavico in vedno žverkaj, da se zgosti. Ko začne vreti, z ognja vzemi in ali z loncem vred v merzlo vodo postavi ali pa, kar je še bolje, precej na mizo daj.

Spenjeno mleko.

Dva poliča (14 decilitrov) prav dobre, s cukrom poslajene sirove smetane prav naglo razpeni, pene, ki se po verhu napravijo, posnemi in na sito deni. Ko se tako vsa smetana razpeni, jo v skledo, ki je s prepečenci obložena, ali pa v čaše deni, s pisanim cukrom potresi in na hlad postavi. Da se smetana hitreje razpeni, deni dva razpenjena beljaka med smetano.

Spenjeno mleko s kofetovim duhom.

Deset lotov (15 dekagramov) kofeta počasi žgi, potem pol maslica (2 decilitra) kropa nanj vlij in pusti, da se do čistega shladi. Zdaj vodo odcedi, toliko drobno stolčenega cnkra vanjo deni, kolikor se ga v nji stajati zamore, vmešaj ga pa potem med ravno popisano spenjeno mleko in na hlad, ali pa, kar je še bolje, na led postavi.

Sladka smetana.

Zavri en polič (7 decilitrov) sladke smetane, pa en polič (7 decilitrov) dobrega mleka, pol funta

(28 dekagramov) cukra, limonovega lupka in teršico sladke skorje, primešaj potem eno unčo (14 dekagramov) sladkih, olušenih, drobno stolčenih mandeljnov in pa šest ali osem grenkih, in skozi sitce precedi. Zdaj vlij v globoko skledo, postavi nad živ pepel, deni na pokrov nekoliko žerjavice, in, ko se smetana sterdi in pohladi, jo daj na mizo.

Vaniljina smetana.

Zavri v treh maslicih (1 liter) prav dobre sirove smetane pol lota (1 dekagram) na koščike zrezane vanilje in prideni cukra, kar je prav; potem razžverkljaj en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitre) merzle sirove smetane s šestnajstimi rumenjaki, prideni zavreto in precejeno smetano in nad žerjavico vedno mešaj, da se zgosti. Potem v skledo deni in pohladi.

Čokoladna smetana.

Zavri v enem maslicu ($3\frac{1}{2}$ decilitre) dobre sirove smetane pet plošč drobno nastergane čokolade in dva lota (4 dekagrame) vizjega mehurja; ko se ta razpusti, razžverkaj šest rumenjakov z enim poličem (7 decilitrov) sirove smetane, prideni cukra, kolikor ga je treba, deni v čokolado, in precedi skozi sitce. Zdaj jo mešaj nad slabo žerjavico, dokler se ne zgosti in daj jo v zato pripravljenih čašah ali s cukrenimi kupčiki ozaljšano hladno ali gorki, kakor hočeš, na mizo.

Jagodova smetana.

En funt (56 dekagramov) rudečih jagod skozi sito pretlači in z kermesovim sokom rudečkasto pobarvaj. Zdaj razžverkaj en polič (7 decilitrov) sladke smetane z osmimi rumenjaki, prideni poldrugi lot (3 dekagrame) razpušenega vizjega mehurja dobro ocukraj in nad žerjavico mešaj, dokler se ne zgosti. Potem

pa od ognja odstavi, do dobrega pohladi, z jagodami zmešaj, v model deni in na led postavi.

Čajeve smetana.

En polič (7 decilitra) vaniljine smetane z enim dobrim kozarcem prav močnega holanškega čaja zmešaj, skozi sito pretlači in v zato pripravljeno posodo deni. To pa v kôzo s kropom postavi, s pokrovom, ki je z živim pepelom potresen, pokrij, na žerjavico deni in nad njo pusti, dokler se ne zgosti. Varuj pa, da se preveč ne vzdigne, ker potem takem jed ni tako lepa videti.

Kofetova smetana.

Se ravno tako pripravi, samo, da se močen kofe prevzame.

Korjandrova smetana.

Deni korjandra v vrelo smetano in pripravi jo sicer kakor vaniljino smetano.

Limonova smetana.

Lupine štirih limon v enem maslicu ($3\frac{1}{2}$ decilitra) dobrega belega vina skuhaj in skozi sito pretlači. Potem vbij v lonec dvanajst rumenjakov, pritlači sok olupljenih štirih limon, razžverkaj s pol funtom (28 dekagramov) drobno stolčenega cukra, prilij vrelo vino ter nad slabo žerjavico vedno mešaj, dokler se ne zgosti.

Žgana smetana.

Dobro razžverkaj štirinajst rumenjakov, en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitra) vina in eno unčo (14 dekagramov) cukra, pristavi k ognju ter vedno žverkaj ali mešaj, dokler se ne zgosti. Potem v skledo deni, pohladi, dobro s cukrom potresi, razbeljeno lopatico nad njo

derži (ta se mora pa cukru tako približati, da se lučica prikaže) in jo tako povsod enako rujavkasto žgi. Zdaj jo precej na mizo daj, da cukrer mehak ne bo. Tudi vaniljino smetano lahko tako pripraviš.

Spenjeni vinski cmočki.

Pol unče (7 dekagramov) cukra ob dveh limonah dobro odergni, drobno stolci in vmešaj med dvanajst razpenjenih beljakov. Postavi pa zdaj tri maslice (1 liter) dobro oslajenega vina nad hudo žerjavico, pusti vreti in prideni z žlico iz beljakov narejene cmočke. Ko se skuhajo, jih vzdigni in na sito deni. Vino pa, kar ga je ostalo, pohladi, s štirinajstimi rumenjaki razžverkaj in pri ognji vedno mešaj, da se zgosti. Deni pa to jajčnato vino na čedno v globoko skledo djane cmočke, potresi s prav drobno stolčenim cukrom, žgi z razbeljeno lopato in daj gorko na mizo.

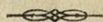
Spenjeni mlečni cmočki.

Zavri v kôzi dva poliča (14 decilitrov) prav dobre sirove smetane z nekoliko vanilijo in cukrom, prideni iz razpenjenih beljakov narejene cmočke z žlico, obrni jih in skuhane na sito deni. Potem pa deni v precejeno in do dobrega pohlajeno smetano štirinajst rumenjakov in pri ognji vedno mešaj, da se zgosti. To tako dolgo delaj, dokler ni jed prav merzla. Zdaj cmočke v skledo deni, smetano nanje vlij in na led postavi.

Mandeljnov sir.

Razpusti nad slabim ognjem v vodi tri lote (5 dekagramov) čistega vizjega mehurja in pretlači ga skozi sito. Potem pa zavri poldrugi maslice (5 decilitrov) prav dobre sirove smetane, prideni pol funta (28 dekagramov) olušenih mandeljnov in toliko cukra, da bo prav sladko, in pusti dobro povreti. Med tem

moraš pa vedno mešati, ker se mandeljni radi primejo. Zadnjič pa vizji mehur prideni, vse dobro premešaj in v model deni, kterege na hlad postavi. Ko za na mizo napravljajš, ga v krop vtakni, posuši, v skledo zverni in vzdigvaj. Tudi lahko vina ali smetane s cukrom vred prideneš.



Zmerzline.

Cukrena zmerzlina.

Eno unčo (14 dekagramov) cukra nad žerjavico tako dolgo kuhaj, da rujavi, potem ga pa na plošo stresi, ktera je z oljem pomazana. Zdaj pa en polič (7 decilitrov) sirove smetane s štirimi rumenjaki dobro razžverkaj in nad žerjavico mešaj, dokler ne vre. Potem pa od ognja odstavi in prideni žganega cukra, kolikor hočeš, pa precej, ker bi se sicer stajal. Mešaj tudi tako dolgo, da se popolnoma shladi. Na zadnje belega cukra prideni, skozi sito precedi, v zmerzlenico deni in nad ledom pridno mešaj da zmerzne.

Mlečna zmerzlina.

Dva poliča (14 decilitrov) mleka s cukrom, sladko skorjo, vaniljo ali nekoliko limonovim lupkom zavrij, s kakima dvema rumenjaka zmešaj in ohladi. Zdaj ga pa v cinasto zmerzlinico zlij in v led postavi, ki je na drobno stolčen in s solijo ali solitrom zmešan. Varuj pa, da nič ledu v zmerzlinico ne pride, ker bi po tem takem zmerzlina prijetna ne bila. Tudi moraš mleko z nalaš za to narejeno leseno žlico pridno mešati, posebno z dna in s strani, da se ne prime. Ko je zmerzjeno, naj še eno uro postoji;

potem ga pa kakor ledene čaše na mizo daj ali ga pa v zato pripravljene modle deni.

Maslena zmerzlina.

En polič (7 decilitrov) dobre sirove smetane s štirimi loti (7 dekagramov) na limonah ali pomarančah osterganega cukra osladi, zavri, s šestimi ali osmimi rumenjaki razžverkljaj in pri slabi žerjavici pridno mešaj ali žverkaj, da se zgosti; potem pa skozi sito pretlači, v zmerzlinico deni in v led postavi. Zmerzlinico pa vedno verti, dokler ne zmerzne. Ko imaš na mizo dati, jo v krop vtakni in v skled-čico ali na taljer zverni.

Kofetova zmerzlina.

Zavri en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitra) dobro sirove smetane z nekolikó vaniljo in prilij toliko prav močnega črnega kafeta, kolikor se ga navadno potrebuje. Potem pa eno pičlo periše svetlo-rujavu žganih mandeljnov prav drobno razreži in ž njim vred zavri. Vse to pa skozi sito precedi, v zmerzlinico deni in na ledu tako dolgo verti, in na straneh z leseno žlico odločuj (ker se kmalo drobi), dokler ni zmerznjeno. Če to ali kako drugo zmerzlino v model dati hočeš, mora popred do dobrega zmerznjena biti in tudi model se mora popred v led postaviti. Potem jo z žlico vanj deni in zopet na led postavi.

Čokoladna zmerzlina.

Štiri rumenjake, eno unčo (14 dekagramov) drobno nastergane čokolade, pol funta (28 dekagramov) cukra in nekaj vanilije z enim dobrim maslicom ($3\frac{1}{2}$ decilitra) vrele sirove smetane dobro razžverkaj in nekoliko časa pri ognji pusti, dokler se gostiti ne začne, potem skozi sito precedi, v zmerzlinico deni in na ledu pridno verti in mešaj, dokler ne zmerzne.

Limonova zmerzlina.

En maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitra) sirove smetane skuhaj, pohladi, z osmimi rumenjaki razžverkaj, lupino ene limone na cukru osterži, pa eno trošico sladke skorje in eno unčo (14 dekagramov) očiščenega cukra prideni in na slabi žerjavici tako dolgo mešaj, dokler se gostiti ne začne. Potem pa pohladi skozi sito pretlači in v zmerzlinico deni. To pa, dokler ne zmerzne, pridno verti in zmerzlino z lopatico mešaj.

Češminova zmerzlina.

Deni en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitra) gorke vode, dve periši zrelih jagod in en funt (56 dekagramov) cukra, pusti okoli pet minut vreti, odstavi potem od ognja in pusti tako dolgo stati, dokler se sok jagodovega okusa in barve ne navzame. Zdaj ga skozi sito precedi, v zmerzlinico deni in na led postavi.

Češnjeva zmerzlina.

Stolci češnje v kamnitem ali lesenem možnarji tako, da se tudi peške starejo; prilij potem nekoliko vode, in jih eno četert ure kuhaj. Zdaj jih pa skozi sito pretlači, prideni cukra in vina in še enkrat zavri, potem jih pohladi, v zmerzlinico deni in na led postavi.

Marelična zmerzlina.

Eno unčo (14 dekagramov) prav lepih marelic z žlico zmečkaj, v en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitra) vode deni, dve uri stati pusti in potem skozi sito dobro pretlači. V ta sok prideni cukra, da se staja; oboje pa dobro zmešano postavi v zmerlinici na led. Ko zmerzne, še dobro premešaj in spet na led postavi. Tudi lahko to zmerzlino v modle deneš. Ko jo imaš na mizo dati, jo urno v krop vtakni in na taljer zverni.

Malinova zmerzlina.

Maline z žlico dobro zmečkaj, sok skozi sito pretlači in s cukrom osladi, potem pa v zmerzlinico deni in z lopatico večkrat premešaj, dokler do dobrega ne zmerzne.

Jagodova zmerzlina.

Se ravno tako pripravi, kakor tudi iz rudečega grozdjiča in murb.

Pomarančna zmerzlina.

Šest pomaranč in štiri limone na enem funtu (56 dekagramov) cukra osterži, dva kozarca vina in en kozarec kropa prilij, cukrer, kar ga je še, očisti ter vse v zmerzlinici v led postavi.

Višnjeva zmerzlina.

Stolci višnje s peškami vred, potem jih pa pokrij in na hlad postavi; sicer pa ravnaj ž njimi kakor s češnjevo zmerzlino.

Zmerzlina iz kraljevskih jabelk.

Zavri v mesingasten kotličič en polič (7 decilitrov) vode, pa en funt (56 dekagramov) cukra, pridene potem en razpenjeni beljak in pusti vreti, dokler ni cukrer čist; precedi ga potem skozi ruto in pridene, ko se ohladi, eno kraljevsko jabelko, ki se je bilo v možnarji stolčko in skozi sito pretlačilo, deni v zmerzlenico in v tej na led.



Nauk,

sadje ukuhovati, kisati in hraniti in
mnogotere sokove pripravljati.

Ukuhani bezeg.

Lepe bezgove jagode v lesenim možnarji stolci, skozi čedno ruto pretlači, sok v kozici med pridnim mešanjem tako dolgo na slabi žerjavici kuhaj, dokler kapljice papirja nič več ne premočijo. To ukuhanje vedno mešaj, dokler se ne pohladi, potem ga deni v steklene posode, zaveži ga s prebodenim papirjem in shrani ga; dobro bo tako za več let.

Ukuhane marelice.

En funt (56 dekagramov) marelic zmečkaj, skozi sito pretlači, en funt (56 dekagramov) drobno stolčenega cukra prideni in v mesingastem kotliču nad žerjavico postavi, da se med pridnim mešanjem ukuha, kar je prav. Pene pa med tem pridno s sreberno žlico posnemaj. Zadosti goste so, ko težke kaplje delajo; tada jih od ognja odstavi med mešanjem nekoliko pohladi in še gorke v steklene posode deni, ker koža, ki se po verhu napravi, veliko pripomore, da so dolgo časa dobre. Zaveži jih potem s prebodenim papirjem in shrani jih za rabo.

Ukuhano grozdjiče.

En funt (56 dekagramov) lepega debelega grozdjiča od reeljev odberi in z vodo čisto operi. Potem pa tri unče (42 dekagramov) cukra v mesingastem kotliču zavri, grozdjiče prideni in tako dolgo kuhaj, da se, ako ga proti luči deneš, skozi njega vidi. Ako

se to zgodi, ga iz posode vzemi in sok do gostega ukuhaj; proti koncu grozdjiče zopet prideni, še malo zavri, nekoliko ohladi in v steklene posode deni.

Ukuhane maline.

Lepe maline zmečkaj in skozi sito pretlači. Na en funt (56 dekagramov) tega ukuhanja vzemi en funt (56 dekagramov) stolčnega cukra in potem ž njim tako ravnaj kakor z ukuhanimi marelicami.

Ukuhane češplje.

En funt (56 dekagramov) olupljenih in od pešak odbranih češpelj z eno unčo (14 dekagramov) stolčnega cukra in enem koščikom vanilije na slabi žerjavici med vednim mešanjem prav gosto ukuhaj, potem pa skozi sito pretlači, še enkrat zavri in, ko se malo ohladi, v steklene posode deni.

Ukuhane kutine.

Kutine čisto olup, vse pešeno iz njih poberi, in na štiri kose zrezane za eno uro v hladno vodo deni in potem s čisto vodo nad slabo žerjavico do mehkega kuhaj. Zdaj jih pa na cedilo deni, in jih, ko se odtečejo in ohladé, vagaj. Ravno toliko cukra zdaj v vodo pomoči, na slabi žerjavici počasi kuhaj in pridno pene posnemaj, potem pa kutine s sreberno žlico vanj daj in pol ure ž njim kuhaj. Potem jih pohladi, v stekleno posodo deni, nanje pa cukrer.

Ukuhane višnje.

En funt (56 dekagramov) v vodo pomočenega cukra v mesingastem kotliču nad slabo žerjavico nekoliko zavri, potem pa en funt (56 dekagramov) odrecljev odbranih višenj prideni in eno četert ure ž njim kuhaj. Potem pa te iz cukra vzemi, in vanj pol leta (1 dekagram) dišečih žbic deni ter tako dolgo ku-

haj, dokler težko ne kaplja. Višnje pa ohladi, v stekleno posodo deni in sok skozi gosto sito ali ruto nanje precedi, pa se mora popred pohladiti. Dobro zavezane se na hladnem več let ohranijo.

Ukuhano bodeče grozdjiče.

Ne zelo zrele zelene jagode očedi, z iglo dobro prebodi in v čisti vodi tako dolgo kuhaj, dokler se kviško ne vzdignejo. V ti vodi jih pusti čez noč, potem pa vodo odcedi in druge prilij, kar se dva dni ponavlja. Na en funt (56 dekagramov) grozdjiča ravno toliko cukra s pol maslicom (2 decilitra) vode kuhaj, dokler težko kapljati ne začne; potem jagode vanj deni in na slabi žerjavici brez vrenja tako dolgo pusti, dokler niso mehke, potem jih pa ohladi in v steklene posode nadevaj.

Limonovi lupki v cukru hranjeni.

Lepe limone na kerhlje zreži in mesce iz njih čisto poberi (vendar pa belo na lupinah ostane;) potem jih v hladno, nekoliko slano vodo deni, v kateri en dan ostanejo. Zdaj pa vodo odcedi in nove prilij, kar se devet ali deset dni ponavlja; sol se pa samo perve tri dni pridene. Ko se tako namočijo, zavri v mesingastem kotlički vode, pridene kerhlje, da se kuhajo, dokler z vilic, ki se vanje vtaknejo, lahko ne padejo, kar lahko pol četerti ure znese. Tedaj jih iz kotliča vzemi, v merzlo vodo deni, katero čez eno četert ure odcedi, in nove prilij. Ko to nekolikrat ponoviš, jih na čedno ruto deni, ravno tako pokrij in pusti, da se posušé. Zdaj pa zavrij en funt (56 dekagramov) cukra s pol maslicom (2 decilitra) vode, da se gostiti začne, potem ga ohladi in na olupke deni. Drugi dan ga odcedi, kos cukra pridene, nekoliko gosteje kakor pervikrat skuhaj in zopet na olupke zlij. To štiri ali pet dni ponavlja, potem vse v steklene posode nadevaj, dobro zaveži in na hladnem spravi.

Muškateljice v cukru hranjene.

En funt (56 dekagramov) cukra na enem maslicu ($3\frac{1}{2}$ decilitra) vode gostljato ukuhaj, potem en funt (56 dekagramov) olupljenih hrušk prideni in do mehkega kuhaj in potem za dva ali tri dni v stekleno ali porcelanasto posodo deni. Zdaj cukrer odcedi in gosteje ukuhaj, hruške pa v stekleno posodo nadevaj in cukrer, ko se pohladi, na-nje deni. Ako je pa cukrer še preredeč, ga čez nekoliko dni spet odcedi in ukuhaj, da bo zadosti gost.

Kumare hranjene.

Prav drobne kumare operi, z iglo nekoliko prebodi in na vodi v medeni (kufreni) kozi zavrij. Zdaj pa na pol funta (28 dekagramov) kumar en funt (56 dekagramov) cukra z enim maslicom ($3\frac{1}{2}$ decilitra) vode skuhaj, ko se pohladi, kumare prideni in nekoliko na slabi žerjavici kuhaj. Potem deni vse v porcelanasto posodo in čez noč v nji pusti. Drugi dan cukrer odcedi, gosteje ukuhaj, spet nanje deni in čez noč na njih pusti. Tretji dan zloži kumare v stekleno posodo in še gosteje ukuhani cukrer na-nje deni.

Korenje hranjeno.

Zreži korenje tanko in podolgoma, skuhaj ga v čisti vodi do mehkega, odcedi in daj ga na čedno ruto, da se posuši. Če hočeš, tudi lupino dveh limon podolgoma zreži in ž njim skuhaj. Na petnajst lotov (27 dekagramov) korenja ravno toliko cukra na vodi skuhaj, da se vleče, prideni korenje in sok ene limone in tako dolgo kuhaj, da se skozi njega vidi. Potem ga pohladi, v steklene posode nadevaj in na hladnem spravi.

Zeleni fižol hranjen.

Fižol potem, ko niti odbereš, podolgoma in tanko zreži in v slani vodi do mehkega skuhaj, to pa

odcedi, pohlajeni in na ruti posušeni fižol v steklene posode deni, s kolikor vodo, s toliko jesihom zalij; z mehurjem zaveži in na hladnem hrani. — Ali ga pa podolgoma zreži, v steklene posode nadevaj, s platom in mehurjem zaveži, in sicer ž njim ravno tako ravnaj kakor s sadjem, samo, da se mora vsaj eno uro kuhati. Ko se pohladi, ga iz vode vzemi in sbrani. Kadar ga hočeš na mizo dati, ga z drobno zrezano čebulo, jesihom in oljem za solato napravi.

Kukmaki okisani.

Kukmake otrebi, večji na več kosov zreži, manjši, še zaperte, pa cele pusti in v hladni vodi čedno operi. Zdaj slano vodo zavrij, kukmake vanjo deni in čez nekoliko minut jih zopet iz nje vzemi in na cedilo zloži, da se dobro odtečejo. Med tem zavrij vinskega jesiha s celim muškatovim cvetom, dišečimi žbicami, poprom in lorberjevim perjem, prideni kukmake, da še enkrat zavrejo, in pohlajene nadevaj z jesihom in dišavo v steklene posode. Čez nekoliko dni razpušeno mast nanje deni in postavi jih na hlad. Ko jih rabiti hočeš, varno ž njih mast poberi.

Pesa okisana.

Peso mehko skuhaj, olupi in na nekoliko bolj kot nožev rob debele koleščike zreži. Potem pa na drobne koščike zrezane redkve in kimeljna v kamniten ali persten lonec deni, na to eno lego pese položi, nanjo pa zopet kimeljna in redkve potresi in tako delaj, dokler ni lonec poln. Zdaj dobrega jesiha zavri, pohladi in v lonec zlij. Ako je prehud, ga z vodo zmešaj. Zdaj peso dobro pokrij in na hlad postavi. Čez nekoliko dni je že dobra.

Sadje spravljeno.

Češnje od recljev odberi, v dobro znane steklene posode deni, dobro potresi (nar bolje storiš, če jih

z večkrat prepognjeno ruto obvežeš in na mizo tolčeš) in s čedno pertneno cunjo in čez to z dobro namočenim mehurjem zavežeš. Zdaj posodice s senom, slamo ali rutami obveži, v kotel postavi, ktereга z vodo napolni, ktera pa posodic pokriti ne sme, dobro pokrij in zavri. Vsaj pol ure se morajo kuhati, potem kotel od ognja odstavi, posodice pa v njem pusti, dokler se do dobrega ne pohlade; potem jih iz njega vzemi in na hladen suh kraj spravi. Višnje, bodeče grozdjice in rajske jabelka ravno tako pripravi. Marelice, breskve in češplje olup, perve na dvoje zreži, in peške iz njih poberi. Tako kuhano sadje je več let dobro. Za na mizo se ravno tako kakor sirovo sadje pripravi.

Češnje okisane.

Debele lepe češnje ali višnje od recijev odberi in toliko hudega vinskega jesiha nanje vlij, da en perst visoko nad njimi stoji. Čez štiri in dvajset ur jesih odcedi, na vsak polič (7 decilitrov) jesiha in eno unčo (14 dekagramov) cukra vzemi in ž njim zavrij. Češnje pa na ruti posušene v steklene posode deni, z jesihom, mlačnim, zalij, in, ko se do dobrega pohladi, dobro zaveži in na hladnem spravi.

Kumare okisane.

Kumare z ruto dobro obriši, potem v steklene posode deni, prideni pa bera, višnjevega perja, soli, dišečih žbic in popra in zalij z dobrim jesihom, ki je bil zavrel in se je bil zopet pohladi; če je prehud, pa tretji del vode privzemi. Jesih mora nad kumarami stati, ker se sicer narašajo. Posodice pa z mehurji zaveži ali pa čiste masti po verhu deni in na hladnem, suhem kraju spravi. Ko eno posodico odvežeš, je nar boljše, jih kmalo porabiti, ker se sicer rade zmečé.

Kutinov sir.

Zrele kutine olupi, na četerti razdeli, na vodi prav mehko skuhaj in skozi sito pretlači. Potem pa na en funt (56 dekagramov) kuhanih kutin tri unče (42 dekagramov) cukra z osmimi ali devetimi žlicami vode nad slabo žerjavico tako dolgo kuhaj, da težko kaplja, prideni kutine, stolčene sladke skorje, dišečih žbic in drobno zrezanega limonovega in pomarančnega lupka in tako dolgo kuhaj, da se sterdijo. Med tem jih pridno s sreberno žlico mešaj. Ko so dosti goste, jih v posode, ki jih hočeš, nadevaj.

Solata iz raznega sadja.

V cukru shranjene češplje, orehe, muškateljice, kratko reči, toliko sadja, kolikor ga imaš (kako se v cukru ohrani, zgorej poglej), čedno v skledo napravi in z očišenim cukrom polij.

Gorčica.

Štiri poliče (3 litre) mošta do dveh tretjin ukuhaj, med vrenjem pene pobiraj, in čez pol funta (28 dekagramov) sladke in grenke gorične moke žgi in pol lota (1 dekagram) stolčene sladke skorje in dišečih žbic, pa drobno sosekano lupino ene limone in eno unčo (14 dekagramov) cukra prideni. Na prvo le nekaj mošta v moko vlij in dobro zmešaj, da se ne bo drobila. Potem naj kake dve uri počiva, in nadevaj jo potlej v steklenice.

Korenjavec.

Debelo korenje olupi, na stergalu osterži, sok skozi čedno ruto ožmi, in na slabi žerjavici tako dolgo kuhaj, dokler se ne zgosti, da se vleče, potem ga ohladi, v steklene posode ali kamnitne verče nadevaj in za potrebo spravi. Posebno se prileže tistim, kateri so slabih pers.

Malinovec.

Dva poliča (14 decilitrov) čednih lepih malin z žlico zmešaj, potem pa en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitra) prav dobrega vinskega jesiha prilij, dobro pokrij in čez noč v klet postavi. Drugi dan sok skozi ruto dobro prežmi, na dva poliča (14 decilitrov) soka pa pet unč (70 dekagramov) cukra prideni in eno slabo četert ure kuhaj. Med tem moraš nečedno prav čisto posneti. Ko se pohladi, ga v steklenice nadevaj, z mehurji zaveži in na hladnem spravi.

Višnjevcec.

Višnje recljev odberi, v kamnitnem možnarji tolci, dokler peške prav suhe ne postanejo, in potem v perstni posodi za en dan na hlad postavi. Zdaj jih pa skozi čedne rute ožmi in sok še enkrat skozi pertič precedi. Na dva poliča (14 decilitrov) soka pol funta (28 dekagramov) cukra stolci in oboje v steklenico deni. Pol lota (1 dekagram) sladke skorje in ravno toliko dišečih žbic v pertnen žakljček zašij in tudi v steklenico, ktera pa ne sme prepolna biti, deni, to dobro z mehurjem zaveži in za štirinajst dni ali tri tedne na solnce postavi. Zdaj sok v manjši steklenice deni, dobro zaveži in za potrebo spravi.

Grozdječevcec.

Zrelo grozdjiče stolci, skozi ruto ožmi in en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitra) tega soka s tremi unčami (42 dekagramov) cukra, večkrat pene posnemaje, tako dolgo kuhaj, dokler težko ne kane. Zdaj ga pohladi, v steklenice nadevaj, z mehurjem dobro zaveži in na hladnem spravi. Z vodo zalit je ta sok zelo hladivna pijača.

Punčevcec.

Osterži limone in pomaranča na treh unčah (42 dekagramov) cukra, potem pa iz obeh sok dobro iztlači

in deni obojega pol maslica (2 decilitra) s cukrom v mesingast kotlič, v katerem naj nekolikrat zavre. Ko se pohladi, ga z rumom ali rajževcem zalij, v steklenice nadevaj in za potrebo z vrelin holanškim čajam zmešaj.

Vijoličevce.

Vijolice višnjevoga perja oberi, in na šestnajst lotov (28 dekagramov) en polič (7 decilitrov) kropa nanj vlij, ter čez noč tako pusti. Potem pa en maslic (3½ decilitra) skozi ruto precejenega soka z enim funtom (56 dekagramov) cukra v cinasti posodi zavrij, potem skozi čedno pertneno ruto precedi in merzlega v steklenice nadevaj.

Murbovec.

Zelo zrele černe murbe zmečkaj in potem skozi ruto pretlači. En polič (7 decilitrov) tega soka z enim funtom (56 dekagramov) lepega cukra ukuhaj, da se zgosti, kar je prav, potem ga od ognja odstavi in sok ene limone vanj vtlači, in pa pohladi. Ko je prav merzel, ga v steklenice deni in na hladnem spravi.

Mošancigarjevec.

Iz olupljenih mošancigarjev peškice poberi, potem jih pa na stergalu sterži, sok pa skozi čedno ruto pretlači in še enkrat skozi pertič precedi. Dva poliča (14 decilitrov) tega soka s poldrugim funtom (28 dekagramov) stolčenega belega uledenjenega sladkora, iz kterege so se niti pobrale, v mesingastem kotliču nad slabo žerjavico tako dolgo kuhaj, da težko kaniti začne. Potem ga pa tako vročega, kolikor je le mogoče, v steklenice deni in s prebodenim papirjem zaveži.

Breskovec.

Dvanajst lotov (21 dekagramov) lepega odterganega, rudečega breskovega cvetja v kamnitnem možnarji stolci, v cinasto posodo deni, z enim maslicem ($3\frac{1}{2}$ decilitra) kropa zalij, dobro pokrij in en dan tako pusti. Zdaj ga skozi čedno ruto precedi in z enim funtom (14 dekagramov) cukra kuhaj, dokler se kaplja, ki jo na taljer deneš, ne sterdi; potem ga ohladi in v steklenice deni.

Jagodovec.

Jagode morajo zelo zrele in navadne biti, ki se na polji dobé, ker velike vertne jagode ti potrebi celo ne služijo. Zmečkane v persteni posodi čez noč v klet postavi in potem skozi ruto pretlači. Dva poliča (14 decilitrov) tega soka pa z enim funtom (56 dekagramov) cukra in s sokom dveh limon v kotlički nad slabo žerjavico pol ure kuhaj, med tem pene pridno posnemaj, pohladi in v steklenice deni.

Rastlinski sok.

Vzemi bazilike, melise, materne dušice, sladkega janeža, zêlene, peteršilja, krebulice, kopra, zelenega luka in pehtrana, osterži lupino ene limone in ene pomaranče na cukru, kuhaj z njim prav drobno sosekana zeliša, sok ene limone in nekoliko jesiha pol ure, pretlači potem sok prav dobro skozi ruto ter ga v majhne steklenice deni in z mehurjem zaveži. Ta sok je posebno dober za polivke, če se ga ena ali dve žlici v kisli brodet denete.

Malinov, višnjev in pehtranov jesi.

Dva poliča (14 decilitrov) lepih debelih malin dobro očedi, v steklenico deni in s štirimi poliči (28 decilitrov) hudega vinskega jesiha zalij; steklenica pa ne sme

do zamaška polna biti, ker bi sicer počiti utegnila. To pa tri ali štiri tedne vsak dan na solnce postavi; potem pa jesih od malin odcedi, v steklenice deni in eno žlico prav dobrega olja nanj vlij. Tako se za več let za potrebo spravi. Višnjev jesih se ravno tako napravi. Za pehtranov jesih perje od stebel odtergaj, vendar perja ne sme preveč biti; sicer se ravno tako napravi.

Višnje v jesihu.

Lepim španskim višnjam reclje poberi, in zalij jih z dobrim vinskim jesihom, da se pokrijejo. Na pol kozarca vzemi en lot (14 dekagramov) celih dišečih žbic in ravno toliko sladke skorje, stolci uledenjenega sladkora in ga toliko prideni, kolikor se ga v jesihu stajati zamore. Potem z mehurjem zaveži in na solnce postavi. Čez nekoliko dni, ko se je uledenjeni sladkor do čistega stajal, steklenico odveži in vnovič uledenjenega sladkorja vanjo deni. To moraš ponavljati, dokler ni sok tako gost, da se sladkor več stajati ne more; po tem takem pa steklenica še štirinajst dni na solncu pusti; višnje se tako več let ohranijo.

Kumarice po ogersko okisane.

Kumare čedno operi, poreži jih na obeh koncéh, deni jih za en dan v vodo, prideni cele glave drobne rudeče čebule, pora, drobnega korenja, cele zelene, paprike, prav drobne, na pol zrele, še prav zelene bučice, tudi nezrelo drobno turšico, ki ne sme več kakor pol persta dolga biti, zelenega fižolovega stročja, cele angleške dišave, popra in dišečih žbic, naloži vse po legi v steklenico, zalij z vinskim jesihom, osoli, zaveži z mehurjem in postavi na hlad za nekoliko tednov.

Klobase.

Mesene klobasice.

Tri funte (1 kilogram) svinjskega mesa in dva funta (1 kilogram) čiste svinjske masti sosekaj, med sekljanjem z enim poličem (7 decilitrov) vode pomakaj, popra, soli, majerona in lorberjevega perja prideni in v en perst debele, za to pripravljene čeve z brizgljo nadevaj. Tudi lahko namočeno žemljo prideneš; vendar niso potem klobase tako prijetne in se tudi ne dajo dolgo hraniti. Tako narejene klobase ali cele peci ali pa na drobne, eno pet dolge košččke zvaljaj. Pečejo se pa v ponvi z mastjo pomazani ali nad srednjo žerjavico na čednem, dobro namazanem roši.

Krvave klobase.

Vmešaj en polič (7 decilitrov) dobre sirove smetane v ravno toliko svinjske kervi, katera se mora, če se precej ne rabi, pogostoma premešati, ker se sicer sterdi. Zdaj pa eno unčo (14 dekagramov) špeha in košček žemlje na drobne košččke zreži, deni v kri, kakor tudi nekoliko majerona, popra, muškatovega cveta in materne dušice, osoli vse in nadevaj v čeve. Te morajo pa rahlo natlačene biti, ker se čeve, ko se kuhajo, skrčijo, budlja pa naraste. Klobase potem v slani vodi kuhaj. Ko so skuhane in v ravno tej vodi pohlajene, jih spravi, ker so v mrazu cele tedne dobre. Za potrebo razbeli v kozi masla, deni klobase vanjo in jih po obeh straneh rujavkasto speci. Ko jih na mizo daš, jih lahko z nasterganim hrenom potreseš.

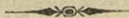
Jeterne klobase.

Vranico, serce in obisti ravno zaklanega prešiča v slani vodi do mehkega skuhaj, pa z jetri, s kakima

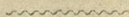
dvema strokoma na maslu ocvrte čebule, z nekaj materno dušico in majeronom drobno sosekaj. Te sosekane reči pa osoli, s poprom začini, z nekoliko mastno župo zmešaj in v čeve nadevaj. Klobase eno pet dolge naredi, v juho, v kateri so se jetra kuhale, deni in nekolikrat zavrij. Speci jih v kozi, ki je pomazana z maslom, po obeh straneh rujavkasto. Te in vsaktere klobase lahko k vsaki primesni jedi, ali pa s hrenom precej za župo na mizo daš.

Ribje klobase.

Nekoliko karpa z nekaj česnom drobno zreži in popra, muškatovega cveta in soli prideni, potem pa eno žemljo na za grah velike koščeke zreži in na dobrem maslu ocvrij. Če ima riba mleko, ga v slani vodi skuhaj in tudi na drobne koščeke zreži. Zdaj mešaj drobljanec sirovega masla do rahlega, primešaj dva ali tri rumenjake, prideni vse sosekanje in majerona in nadevaj v čeve, kakoršne se za mesene klobase jemljo. Tudi se ravno tako pečejo.



Nekoliko besedi od cukra.



Kako se cuker čisti.

Stolci en funt (56 dekagramov) cukra na drobne koščeke ter ga z enim maslicom vode v mesingasti ponvi zavrij. Ko začne cuker vreti in kviško se poganjati, ga od ognja odstavi, pene poberi, da se vse smetno odpravi, in zopet ga k ognju pristavi; potem pa en beljak razpeni, vmešaj eno žlico vode in cukra prideni. To pri kuhanji vse nečedno na verh cukra v penah žene, ktere pobiraj, in sicer tako dolgo, dokler tudi beljaka, kateri se v belih penah pokaže, ne pobereš in dokler cuker ni prav čist. Potem zmoči

žakliček za precejanje ali pa tanko belo ruto in cukrer precedi. — Cukrer se mora nad žerjavico in hitro kuhati. Posoda iz medi ali dobro pocinjenega kufra ne sme prešibka biti. Ako hoče cukrer, ko vre, skipeti, verzi za grah velik drobljanec sirovega masla vanj, kateri velike mehurje zmečka in tako skipenje ubrani. Če se cukrer, kar se rado zgodi, kraja posode prime, se tako ožge, in svet zgubi, ga moraš zmirom z mokro gobo obrisovati.

Kako se cukrer kuha.

To se večidel po osmih stopinjah zgodi. Ko se očišeni cukrer na ognji pridno meša in ko, če penjenico nad kotlom vzdigneš, v širokih kapljah odteče, je to prva stopinja, tako imenovani široki tek; druga stopinja, mali biser, je, če se že močnejši kuhani cukrer na vzdignjeni penjenici kakor nit vleče; tretja stopinja, veliki biser, je, če kaplja, ko se je večkrat povrelo, na niti ostane; četrta stopinja, malo letenje, je, če se, ko se je že delj kuhalo, pri vzdignjeni penjenice mehurčki v luknjicah pokažejo in odtergajo; če že večji mehurji na penjenice pridejo in deleč leté, je peta stopinja, veliko letenje. Šesta stopinja, mali lom, je, če se recelj kuhavnice najpred v merzlo vodo, potem v cukrer in na to zopet v merzlo vodo pomoči, in se potem od recelja odpravljeni cukrer med persti zdrobi in se zob prime; — sedma stopinja, veliki lom, je takrat, kadar cukrer, ko se zlomi, nekoliko zahrupi in se tako zgrizniti dá, da se zob ne prime. Osmo stopinja, rujavenje, se spozna na vstajočim, lahkim duhom, in na tem, da cukrer nekoliko rujavi. Zadnjih dveh stopinj te bukvice nič ne pomnijo; večkrat se pa govori od kratke in dolge niti. Če se vrelci cukrer s sreberno žlico večkrat premeša in če se, ko se žlica vzdigne, nit napravi, ki se komej pozna, je to kratka nit; dolga pa, če se precej dolgo vleče, pa se vendar ne preterga.

Na kaj je pri ukuhanji gledati treba.

Steklenice za ukuhanje se morajo dobro pomiti in s čedno ruto dobro obrisati, da so suhe; pri takem ukuhanji, ktereга v steklenice gorkega deneš, te popred pogrej in nikar jih na kakšen kamen ne postavljaј, ker bi sicer počiti utegnile. Nektero ukuhanje in sok se pa potem, ko se pohladi, v posode nadeva. Veliko jih je, ki imajo navado, en kos v žganje pomočenega in zrezanega papirja na ukuhanje devati, preden ga na verhu s papirjem zavežejo, kar pa ni potreba. Papir, s katerim se zaveže, se večkrat z iglo prebode, vse pa se na hladnem spravi. Tudi devajo ukuhanje, ktero se merzlo v steklenice napolni, čez noč v meden kotlič, kar pa ni prav, ker kislic v kotliču zelenega volka napravi, kateri je zdravji zelo škodljiv; tudi zgubi sok svojo barvo.

Omake (sôlzni).

Omaka iz črnine.

Na štiri funte (2 kilograma) opuljenih črnih jagod vzemi en funt (56 dekagramov) stolčnega cukra, devaj v mésingast kotlič eno lego jagod in eno lego cukra, dokler je še obojega kaj, pusti počasi nad žerjavico vreti, pobiraj pridno, ko vre, s penjenico pene, da se peške odpravijo; vre naj pa tako dolgo, dokler se kaplja te omake na porcelanastem taljerji precej ne sterdi; ko se do dobrega pohladi, ga v steklenico nadevaj. Če hočeš, lahko tudi limonovega lupka prideneš, da ž njim vre.

Omaka iz kutin.

Skuhaj kutine v cukreni vodi do mehkega, pretlači jih skozi gosto sito v očišen cukar; na pol funta

(28 dekagramov) pretlačenih kutin vzemi en funt (56 dekagramov) cukra; ko se je pol ure kuhalo, pohladi in v steklenice nadevaj.

Omaka iz zlatorumenih kosmačev.

Skuhaj kosmače v vodi počasi, pa vendar tako, da ne razpadejo, potem jih v merzli vodi pohladi, pretlači jih skozi sito, kuhaj jih v mesingastem kotliču nad žerjavico in jih vedno mešaj, dokler niso gostljati. Na zadnje jabelka z očiščenim cukrom dobro zmešaj in kuhaj pol ure. Na eno unčo (14 dekagramov) jabelčnika se vzame en funt (56 dekagramov) cukra. Ko je dobro pohlajeno, v steklenice nadevaj.

Omaka iz šipkovih jagod.

Prereži debele, od slane osmojene šipkove jagode, dobro jih očedi in peške jim poberi, postavi jih na gorko, da se bodo lepo zmečile in pretlači jih potem skozi sito. Na en funt (56 dekagramov) pretlačenih jagod deni tri unče (42 dekagramov) cukra v kotlič, zalij ga s pol maslicom (1½ decilitra) vode, naj vre, dokler niti ne dela, devaj pretlačene jagode po žlici v cukrer, ki vedno vre, in suši tako dolgo na žerjavici, dokler ni omaka prav gosta in bolj temna viditi.

Omaka iz šipkovih jagod, drugačna.

Deni tri funte (3½ dekagramov) pretlačenih jagod v dobro pocinjen kotlič, stolci poltretjo unčo (36 dekagramov) cukra prav drobno, prideni ga jagodam in s prav čedno žlico dobro zmešaj; postavi kotlič na gorko za en teden in premešaj vsak dan štirikrat ali petkrat, tudi lahko nekoliko drobno zrezanega limonovega lupka prideneš. Omako devaj v steklenice, zaveži jo s prebodenim papirjem in postavi jo na hlad.

Češpljeva omaka.

Olupi štiri funte ($2\frac{1}{2}$ kilograma) češpelj, poberi peške iz njih, pretlači jih skozi sito, stolci in presej en funt (56 dekagramov) cukra, deni v kotlič eno lego češpelj in eno lego cukra itd.; če hočeš, skuhaj z njimi tudi limonovega lupka in sladke skorje; ukuhaj jih pa prav gosto, in spravi pohlajene v steklenicah.

Češpljeva omaka drugačna.

Dobro zrele češplje pusti dva ali tri dni ležati; potem jih olup, poberi peške iz njih, vzemi na štiri funte ($2\frac{1}{2}$ kilograma) olupljenih češpelj en funt (56 dekagramov) stolčenega cukra, naloži v kotlič eno lego češpelj in eno lego stolčenega cukra, ter naj počasi vre. Ko začno vreti, jih večkrat z žlico premešaj, in, ko so že zadosti žolicaste, jih pohladi in v veliko steklenico nadevaj. Potem dva ali tri lote (2 do 5 dekagramov) cukra z malo vodo precej gosto ukuhaj, pohladi in na omako stres; potem steklen pokrov vzemi, ki v steklenico gre, in obloži omako z njim. Tako je omaka dolgo dobra.

Kutnova omaka.

Iztlači sok iz kutin, prideni cukra, kolikor hočeš, ter v mesingastem kotlič skupaj kuhaj, da je gostljato; potem pa v steklenico nadevaj. Ta omaka je prav rudečkasta in zdrava.

Omaka iz pomarančnega soka.

Sterži pomaranče, izreži peškino kožo, mehko skuhaj lupine in jih drobno sosekaj; kuhaj potem tri funte ($3\frac{1}{2}$ dekagramov) cukra z enim maslicom (3 decilitre) vode, poberi pene in prideni en funt (56 dekagramov) lupin; naj vre, da se prav zgosti, mešaj pa vedno; potem prilij en maslic (3 decilitre) pomarančnega in ravno toliko jabelčnega soka, in naj

skupaj počasi vre, dokler se tako ne zgosti, kakor je žolica, za kar se okoli pol ure potrebuje; potem pa omako v steklenice nadevaj.

Limonova omaka.

Se ravno tako napravi, samo, da se več cukra potrebuje.

Breskvina omaka.

Breskve v vodi zavrij, olupi, poberi peške iz njih, vzemi na pol funta (28 dekagramov) breskev, en funt (56 dekagramov) očiščenega cukra, pretlači breskve skozi sito v cuker ter jih tako dolgo vreti pusti, dokler kaplje, ki se na taljer denejo, nič več ne tečejo, ampak ostanejo.

Omaka iz kraljic.

Zareži vsako slivo, potem jih pa s prav malo vodo vred tako dolgo pari, da se do dobrega zmečé; potem jih skozi sito pretlači, zavrij na en funt (56 dekagramov) pretlačenih sliv tri unče (32 dekagramov) cukra s pol maslicom (1 deciliter) vode, da je žolicast, deni slive vanj, da pol ure počasi vrejo, večkrat jih premešaj in pohlajene v steklenice nadevaj.

Omaka iz pomarančnega cvetka.

Čedno otergane pomarančne cvetke v posodo deni, popari, pokrij, in, ko se zmečé, v čisti vodi operi. Potem pa gost sirup napravi in za en dan na pomarančno cvetje deni; potlej ga pa zopet odcedi, kos cukra prideni in ga kakor prvič merzlega na cvetje zlij; ponovi to, kolikorkrat je treba; zadnjič pa na juho nekoliko limonovega soka izžmi.

Jagodova omaka.

Pretlači zrele, dobro zbrane rudeče jagode skozi sito, vzemi na en funt (56 dekagramov) cukra, kuhaj cuker s pol maslicom (1 deciliter) vode tako dolgo,

dokler niti ne dela, prideni potem pretlačene jagode ter jih vedno mešaj, dokler nekolikrat ne povrejo. Dalje se pa ne smejo kuhati, ker bi sicer tako lepe ne bile in bi neprijeten okus dobile. Ko se dobro pohladé, jih v steklenice deni.

Marelična omaka.

Za en funt (56 dekagramov) marelic kuhaj en funt (56 dekagramov) cukra z enim kozarcem vode, dokler niti ne dela; potem pa lepe marelice olupi, skozi sito pretlači, pri majhni gorkoti pol ure kuhaj, pohladi in v steklenice nadevaj.

Marelična omaka, drugačna.

Lepim marelicam peške poberi, olupljene skozi sito pretlači; kuhaj na dva funta (112 dekagr.) marelic pol funta (28 dekagramov) cukra v kozici s pičlim maslicom (3 decilitre) vode, dokler se ne zgosti, potem primešaj pretlačene marelice po žlici, deni kake dve kapljici na cinast taljer; če se kaplje sterdijo in več ne tečejo, je gotovo; če ne, se mora pa še dalje kuhati, pohlajeno nadevaj v steklenice.

Češnjeva omaka.

Zberi v to lepe, zrele češnje, poberi jim reclje in peške, vzemi na en funt (56 dekagramov) češenj pol funta (28 dekagramov) očiščenega cukra, ukuhaj ga do letenja, prideni potem češnje, dobro jih premešaj, da se povsod cukra navzamejo, pene pobiraj, naj eno uro vrejo in že gorke v steklenice deni.

Omaka iz francoskih cibar.

Poberi peške, ukuhaj toliko cukra, kolikor češnje vagajo; in ravnaj sicer kakor zgoraj.

Omaka iz nešpelj.

Nešplje morajo prav mehke biti. Otrebi jih, pretlači jih z nekoliko hruševim sokom skozi sito

tako, da lupine in peške na siti ostanejo; kuhaj pretlačene s cukrom, da se zadosti zgosté, in dodeni nekoliko poprej, preden jih od ognja odstaviš, nekaj drobno zrezanega limonovega lupka in sladke skorje.

Omaka iz pomarančnega lupka.

Kuhaj pomarančne lupine, deni jih, ko se začno mečiti, v merzlo vodo, odcedi jih, stolci jih v možnarji in stlači jih skozi sito. Na en funt (56 dekagramov) pretlačenega limonovega lupka vzemi poldrugi funt (84 dekagramov) cukra, očisti in vri ga do malega letenja in ukuhaj lupine med vednim mešanjem.

Omaka iz limonovega lupka.

Se ravno tako napravi.

Višnjeva omaka.

Poberi peške iz enega funta (56 dekagramov) višenj, očisti tri unče (42 dekagramov) cukra, kuhaj višnje v njem, vedno mešaj, da se zmečé in zgosté; potem jih v steklenice nadevaj.

Malinova omaka.

Zberi ravno natergane maline, pretlači jih skozi sito ter jih med pridnim mešanjem precej gosto ukuhaj. Na en funt (56 dekagramov) malin vzemi pol funta (28 dekagramov) stolčenega cukra. Spravi to omako, kakor kakošno drugo, v steklenicah ali porcelanastih loncih.

Hruševa omaka.

Dobre, sočnate hruške olup, na četerti zreži, v vodi mehko skuhaj in skozi sito pretlači. Potem pa kuhaj na en funt (56 dekagramov) pretlačenih hrušk pol funta (28 dekagramov) cukra z vodo ter ga očisti, prideni hruške, pa nekoliko ostergane limonove lupine, vse med vednim mešanjem tako dolgo kuhaj,

dokler se kaplje, na taljer vlite, ne sterdijo; omako pa nadevaj, ko se pohladi, v steklenice.

Češpljeva omaka, drugačna.

Češplje, iz katerih so se peške pobrale, deni v nov, pocinjen lonec, na ktereга pokrov, ki dobro zapre, priveži. Ta lonec pa postavi v kotel s kropom, ter ga eno dobro uro v njem pusti; varuj pa, da krop vanj ne pride; pretlači potem češplje skozi sito, pridene toliko očiščenega cukra, kolikor pretlačene češplje vagajo; sicer pa delaj, kakor s kakošno drugo omako.

Češminova omaka.

Naberi jeseni lepih, zrelih jagod, ki jih je bila že slana ožgala, dobro jih zberi, deni jih poln majhen taljer s šestimi žlicami vode v mesingast kotliček, da se nekoliko nad hudo žerjavico pariyo, ter jih potem počasi skozi čedno, gosto ruto precedi. Na en maslic (3 decilitre) jagod vzemi tri unče (42 dekagramov) dobro stolčenega belega cukra, zmešaj dobro skupaj, vlij v steklenice ter na hlad postavi. Čez nekoliko dni goša na dno pade, drugo je pa lepo rudeče.

Jabelčna omaka.

Lepe mošancigarje olup, na štiri kerhlje zreži, v vodi mehko skuhaj in potem skozi cedilo pretlači. Za en funt (56 dekagramov) pretlačenih jabelk očisti tri unče (42 dekagramov) cukra, pridene jabelka, pa ostergano limonovo lupino, kuhaj vedno mešaje tako dolgo, dokler kaplja, na taljer vlita, več ne teče in nadevaj pohlajeno omako v steklenice in čaše.

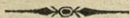
Jabelčna omaka, drugačna.

Zreži dvanajst neolupljenih gosposkih jabelk na štiri kerhlje, kuhaj jih s poličem (7 decilitrov) vode tako dolgo, da se voda na pol ukuha, potem pa vse

skozi tanko ruto pretlači. Za en maslic soka stajaj en funt (56 dekagramov) cukra v nekoliko žlicah vode ter ga potem tako dolgo kuhaj, dokler se kaplja cukra, na noževi osti v merzlo vodo vtaknjena, ne sterdi. Varuj pa, da cuker na eni strani bolj ne vre, kakor na drugi, ker bi tako zarumenel in bi za to potrebo nič več ne veljal. Ko je cuker tako skuhan, kakor je bilo rečeno, devaj sok podolgoma vanj, in, ko je vse skuhan in posneto, nadevaj omako v majhne steklenice, pokrij jo z okroglim, v hudo žganje pomočnim papirjem ter jo na hlad postavi, kjer se kmalo sama sterdi.

Bezgova omaka.

Vzemi okoli šest ali sedem bokalov (7 do 8 litrov) dobrih zrelih, otrebljenih jagod, vsuj jih v dobro pocinjeno kozo, pokrij jih, in, ko so dobro vrele, potem pa se pohladile, precedi sok skozi sito, kterega pa spet v kozo deni, da se do gostosti otročjega kuhanja ukuha, vmešaj potem vanj pol funta (28 dekagramov) stolčenega cukra; potem naj se vse še pol ure počasi kuha; nadevaj pa pohlajeno omako v steklenice, ktere s prebodenim papirjem zaveži in na hladnem spravi.



V cukru kuhano sadje.



Cešnje in višnje.

Ukuhane višnje.

Kuhaj en funt (56 dekagramov) cukra s pol maslicem vode, dokler v težkih kapljah z žlice ne pade; potem deni vanj en funt (56 dekagramov) otrebljenih višenj; če hočeš, peške s peresno cevko

iž njih poberi. Višnje naj tako dolgo s cukrom vrejo, da se zgerbančijo, potem jih iž njega vzemi, cukrer naj pa še gosteje vre, dokler ni žoličast, deni višnje zopet vanj, da še nekoliko vrejo, ter jih, ko se ohladijo, v steklenice nadevaj. Če hočeš višnje še polati porabiti, lahko na en funt (56 dekagramov) višenj tudi le tri unče (42 dekagramov) cukra vzameš; pa dolgo bi se ne mogle hraniti.

Ukuhane češnje in višnje.

Poberi z ojštrim klinčikom peške iz štirih funtov (2 kilograma) češenj in iz dveh funtov (1 kilogram) višenj, kuhaj té z enim funtom (56 dekagramov) cukra v kozi nad slabo žerjavico tako dolgo, da prav malo soka ostane. Potem prideni, kolikor hočeš, cukrenega limonovega in pomarančnega lupka, dobro zrezanega, naj še skupaj malo povre, nadevaj ukuhanje dobro pohlajeno v steklenice ali kamnitne lonce, in bo za več let dobro spravljeno.

Ukuhane cele španske višnje.

Zberi nar lepši in nar večji višnje, reclje na pol odteži; kuhaj potem en funt (56 dekagramov) cukra z enim kozarcem vode, dokler niti ne dela, pene zmiraj pobiraj, dokler ni prav čist, naj tako dolgo vre, da težke kaplje dela, in prideni potem pet unč (70 dekagramov) višenj, vendar jih ne smeš z žlico mešati, ampak le kotliček večkrat potresi, da se cukrer s sadjem dobro zmeša; naj tako pol ure počasi vre; potem višnje s penjenico iz kotliča vzemi in sok še pol ure kuhaj; potem ga od ognja odstavi, deni višnje vanj, in, ko se ohladé, delaj ž njimi kakor z drugim ukuhanjem.

Ukuhane češnje.

Deni novo kozo v vodo ter jo dobro zavri; potem pa deni vanjo štiri funte (2 kilograma) lepih,

černih, sočnatih češenj, pari jih nad slabo žerjavico med vednim mešanjem do mehkega, odstavi jih potem od ognja ter jih skozi redko rešeto pretlači, da samo peške na njem ostanejo. Potem kuhaj en funt (56 dekagramov) cukra z enim kozarcem vode v kotliču, pobiraj pene, dokler ni prav čist, deni češnje vanj, kuhaj jih še dalje počasi, dokler se kaplja na taljerji več ne razteče, ampak ostane, nadevaj jih v steklenice in prebodi papir z iglo.

Ukuhane višnje, drugačne.

Vzemi en taljer zrelih višenj brez recljev, poberi iz njih peške z ojstrim klinčikom; stajaj na en funt (56 dekagramov) višenj tri unče (42 dekagramov) cukra v nekoliko žlicah vode ter ga tako dolgo kuhaj, da kaplja v merzlo vodo djana kakor biser na dno gre in se ne razteče. Potem deni višnje s sokom vred, ki se je napravil, v cuker, ter jih varno dalje kuhaj, dokler vse pene ne zginejo. Nadevaj ukuhanje, ko se pohladi, v piskerce ali steklenice, zaveži jih z mehurjem in spravi jih na suhem.

Ukuhane višnje, še drugačne.

Vzemi en funt (56 dekagramov) stolčenega cukra in en funt (56 dekagramov) višenj, kuhaj cuker v mesingastem kotliču z vodo, da se staja, odtergaj višnjam reclje, prideni jih cukru, da eno četert ure ž njim vrejo, deni jih potem na taljer, da se pohladi; potem pa v sok pol lota (8 gramov) dišečih žbic deni, da ž njim vrejo, dokler težkih kapelj ne dela, deni višnje v steklenico, precedi sok skozi ruto, vzemi dišavo iz njega, postavi ga s kotličem v vodo, da se izhladi, vlij ga na višnje ter steklenico zaveži.

Slive.

Ukuhane zelene češplje.

Zavri še ne prav zrele češplje z reclji vred v nekoliko vodi kakor mehko jajce ter jih v ti vodi

štiri in dvajset ur pusti; kuhaj na en funt (56 dekagramov) češpelj en funt (56 dekagramov) cukra z enim maslicom vode, dokler niti ne dela; potem češplje odcedi, olupi, počasi v cukru kuhaj, dokler se skozi njih lepo ne vidi; potem jih iz cukra vzemi, tega pa še gosteje ukuhaj. Ko se češplje pohladé, deni merzli cukrer nanje. Ako je cukrer čez nekoliko časa redkejši, ga odcedi, nekolikrat zavrij in potem spet merzlega na češplje deni.

Olupljene češplje.

Olupi zrele češplje, kuhaj cukrer do letenja, naloži češplje v kozo, vlij gorki cukrer nanje, zavrij jih nad ognjem ter to nekolikrat ponovi.

Ukuhane češplje.

Prereži lepe češplje, poberi iz njih peške, skuhaj jih, neolupljene v mesingastem kotliču, pretlači jih, ukuhaj jih še enkrat z eno unčo (14 dekagramov) cukra na en funt (56 dekagramov) češpelj, prideni nekoliko vanilije, in nadevaj jih v steklenice.

Ukuhane češplje drugačne.

Vzemi češplje, ki ravno višnjele postajajo, prebodi jih pri reclji večkrat z debelo iglo, deni jih v posodo z veliko vodo, v kateri se je veliko soli stajalo, ter jo na slab ogenj postavi in vedno mešaj. Ko se nekatere češplje kviško vzdigujejo, jih od ognja odstavi, pokrij, eno četert ure tako pusti, po verhu plavajoče v merzlo vodo deni, druge pa zopet k ognju pristavi, dokler niso vse izlečene. Tako jih dva dni v vodi pusti, pristavi jih potem z redkim, merzlim cukrom v mesingastem kotliču k ognju, da se počasi ukuhajo; le na to glej, da se predolgo ne kuhajo, in da je cukrer, če so mehke, po primeri gosteji, kakor, če so terde.

Kraljice (slive).

Se ravno tako, kakor češplje pripravijo.

Ukuhane slive, drugačne.

Vzemi okoli pet sto lepih, zrelih sliv, poberi iz njih peške; potem jih kuhaj v pečici ter jih pridno mešaj, dokler se ves sok ne ukuha, prideni potem pol funta (28 dekagramov) stolčenega cukra, pol lota (8 gramov) stolčenih dišečih žbic, ravno toliko stolčene sladke skorje, malo drobno zrezanega limonovega lupka in naj še eno četert ure vre. Ko se slive pohlade, jih v kamnitne lonce nadevaj, in, ko se do dobrega izhlade, s prebodenim papirjem zaveži; tako se več let ohranijo.

Ukuhane slive še drugačne.

Lepe, zrele, pa še terde slive po vsih stranéh z debelo iglo prebodi, v hladno vodo deni in k ognju pristavi; ko začno vreti, jih s penjenico varno iz posode vzemi in na rešeto položi; ko se do dobrega pohlade, jih v skledo deni, prilij merzlega, očišenega cukra, pokrij jih s papirjem ter jih tako čez noč pusti. Drugi dan cukrer zopet odcedi, še gosteje ga ukuhaj ter merzlega na slive zlij. Tretji dan cukrer do letenja ukuhaj, zavrij nekolikrat slive v njem, in deni jih, ko se pohlade, v neprevisoko posodo, da se ne stlačijo.

Slive po angleško ukuhane.

Kuhaj ali peci slive v kamnitnem loncu, nekoliko soka odcedi in prideni za vsak funt (56 dekagramov) sliv pol funta (28 dekagramov) cukra; tedaj naj se pa tako dolgo kuhajo, da se sušiti začno, potem peške iz njih poberi, prisuj cukra, dobro primešaj, kuhaj od začetka dve uri počasi, potem pa pol ure hitro, dokler se posode cukrer ne prime; potem pa to čežano v lonce spravi. — Če jih hočeš olupljene imeti, pa ne smeš soka odcediti, ampak pretlači slive, preden cukrer prideneš, skozi redko sito, stolci peške, kuhaj mandeljne ž njimi, sicer pa delaj kakor zgoraj.

Marelice.

Marelični kerhlji.

Lepe, ne preveč mehke marelice olupi in peške iz njih poberi, če so marelice debele, jih na štiri, če so drobne, na dva kerhlja zreži; vzemi na en funt (56 dekagramov) marelic tri unče (42 dekagramov) cukra, kuhaj ga v mesingastem kotliču s pol maslicem (2 decilitra) vode, dokler niti ne dela, deni marelice vanj, ter jih počasi ž njim kuhaj, da ne razpadejo. Ko so kerhlji mehki in žolicasti, jih v steklenico naloži, cukër še gosteje ukubaj in ga nanje zlij. Ako je sok čez nekoliko časa spet redkejši, ga odcedi, še enkrat zavrij in pohlajenega na marelice deni.

Ukuhane marelice.

Lepe marelice, kolikor moreš, tanko olupi, zreži jih na dvoje in jih v skledo tako naloži, da je votla stran gor obrnjena, vzemi potem toliko cukra, kolikor marelice vagajo, stresi ga na marelice, ter jih tako dvanajst ur pusti. Iz pešk jedra poberi, oluši in kuhaj jih z marelicami, cukrom in sokom tako dolgo, da se skozi nje vidi. Potem kerhlje po samem iz posode jemlji, v majhne, nizke, pocinjene lonce devaj, sok in jedra nanje vlij, in zaveži lonce s papirjem, ki je bil v žganje pomočen. Če se pene prikažejo, jih precej poberi.

Ukuhane marelice, drugačne.

Debele, prav zrele marelice olupi, skozi sito pretlači, stolci na en funt (56 dekagramov) marelic en funt (56 dekagramov) cukra na debelo, deni cukër in marelice v mesingast kotlič, kuhaj urno pol ure na žerjavici, poberi varno vse pene s sreberno žlico in nadevaj potem kolikor le moreš vroče v steklenico. To ukuhanje je prav prijetno in je posebno

pripravno za nadevo pri tortah ali kakim drugim pečenji.

Zelene marelice.

Kuhaj zelene marelice v lugu tako dolgo, dokler se kosmata lupina ne sname, deni jih potem v merzlo vodo, zabodi jih na štirih krajih, pari jih v kozici, da se dajo pretlačiti, in sicer ravnaj kakor je bilo spredaj rečeno.

Ukuhane marelice, drugačne.

Zreži marelice na dvoje, poberi peške iz njih, zloži jih skladoma v skledo, pa tako, da se ne tiše; vzemi potem za vsak funt (56 dekagramov) marelic en funt (56 dekagramov) cukra, očisti ga in vročega na marelice deni; pokrij jih s polo papirja ter jih tako čez noč pusti. Drugi dan jih varno v cedilo stresi, da se cukrer odteče, ukuhaj ga, da niti dela, deni marelice vanj, da enkrat polagoma zavrejo, in jih v steklenice nadevaj.

Marelični sir.

Vzemi olupljenih marelic in cukra enake teže, cukrer z vodo dobro povrij, pridene marelice, stolci peške, in tudi oluščene jedra pridene. Okoli pol ure je gotovo. Napolni s tem majhne lonce ali skledčice na pol.

Ukuhane marelice, drugačne.

Prereži jih čez sredo, peške pa v njih pusti, bodi jih s peresnim nožem, deni jih v krop ter jih pokrij. Če še niso vse na verhu, jih še nekoliko k ognju pristavi; potem jih za en dan v vodo deni. Potem pa cukrer do malega letenja kuhaj, naj marelice prav počasi vrejo, pene vedno pobiraj, potem jih presuj in jih tako spet en dan pusti; drugi dan pa še nekoliko cukra odlitemu soku pridene, gosto ga ukuhaj in zavrij nekolikrat ž njim marelice. Potem jih deni v zato pripravljene posode.

Grozdjiče in drenulje.

Ukuhano grozdjiče.

Vzemi zrelega, debelega grozdjiča, zavrij na en funt (56 dekagramov) grozdjiča, tri unče (42 dekagramov) cukra s pol maslicom (1 deciliter, vode, da se zgosti, prideni grozdjiče, naj vre, dokler ni prav žolicasto, deni ga potem v lonček, sok naj pa še nekoliko časa vre ter ga na grozdjiče zlij, ko se ohladi, ga s papirjem terdno zaveži, papir pa z iglo dobro prebodi; spravi ukuhanje na hladnem.

Ukuhane drenulje.

Deni pet unč (70 dekagramov) cukra s pol maslicom vode v mesingasto ponev, da se gosto ukuha; prideni potem en funt (56 dekagramov) prav rudečih, mehkih drenulj, ktere naj pol četert ure počasi s cukrom vrejo, stresi potem vse v dobro pocinjeno posodo, v kateri naj čez noč ostane; odcedi drugi dan sok in ukuhaj ga še gosteje. Nadevaj potem drenulje v steklenice, deni nanje ukuhani sok in zaveži jih s papirjem.

Ukuhano bodeče grozdjiče.

Iz nar bolj zelenih jagod peške poberi, potem jih v slano vodo deni, to zavrij, deni, ko vreti začne, vanjo, in pokrij. Če po verhu plavajo, so dobre, če ne, jih pa še enkrat k ognju pristavi, dokler vse na verh ne pridejo. Potem jih dva dni namakaj, v redki cukrer deni in v njem čez noč pusti. Potem cukrer zopet zavrij, deni ga, ko se ohladi, na jagode, ponovi to delo večkrat, zadnjikrat pa vroči cukrer nanje vlij, in jih čez noč v njem pusti; ukuhaj drugi dan cukrer ravno prav gosto, jagode dobro pretresi, jih kuhaj nekoliko s cukrom ter jih ohladi. Ako pa cukrer, če se ga ravno vselej kaj pridene, še dost gost ni, pa jagode popred še enkrat skuhaj.

Ukuhano bodeče grozdjiče.

Naberi debelih, še ne dobro zrelih jagod, otrebi jih in prebodi jih nekolikrat z majhno iglo; potem zavrij vode v mesingastem kotliču, deni jagode vanj in jih k večemu dvakrat zavrij, potem vodo skozi sito precedi, deni en funt (56 dekagramov) cukra v kotlič in ga z enim maslicem vode tako dolgo kuhaj, dokler niti ne dela; deni jagode vanj in postavi kotlič na majhen ogenj, da cukrer vroč ostane brez vrenja; pusti ga tako, dokler se jagode ne zmečé, potem jih iz njega vzemi, ukuhaj cukrer še gosteje, nadevaj jagode v steklenico in deni pohlajeni sok nanje. Ako je sok pregost, ga še s kakima dvema lotoma (3 dekagrame) cukra zavrij in pohlajenega na jagode deni.

Čezana iz bodečega grozdjiča.

Natergaj v suhem vremenu dvanajst funtov (6 kilogramov) rudečih, kosmatih, do dobrega zrelih jagod, zmešaj jih z enim maslicom grozdjičnega soka, kuhaj jih prav močno, ter jih vedno z žlico mešaj. Ko začne pokati, primešaj šest funtov (3 kilograme) cukra ter jih počasi razkuhaj; to mora pa precej dolgo terpeti, da se bodo jagode delj hranile. Ako se čez nekoliko dni jagode od soka ločijo, moraš vse še enkrat kuhati.

Ukuhane drenulje, drugačne.

Še ne mehke, pa rudečkaste drenulje čedno operi, vrij potem na en funt (56 dekagramov) drenulj en funt (56 dekagramov) cukra, dokler debelih kapelj ne dela, pridene drenulje, da počasi vrejo, dokler niso nekoliko žoličaste, in jih z žlico za cukrer v gorke steklenice deni. Sok naj pa tako dolgo vre, da bo prav terd, deni ga mlačnega na drenulje in zaveži steklenice s prebodenim papirjem.

Ukuhano grozdjiče, drugačno.

Zveži po deset grozdov v šopke, deni jih v porcelanasto skledo, vlij vrelega cukra nanje, pokrij jih

in pusti jih tako čez noč; drugi dan jih v lonček deni, cukrer zopet zavrij, pohladi ga in ga potem zopet na grozdjiče zlij.

Ukuhano grozdjiče, drugačno.

Vzemi na pol funta (28 dekagramov) cukra en funt (56 dekagramov) grozdjiča, skuhaj cukrer do letenja, deni grozdjiče vanj, kuhaj ga s cukrom, dokler se ne sterdi in hrani ga v lončkih.

Pomaranče in limone.

Ukuhane drobne zelene pomaranče.

Pomaranče nekolikrat z debelimi iglami prebodi, čez noč v hladno vodo položi, drugi dan tako dolgo kahaj, da voda rumení, to odcedi, druge prilij in jo tako dolgo spreminjaj, da pri vrenji več ne rumení; potem pa pomaranče še za nekoliko ur v vodo deni, da nehajo grenke biti ter jih še zavrij, da se lepo zmeče. Potem vzemi na en funt (56 dekagramov) pomaranč pet unč (70 dekagramov) cukra, skuhaj ga polovico z nekoliko vodo, pohladi ga, zloži pomaranče v steklenico, deni ukuhani cukrer vanje, pusti jih tako čez noč, odlij cukrer drugi dan in ukuhaj ga gosto, to tolikrat stori, dokler ni cukrer prav gost. Cukrer se mora pa vselej merzel na pomaranče djati.

Ukuhane limonove in pomarančne lupine.

Z lupin vse belo skerbno poreži, namakaj jih nekolikrat, da grenkoto zgubé, popari jih s kropom, položi jih v hladno vodo, posuši jih med dvema rutama, očisti cukra kolikor ga hočeš, pa ne pregosto, pohladi ga, zloži lupine v steklenico in vlij cukrer nanje.

Ukuhani limonovi olupki.

Olupi limone na okroglo kakor jabelka, da bodo lupki dolgi, oveži jih trikrat ali štirikrat z nitjo, da

ne razpadejo, polagaj jih pet ali šest dni, dvakrat na dan, v hladno vodo, čedno jih operi, odcedi merzlo vodo, popari jih s kropom, vzemi na vsak funt (56 dekagramov) limon poldrugi funt (84 dekagramov) cukra, deni ga polovico s pičlim maslicom (3 decilitre) vode v mesingasto ponev, zavrij ga, deni ga ko se pohladi, na lupke, pokrij jih in pusti jih tako čez noč, drugi dan sok zopet v ponev odcedi, zavrij ga nekolikrat z drugo polovico cukra; deni vse pohlajeno v steklenico in spravi na hladnem.

Ukuhane limone.

Prebodi jih štirikrat z debelo iglo, kuhaj jih z veliko vodo, namakaj jih potem dva dni, skuhaj naravno cukro do kratke niti, vlij ga vročega na limone, ponovi to delo nekolikrat in vselej nekoliko cukra prideni, zadnjič tudi limone ž njim kuhaj in jih v škatlice deni.

Ukuhane pomaranče.

Prereži jih na dvoje, olupiš jih, kuhaj jih z veliko vodo, deni jih potem v redki cukro, zavrij drugi dan cukro, prideni nekoliko več cukra, ponavljaj to delo štiri dni, skuhaj zadnjikrat cukro do kratke niti in tudi pomaranče ž njim dobro skuhaj.

Drobne zelene pomaranče.

Vbodi jih štirikrat in deni jih čez noč v vodo, v kateri je nekoliko galuna; kuhaj jih drugi dan, namakaj jih potem dva dni, polij jih potem z redkim cukrom, trikrat z merzlim, zadnjič z vročim, da se ga v kozi napijo.

Ukuhane pomaranče, drugačne.

Prebodi pomaranče nekolikrat z debelo iglo, deni jih čez noč v vodo ter jih drugi dan z vodo prav dobro kuhaj; ko je voda rumena, druge prilij



in to štiri ali petkrat ponovi, da se kožasto odpravi. Potem jih čez noč v hladno vodo deni, drugi dan jih zopet kuhaj, dokler se ne zmečé, in dokler voda ni več rumena, ampak zelenkasta. Na en funt (56 dekagramov) pomaranč zavrij poltretjo unčo (35 dekagramov) cukra s pol maslicom (1½ decilitra) vode, zloži, ko se skuha in pohladi, pomaranče v steklenico, vlij ga merzlega nanje, pusti tako čez noč, drugi dan sok odcedi, prideni spet poltretjo unčo cukra, ukuhaj ga gosto in ponavljaj to, dokler se pomaranče dobro ne napijó in sok zadosti gost ni.

Ukuhane limone.

Lepe limone na štiri perste široke kerhlje zreži, poberi vse kisló, deni kerhlje v nov lonec ter jih s hladno nekoliko slano vodo zalij. Tako jih namakaj devet ali deset dni, to je, vsak dan jih zjutraj in zvečer z drugo vodo zalij, ktera se mora pa perve tri dni vselej osoliti. Potem zavrij vodo v mesingasti ponvi, prideni kerhlje ter jih eno četert ure kuhaj, poskusi jih, to je, zabodi vilice v en kerhelj; če ž njih pade, je dober; deni jih potem v drug lonec, zalij jih z merzlo vodo, ter jih tako eno četert ure pusti, odcedi potem spet vodo in druge prilij, ktera se potem spet odlije. Potem položi čedno ruto dvakrat zganjeno na mizo, zloži kerhlje nanjo, pokrij jih spet z ruto, da se posušé. Potem postavi cukrer z mnogo vodo v mesingastem kotliču nad živo oglje, naj počasi vre, da se srednje zgosti, da se lupin prijete zamore, precedi ga skozi ruto in deni ga tako pohlajenega na suhe kerhlje, da čez gre; drugi dan sok spet odcedi, deni ga v kotlič, zavrij ga s še enim kosom cukra, da se bolj zgosti kakor pervikrat in vsuj ga merzlega na kerhlje. To ponovi tri ali štirikrat, odcedi sok vsakrat drugi dan in ukuhaj ga zopet še gosteje. Zadnjič jih v steklenico položi, deni kremen nanje, zaveži jih s prebodenim papirjem in spravi jih na hladnem.

Breskve.

Ukühane breskve.

Olupljene breskve čez sredo prereži, kuhaj na en funt (56 dekagramov) breskev en funt (56 dekagramov) cukra z enim maslicom (3 decilitre) vode v kotliču, dokler niti ne dela, deni potem breskve vanj, naj vrejo, dokler niso nekoliko mehke in žolicaste, vzemi jih iz cukra, ukuhaj cukrer še gosteje in vlij ga potem pohlajenega na breskvine kerhlje v steklenico napravljenega.

Ukühane breskve, drugačne.

Zelo debele, dobre, še zelene breskve v kotliču kuhaj, dokler se kožica iz njih potegniti ne dá, položi jih potem v hladno vodo, odergni medeno (kufreno) ponev dobro s solijo in jesihom, deni breskve vanjo, zadelaj jih z ruto, deni jih na živo oglje, da vrejo; ko so zelo vroče, jih za dva dni v hram deni. Potem očisti cukra, kolikor ga hočeš, deni pretlačene breskve vanj, deni jih v ponev, da se v nji počasi kuhajo in tudi pohladé, zadnjič jih v lonček nadevaj.

Ukühane breskve, drugačne.

Ravno tako ž njimi ravnaj kakor z marelicami.

Ukühane breskve, še drugačne.

Breskve, iz katerih se peške ne poberó, na pol prereži, vbodi jih večkrat s peresnim nožem, deni jih v krop in pokrij jih. Ako čez nekoliko časa vse po verhu ne plavajo, jih še malo k ognju pristavi, da vse na verh pridejo, in deni jih potem za en dan v vodo. Potlej kuhaj cukrer do letenja, deni breskve vanj, zavrij jih počasi, da vedno pene delajo, presuj jih in pusti jih tako en dan, ukuhaj drugi dan cukrer gosto, deni breskve vanj ter jih nekolikrat zavrij, potem jih v steklenice ali lončke nadevaj.

Kutne.

Ukuhani kutnovi kerhlji.

Lepe, olupljene kutne na kerhlje zreži, v vodi kuhaj, pa ne premehko, in odcedi; deni potem na en funt (56 dekagramov) kerhljev tri unče (42 dekagramov) cukra v kotlič, vlij nanj pol maslica (2 decilitra) tiste vode, v kateri so se kutne kuhale, naj vrè, dokler ni lepo čist, deni kerhlje v kotliček, vlij vroči cukrer nanje, pokrj jih ter jih tako dva dni pusti, potem cukrer odcedi, zopet zavrij, kerhlje vanj deni, da pol četerti ure počasi vrejo, vzemi jih potem iz njega, pohladi jih in nadevaj jih v steklenice. Ako cukrer zadosti gost ni, ga še bolj ukuhaj, pohlajenega na kutne deni in steklenice zaveži.

Ukhanane kutnarice.

Olupljene kutnarice na kerhlje zreži, drobno zmečkaj in enkrat ali dvakrat skozi debelo ruto pretlači, da bo sok lepo čist, stolci drobno pol funta (28 dekagramov) cukra, mešaj ga z dvanajstimi loti (21 dekagramov) pretlačenih kutnaric, postavi jih k ognju, naj tako dolgo vrejo, da se sterdiyo in žlice nič več ne primejo, potem jih od ognja odstavi, prideni sok ene cele, debele limone, potresi za to pripravljenei model s cukrom, deni kutnarice vanj, stresih jih potem na lep papir in posuših jih v pohlajeni peči.

Ukhanane kutnarice, drugačne.

Olupljene kutnarice na štiri kose zreži, očisti potem cukrer takole: zavri ga z nekoliko vodo, prideni raztepenih beljakov, poberi pene, položi kutnarice v vreli cukrer, da v njem zavrejo, vendar ne smejo premehke biti; potem jih iz njega vzemi in druge vanj deni in ukuhaj cukrer tako, da težko kaplje dela, vbodi v kutnarice zrezano sladko skorjo in dišeče žbice, zloži jih v steklenice in vlij sok nanje.

Kutnovi kerhlji, drugačni.

Deni en polič (7 decilitrov) vode, en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitre) dobrega vinskega jesiha in pet unč (70 dekagramov) cukra v mesingasto ponev; olupi dva funta (1 kilogram) dobrih, zrelih kuten, zreži jih na štiri ali pa, če so debele, na šest kosov, deni v vsak kerhelj nekoliko sladke skorje in preklanih dišečih žbic, deni jih v ponev in naj tako dolgo vrejo, dokler se ne zmečé, potem jih iz nje vzemi in sok tako dolgo kuhaj, da bo v steklenici ravno čez sadje šel; zloži kerhlje v steklenico, deni sok nanje in jih spravi.

Ukuhane kutne, drugačne.

Olupi lepe, zrele kutne, poberi peške iz njih in jih na okrogle, pol persta debele kose zreži; kuhaj potem en funt (56 dekagramov) cukra z enim maslicom ($3\frac{1}{2}$ decilitra) vode, dokler se ne zgosti, deni dva funta (1 kilogram) kuten vanj in naj tako dolgo vrejo, da bodo lepe videti, potem jih s sreberno žlico iz cukra vzemi, pohladi jih, zloži jih v steklenice, pa vselej kaka dva kerhlja cukrenega limonovega lupka vmes deni, sok še gosteje ukuhaj, deni ga, ko se pohladi, na kerhlje, zaveži steklinice s papirjem, prebodi ga z iglo, in jih postavi na hlad.

Ukuhane kutne, še drugačne.

Lepe, zrele, olupljene kutne na štiri kose zreži, vzemi toliko cukra, kolikor kutne vagajo, vode pa na štiri funte (2 kilograma) cukra dva poliča ($1\frac{1}{2}$ litra), kuhaj in pene pobiraj, kutne pa takole precej mehko skuhaj: Položi jih v kamniten lonec, potresi nekoliko cukra vmes, lonec pokrij in na hlad postavi, da se kutne v njem zmečé in rudečijo. Potem druge kutne v lonec deni, kuhaj jih, pomoči ruto v krop, ovij jo, pretlači kutne skozi njo, kuhaj zmečene kutne, dva ($1\frac{1}{2}$ liter) poliča soka in redki cuker skupaj, da se čežana napravi.

Ukuhane kutne, drugačne.

Lepe, zrele, olupljene kutne po njih debelosti ali na štiri ali na osem kerhlev zreži, v vodi mehko skuhaj, varno iz nje vzemi in v rešeto deni, da se pohladé. Potem na en funt (56 dekagramov) poldrugi funt (84 dekagramov) cukra očisti, deni vanj kutne, zrezanega limonovega lupka, stolčene sladke skorje in nekoliko dišečih žbic, naj počasi vrejo, vzemi jih varno iz njega, zloži jih v steklenico, cukrer še gosteje ukuhaj in vlij ga pohlajenega na kutne.

Kako se sadje hrani.

Kutne.

Z drevesa natergane kutne olupi, poberi peškiše iz njih, pa tako, da pri muhi cele ostanejo, položi jih potem v mesingast kotlič in toliko čiste vode na-nje vlij, da jih vse pokriva, odstavi jih, ko enkrat zavrejo, urno od ognja in pohladi jih. Potem jih v kamniten lonec tako zloži, da muha na verh pride, vlij vodo, v kateri so se kuhale, nanje, da dva persta visoko čez nje stoji in obteži jih. Če se imajo kuhati, jih z vinom in cukrom pari in jih v skledi s sladko skorjo in cukrom potresi.

Španjske višnje.

Zavrij na en funt (56 dekagramov) višenj en funt (56 dekagramov) cukra z enim maslicem (3 $\frac{1}{2}$ decilitra) vode v mesingast ponvi, odreži reclje na pol, in jih v cukrer položi, v katerem jih tako dolgo kuhaj, dokler se skozi nje ne vidi; potem jih z zajemnico iz cukra vzemi, sok še gosteje ukuhaj, dokler se ne sterdi, deni višnje še enkrat vanj, zavri jih še nekolikrat in nadevaj jih, ko se pohladé, v steklenice.

Okisane višnje.

Dno velike steklenice s stolčnim cukrom debelo potresi, zloži nanj višnje, katerim so se popred reclji na pol porezali, gosto, da se ž njimi dno pokrije, potem zopet cukra nanje deni in tako dalje ravnaj, dokler ni steklenica precej polna. Pomniti je tudi, da se mora pri vsaki legi cukra in višenj nekoliko jesiha priliti. Potem steklenico dobro zadelay in tri mesce na solnce postavljaj. Tako ostanejo lepe, kakor bi se bile ravno z drevesa vzele.

Jagode v vinu hranjene.

Napolni steklenico z debelimi jagodami, deni tri velike žlice cukra nanje in zalij jih do vrha z dobrim, črnim vinom.

Višnje hranjene.

Vzemi osem funtov (4 kilograme) lepih višenj in odreži reclje na pol; potem vzemi sodček iz hrastovega lesa, ki ima toliko veho, da z roko lahko vanj sežeš, stolci dobro tri funte ($1\frac{1}{2}$ kilograme) cukra, potresi ž njim dno sodčika, deni potem eno lego višenj nanj, na te pa cukra in tako dalje ravnaj, dokler ni sodček poln, deni na verh še nekoliko sladke skorje in dišečih žbic, sodček dobro zabij, obesj ga v klet in obrni ga vsak dan na drugo stran. Čez šest ali sedem tednov lahko sodček odpreš in, kolikor potrebuješ, iz njega vzameš; kar pa pri mizi ostane, ne smeš nazaj v sodček djati.

Jagode hranjene.

Vzemi toliko zelo drobno stolčenega cukra, kolikor jagode vagajo, položi jagode v skledo, stresi pol cukra nanjo, skledo zaverti, drugi dan drugo polovico cukra namesto vode z enim maslicom ($3\frac{1}{2}$ decilitre), rudečega grozdjičevega soka gosto ukuhaj kakor sirop, vselej en maslic ($3\frac{1}{2}$ decilitre) soka na en funt jagod; kuhaj jih, dokler niso ukuhane.

Jagode hranjene, drugačne.

Vzemi jagode, ki so sicer zrele, pa so precej terde, dobro jih zberi, ukuhaj na en funt (56 deka-gramov) jagod en funt (56 dekagramov) cukra do lenteja, jagode nekolikrat v njem zavrij in potem v steklenice deni.

Češnje in višnje hranjene.

Vzemi dva funta (1 kilogr.) višenj in štiri funte (2 kilogr.) češenj, poberi peške iz njih, kuhaj jih z enim funtom ($\frac{1}{2}$ kilogr.) cukra na slabi žerjavici tako dolgo, da le malo soka ostane; potem prideni drobno zrezanega pomarančnega ali limonovega lupka, kolikor ga hočeš, da še nekoliko časa skupej vre, deni jih potem v kamnitne verče in se bodo dolgo ohranile.

Višnje v medu hranjene.

Lepim, debelim višnjam reclje poberi, operi jih v čedni vodi in posuši jih; potem dobrega medu počasi razpusti in nekoliko kuhaj, pene dobro poberi, ter ga pohladi. Na sodček za dva poliča ($1\frac{1}{2}$ litra) vzemi skupej en lot (17 gramov) dišečih žbic in sladke skorje; tretjino te dišave stresi na dno sodčka, na to deni eno lego višenj, malo medu in dišave in tako dalje ravnaj, dokler ni sodček poln, pa tako, da na verh méd pride; čez noč naj bo sodček odpert, da se še napolniti zamore, ako bi se méd usesti utegnil; potem ga dobro zabij, postavi ga na hlad; perve dni ga vsak dan potresi in potem kaka dva mesca pri miru pusti, preden ga odpreš. Tako se višnje več let dobro ohranijo.

Dinja.

Dinje olupi ter jih prebodi, če cele ostanejo, z debelo iglo, kar pa ni treba, če se na dva ali štiri dele zrežejo. Zrezanim peške poberi, potem jih dobro nasoli in dva ali tri tedne tako pusti, potem pa v mnogi vodi kuhaj, dokler niso mehke. Vse drugo je kakor pri bodečim grozdjiči.

Češminje.

Češminje čedno operi, odcedi in posuši, kuhaj na en funt (56 dekagramov) tega sadja en funt (56 dekagramov) stolčnega cukra s pol maslicom (2 decilitra) vode v mesingasti ponvi, dokler niti ne dela, pene dobro poberi; deni grozdjiče vanj, da se tako dolgo kuha, dokler ni žoličast, in deni ga, ko se dobro pohladi, s sadjem vred v steklenico.

Murbe.

En funt (56 dekagramov) cukra in pol maslica (2 decilitra) vode v kotliču malo časa vrij, deni dva funta (112 dekagramov) murb vanj in jih pri slabem ognju tako dolgo kuhaj, dokler se dobro ne zmečé; potem murbe iz njega vzemi, v steklenico deni, sok gosto ukuhaj s kakima dvema limonovima lupinama in pohlajenega na murbe deni, čez dva ali tri dni sok spet odcedi, zavrij ga nekolikrat z dvema lotoma ($3\frac{1}{2}$ dekagrame) cukra, vsuj pohlajenenega na murbe, zaveži steklenice s papirjem, ki ga z iglo prebodi, ter jih na hlad postavi.

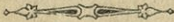
Bodeče grozdjiče.

V suhem vremenu natergaj zrašenih, še ne dobro zrelih jagod, odreži jim varno reclje in muhe, zloži jih v steklenice širokih vratov, zamaši jih na lahko z novimi žametovimi zamaški in jih v peč postavi, iz ktere se je kruh vzel in jih tako dolgo v nji pusti, da se jagode pol usušé; potem jih iz nje vzemi, dobro jih zamaši, zamaške poreži in dobro zakapi, in jih na suhem spravi. Kosmate jagode se nar boljše hranijo.

Češplje.

Češplje prereži, poberi jim košice, pomaži velik kotel s špehovo kožo prav dobro, da se češplje ne primejo ali prismodé, vsuj potem češplje vanj in jih s posebnim drogom vedno mešaje skuhaj. Pri mešanji se jih mora več verstiti, da se vse z enako močjo vedno meša. Ko so vse češplje skuhane, jih z

lopatico skozi sito, ki na paličicah stoji, v kad ali leseno korito devaj in z veliko, leseno kuhavnico ali posebno lopatico pretlači, da sok v posodo teče, lusine pa v situ ostanejo. Ko je vse pretlačeno, čežano spet v kotel stresi; med tem pa v lončikih imber kuhaj, drobno zreži in z limonovimi lupinami vred češpljam prideni. Tudi imajo navado zelene orehove lupine dodati, da so češplje še bolj černe; čežano pa vedno mešaje kuhaj, dokler ni celo gosta in črna, potem jo v kamnitne verče deni, potrosi jih in spravi jih na zadnje v hramu ali na drugem suhem kraji. Če so prav dobro in gosto kuhane, dobé po verhu debelo kožo, ktera zrak odvräča, in tako so več let dobre.



Sokovi.

Murbovec.

Marbe stolci, sok skozi ruto pretlači, deni na en polič (7 decilitrov) soka en funt (56 dekagramov) stolčnega cukra v mesingasti kotlič, kuhaj ga z nekoliko vodo, da se zgosti, prideni čisti sok, naj s cukrom dobro vrè, potem ga od ognja odstavi, pohladi, v steklenice deni, ktere naj en ali dva dni odperte stojé, vlij potem nanj malo razpušenega belega voska, in jih dobro zaveži.

Hrušovec.

Stolci prav dobre hruške in pusti sok tako dolgo stati, da se sčisti, potem ga v pocinjeno kozo precedi, in naj počasi vrè, da se zgosti kakor ukuhanje. Čez nekoliko dni se še le prav zgosti. Od začetka pene vedno čisto pobiraj, in ko se dobro zgosti, ga skozi sito precedi in v steklenice nadevaj; ta sok lahko v pečenje ali pa na močnate jedi deneš.

Murbovec z jesihom.

Sok stolčenih murb skozi ruto pretlači, kuhaj na en polič soka (7 decilitrov) en funt (56 deka-

gramov) stolčenega cukra in en maslic (3 decilitre) vinskega jesiha v mesingastem kotliču, da se zgosti, prideni potem čisti sok, naj s cukrom dobro vrè, potem ga od ognja odstavi, in pohlajenega v steklenice nadevaj, te pa še le čez nekliko dni zaveži.

Grozdjičevac.

Grozdjiču reclje poberi, potem ga skozi ruto pre-tlači, deni sok v kamnitne posode in ga na solnce postavi. Čez osem dni ga varno precedi, da nič goše zraven ne pride, deni potem v vsako posodo eno žličico žganja, zamaši jih, zaveži jih s prebodenim papirjem in spravi jih na hladnem.

Jabelčnik.

Dobre mošancigarje na stergalu sterži, sok dobro iztlači, pokrij ga ter ga tako šest ur pusti, potem ga odcedi, deni ga s tremi funti (1½ kilograma) cukra na dva poliča (7 decilitrov) soka v pocinjeno kozo, da počasi vrè, pene pobiraj, prideni sok pol limone in nadevaj ga, ko se je še nekoliko časa kahal in ko je gostljat in lepo čist, v steklenice.

Višnjevac.

Višnje stolci, sok iztlači, pusti ga tako, dokler se lepo ne sčisti, na njega dva poliča (1½ liter) dva funta (112 dekagr.) cukra drobno stolci, deni ga v porcelanasto skledčico, vlij sok nanj in ga tako čez noč pusti, dobro ga zmešaj, da se cukrer ves staja, prideni dva lota (3½ dekagr.) debelo stolčenih dišečih žbic in en lot (2 dekagrama) sladke skorje, nadevaj ga v steklenice, te dobro zaveži s platnom in mehurjem, postavljalj jih tri tedne na solnce in jih potem na hladnem spravi.

Pomarančni sok.

Očisti en funt (56 dekagramov) cukra z vodo, kuhaj ga, dokler se ne zgosti, prideni iztlačeni sok dvanajst pomaranč in ostergano lupino treh pomaranč, naj eno četert ure skupej vrè, precedi sok, ko se

pohladi, skozi ruto v steklenico in spravi ga dobro zamašenega na hladnem.

Višnjevec z jesihom.

Pretlači sok zbranih in stolčenih višenj skozi ruto, prideni na dva poliča (14 decilitrov) višenj en polič vinskega jesiha in cukra, kolikor ga hočeš, naj nekoliko časa skupaj vrè, dokler se peniti ne neha, nadevaj potem sok v steklenice, dobro jih zamaši; ta sok se potrebuje pri vodnem ulivu.

Jagodovec.

Dobre, zrele rudeče jagode zmečkaj, v dobro pocinjenem kotliču čez noč v klet postavi, precedi drugi dan sok skozi ruto, pideni na dva poliča (1½ litra) soka sok dveh limon in ostergano lupino ene limone, naj sok z enim funtom (56 dekagramov) stolčenega cukra v mesingastem kotliču tako dolgo vrè, da se zgosti, in nič več pen ne dela; potem ga pohladi, še enkrat skozi ruto precedi in v steklenice nadevaj.

Vinskih jagod sok.

Nekoliko mehke vinske jagode v lesenem možnarju stolci, skozi debelo ruto pretlači, čez noč v pocinjenem loncu pusti, da se goša na dno usede, precedi potem sok skozi volnat žakelj, deni ga v mesingast kotlič ter ga na žerjavico postavi; osterži na stergalu lupino ene precej debele limone, deni ostergano lupino v sok in jo tako kuhaj, dokler ni tako mehka, da jo lahko zmaneš, precedi potem sok spet skozi čedno ruto v pocinjeno posodo, pusti ga v nji čez noč; kuhaj potlej sok z enim funtom (56 dekagr.) lepega cukra v kotliču, dokler se ne zgosti; preden ga od ognja odstaviš, zreži limonovo lupino vanj in ga še pet ali šestkrat zavrij.

Češnjevec.

Deni otrebljene sladke češnje v kotlič, naj tako dolgo vrejo, da se sam sok iz njih napravi, ktereга skozi ruto precedi; deni en funt (56 dekagramov) soka

pa dva funta (112 dekagr.) stolčenega cukra v lonec, prideni sladke skorje in dišečih žbic; vse skupaj naj tako dolgo vrè, dokler ni sok gost in žoličast; deni ga pohlajenega in precejenega v steklenice.

Češnjavec, drugačni.

Stolci dobre zrele černice s peškami vred v kamnitnem možnarji in jih za en dan v porcelanasti posodi v klet deni; potem sok skozi ruto precedi, pa varuj, da nič goše zraven ne pride, nadevaj ga v steklenice in ga tako štirnajst dni pusti, da se goša izvreti zamore; potem sok čisto odlij, prideni na vsaka dva poliča (14 decilitrov) soka pol funta (28 dekagramov) drobno stolčenega cukra in zreži nekoliko dišečih žbic, pa nekaj stolčenega cukra v žakljček. Ko se cukrer v soku staja, sok spet v steklenice zlij, deni dišavo vanj, zaveži jih z mehurjem, ktereга z iglo prebodi; skozi štirnajst dni naj stojé na solncu in potem jih na pesk v hram postavi. — Z belim vinom mešan je ta sok posebno dobra pijača.

Malinovec z jesihom.

Zrele maline zmečkaj, vlij toliko vinskega jesiha nanje, da jih vse pokriva, pokrij jih in jih tako dva dni na hladnem pusti. Potem sok skozi ruto pretlači, kuhaj dva poliča (14 decilitrov) soka z dvema funtoma (112 dekagr.) cukra, da se zgosti, pene dobro poberi in nadevaj pohlajeni sok v majhne steklenice, ktere z mehurjem dobro zaveži.

Malinovec brez jesiha.

Lepe maline operi in v porcelanasto posodo deni; pretlači sok skozi ruto, pusti ga tako štiri in dvajset ur, odlij čisto in to še z lijem skozi pivni papir pretoči. Na en polič (7 decilitrov) čistega soka vzemi en funt (56 dekagramov) cukra, kuhaj ga z enim maslicom (3 $\frac{1}{2}$ decilitrov) vode, pene dobro poberi, kuhaj ga tako dolgo, dokler niti in pri vrenji mehurjev ne dela, prideni potem sok, in naj na žerjavici eno dobro

četert ure vrè. Za poskušnjo nekaj kapelj na taljer deni; če več ne tečejo, je sok dosti kuhan. Ko bi se predolgo kuhal, bi ne bil ne lep ne dober; ko se pohladi, ga v steklenice nadevaj in na hladnem spravi.

Sok iz malin in grozdjiča.

Se napravi ravno tako iz malin in grozdjiča v enakih delih; poletu je z vodo zmešan dobra, hladna pijača.

Borovničevac.

Prevlači njih sok skozi ruto, vzemi še enkrat toliko soka, kolikor cukrer vaga, deni ga v očišeni cukrer, pene pobiraj, ukuhaj ga do polovice, pohladi in spravi ga v steklenice. — Ž njim se žolice farbajo.

Limonovec.

Iztlači sok več limon, odergni lupine na eni unči (14 dekagramov) cukra, deni osterganje, drugi cukrer in pol maslica (2 decilitra) iztlačenega limonovega soka skupaj v kotlič, zavrij le enkrat, precedi skozi ruto, pohladi ta sok in merzlega v steklenice nadevaj. Ena dobra žlica tega soka na en kozarec vode je prav dobra pijača.

Bezgovac.

Lepe, zrele, černe bezgove jagode v dobro počinjeno posodo deni, pokrij, v klet postavi in jih v nji tako dolgo pusti, dokler soka ne dobé in nekoliko kisati se ne začno; potem jih skozi ruto prevlači, vzemi na pol funta (28 dekagramov) soka en funt (56 stolčenega) cukra in naj skupaj vrè, da je nekoliko gosto in žoličasto; ko vrè, soku pogostoma pene pobiraj in ga s sreberno žlico premešaj. Potem ga pohladi, nadevaj ga v maslične steklenice, ktere z mehurjem dobro zaveži. — Ta sok je zdrava pijača pri prehlajenji.

Grozdjičevac po francosko.

Natergaj en funt (56 dekagr.) dobrih, zrelih grozdjičevih jagod, postavi jih v čedni posodi na živ pepel, pokrij jih in jih tako dolgo na njem pusti, da

sok iz njih izteče, precedi ga potem skozi sito in ga čez noč tako pusti. Drugi dan odcedi čisti sok v mesingasto ponev, prideni tri unče (42 dekagr.) na drobne koščike stolčenega cukra in naj pol ure počasi vrè. Ko se sok pohladi, ga v steklenice deni, vlij vanj eno žlico mandeljnovega olja in zaveži steklenice nad zamaškom še z mehurjem.

Kutnovec.

Deset ali dvanajst kuten zreči na kerhlje, kateri pa neotrebljeni ostanejo, skuhaj jih s štirimi poliči (3 litre) vode, s trošico sladke skorje in z lupino ene limone prav mehko, potem vodo odcedi, pretlači jih skozi ruto, ukuhaj vodo in sok z enim funtom (56 dekagramom) očiščenega cukra do polovice, pohladi ga nekoliko in še tekoči sok v steklenice nadevaj. — Posebno dobro služi ta sok bolnikom.

Limonovec brez cukra.

Iztlači sok v porcelanasto posodo, precedi ga skozi ruto v majhne, suhe steklenice, le toliko prostora pusti, da se še ena žlica olja dodati zamore, potem jih zamaši in na hlad postavi. Kadar se ena steklenica odpre, se mora sok kmalo porabiti; ovij pa, ko steklenice odpreš, koščik lesa s čedno pavoljo, pomoči to v olje, ki se soka derži; tako vse olje odpraviš in sok je dober, kakor ko bi bil ravno zdaj napravljen.

Sadje v žganji po francosko.

Slive v žganji.

Sto in petdeset le na pol zrelih sliv z ruto obriši in skozi in skozi z iglo nabodi; potem jih tri ali štiri

ure v dvakrat toliko hladni vodi, kolikor je dobrega, belega vinskega jesiha, namakaj, kuhaj dva funta (112 dekagr.) cukra s tremi maslici (1 liter) vode, pene pridno pobiraj; ko se do dobrega očisti, deni sadje v porcelanasto skledo, cukrer pohladi, na sadje zlij, pusti ga tako štiri in dvajset ur, da se cukra dobro napijo, potem cukrer odcedi in tako dolgo kuhaj, dokler se ne zgosti; med tem slive v steklenice nadevaj in deni pohlajeni cukrer nanje. Na zgorej imenovano število sliv vzemi dva poliča (1½ litra) žganja, steklenice s prebodenim papirjem zaveži in na hladnem spravi.

Marelice v žganji.

Še nekoliko terde marelice, če so drobne, trikrat, če so debele, le enkrat z iglo prebodi; položi jih v hladno vodo ter jih do igline poskušnje kuhaj; položi jih potem še vroče v merzlo vodo. Pervič vlij redki cukrer, ko je še vroč, nanje, drugič marelice ž njim nekoliko pokuhaj, tretjič tudi; četerti dan kuhaj cukrer do dolge niti, deni marelice na sito, da cukrer odteče, potem jih v steklenice nadevaj, kuhaj družega cukra do letenja, in žganja prilij, da so vse v njem. Spravi jih na hladnem.

Češnje in višnje v žganji.

Ravnaj ž njimi kakor z marelicami in spravi jih na hladnem.

Breskve v žganji.

Vzemi štirideset prelepih, zrelih, pa še precej terdih breskev ter jih z debelo iglo večkrat prebodi. Med tem kuhaj pet funtov (280 dekagr.) belega cukra s pol funtom (28 dekagr.) mehke vode v ponvi, dokler cukrer peresne poskušnje ne prestane; to je, dokler, če ga nekaj z žlico kviško zaženeš, peresu ni podoben. Zdaj ponev od ognja odstavi, deni čez pol minute breskve z leseno žlico vanjo, premešaj jih, deni jih zopet na

srednji ogenj, dokler se vedno mešane enako ne zgrejejo, položi jih v sito, deni jih zopet v cukrer in prideni tudi, kar je skozi sito steklo. Potem naj to štiri in dvajset ur merzlo stoji, ponovi poprejšnje delo, potem naj ponev osem in štirideset ur merzla stoji, potlej pa še enkrat vse zavri; ko se pa pohladi, deni breskve v sito, vlij tri funte (168 dekagr.) močnega vinskega cveta na cukrer, dobro precedi in deni precejeno v pripravno posodo, deni breskve po sami vanj, dobro jo zamaši, postavi jo na hlad in jo na vsake tri dni potresi, dokler vse breskve na dno ne pridejo. Čez dva mesca prideni še en funt (56 dekagramov) vinskega žganja. Tako pripravljene breskve so dolgo lepe in prijetne. Tudi debelo

grozdje,

iz kterega se pa peške poberó, se dá tako spraviti; vendar ni tako dobro.

Cukreno sadje.

Za to je posebno pripravno drobno sadje, kakor: muškateljice, mandeljni, orehi, grozdje. Perve otergaj, ko so sicer že do dobrega zrastle, pa še niso dobro zrele in so še terde čutiti. Zavrij jih nekolikrat v kropu, kterega potem ocedi; zalij jih pa z merzlo vodo. Pohlajene olupi in v redki cukrer položi; potem jih deni v kositarnico, tako, da je cukrer nad sadjem, postavi na ogenj in tako dolgo kuhaj, dokler se hruške z iglino butičico prebosti ne dajo; potlej vse v pocinjen lonec vlij in pokrito pusti. Drugi dan spet cukrer v kositarnico ocedi, prideni toliko očišenega cukra, kolikor so ga hruške popile, ga zopet zavrij in na hruške zlij. Tretji dan to delo ponovi, hruške pa v vrelem cukru zavrij, pene pridno pobiraj, in jih spet v lonec deni. Četerti dan ponovi to ravnanje, hrušk pa ne zavri, cukrer naj med vednim mešanjem

tako dolgo vrè, dokler se, ko žlico vzdigneš, ne pokaže, da cukrer v debelih kapljah ne odteče; tedaj je dober in ima prvo stopinjo, stopinjo debelega kapljanja. Peti dan kuhaj cukrer, s kterega pogostoma pene pobiraš, do kratke niti, vlij ga na hruške, pusti jih osem ur v sušivni peči, vzemi hruške, ko se pohlade, iz posode, postavi jih na mrežice in posuši jih v sušivni peči. Med tem pa toliko cukra kakor zgorej do velicega letenja skuhaj, deni hruške v dva persta globoke, cinaste modle, vlij cukrer nanje in jih za deset ur v mlačno sušivno peč postavi; med tem se bo cukrer sterdil. Zdaj na enem koncu skorjo odpri, da tekoči cukrer odteče in že cukrene hruške iz modla vzemi; pervikrat so pa večidel predrobne, zato jih vnovič v modle deni, malo očišenega cukra prideni, kuhaj ga do dolge niti, vedno pene pobiraj in zlij pohlajenega na hruške; potem jih zopet v sušivno peč postavi, vzemi jih čez deset ur zopet iz modlov, pomoči vsakō hruško v gorko vodo in jih v sušivno peč deni, da se posuše.

Cukreni limonovi in pomarančni olupki.

Na velike kerhlje zrezane lupine tako dolgo z nekoliko cukrom v vodi kuhaj, da jih z iglino butičico prebosti zamoreš, kuhaj potem očišeni cukrer, pa ne celō do debelega kapljanja, deni lupine vanj, zavrij jih še enkrat ter jih v pocinjen lonec deni. Drugi dan cukrer odcedi, dodaj mu nekoliko čistega cukra, kuhaj ga spet do debelega kapljanja ter ga na lupine zlij; tretji dan ga zopet odlij, dodaj mu toliko cukra, kolikor so ga lupine popile, kuhaj ga pol stopinje huji kakor do debelega kapljanja, ter ga zopet na lupine zlij. Četerti dan ukuhaj cukrer do kratke niti in peti dan tudi lupine ž njim kuhaj; šesti dan vzemi lupine iz cukra, ko odtečejo, jih na mrežicah v sušivno peč deni, da se posuše; potem novega očišenega cukra do dolge niti ukuhaj in vlij na lupine v cinastih modlih zverstene, deni jih še

za deset ur v sušivno peč, potem odcedi cukrer, kar ga je preveč, vzemi cukrene lupine iz modlov ter jih na mrežicah v sušivni peči posuši. Pervič niso cukrene lupine nikoli prav lepe; zato to ravnanje še ponovi, to je: dodaj ostalemu cukru novega očišenega ter ga do kratke niti ukuhaj, vlij ga na vnovič v modle postavljene lupine ter jih v sušivno peč deni; čez osem ur jih iz cukra vzemi, v gorko vodo pomoči, da bodo čisteji, deni jih zopet na mrežice ter jih posuši. — Nar bolje se spravi cukreno sadje v škatli s papirjem obloženi, če še vmes papir dene, in, kar se tako vé, na suhem.

Cukreni mandeljni.

Zelene mandeljne v modle deni, vlij nanje do dolge niti ukuhanega cukra, odcedi ga spet, ko so bili osem ali deset ur v sušivni peči, iztresi mandeljne iz modlov, ktere zverni in na kamnitno plošo potolci, posuši jih nad mrežicami v peči, zversti jih v modle ter jih vnovič z drugim očišenim cukrom polij. Drugič cukrer le do kratke niti ukuhaj, ker so potem mandeljni bolj čisti.

Cukreni orehi.

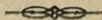
Vzemi orehe iz cukra in posuši jih v peči; potem cukrer do niti ukuhaj, vlij ga na orehe v modlih zverstene, deni jih za deset ur v sušivno peč, odcedi potem tekoči cukrer, zverni modle na kamnitni ploši, deni potem orehe vnovič vanje, vlij do dolge niti ukuhani cukrer nanje, posuši jih pa popred na mrežicah v peči; potem jih zopet deset ur v peči pusti, vzemi jih iz modlov, pomoči jih v gorko vodo in posuši jih.

Cukreno grozdje.

Je posebno lepo videti, ker se živo rudeče pod cukrom sveti.

Cukrene terpentinke.

So posebno lepe viditi, ker so zelenkaste. Oboje se napravi kakor drugo sadje.



Jedilnik.

Za spomlad.

1.

Močnati cmočki.
Govedina s kislično polivko.
Špinača z mesenimi klobasici.
Namašene pišeta z glavno solato.

2.

Zelišnata župa.
Meso s sardeljino polivko.
Višnjev cvetni ohrovt z ocvertimi gosjimi jetri.
Telečja obistna pečenka.
Kreša z jesihom in oljem.

3.

Pljučni štruklji.
Goveje meso izpod žerjavice.
Špargeljni z masleno polivko.
Ocverte pišeta.
Salata.

4.

Kruh na župi z jajci.
Goveje meso s čebulovo polivko.
Kuhana rezva z možgani na narezanih žemljah.
Pečene jagnjičeve persi.
Solata.

5.

Jeterni cmoki.
Meso z mandeljnovim hrenom.
Zeleni grah s cesarskim mesom.
Pečena gos.
Solata.

6.

Kurja drobnjava na župi.
Govedina s kumarami.
Špinača s kislico in ocvertimi telečjimi nogami.
Mozgovo kuhanje.

7.

Špehovi cmoki.
Meso s kaparno polivko.
Namašena solata.
Paštete z volovskim repom.

8.

Zelišnata župa.
Meso z gorkim hrenom.
Zeleni fižol s svinjskimi reberci.
Pečeni jagnjičev herbet.
Salata.

9.

Župa z močnato jedjo.
Meso s kislično polivko.

- Špargeljni z masleno polivko. 15.
Telečja obistna pečenka.
Solata.
10.
Močnati mlinci.
Govedina s čebulovo polivko.
Solata z zelenim grahom in
kupčiki iz ocvrtega teleč-
jega mesa.
- Plameči angleški cmok.
11.
Kukmaki na župi.
Meso s kumarami.
Kolerabe z mesenimi kloba-
sicami.
Pečene pišeta.
Špargeljnova solata.
12.
Gresovi cmočki.
Meso z jesihovim hrenom.
Zeleni grah z ocvrtim jagnji-
čevim mesom.
Čokoladno kuhanje.
13.
Mlinci iz žemelj.
Meso s kislično polivko.
Pražena solata z jeternimi
klobasami.
Pečene jerebice z kuhanimi
češnjami.
14.
Korenje na župi.
Meso s kumarami.
Kislo zelje s ptički.
Pečene jagnjičeve persi.
Solata.
- Zelišnata župa.
Meso s kumarično polivko.
Kuhana rezva z ocvrtimi na-
rezanimi žemljami.
Pečeni prasec.
Solata.
16.
Gresovi mlinci.
Meso s čebulovo polivko.
Špargeljni z masleno polivko.
Ocvrte pišeta.
Solata.
17.
Pljučni štruklji.
Meso izpod žerjavice.
Špargeljni s sirovim maslom.
Telečja obistna pečenka.
18.
Jeterna župa.
Meso z rumeno polivko.
Zeleni grah z mesenimi klo-
basicami.
Gnjatni blekci.
19.
Špargeljnova župa.
Meso s peso.
Zeleni fižol s svinjino.
Kuhane pišeta.
20.
Cesarska ječmenka.
Meso s kislično polivko.
Kolerabe s telečjimi reberci.
Podnevni in ponočni angleški
cmok.
21.
Žemljini cmoki.
Meso z drobnjakovim hrenom.

Nadevane artičoke.
Pljučna pečenka po dunajsko.
Solata iz raznega sadja.

22.

Rajž na rumeni župi.
Meso s kumarično solato.
Špinača z ocvertim jagnjičevim mesom.

Golobje v kervi.
23.

Rakova župa.
Pljučna pečenka po angleško.
Zeleni grah z mesenimi klobasicami brez čev.

Tirolski štrukelj.
24.

Vrancična župa.
Meso z drobnjakovim hrenom.
Ohrovt s koštrunovimi reberci.

Ocverte pišeta.
Solata.

25.

Gresovi cmočki.
Meso z jesihovim hrenom.
Zelje s cesarskim mesom.
Pečene pišeta.

26.

Grahova župa.
Meso s kukmakovo polivko.
Pražene kolerabe s kupčiki iz ocvertega telečjega mesa.
Kuhane pišeta.

27.

Župa z močnato jedjo.
Meso s kaparno polivko.
Namašena solata.
Jagnjičeve persi z raki namašene.

Za poletje.

28.

Jeterna župa.
Meso z jesihovim hrenom.
Pražene kolerabe s telečjimi reberci.

Pečena raca.
Rezva.

29.

Telečje na župi.
Meso z drobnjakovim hrenom.
Cvetni ohrovt s sirovim maslom.
Namašeni golobje.
Solata.

30.

Zarumenjena močnata župa.
Meso s česnovim hrenom.

Ohrovt z ocvertim telečjim hrustancam.
Pečena gos.
Solata.

31.

Žemljini cmoki na rumeni župi.
Meso s sardeljino polivko.
Zelje z mesenimi klobasicami.
Telečja obistna pečenka.
Solata.

32.

Bleki na župi.
Meso s kukmakovo polivko.
Ohrovt z ocvertimi telečjimi nogami.
Rajževo kuhanje.

33.

Gresovi cmoki.
 Meso s krompirjevim hrenom.
 Opresno zelje s svinjskimi reberci.
 Pečeni kopun.
 Solata.

34.

Kruh na župi z jajci.
 Meso z merzlo sardeljino polivko.
 Višnjev cvetni ohrovt.
 Pečeno telečje stegno.
 Solata.

35.

Vranična župa.
 Meso s hrenom.
 Pražene kolerabe s kupčiki iz ocvertega telečjega mesa.
 Narašena pretlačena mesnina z malinovim vinom.

36.

Mozgova župa.
 Meso z drobnjakovim hrenom.
 Ohrovt s sirovim maslom.
 Praženi kopun z rajžem.

37.

Pemska župa.
 Meso s kumarami.
 Narezano telečje meso.
 Pečena raca.
 Solata.

38.

Močnati mlinci.
 Meso z zelenim hrenom.
 Telečja glava v soku.
 Namašene pišeta.
 V cukru kuhane češnje.

39.

Telečje na župi.
 Meso s kumarično polivko.
 Nadevano zelje.
 Pečeni kopunčiki.
 Solata.

40.

Rumena župa s potico.
 Meso s krompirjevo polivko.
 Praženi ohrovt z jeternimi klobasami.
 Divjega prešiča meso v polivki iz šipkovih jagod.

41.

Mozgovi cmoki.
 Meso s polivko iz rajskih jabelk.
 Nadevane artičoke.
 Dušeno kuštrunovo bedro.

42.

Francoska župa.
 Meso s sardeljino polivko.
 Goveje meso v svalkih.
 Vinsko kuhanje.

43.

Mozgovi cmoki.
 Meso s kumarami.
 Pražene telečje persi.
 Rakov štrukelj.

44.

Možganska župa.
 Meso z mandeljnovim hrenom.
 Ohrovt s kupčiki iz ocvertega telečjega mesa.

Pečeni zajic.
 Solata iz raznega sadja.

45.

Ocverti kruh na župi.
 Meso z zelenim hrenom.

Špargeljnov ohrovt z možgani
na narezanih žemljah.

Pečena raca.

Solata.

46.

Rumena močna župa s cmočki.

Meso s česnovim hrenom.

Praženi ohrovt s svinjskimi
reberci.

Rajževo kuhanje z mešanico.

47.

Jeterni cmočki.

Meso s krompirjevim hrenom.

Višnjevo zelje z jesihom.

Lešterke v žolici.

48.

Zarumenjena močnata župa.

Meso s sardeljino polivko.

Špargeljnov grah z ocvertimi
telečjimi možgani.

Pečena gos.

Solata.

49.

Zelišnata župa.

Meso s kumarično polivko.

Namašene kolerabe.

Telečja pečenka.

Solata.

55.

Rumena župa z rezanci.

Goveje meso z merzlo sar-
deljino polivko.

Prežgano opresno zelje z jag-
njičevimi reberci.

Pečeni svinjski herbet.

Solata.

50.

Bela župa.

Meso z mandeljnovim hrenom.

Opresno zelje z ocvertim te-
lečjim hrustancem.

Pečeni kljunači.

Solata iz raznega sadja.

51.

Petelinčiki.

Meso s hrenom.

Solata s svinjskimi reberci.

Čokoladno kuhanje.

52.

Možganska župa.

Meso s kaparno polivko.

Jezik na roši pečen.

Višnjevo kuhanje.

53.

Pemska župa.

Meso s kumarami.

Namašeni golobje.

Snežne kepe.

54.

Gresovi cmočki.

Praženo goveje meso.

Špinača z mesenimi klobasi-
cami.

Pečeno telečje stegno.

Za jesen.

56.

Gres na župi.

Meso s krompirjevo solato.

Repa s koštrunovimi reberci.

Pečeni kopun.

Solata.

57.

Francoska župa.

Meso s peso.

Kislo zelje s cesarskim mesom.

Pečene lešterke.

Solata iz raznega sadja.

58.

Petelinčiki.

Meso s kaparno polivko.

Kisla repa s suhim jezikom.

Sirovo kuhanje.

59.

Jeterni cmočki.

Meso s česnovim hrenom.

Korenje z mesenimi klobasicami.

Pečeni divji golobje.

Solata iz raznega sadja.

60.

Župa z rezanci.

Meso s kumarami.

Govedina po angleško.

Pečeno koštrunovo stegno.

Solata iz raznega sadja.

61.

Rakova župa.

Meso z jesihovim hrenom.

Pljučna mešta.

Mandeljnov cmok.

62.

Žemljina potica.

Meso s polivko iz rajskih jabelk.

Višnjev ohrovt s kostanjem.

Pečeni kljunači.

63.

Rajž z jagnjičevem bedrom.

Meso s čebulovo polivko.

Pražole s polivko.

Španske jabelka.

64.

Ječmenka s telečjim hrustancom.

Meso s slanično polivko.

Pljučna pečenka.

Solata iz raznega sadja.

Cukrene štravbe.

65.

Overti kruh na župi.

Meso z rumeno polivko.

Namašene pišeta.

Pečeni angleški cmok z nevostno župo.

66.

Bela župa.

Meso s školjčino polivko.

Ohrovt s sirom.

Pečeni zajic.

Solata iz raznega sadja.

67.

Špehovi cmoki.

Meso s čebulovo polivko.

Kolerabe s pavljanskimi klobasicami.

Pečene jerebice.

58.

Jeterni cmočki.

Meso s kukmakovo polivko.

Telečje reberca s smetano in sardeljami.

Brizgani krofi z mlekom.

69.

Lovska župa.

Meso s kromiprjevo solato.

Govedina po ogersko.

Pomarančno narašenje.

70.

Rajž na rumeni župi.

Meso z merzlo sardeljino polivko.

Korenje z mesenimi klobasicami.

Lešterke v žolici.

71.

Močnati mlinci.

Meso z jesihovim hrenom.

Zmešana repa in korenje.

Svinjska pečenka.

72.

Kurja drobnjava na župi.

Govedina po angleško.

Raki na vinu kuhani.

Pečeni prasec.

73.

Rajž na župi.

Meso s kaparno polivko.

Sernjakovo stegno.

Solata iz raznega sadja.

74.

Rezanci na župi.

Meso z jesihovim hrenom.

Poljski jezik.

Prepečenčni rezanci.

75.

Kruh na župi z jajci.

Meso s hrenom.

Ohrovt s sirovim maslom.

Paštete z golobi.

76.

Kurja drobnjava na župi.

Meso s školjčino polivko.

82.

Ohrovtova župa.

Meso z mandeljnovim hrenom.

Špinača z mesenimi klobasicami.

Pečeni puran.

Solata.

77.

Telečje na župi.

Meso s polivko iz rajskih jabek.

Telečje reberca v papirji.

Spenjeno marelično kuhanje.

78.

Žemljini cmoki.

Meso s krompirjevo solato.

Kislo zelje s kervavimi klobasami.

Namašeni golobje.

Solata.

79.

Gresovi cmočki.

Meso z gorčico.

Praženi krompir s podlečenimi gosjimi jetri.

Sosekano telečje.

80.

Kruh na župi z jajci.

Meso s peso.

Kislo zelje s ptički.

Rajževo kuhanje.

81.

Močnati mlinci.

Govedina po angleško.

Raki s smetano.

Pečeni divji golobje.

Za zimo.

Gnjatni blecki.

Bažan s parjenim kislim zeljem.

83.

Lovska župa.
 Meso s čebulovo polivko.
 Golobje v leči.
 Pečeni svinjski herbet.
 Solata.

84.

Možganska župa z ocverto
 zemljo.

Meso s kukmakovo polivko.
 Svinjske obisti s polivko.
 Spenjeno malinovo kuhanje.

85.

Mozgovi cmoki.
 Meso s fižolom.
 Špargeljnov ohrovt s suhim
 volovskim jezikom.
 Jelenovo meso v rumeni po-
 livki.

86.

Žemljina potica.
 Meso s polivko.
 Krompirjevi cmočki v mleku.
 Pečeni puran.

87.

Krompirjevi cmočki.
 Meso z mandeljnovim hrenom.
 Jurčiki v mešanici iz telečjega
 mesa.

Škerjanci na roši pečeni.

88.

Zarumenjena močnata župa.
 Meso s sardeljino polivko.
 Višnjev ohrovt s kostanjem.
 Pečeni jagnjičev herbet.
 Solata.

89.

Žemljini cmoki.

Meso s kaparno polivko.
 Pražena solata z ocvertim te-
 lečjim hrustancem.
 Pečeno koštrunovo stegno.
 90.

Močnata jed.

Meso z drobnjakovim hrenom.
 Repa s svinjskimi reberci.
 Narašeno krompirjevo kuhanje.
 91.

Kukmakova župa.

Meso s hrenom.
 Sosekano telečje.
 Snežne kepe.

92.

Kruh na župi s ptički.
 Meso s školjčino polivko.
 Kisla repa s suhim jezikom.
 Pečeno telečje stegno.

93.

Jeterni cmoki.
 Meso s fižolom.
 Pečeni gresov štrukelj.
 Podlečeni telečji kosec.

94.

Špehovi cmoki.
 Meso s kukmakovo polivko.
 Višnjev ohrovt s kostanjem.
 Pečeni svinjski herbet.
 Solata.

95.

Jeterni cmoki.
 Meso z gorčico.
 Kislo zelje s cesarskim mesom.
 Pečeni kopun.
 Solata.

96.

Blekci na župi.

Meso s krompirjevim hrenom.
Korenje z mesenimi klobasi-
cami.

Ocvrte jagnjičeve glave.
97.

Jeterna župa.

Meso s čebulovo polivko.
Laški rezanci z gnatjo.

Telečja obistna pečenka.
Solata.

98.

Močnati cmoki.

Meso s peso.

Krompirjev štrukelj.

Bažan s kislim zeljem.

99.

Močnata jed.

Meso s čebulovo polivko.

Kisla repa s suhim jezikom.

Narašeno sirovo maslo.

100.

Kukmakova župa.

Meso s kaparno polivko.

Repa z ocvrtimi gosjimi jetri.

Jelenov kosec pri repu.

Solata iz raznega sadja.

101.

Mesna potica.

Meso z jesihovim hrenom.

Narezano telečje meso.

Madeljnov cmok.

102.

Gresovi cmoki.

Meso s peso.

Volovski jezik v leči.

Pečeni golobje.

103.

Pemska župa.

Meso z gorčico.

Mešanica iz jelenovega mesa.

Narašeni gres.

104.

Precejena župa z mozgovimi
cmoki.

Meso z rumeno polivko.

Korenje z ocvrtimi telečjimi
nogami.

105.

Jeterna župa.

Meso s polivko iz rajskih ja-
belk.

Ocvrti ohrovt.

Pečeni zajic.

Solata iz raznega sadja.

106.

Lovska župa.

Meso s čebulovo polivko.

Volovski možgani z ostrigami.

Pečeni jagnjičev herbet.

Solata.

107.

Rajž na župi.

Meso s kumarami.

Višnjev ohrovt s kostanjem.

Pečeni kopun.

Solata.

108.

Korenje na župi.

Meso z gorčico.

Nadevani ohrovt.

Pašteta z zajcem.

Za postne dni.

109.

Smetanasta župa.
 Praženi rezanci.
 Špinača z ocvrtim kruhom.
 Pečena šuka s sardeljami.

110.

Rakova župa.
 Smetanasti štrukelj.
 Špargeljni s sirovim maslom.
 Pečeni karp.

111.

Župa iz stolčene šuke.
 Drožni rezanci.
 Pretlačeni grah z ocvrtimi jajci.
 Pečeni viz.

112.

Gobe na župi.
 Kuhani gresovi štruklji.
 Špargeljnov grah s klobasicami iz šuk.
 Postervi.

113.

Ponarejena goveja župa z močnatimi cmočki.
 Zabeljeni rezanci.
 Ikre na zelji.
 Pražena šuka.

114.

Rakova župa.
 Jabelčni štrukelj.
 Jajca v kislični polivki.
 Pečena mrena.

1 5.

Vinska župa.
 Rezanci iz otročjega kuhanja.

Zeleni grah s pavljanskimi klobasicami.

Obarjeni šilj z zeleno polivko.
 116.

Krompirjeva župa.

Sirov štrukelj.

Jajčni blekei.

Karp v črni polivki.

117.

Karpovo mleko.

Praženi žganci iz gresa.

Kislo zelje s polenovko.

Ocvrti kapči.

118.

Mlečna župa z rajževimi cmoki.

Krompirjevi rezanci.

Raki v smetani.

Ocvrta šuka.

119.

Čokoladna župa.

Rajžev štrukelj.

Bezeg.

Zlatoka.

120.

Zelênova župa.

Praženi žganci iz žemelj.

Špinača s kislico in ocvrtimi žabami.

Karp v žolici.

121.

Sočnata župa z močnato jedjo.

Osnjak.

Usedene jajca.

Želve z zelenim grahom.

122.

Špargeljnova župa z žabami.

- Zlati rezanci. 130.
- Ocvrte češplje.
- Slanice v papirji pečene. 123.
- Ponarejena goveja župa.
- Cesarski šartelj.
- Pemski grah.
- Nadevane ostrige. 124.
- Gobe na župi.
- Ajdovi žganci.
- Nadevane jajca.
- Šuka s sardeljami. 125.
- Mlečna župa.
- Špinačev štrukelj.
- Ohrovt s sirovim maslom.
- Obarjeni viz. 126.
- Lečnata župa.
- Tirolski štrukelj.
- Pretlačene češplje.
- Nadevane slanice. 127.
- Pemska župa.
- Zabeljeni cvečki.
- Ocvrti jabelčni kerhlji.
- Karp po pemsko. 128.
- Smetenasta župa.
- Pečeni gresovi štruklji.
- Ukuhane hruške.
- Obarjena šuka. 129.
- Fižolova župa.
- Pajerski drožni rezanci.
- Špargeljni z masleno polivko.
- Raki na vinu kuhani.
- Prežgana župa.
- Vzdignjeni sirovi rezanci.
- Jajčna potica.
- Okisani karp. 131.
- Grahova župa z ocvrt. grahom.
- Praženi žganci iz gresa.
- Nadevani polži.
- Angleški cmok z nevestno župo. 132.
- Ledvična župa.
- Špinačeve klobasice.
- Grah s suho zlatenko.
- Pečena jegulja. 133.
- Cotasta župa.
- Krompirjeva potica.
- Žabe v soku.
- Cukrene štravbe. 134.
- Župa iz stolčene šuke.
- Klobasice iz rezancov.
- Bezeg.
- Pečene ribe. 135.
- Rakova župa.
- Mandeljnov štrukelj.
- Pražena jabelka.
- Ocvrti karp. 136.
- Olova župa.
- Španjske jabelka.
- Špinača z jajčjem cvrtjem.
- Brizgani krofi. 137.
- Krompirjeva župa.

- Jabelka oblečene.
 Polenovka z zelenim graham.
 Raki v smetani.
 138.
 Karpovo mleko.
 Ohrovtov štrukelj.
 Jajca z gorčico.
 Pečena mrena s polivko.
 139.
 Ponarejena čokoladna župa.
 Sirov štrukelj.
 Ukuhane marelice.
 Kapči v sirovem maslu.
 140.
 Zelênova župa.
 Močnati cmočki na mleku.
 Leča z ocverto žemljo.
 Nadevana šuka.
 141.
 Sočnata župa.
 Narašeni roglički.
 Nadevane jajca.
 Višnjev karp.
 142.
 Gobe na župi.
 Drožne potičice.
 Kuhani raki.
 Okisana zlatoka.
 143.
 Lečnata župa.
 Šartelj.
 Ukuhane češnje.
 Pečeni som.
 144.
 Mlečna župa.
 Rakov štrukelj.
 Fižol z ocvertimi kapči.
 Mandeljnovi bandelci.
 145.
 Gobe na župi.
 Smetenasti štrukelj.
 Polži s hrenom.
 Ocverta šuka.
 146.
 Špargeljnova župa.
 Praženi rajž.
 Solata s pavljanskimi kloba-
 sicami.
 Kosci v rumeni polivki.
 147.
 Grahova župa.
 Otročje kuhanje s količki.
 Špinača s kislico.
 Pečene postervi.
 148.
 Ledvična župa.
 Gresovi cmočki na mleku.
 Pražene češplje.
 Mandeljnovе berluzge.
 149.
 Cotasta župa.
 Kolači.
 Polenovka z repico.
 Krofi.
 150.
 Ponarejena goveja župa.
 Cesarski šartelj.
 V mehko kuhane jajca.
 Želve z graham.
 151.
 Pemska župa.
 Laški rezanci s sirom.
 Pretlačeni grah z ocvrtimi ža-
 bami.
 Okisana župa.

152.

Prežgana župa.

Višnjeva potica.

Mlečni gres.

Šilj na roši pečen.

153.

Ponarejena goveja župa z
ocvertim grahom.

Zabeljeni rezanci s smetano.

Nadevane ostrige.

Višnjev karp.

154.

Mlečna župa z rajževimi cmoki.

Žganci.

Višnjev cvetni ohrovt.

Pečeni som.

155.

Ohrovtova župa.

Žganci.

Zmešana repa in korenje.

Obarjena šuka.

156.

Gobe na župi.

Močnata jed.

Zeleni grah z žabami.

Spenjeno marelično kuhanje.

157.

Čokoladna župa.

Šartelj s smetano.

Ocverti ohrovt.

Šuka s sardeljami.

158.

Župa z ribjimi cmoki.

Jabelčni štrukelj.

Vmešane jajca.

Obarjeni viz.

Za nedelje in praznike.

159.

Rajž na rumeni župi.

Meso z jesihovim hrenom in
kukmakovo polivko.Solata z zelenim grahom in
možganskimi klobasicami.

Pečeni podlečeni golobje.

Mandeljnov angleški cmok.

Pečena gos s solato.

Krafelci z očnicami.

160.

Precejena župa z možgansko
potico.

Praženo govejo meso.

Špinača z ocvertimi gosjimi
jetri in nadevanimi narezan-
imi žemljami.Kuhana zlatoka z zeleno po-
livko.

Mandeljnovno kuhanje.

Pečeno sernjakovo stegno.

Ukuhanu sadje.

Otrobna torta.

Škofovski kruh.

161.

Zeleni rezanci na župi.

Meso s sardeljino polivko in
peso.

Namašene kolerabe.

Pašteta z zajeom.

Kurja drobnjava na župi.

Pečeno telečje stegno s solato.

Drobljiva torta.

Sladkarija.

162.

Rumena župa z mozgovimi cmoki.

Meso z gorčico in kukmakovo polivko.

Zeleni fižol z ocvertim telečjim hrustancem in suhim jezikom.

Pečene divje race.

Plameči angleški cmok.

Pečeni kopun s solato.

Torta iz malega kruha.

Mandeljni obodi.

163.

Telečje na župi.

Meso s polivko iz rajskih jabek in z jesihovim hrenom.

Kislo zelje z mesenimi klobasicami in cesarskim mesom.

Pečeno koštrunovo stegno.

Narašeno sirovo maslo.

Limonova pa mandeljnova torta.

164.

Rezanci na rumeni župi.

Meso s kaparno in kumarično polivko.

Zeleni grah z jagnjičevimi rebenci in cecarskim mesom.

Lešterke v žolici.

Rakovo kuhanje.

Telečja obistna pečenka s solato.

Maslena torta.

Cevni krofi.

165.

Možganska župa z ocvertimi žemljami.

Angleška pečenka.

Namašena solata.

Glava divjega prešiča.

Pomarančno narašenje.

Pečeni kopun s solato.

Mandeljnova torta.

Cukreni venci.

166.

Kurja drobnjava na župi.

Meso z mandeljnovim hrenom in kumaricami.

Bažan s kislim zeljem.

Podnevni in ponočni angleški cmok.

Pečeni jagnjičev herbet s solato.

Prepečenčna torta.

Masleni krafeljci.

167.

Rakova župa.

Meso s hrenom in čebulovo polivko.

Kolerabe z ocvertimi telečjimi nogami in suhim jezikom.

Obarjena šuka z zeleno polivko.

Kuhanje iz rudečih jagod.

Pečeni sernjakov herbet.

Krušna torta.

Kmečki krofi.

168.

Cvetni ohrovt na župi.

Meso z zelenim fižolom in kukmakovo polivko.

Špargeljni s sirovim maslom.

Hitro skuhane pišeta z mešanico.

Narašena pretlačena mesnina z malinovim vinom.

Pečeni zajic.

Ukuhano sadje.

Mešana linška torta.

Železni krofi.

169.

Rajž s kurjo drobnjavo.

Meso z merzlo sardeljino in čebulovo polivko.

Špinača s podlečenimi gosjimi jetri in možgani na narezanih žemljah.

Pljučna pečenka po dunajsko.

Limonovo narašenje.

Kopun z ostrigami in solato.

Pomarančna torta.

Škofovski kruh.

170.

Rumena župa z močnatimi čmočki.

Meso z zelenim hrenom in gorko sardeljino polivko.

Cvetni ohrovt s sirovim maslom.

Pečene prepelice.

Rajževo kuhanje z mešanico.

Pečeni puran s solato.

Španjska torta.

Mehki obodi.

171.

Mozgova župa.

Praženo goveje meso.

Višnjev ohrovt s kostanjem in mesenimi klobasicami brez čev.

Praženi golobje.

Mandeljnov angleški cmok.

Telečja pečenka s solato.

Linška torta.

Limonovi venci.

172.

Rumena župa s špehovimi cmoki.

Meso s kislično polivko in peso.

Namašene kolerabe.

Pečene jerebice.

Goreči angleški cmok.

Pečena gos s solato.

Drobljiva torta.

Prepečenčni bandelci.

173.

Špargeljnova solata.

Meso z rumeno polivko in kumaricami.

Zvernjeni ohrovt.

Koštrunovo bedro kakor sernjakovo bedro.

Višnjeva potica.

Pečeni prasec s solato.

Jabelčna torta.

Janeževe preste.

174.

Žemljina potica.

Meso s kaparno polivko in drobnjakovim hrenom.

Višnjev cvetni ohrovt s sirovim maslom.

Kopun kakor divjašina.

Čokoladno kuhanje.

Pečeni jagnjičev herbet s solato.

Otrobna torta.

Masleni krafelci.

175.

Rumena župa z močnatimi mlinci.

- Meso s kumarično polivko in krompirjevim hrenom.
- Špargeljnov grah z ocvertimi možgani in kupčiki iz ocvertega telečjega mesa.
- Višnjeva šuka.
- Mešanica iz jelenovih ušes in jezika.
- Kopun s solato.
- Krušna torta.
- Janežev kruh.
- 176.
- Župa z rezanci in kurjo drob-
njavo.
- Meso s školjčino polivko in peso.
- Kislo zelje s ptički.
- Jelenov kosec pri repu.
- Ukuhano sadje.
- Narašeno otročje kuhanje.
- Nadevane pečene pišeta s solato.
- Linška torta.
- Mandeljnovе berluzge.
- 177.
- Rajž na precejeni župi.
- Meso s kukmakovo polivko in kumarami.
- Špinača s suhim jezikom in praženimi gosjimi jetri.
- Ocverte pišeta.
- Maslena pašteta z mešanico.
- Sernjakovo stegno.
- Ukuhano sadje.
- Pomarančna torta.
- Masleni kosci z mandeljai.
- 178.
- Kukmakova župa.
- Angleška pečenka.
- Zmešana repa in korenje z brinoykami.
- Pečeni divji golobje.
- Mozgovo kuhanje.
- Pečeni svinjski herbet s solato.
- Torta iz cukrenega kruha.
- Krafelci z očnicami.
- 179.
- Rumena župa z ocvertimi žem-
ljinimi cmoki.
- Meso s kumarami in s polivko rajskih jabelk.
- Solata z zelenim grahom in suhim svinjskim jezikom.
- Podlečeni telečji kosec.
- Žemljini angleški cmok.
- Pečeni sernjakov herbet.
- Ukuhano sadje.
- Kerhka torta.
- Mandeljnovi bandeljci.
- 180.
- Župa s petelinčiki.
- Meso s čebulovo polivko in zelenim hrenom.
- Nadevani ohrovt.
- Pečene lešterke.
- Tirolski štrukelj z mandelj-
novо nadevo.
- Nadevani puran s solato.
- Jabelčna torta.
- Mandeljnovi obodi.
- 181.
- Župa z ocvertimi žemljami.
- Meso s sardeljino polivko in krompirjevim hrenom.
- Zeleni fižol s pavljanskimi klo-
basami in možgani na nare-
zanih žemljah.

Postervi.
 Narašeni gres.
 Pečeni zajic brez smetane.
 Ukuhano sadje.
 Limonova pa mandeljnova
 torta.
 Španski vetrovi.
 182.
 Rumena župa z zelenimi re-
 zanci.
 Meso s kumarično polivko in
 gorčico.
 Kislo zelje z jerebicami.
 Pečeni jagnjičev herbet s so-
 lato.
 Mešana linška torta.
 Masleni krafelci.
 183.
 Rumena župa z močnatimi
 cmoki.
 Meso z jurčikovo polivko.
 in peso.
 Praženo zelje z mesenimi klo-
 basicami in ocvrtim teleč-
 jim hrustancem.
 Praženo jelenovo meso.
 Sirovo kuhanje.
 Pečeni kopunčiki s solato.
 Otrobna torta.
 Sladki kruh.
 184.
 Gresovi cmočki na precejeni
 župi.
 Meso s kaparno polivko in
 kumarami.
 Nadevane artičoke.
 Škerjanci na roši pečeni.
 Krompirjevo narašenje.

Pečeni prasec s solato.
 Mandeljnova torta.
 Mandeljnovi kolači.
 185.
 Blekci na župi z ocverto
 žemljo.
 Praženo govejo meso s krom-
 pirjem.
 Ohrovt s telečjimi reberci.
 Pečene divje race.
 Maslene paštetice.
 Telečja obistna pečenka s so-
 lato.
 Prepečenčna torta.
 Lubje.
 186.
 Rajž s telečjimi kostmi.
 Meso z mandeljnovim hrenom
 in zeleno polivko.
 Jerebice v leči.
 Malinovo kuhanje.
 Pečene telečje persi s solato.
 Krušna torta.
 Cukreni venci.
 187.
 Rumena župa s suhim jezi-
 kom.
 Gosje jetra v žolici z ostrigami.
 Podnevni in ponočni angleški
 cmok.
 Ocverte pišeta s solato.
 Linška torta.
 Sladki hlepčiki.
 188.
 Možganska župa z ocvrtimi
 jeternimi cmoki.
 Meso s kislično polivko in peso.

Višnjev ohrovt s svinskimi reberci.
Kopun v žolici.
Mandeljnovno kuhanje.

Pečene divje race.
Ukuhano sadje.
Španjska torta.
Mandeljnovi obodi.

Za velike pojedine.

189.

Župa z rajžem in kurjo drob-
njavo.

Rumena župa z mozgovimi
cmoki.

Govedina z merzlo sardeljino
polivko.

Suhi jezik z mandeljnovim
hrenom.

Kislo zelje s cesarskim mesom.
Namašena solata.

Hitro skuhane pišeta z me-
šanico.

Praženi golobje s maslenimi
pašteticami.

Pečene divje race.

Ukuhano sadje.

Goreči angleški cmok.

Pečeno telečje stegno s solato.

Krušna torta.

Štiri skledčice s sladkarijo.

190.

Rumeni župa z rezanci.

Župa z ocvrtimi jeternimi
cmoki.

Angleška pečenka z drobnim
ocvrtim krompirjem.

Špinača z možganskimi klo-
basami.

Špargeljni s sirovim maslom.

Petelinovi grebeni v soku.

Želve z zelenim grahom.

Pečeno sernjakovo stegno.

Ukuhano sadje.

Spenjeno marelično kuhanje.

Pečene goske s solato.

Štiri skledčice s sladkarijo.

191.

Precejena župa z možgansko
potico.

Kukmakova župa.

Goveje meso izpod žerjavice
z jesihovim hrenom.

Volovski jezik z gorko sar-
deljino polivko.

Višnjev ohrovt s kostanjem
in mesenimi klubasicami
brez čev.

Nadevane kolerabe.

Pečeni raki v smetani.

Mešanica iz jelenovih ušes in
jezika.

Glava divjega prešiča s po-
livko iz šipkovih jagod.

Pečena šuka s sardeljami.

Narašeno sirovo maslo z va-
niljo.

Ocvrte pišeta.

Kopuni.

Sladka in kislata solata.

Linška torta.

Krofi z meželjnom.

Dve skledčice s sladkarijo.

192.

Rumena župa z močnatimi
mlinci.

Možganska župa z ocverto
žemljo.

Govedina s peso.

Praženo goveje meso.

Zeleni grah z nadevanimi na-
rezanimi žemljami.

Zmešana repa in korenje z
ocvertimi gosjimi jetri.

Nadevane ostrige.

Golobje v kervi.

Pečeni sernjakov herbet.

Ukuhano sadje.

Mandeljnov angleški cmok z
nevestno župo.

Pečeni prasec s solato.

Kerhka torta.

Štiri skledčice s sladkarijo.

193.

Telečje na župi.

Rumena župa z zelenimi re-
zanci.

Meso s hrenom.

Govedina po angleško.

Zeleni fižol s kupčiki iz ocver-
tega telečjega mesa.

Nadevane artičoke.

Pašteta z zajcem.

Bažan.

Jerebice.

Ukuhano sadje.

Mandeljnovu kuhanje.

Telečja pečenka s solato.

Mandeljnova torta.

Štiri skledčice s sladkarijo.

194.

Špargeljnova župa.

Rumena župa s špehovimi
cmoki.

Meso z gorko sardeljino po-
livko.

Nadevane pražole.

Ohrovt z ocvertim jagnjičevim
mesom.

Cvetni ohrovt s sirovim maslom.

Bela mešanica z zelenim gra-
hom in raki.

Pražene telečje persi.

Obarjena zlatoka z zeleno po-
livko.

Mozgovo kuhanje.

Pečeni sernjakov herbet.

Pomarančua solata.

Ukuhano sadje.

Prepečenčna in drobljiva torta.

Dve skledčici s sladkarijo.

195.

Župa z ocverto žemljo.

Govedina s polivko iz rajskih
jabelk.

Nadevani ohrovt.

Praženi golobje.

Telečji prežljic.

Pečeni zajic s smetano.

Ukuhano sadje.

Čokoladno kuhanje.

Pečene race s solato.

Limonova pa mandeljnova
torta.

Prepečeni bandelci.

Dve skledčici s sladkarijo.

196.

Rakova župa.

Rumena župa s žemljinimi cmoki.

Goveje meso izpod žerjavice z mandeljnovim hrenom.

Jezik na roši pečen.

Višnjevo zelje s cesarskim mesom.

Špargeljnov grah z jagnjičevimi reberci.

Nadevane ostrige.

Pražene lešterke.

Ukuhano sadje.

Podnevni in ponočni angleški cmok.

Pečeno telečje stegno s solato.

Torta iz malega kruha.

Štiri skledčice s sladkarijo.

Za velike večerje.

197.

Precejena župa v skledčicah.

Bela mešanica z nadevanimi bandelci.

Kopun v žolici.

Sernjakovo stegno.

Ukuhano sadje.

Obarjana šuka z zeleno polivko.

Pečene goske.

Laška solata.

Spenjeni vinski cmoki.

Višnjeva žolica.

Maslena in krušna torta.

198.

Rezanci na rumeni župi.

Pišeta s smerčiki.

Glava divjega prešiča z brinovo polivko.

Bažan.

Jerebice.

Ukuhano sadje, dvoje.

Spenjeno malinovo kuhanje.

Goreči angleški cmok.

Pečeno telečje stegno.

Solata dvoja.

Bela žolica.

Jabelčna in mandeljnova torta.

Štiri skledčice s sladkarijo.

199.

Rajž na rumeni župi.

Mešanica iz teleč. mesa z jurčki.

Lešterke v žolici.

Pečeni sernjakov herbet.

Ukuhano sadje.

Mandeljnov angleški cmok z nevestno župo.

Pečeni kopuni.

Overte pišeta.

Solata.

Čokoladna žolica.

Spenjeni mlečni cmočki.

Mešana linška in španska torta s cukrenim snegom.

Štiri skledčice s sladkarijo.

200.

Rumena župa v skledčicah.

Hitro skuhane pišeta z mešanico.

Pečeni viz s slanično polivko.

Pečeni jelenov kosec pri repu.

Ukuhano sadje.

Narašena pretlačena mesnina
z malinovim vinom.

Telečja pečenka.

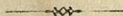
Solata iz raznega sadja in
glavna solata.

Španjski vetrovi s spenjenim
mlekom.

Limonova žolica.

Pomarančna in linška torta.

Štiri skledčice s sladkarijo.



O b s e g.

	Stran		Stran
<i>Mesne župe (juhe).</i>		Jeterni mlinci	9
Bela župa	1	Špehovi emoki	10
Jeterna župa	1	Špehovi emoki, drugačni	10
Jeterna župa, drugačna	1	Gresovi emoki	10
Precejena župa	1	Žemljini emoki	10
Rumena župa	2	Žemljini emoki, drugačni	11
Rajž na rumeni župi	2	Poparjeni gresovi emoki	11
Česka (pemska) župa	2	Poparjeni gresovi emoki, drugačni	11
Francoska župa	3	Petelinčiki	11
Zelišnata župa	3	Mozgovo župa	12
Zarumenjena močnata župa	3	Mozgovi emoki	12
Jajčnata ječmenka	3	Možganska potica	12
Cesarska ječmenka	3	Žemljina potica	13
Kruh na župi	4	Mesna potica	13
Overti kruh na župi	4	Močnati emočki	13
Razžverkljani kruh na župi	4	Gresovi emočki	13
Telečje na župi	4	Krompirjevi emočki	13
Lovska župa	5	Kurja drobnjava na župi	13
Možganska župa	5	Praženi rajž z jagnjičevim stegnom	13
Možganska župa, drugačna	5	Vampi na župi	14
Razsekljanje na župi	5	Rakova župa	14
Vranična župa	6	Župa za popotovanje	14
Gres na župi	6	Mesna žolica	15
Zeleni rezanci na župi	6	Rumena močna župa	15
Korenje na župi	6	Kurja župa	16
Kukmaki na župi	6	Zelišna župa z jajci	16
Čvetni ohrovt na župi	7	Razsekljanje na župi, drugačno	16
Špargeljnova župa	7	Grahova župa po francosko	16
Repa z račami na župi	7	Zmešana župa	17
Močnati mlinci	7		
Gresovi mlinci	8	<i>Postne župe (juhe).</i>	
Mlinci iz žemelj	8	Prežgana župa	17
Mlinci iz smetane	8	Cotasta župa	17
Pljučni štruklji	8	Mlečna župa	18
Jeterni emoki	9		
Jeterni emoki, drugačni	9		

	Stran		Stran
Mlečna župa, drugačna	18	Moštova pečenka	27
Smetanasta župa	18	Angleška pečenka	28
Mlečna župa z rajževimi cmoki	18	Merzla govedina	28
Šočna župa ob postnih dneh	18	Merzlo telečje meso	28
Čokoladna župa	19	Pražole	29
Ponarejena čokoladna župa	19	Pražena govedina	29
Vinska župa	19	Pražole s polivko	29
Olova župa	19	Nadevane pražole	30
Grahova župa z ocvrtjem	19	Ocverte pražole	30
Bobova (fižolova) župa	20	Govedina po angleško	30
Lečnata župa	20	Govedina po angleško, dru- gači	31
Gobe na župi	20	Govedina po ogersko	31
Gobe z ječmenki	20	Goveje meso v svalkih	31
Žabe v špargeljnovi župi	20	Volovski rep	31
Zelenova župa	21	Volovski jezik v poljski polivki	32
Krompirjeva župa	21	Volovski jezik v sardeljini polivki	32
Krompirjeva župa, drugačna	21	Suhi jezik	32
Pemska župa	21	Jezik na roši pečen	32
Ledvična župa	22	Nadevani volovski jezik	33
Ponarejena goveja župa	22	Suho meso	33
Ponarejena goveje župa, drugačna	22	Kaj se govedini dodá	34
Karpovo mleko	22		
Rakova župa ob postnih dneh	23	Polivke.	
Cmoki iz šuk	23	Sardeljina polivka	34
Župa iz stolčene suke	23	Merzla sardeljina polivka	35
Žabe na župi	23	Kaparna polivka	35
Mandeljnovi cmoki na mlečni župi	23	Čebulova polivka	35
Spenjena župa	24	Polivka z zeleno čebulo	35
Sok	24	Polivka iz rajskih jabelk	35
Beli sok	24	Kukmakova ali jurčikova polivka	36
Zarumenjena gresova župa	24	Kukmakova polivka, dru- gačna	36
Goveje meso.		Polivka iz pora	36
Goveje meso izpod žerjavice	25	Koprova polivka	36
Praženo goveje meso	25	Mandeljnov hren	36
Praženo goveje meso, dru- gačno	26	Česnov hren	36
Pražena pljučna pečenka	26	Jesihov hren	37
Pljučna pečenka po dunaj- sko	26	Gorki hren z žemljo	37
Pljučna pečenka po angleško	27	Merzli hren z žemljo	37
		Krompirjev hren	37
		Drobnjakov hren	37

Zeleni hren	37	Višnjevo cvetno zelje (laške brokole)	46
Kislična polivka	38	Oeverta cvetno zelje	46
Kislična polivka, drugačna	38	Cvetno zelje s parmezan- skim sirom	46
Skoljčina polivka	38	Špargeljni s sirovim maslom	47
Gomoljična polivka	38	Špargeljni z masleno po- livko	47
Maslena polivka	38	Špargeljnov grah	47
Rumena polivka	39	Pražena repa	47
Kumarična polivka	39	Prežgana repa	47
Zelena polivka	39	Praženo korenje	48
Čista polivka	39	Zmešana repa in korenje	48
Polivka iz šipkovih jagod	39	Artičoke z zelenim grahom	48
Pečenkina polivka	40	Nadevane artičoke	48
Slanična polivka	40	Zeleni grah	48
Sardeljino maslo	40	Sladki grah	49
Merzli mandeljnov hren	40	Pemski grah	49
Jabelčni hren	40	Grah z rezanci	49
Vranična polivka	40	Pretlačeni grah	49
Gorka krompirjeva polivka	41	Praženi zeleni fižol	49

Zelnata jedila.

Kuhana rezva	41	Praženi zeleni fižol	49
Solata z zelenim grahom	41	Prežgani zeleni fižol	50
Spehova solata	41	Suhi fižol	50
Namašena solata	42	Oeverti krompir	50
Špinača	42	Praženi krompir	50
Špinača s kislico	42	Krompir z majeronom	50
Praženo kislo zelje	42	Namašeni krompir	51
Praženo opresno zelje	43	Pretlačeni krompir	51
Višnjevo zelje	43	Cvetno zelje z parmezanskim sirom, drugačno	51
Prežgano opresno zelje	43		
Zelnata solata	43		
Zelje z ikrami	43		
Nadevano zelje	43		

Prevernjeni ohrovt	44	<i>Jajčnata jedila.</i>	
Praženi ohrovt	44	V mehko kuhane jajca	52
Nadevani ohrovt	44	Jajca v maslu	52
Višnjev ohrovt s kostanjem	45	Oeverta jajca	52
Špargasto zelje (brokole)	45	Nadevane jajca	52
Pražene kolerabe	45	Usedene jajca	53
Prežgane kolerabe	45	Jajčno cvertje	53
Namašene kolerabe	45	Narašene jajca	53
Cvetno zelje s sirovim maslom	46	Jajčna potica	53
Cvetno zelje z masleno polivko	46	Jajčni bleki	54
		Vmešane jajca	54
		Jajca v sirovem maslu	54
		Jajca v kislični polivki	54

	Stran
Jajca z gorčice	54
Mešane jajca s špargeljni	54
Brodet (mesnina v soku).	
Navadni telečji brodet	55
Zeleni grah v telečjim brodetu	55
Telečja glava v soku	55
Telečji drob v beli polivki	55
Telečje meso v limonovi polivki	56
Telečje meso z rajžem	56
Narezano telečje meso v soku	56
Pražene telečje persi	57
Podlečeni telečji kosci	57
Nadevano telečje meso	58
Jagnjičevi prežljici s smerčiki	58
Jagnjičevo bedro s kumarami	58
Praženo koštrunovo bedro	59
Koštrunovo bedro v polivki	59
Koštrunovo bedro kakor sernjakovo stegno	59
Volovski možgani z ostrigami	60
Bela mesna mešanica	60
Mešanica iz jelenovih ušes in jezika	61
Jurji v mešanici iz telečjega mesa	61
Mešanica iz divjašine	61
Mešanica iz kopunov ali pečenih pišet	62
Mešanica iz pečenih golobov	62
Mešanica iz gosje ali račje drobnjave	62
Pišeta s smerčiki	62
Zrezane pišeta v soku	63
Pišeta z rajžem	63
Hitro skuhane pišeta	63
Hitro skuhane pišeta z mešanico	63

	Stran
Jerebice v žolici	64
Petelinovi grebeni v soku	64
Kopuni z ostrigami	64
Kopun v žolici	65
Kopun s školjkami	65
Kopun kakor divjašina pripravljen	65
Kopun v leči	66
Kopun v sardeljini polivki	66
Škerjanci na roši pečeni	67
Praženi golobje	67
Golobje v kervi	67
V soparici zmečeni golobje	68
Golobjo v leči	68
Praženo jelenovo meso	68
Kako se meso divjega prešiča kuha	68
Divjiga prešiča meso v brinovi polivki	69
Kako se glava divjega prešiča pripravi	69
Jagnjičevo meso s špinačo in špargeljni	69
Svinjina v svalkih	70
Namašene pišeta	70

Vmesna jedila.

Narezane žemlje	70
Možgani na narezanih žemljah	71
Overti telečji možgani	71
Nadevane narezane žemlje	71
Telečje reberca na roši pečene	71
Ravno tiste v limonovem soku	72
Telečje reberca s smetano in sardeljami	72
Telečje reberca v papirji	72
Kupčiki iz ocvrtega telečjega mesa	72
Narezano telečje meso	73
Šosekano telečje	73
Praženo telečje	73

	Stran
Praženi telečji možgani	74
Oeverte telečje noge	74
Oeverti telečji hrustanec	74
Narezano koštrunovo meso	74
Koštrunove reberca na roši pečene	74
Podlečene koštrunove re- berca	74
Pečene jagnjičeve glave	75
Oeverte jagnjičeve glave	75
Oeverti jagnjičevo meso	75
Ledvična pečenka	75
Pražole s smetano in sar- deljami	75
Hitro meso	76
Oeverte svinjske obisti	76
Svinjske obisti v polivki	76
Svinjske reberca	76
Kuhana prešičeva glava	76
Kuhani prasec	77
Pražene gosje jetra	77
Podlečene gosje jetra	77
Oeverte gosje jetra	77
Gosje jetra v žolici	77
Kako se ptički pekó	77
Pečene brinovke	78
Pečeni kljunači	78
Kljunaček	78
Pljučna mešta	78
Pljučna mešta, drugačna	79
Pavljanske klobase	79
Mesene klobasice brez čev	79
Pre tlačena mesnina	79

Gobe.

Praženi kukmaki	80
Namašeni kukmaki	80
Kukmaki v limonovi polivki	80
Jurji s smetano	81
Jurji z zelenim peteršiljem	81
Sirovojedke	81
Sirovojedke z zelenim peter- šiljem	81
Sirovojedke s smetano	81

	Stran
Golobice z zelenim peter- šiljem	82
Kako se gomoljike pripra- vijo	82
Smerčiki	82
Nadevani smerčiki	82

Mocnata jedila.

Zabeljeni rezanci	83
Praženi rezanci	83
Prepečenčni rezanci	83
Krompirjevi rezanci	84
Krompirjevi rezanci, dru- gačni	84
Sirovi rezanci	84
Vzdignjeni sirovi rezanci	84
Rezanci iz otročjega kuhanja	85
Rezančne klobasice	85
Rezančne klobasice, dru- gačne	86
Makaroni z gnjatjo	86
Makaroni s parmezanskim sirom	86
Pajerski drožni rezanci	86
Zlati rezanci	87
Zabeljeni evečki	87
Evečki s smetano	87
Smetanasti štrukelj	87
Kuhani gresovi štruklji	88
Pečeni gresov štrukelj	88
Krompirjevi štruklji	89
Rajžev štrukelj	89
Špinačen štrukelj	89
Špinačne klobasice	90
Ohrovtov štrukelj	90
Rakov štrukelj	90
Mandeljnov štrukelj	91
Sirov štrukelj	91
Jabelčni štrukelj	91
Tirolski štrukelj	92
Tirolski štrukelj z mandeljni namašen	92
Makov štrukelj	92
Tirolski štrukelj iz masle- nega testa	93

	Stran		Stran
Močnati emočki na mleku	93	Narašeno čokoladno kuhanje	103
Gresovi emočki na mleku	93	Čokoladno kuhanje, drugačno	103
Praženi žganci	93	Angleški emok iz žamelj	103
Praženi žganci iz žamelj	94	Pečeni angleški emok	104
Praženi žganci iz gresa	94	Goreči angleški emok	104
Praženi žganci iz gresa, drugačni	94	Podnevni in ponočni angleški emok	104
Ajdovi žganci	94	Mandeljnov angleški emok	105
Krompirjevi žganci	95	Plameči angleški grah	105
Gnjatni blekci	95	Masleno testo	105
Gnjatni blekci, drugačni	95	Maslene ali genovanske paštetice	106
Krompir z gnjatjo	96	Mehko ali pašteto testo	106
Rajž na mleku	96	Maslena pašteta	106
Praženi rajž	96	Pašteta z ostrigami	107
Gnjatni rajž	96	Pašteta z zajcom	107
Pisani rajž	96	Pašteta z volovskim repom	108
Rajževo kuhanje	96	Spanske jabelka	108
Rajževo kuhanje z mešanico	97	Oblečene jabelka	108
Rakovo kuhanje	97	Krafelei z očnicami	108
Mlečni gres	98	Prevezani krofi	109
Otročje kuhanje	98	Prevezani krofi, drugačni	109
Otročje kuhanje s škerniceljni	98	Krof z meželjnom	109
Vinsko kuhanje	98	Ključni krafelei	110
Spenjeno marelično kuhanje	99	Pustni krofi	110
Malinovo kuhanje	99	Pustni krofi, drugačni	111

Kuhanja.

Kuhanje iz rudečih jagod	99	Brizgani krofi	111
Jabelčno kuhanje	99	Brizgani krofi z mlekom	112
Sirovo kuhanje	100	Železni krofi	112
Mandeljnovo kuhanje	100	Železni krofi, drugačni	112
Mozgovo kuhanje	100	Snežne kepe	112
Mozgovo kuhanje, drugačno	100	Šartelj	113
Narašena pretlačena mesnina z malinovecem	101	Šartelj s smetano	113
Narašeno otročje kuhanje	101	Cesarski šartelj	114
Limonovo narašenje	102	Nadevani bandelei	114
Pomarančno narašenje	102	Drožni bandelei	114
Narašeni gres	102	Pečeni mandeljni v maslenem testu	114
Kuhanje iz rogličkov	102	Mandeljnovе berljuzge	115
Narašeno sirovo maslo	102	Mandeljnovе berljuzge, drugačne	115
Narašeno krompirjevo kuhanje	103	Masleni kosei	115
		Masleni kosei z mandeljni	116

	Stran		Stran
Kolači	116	Pečene lešterke	128
Kolači, drugačni	116	Pečene lesterke s smetano	128
Drožne potičice	117	Pečene liske	128
Višnjeva potica	117	Pečeni rušovci	128
Mešana višnjeva potica	117	Pečeni divji petelin	128
Češnjeva potica	117	Pečena snežniča (beli jereb)	129
Češnjeva potica, drugačna	118	Pečene prepelice	129
Krompirjeva potica	118	Pečene divje race	129
Cukrene štravbe	118	Pečeni zajic	129
Osnjak	119	Pečeni zajic s smetano	129
Francoski kruh	119	Pečeni bažan	130
Rakove žemlje	120	Pečeno sernjakovo stegno	130
Cesarski roglički	120	Pečeni srnjakov herbet	130
Češpljevi emoki	120	Pečeno stegno divje koze	130
Drožni roglički	120	Pečeni jelenov kosec pri	
Oblanice	121	repu	130
Pemski kolači	121	Jagnjičeve persi z rakovimi	
Štrukelj iz vinskih jagod	121	vratovi namašene	131
Pašteta iz gosjih jeter	121	Koštrunovo bedro po an-	
Ribja pašteta	122	gleško	131

Pečenje.

Telečje stegno	122
Telečja obistna pečenka	123
Pečene jagnjičev herbet	
(zajic)	123
Pečene jagnjičeve persi	123
Pečeno koštrunovo stegno	123
Pečeni svinjski herbet	123
Pečeni prasec	124
Pečeni golobje	124
Namešeni golobje	124
Pečene pišeta	124
Oeverta pišeta	125
Namašene pišeta	125
Pečeni kopun	125
Kopun z ostrigami	126
Pečena rasa	126
Pečeni belič (pisana divja	
rasa)	126
Pečena gos	127
Pečeni puran	127
Namašeni puran	127
Pečene jerebice	127
Pečeni kljunači	128

Pečeni svinjski herbet, dru-	
gačen	131

Sladka in kisla solata.

Glavna solata	132
Rezva	132
Kodrasta solata, plavi re-	
grat, kreša	132
Kumare	132
Zeleni fižol	132
Koreninična solata	133
Čvetni ohrovt	133
Špargeljnova solata	133
Slanična solata	133
Sardeljina solata	133
Solata iz polžev	134
Laška solata	134
Laška solata z žolico	134
Namašene jabelka	134
Oeverti jabelčni kerhlji	135
Mošancigarji v žolici	135
Jabeljka v žolici, drugačna	135
Hruševa solata	135
Hruševa solata iz kutin	136
Sirove slive	136

	Stran
Suhe slive	136
Pražene slive	136
Ocvrte slive	136
Praženi bezeg	137
Pomarančna solata	137
Motovilec	137
Zelnata solata	137
Krompirjeva solata	137
Zélenova solata	137

Ribe.

Ocvrti karp	138
Obarjeni karp	138
Karp po pemsko	139
Karp v žolici	139
Karp v černi polivki	140
Višnjev karp	140
Okisani karp	140
Ocvrti kapči	141
Ocvrta šuka	141
Pečena šuka	141
Pražena šuka	141
Obarjena šuka	142
Šuka na roši pečena	142
Okisana šuka	142
Višnjeva šuka	143
Šuka s sirovim maslom in peteršiljem	143
Šuka s sardeljami in limonami	143
Nadevana šuka	143
Pečeni viz	144
Obarjeni viz	144
Pečeni som	144
Pečene mreže v polivki	145
Obarjeni ostrež	145
Ocvrti ostrež	145
Obarjeni šilj	145
Pečena jegulja	146
Višnjeva jegulja	146
Piškurji v černem vinu	146
Zlatoka	146
Okisana zlatoka	147
Višnjeve postervi	147
Pečene postervi	147

	Stran
Slanice v papirji pečene	147
Vsoljena polenovka	148
Kako se polenovka namoči in pripravi	148
Pečene ostrige	149
Nadevane ostrige	149
Kuhani raki	149
Raki na vinu kuhani	149
Raki v smetani	149
Pečeni raki v smetani	150
Želve z zelenim grahom	150
Kuhani polži	150
Nadevani polži	151
Ocvrte žabe	151
Žabe v soku	151
Pečene ribe	151
Postervi v žolici	152
Kapči v masleni župi	152
Nadevane slanice	152
Ocvrti raki	152
Pečene suhe slanice	153
Suhe slanice z rumom pečene	153

Torte.

Mandeljnova torta	153
Limonova pa mandeljnova torta	154
Čokoladna torta	154
Linška torta	155
Mešana linška torta	155
Prepečenčna torta	155
Krušna torta	156
Krušna torta, drugačna	156
Krušna torta, drugačna	157
Drožnata torta	157
Karmelitarska torta	157
Višnjeva torta	158
Drobljiva torta	158
Kerhka torta	158
Otrobna torta	159
Torta iz malega kruha	159
Zelena torta	159
Maslana torta	160
Španska torta	160
Pomarančna torta	160

	Stran		Stran
Cesarska torta	161	Janežev kruh	173
Krompirjeva torta	161	Škofovski kruh	173
Štulasta torta	162	Limonovo oevrtje	173
Francoska torta	162	Sladki (cimetov) kruh	174

Žolice.

Bela žolica	162	Moskovski kruh	174
Bela žolica, drugačna	163	Kmečki krofi	175
Bela žolica z mlekom	163	Kmečki krafelei	175
Bela žolica s čokolado	163	Cevni krofi	175
Bela žolica s kofetovim duhom	164	Limonovi krafelei	175
Mleko v čašah	164	Masleni krafelei	176
Višnjeva žolica	164	Dišavni oblati	176
Malinova žolica	165	Mali kruhek	176
Limonova žolica	165	Cukernina	177
Mošancigarjeva žolica	165	Suhar	177
Vinska žolica	166	Čukreni venei	177
Tokajska žolica	166	Španski vetrovi	177
Punčeva žolica	167	Sladki hlebčiki	177
Čokoladna žolica	167	Grenki hlebčiki	178
Kofetova žolica	167	Lubje	178
Vinska žolica z rumom	167	Cukreni janež	178
Bela žolica z jabelki	167	Dišavni blekei	179
Svinjska žolica	168	Prepečenčni suhar	179

Pekarije.

Cukreno testo	168	Janeževi klobučki	180
Prepečenci	169	Milanski krofi	180
Prepečenčni bandelci	169	Nunski krafelei	180
Prepečenčni zapognjenci	169	Cukreno grozdjiče	181
Čokoladni prepečenci	169	Cukreni kostanj	181
Oevrti mandeljni	170	Cukrene kvarte	181
Oevrti mandeljni, drugačni	170	Suho testo	181
Mandeljnovi kolači	170	Mandeljnovi kušljeji	182
Mandeljnovi bandelci	170	Medenina	182
Mandeljnovi oblati	170	Cesarski krafelei	182
Mandeljnovi kupčiki	171	Muškacončiki	182
Marelični prepečenci	171		
Mandeljnovi zapognjenci	171	<i>Spenjena jedila.</i>	
Snežni mandeljnovi zapognjenci	172	Nevestna župa (šodó)	183
Mehki zapognjenci	172	Spenjeno mleko	183
Oevrti zapognjenci	172	Spenjeno mleko s kofetovim duhom	183
Janeževe prestice	173	Sladka smetana	183
		Vaniljina smetana	184
		Čokoladna smetana	184

	Stran
Korjandrova smetana	185
Limonova smetana	185
Žgana smetana	185
Spenjani vinski emočki	186
Spenjani mlečni emočki	186
Mandeljnov sir	186

Zmerzline.

Cukrena zmerzlina	187
Mlečna zmerzlina	187
Maslena zmerzlina	188
Kofetova zmerzlina	188
Čokoladna zmerzlina	188
Limonova zmerzlina	189
Češminjeva zmerzlina	189
Češnjeva zmerzlina	189
Marelična zmerzlina	189
Malinova zmerzlina	190
Jagodova zmerzlina	190
Pomarančpa zmerzlina	190
Višnjeva zmerzlina	190
Zmerzlina iz kraljevskih jabelk	190

Nauk, sadje ukuhovati, kisati in hraniti in mno- gotere sokove pripravljati.

Ukuhani bezeg	191
Ukuhane marelice	191
Ukuhano grozdjiče	191
Ukuhane maline	192
Ukuhane češplje	192
Ukuhane kutne	192
Ukuhane višnje	192
Ukuhano bodeče grozdjiče	193
Limonovi olupki v cukru hranjeni	193
Muškateljice v cukru hra- njene	194
Kumare hranjene	194
Korenje hranjeno	194
Zeleni fižol hranjen	194
Kukmaki okisani	195

	Stran
Pesa okisana	195
Sadje spravljeno	195
Češnje okisane	196
Kumare okisane	196
Kutnov sir	197
Solata iz raznega sadja	197
Gorčica	197
Korenjevec	197
Malinovec	198
Višnjevec	198
Grozdjičevce	198
Punčevce	198
Vijoličevce	199
Murbovec	199
Mošancigarjevec	199
Breskovec	200
Jagodovec	200
Rastlinski sok	200
Malinov, višnjev in peh- tranov jesih	200
Višnje v jesihu	201
Kumarice po ogersko oki- sane	201

Klobase.

Mesne klobasice	202
Kervave klobase	202
Jeterne klobase	202
Ribje klobase	203

Nekoliko besedi od cukra.

Kako se cuker čisti	203
Kako se cuker kuha	204
Na kaj je pri ukuhanji gle- dati treba	205

Omake (solzni).

Omake iz černine	205
Omake iz kutin	205
Omake iz zlatorumenih kos- mačev	206
Omake iz šipkovih jagod	206
Omake iz šipkovih jagod drugačna	206

	Stran
Češpljeva omaka	207
Češpljeva omaka, drugačna	207
Kutnova omaka	207
Omaka iz pomarančnega soka	207
Limonova omaka	208
Breskvina omaka	208
Omaka iz kraljic	208
Omaka iz pomarančnega cvetka	208
Jagodova omaka	208
Marelična omaka	209
Marelična omaka, drugačna	209
Češnjeva omaka	209
Omaka iz francoskih cibar	209
Omaka iz nešpelj	209
Omaka iz pomarančnega lupka	210
Omaka iz limonovega lupka	210
Višnjeva omaka	210
Malinova omaka	210
Hruševa omaka	210
Češpljeva omaka, drugačna	211
Češminova omaka	211
Jabelčna omaka	211
Jabelčna omaka, drugačna	211
Bezgova omaka	212

	Stran
Kraljice (slive)	215
Ukuchane slive, drugačne .	216
Ukuchane slive, drugačne .	216
Slive po angleško ukuchane	216

Marelice.

Marelični kerhlji	217
Ukuchane marelice	217
Ukuchane marelice, drugačne	217
Zelene marelice	218
Ukuchane marelice, drugačne	218
Marelični sir	218
Ukuchane marelice, drugačne	218

Grozdjiče in drenulje.

Ukuchano grozdjiče	219
Ukuchane drenulje	219
Ukuchano bodeče grozdjiče	219
Ukuchano bodeče grozdjiče	220
Čežana iz bodečega grozdjiča	220
Ukuchane drenulje, drugačne	220
Ukuchano grozdjičet dru-	
gačno	220
Ukuchano grozdjiče dru-	
gačno	221

Pomaranče in limone.

Ukuchane drobne zelene pomaranče	221
Ukuchane limonove in pomarančne lupine	221
Ukuchani limonovi olupki .	221
Ukuchane limone	222
Ukuchane pomaranče	222
Drobne zelne pomaranče .	222
Ukuchane pomaranče, drugačne	222
Ukuchane limone	223

V cukru kuhano sadje.

Češnje in višnje.

Ukuchane višnje	212
Ukuchane češnje in višnje .	213
Ukuchane cele španske višnje	213
Ukuchane češnje	213
Ukuchane višnje, drugačne	214
Ukuchane višnje, še drugačne	214

Slive.

Ukuchane zelene češplje	214
Olupljene češplje	215
Ukuchane češplje	215
Ukuchane češplje, drugačne	215

Breskve.

Ukuchane breskve	224
Ukuchane breskve, drugačne	224

	Stran
Ukrohane breskve, drugačne	224
Ukrohane breskve, še drugačne	224

Kutne.

Ukrohani kutnovi kerhli	225
Ukrohane kutnarice	225
Ukrohane kutnarice, drugačne	225
Kutnovi kerhli, drugačni	226
Ukrohane kutne, drugačne	226
Ukrohane kutne, še drugačne	226
Ukrohane kutne, drugačne	227

Kako se sadje hrani.

Kutne	227
Španske višnje	227
Okisane višnje	228
Jagode v vinu hranjene	228
Višnje hranjene	228
Jagode hranjene	228
Jagode hranjene, drugačne	229
Češnje in višnje, hranjene	229
Višnje v medu hranjene	229
Dinje	229
Češminje	230
Murbe	230
Bodeče grozdjiče	230
Češplje	230

Sokovi.

Murbovec	231
Hruševce	231
Murbovec z jesihom	231
Grozdjičevce	232
Jabelčnik	232
Višnjevec	232
Pomarančni sok	232
Višnjevec z jesihom	233

Stran

Jagodovec	233
Vinskih jagod sok	233
Češnjevec	233
Češnjevec, drugačen	234
Malinovec z jesihom	234
Malinovec brez jesiha	234
Sok iz malin in grozdjiča	235
Borovničevce	235
Limonovec	235
Bezgovce	235
Grozdjičevce po francosko	235
Kutnovec	236
Limonovec brez cukra	236

Sadje v žganji po francosko.

Slive v žganji	236
Marellice v žganji	237
Češnje in višnje v žganji	237
Breskve v žganji	237
Grozdje	238

Cukreno sadje.

Cukreni limonovi in pomarančni olupki	239
Cukreni mandeljni	240
Cukreni orehi	240
Cukreno grozdje	240
Cukrene terpentinke	240

Jedilnik.

Za spomlad	241
Za poletje	243
Za jesen	245
Za zimo	247
Za postne dni	250
Za nedelje in praznike	253
Za velike pojedine	258
Za velike večerje	260





178

