

Narodna in univerzitetna knjižnica
v Ljubljani

105179



12/15

- V. Z.

✓



NOVE

KUHARSKÉ BUKVE

ali

NAUK,

nar boljši in nar imenitniši jedila brez posebnih
stroškov perpraviti.

*[Za nemškega prevajalca Andolny
Zornigja.]*

Z 200 jedilnimi listki.

(Druziga natisa.)



V Ljubljani.

Natisnil in založil *Jožef Blaznik.*

1861.

105779

105179



D8934/1950

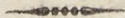
Žene in dekleta!

Dan današnji se vse giblje, vse spreminja. Tudi kuharice vedno nove jedila perpravljajo, in se veselé, če se jim ne skazé, še bolj pa, če se njih prijetnost per mizi pohvali. Gotovo bi tudi vé rade nove jedila perpravljale. Pa razun bukvic, ki jih je bil Vodnik spisal, še ni dozdej nobenih družih v slovenskim jeziku pisanih kuharskih bukev na svitlim. Prejmite torej blagovoljno nove kuharske bukve, ktere vas bodo podučile v vsim, kar koli vam je véditi treba, znane in neznane, neimenitne in imenitne jedila tako dobro pripraviti, de bodo vsim prijetne in tečne. Spisale so se po dozdej nar bolj znanih in imenitnih dunajskih kuharskih bukvah, ktere so se že osemkrat natisnile, v čistim, pa vender umljivim jeziku. Nadjati se je tedaj, de bodo vsaki ženi in vsakimu dekletu, če le kolikanj kuhati zna, prav dobro služile. Perčako-

vati se tudi sme, de vam bo posebno všeč dodani nauk, sadje ukuhovati, kisati in mnogotere sokove perpravljati. S posebnim veseljem bote 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 svojim pre naredite, ali kakšno reč dodajte ali pa opustite ali jo pa z drugo rečjo spremenite, de bodo jedila tistim prijetne in tečne, za ktere jih perpravljate. Bog daj srečo bukvam, de bi se kmalo poprodale, pa tudi vam, de bi se srečno po njih ravnale!

V Prapračah 1849.

A. Z.



Mesne župe (juhe).

Bela župa.

Stolci na drobno kos pečeniga telečjiga mesa ali eno piše, pol unče mandeljnov in eno v mleku namočeno zemljo, vli na to dobre mesne župe, in, ko dobro prevrè, precedi skozi sito na opečene zemlje.

Jeterna župa.

Vzemi na en funt jeter, ktere se razkosajo, z moko dobro potresejo in na maslu ocvrejo, eno precej veliko, podolgama zrezano čebulo, nekoliko narezane zemlje in eno jajce, in ocvri tudi lepo rumeno. Potlej stolci vse prav drobno v možnarji, zali z dvema ali tremi bokali dobre mesne župe, naj eno uro dobro vrè, precedi skozi sitce na opečene ali ocverte narezane zemlje 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 na drobno zrezanih jeter in nekoliko podolgama zrezane čebule in posnete masti v kozo, de dobro zarumení; potem perdeni dve ali tri kuhavnice moke, de tudi zarumení, vli na to poltretji bokal mesne župe in precedi, dobro prevreto, skozi sito na ocverte ali opečene zemlje.

Precejena župa.

Obloži dno koze s špeham in z eno podolgama zrezano čebulo, perdeni en funt na kosce zrezaniga govejiga mesa, tudi nekoliko telečjih kosti, zelene, peteršiljevih koreninic, korenja, repe, ohrovta, zelja —

kar se vse na drobno zreže — in eno z dišečimi žbicami natakajeno čebulo, dobro pokri, de se pari in orujavi. Potem vli 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.

Kozo z mastjo dobro pomaži ali jo obloži z narezanim špeham; potem jo obloži, na tri bokale župe, s pol funtam govejiga mesa, z narezanimi jetri, z eno podolgama zrezano čebulo, s korenjem, s koreninicami petersiljevimi in zelenovimi; in vse to na žerjavici lepo zarumeni; potlej vli na to čiste mesne župe, perdeni nekoliko imberja, nekej poprovih zern, štiri dišeče žbice in nekoliko muškatofiga cveta, in dobro zavreto precedi skozi sito. Na nji kuhaj, kar hočeš, ali jo pa na opečene zemlje deni.

Rajž na rumeni župi.

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

Pemska župa.

Zreži tanko in podolgama korenja, repe, zelene, petersiljevih koreninic, kolerab, zelja; vse to deni s sirovim maslam v dobro pokrito kozo, de se v soparici meči, pa ne sme celo nič orujaveti; po tem zali z dobro mesno župo, in dobro prevreto na ocvrte zemlje deni. Tudi smeš nekoliko žlic precejene župe dodati.

Francoska župa.

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

Zelišnata župa.

Prav čedno operi kislico, krebulico, krešico, špinačo, zelen peteršilj in nekoliko zelene čebule in zreži s krivim nožem na drobno. Potem razbeli kozo s sirovim maslam ali z mastjo posneto na goveji župi, perdeni zeliša, de se malo pari, potresi z dvema kuhavnicama moke, in, kose je malo narastlo, zali z dobro mesno župo in ne pušči predolgo vreti. Na zadnje razženi na en bokal 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 drobljancu siroviga masla lepo zarumeni; potem ga deni v vrelo mesno župo, de se kuha deset ali petnajst minut.

Jajčnata ječmenka.

Dobro zmešaj v loncu dve periši drobno nasterganih žemljinih drobtin s tremi jajci, potem nali vrele mesne župe, perdeni malo muškatofiga cveta, in naj le malo povre.

Cesarska ječmenka.

Dobro raztepi šest jajc v masličnim piskru in napolni ga potlej do verha z merzlo župo. Zdaj postavi pisker v krop, de se v soparici kuha, dokler niso jajca terde; potem se varno iz piskra z žlico zrže, de nje podobo dobi; na to vli rumene ali čiste mesne župe.

Kruh na župi.

Drobno razreži kos gnjati, nekoliko čebule in zeleniga peteršilja; deni v dobro, na mesni župi posneto

mast, de se malo opráži, perdeni na tanke koleščike zrezaniga kruha in naj z dobro župo zavrè. Potem vbi na to toliko jaje, kolikor je ljudi per kosilu, začini jo s popram in daj jo na mizo. Tudi se ptički nanjo denejo, ki so se s čebulo in žemljinimi drobtinicami lepo rumeno spekli.

Ocvrti kruh na župi.

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

Razžverkljani kruh na župi.

Ta neimenitna in vender toliko ljubljena župa se iz žemelj napravi, ktere se na tanke koleščike zrežejo, z merzlo čisto mesno župo k ognju perstavijo in, ko so dobro prevrele, razžverkljajo. Potem nekoliko rumenjakov perdeni, ali pa malo siroviga masla z eno žličico moke, nekoliko razbeli, uno perdeni, in spodej in zgorej žerjavice deni, de malo zarumeni.

Telečje na župi.

Se napravi kakor župa s kurjo drobnjavo, samo namesto kuretnine vzemi telečje ušesa ali pa prežljic, kar se, ne premehko, skuha in potem na koščike zreže.

Lovska župa.

Meso kopuna, laške kokoši ali jerebic, pa nekoliko čebule in zeleniga petersilja drobno zreži in v sirovim maslu ali dobri posneti masti malo zarumeni. Zdej vzemi črniga kruha in žemljo, zreži oboje na

tanke kosce in ocvri lepo v maslu, potem obloži skledo s kruham, deni zrezane reči nanj, potlej žemlje in tako dalje, in na zadnje zali 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 sirovim maslu. Potem jih deni s pol unčo olušenih in drobno stolčenih mandeljnov in z nekoliko narezano ocvrto žemljo v poldrugi bokal 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 vbitih jajcih, potresi jih z žemljinimi drobtinami in ocvri jih z nekoliko narezano žemljo vred v dobrim maslu. Potlej 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 vli na opečene ali ocvrte žemlje.

Razsekljanje na župi.

Razsekljaj drobno pol funta pečeniga telečjiga mesa z nekoliko zelenim peteršiljem in deni ga v sirovo maslo, de se pari. Perdeni potem dve kuhavnici moke, perli čez nekaj časa dobre mesne župe, in naj dobro prevrè. Potem jo žverkljaj z dvema rumenjaka in jo deni na ocvrte ali opečene žemlje.

Vranična župa.

Drobno zreži eno vranico z zelenim peteršiljem, z nekoliko poram in s koščikam mozga vred, deni to v kozo s sirovim maslam in nekterimi žemljinimi koleščiki, in pokri, de se pari. Kadar začne na dnu rumenèti, potresi z dvema kuhavnicama moke, deni z nekterimi v maslu ocvrtimi žemljami vred v možnar in dobro stolci. Na to vli dobre mesne župe, in dobro prevreto precedi skozi sito na opečene ali ocvrte žemlje.

Gres na župi.

Deni v pol unče raztopljeniga siroviga masla pet ali šest žlic gresa, de lepo zarumeni; perdeni dobre mesne župe, malo žefrana in muškatofiga cveta, in prekuhana daj na mizo.

Zeleni rezanci na župi.

Operi čisto dve periši špinace, 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 funtam 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.

Oснаži in čisto operi drobno korenje, mehko ga skuhaj in potlej ga v kozi s sirovim maslam z gnjatjo pari, dokler se z žlico zmečkati ne da. Potem ga malo z moko potresi, de zarumeni, nali 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 siroviga masla štiri velike osnažene na perjiče zrezane kukmake, malo drobno zrezaniga zeleniga peteršilja, eno zelenovo in peteršiljevo koreninico, tanko in podolgama zrezano, pa vender ne premehko, potresi z eno kuhavnico moke in perli potem, ko se je zopet malo parilo, en bokal dobre mesne župe. Dobro prevreto deni na opečeni kruh. Ako tacih gob nimaš, so tudi smerčiki ali pa jurčiki dobri.

Cvetni ohrovt na župi.

Skuhaj mehko dve lepi glavi cvetniga ohrovta v dobri mesni župi, zarumeni dve žlici moke v sirovim maslu, perdeni potem malo zeleniga, drobno zrezaniga peteršilja, zali z ohrovtovo župo, in dobro prevreto deni na ohrovt in opečene žemlje.

Spargeljnova župa.

Ravno tako; samo špargeljne, preden se kuhajo, če se radi zlomiti dajo, na kosce zlomi in v slani vodi skuhaj, katero potem odli, in namesto nje dobre mesne župe pervzemi.

Repa z racami na župi.

Dobro prepeci v kozi eno očejeno in perpravljeno raco, zali jo z vrelo mesno župo, de se dobro prekuha. Vzemi potem drobne repice, olupi in zreži jo na tanke koščike, kuhaj jo na vodi, to odcedi, deni v kozo siroviga masla, de se razbeli, perdeni repo, de zarumeni. Zdej jo deni v župo k raci, de se še enkrat prekuha, in deni župo na opečene žemlje. Ta župa se tudi s koštrunovim stegnam napravi.

Močnati mlinci.

Mešaj eno unčo siroviga masla, ali pa dobriga masla s šestimi jajci do rahliga; de se še lože naredi, tudi beljake razpeni, permešaj pet žlic moke, osoli, deni v kozo pomazano s sirovim maslam, in lepo ocvri. Malo pohlajeno iztresi in ali z modlam izreži ali pa tudi samo na podolgaste čveterovogelnike zreži, zali z močno mesno župo in daj na mizo. Takrat, kadar so jajca drage, lahko za vsako jajce dve žlici dobriga 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 siroviga masla in šest jajc, perdeni malo drobno zrezaniga zeleniga peteršilja in štiri ostergane, na koščike zrezane in v mleku namočene žemlje (ktere se morajo pa zopet dobro ožeti) in delaj, kakor je bilo rečeno.

Mlinci iz smetene.

Vmešaj eno žlico prav lepe moke s sirovo smeteno, perdeni štiri jajca, dva rumenjaka in na zadnje en maslic sirove smetene. Potem, ko je prav dobro zmešano, deni v kožo, ki je s sirovim maslam pomazana, in glej, de pri slabi žerjavici počasi upade. Potlej v skledo deni in s čisto mesno ali postno župo zali.

Pljučni štruklji.

Na pol funta moke, eno jajce in en koščik siroviga masla, vzemi toliko mlačne vode, kolikor je je potreba, de se testo naredi, ktero mora tako mehko biti, de se da vleči, dobro zgnjeteno 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 siroviga masla ali mozga, ocvri v njem nekoliko drobno zrezaniga peteršilja in čebule kakor tudi drobtinice ene žemlje, perdeni zrezanje in pusti še malo časa na ognji. Lahko tudi perdeneš drobno zrezanih limonovih olupkov, stolčeniga muškatovigga cveta in prav malo popra. Potem, ko se je popolnoma pohladilo, vmešaj tri jajca. Potlej razgerni pert po mizi, potresi ga z moko, in raztegni testo na njem, potresi zrezanje precej nanj, vendar tako, de okoli ene četerti vatla dolg kos na eni strani prazen ostane, kteriga z raztepenim jajcam pomazi. Zdaj pa testo tako zvi, de 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, de se ne bodo narašali, na obeh konceh s persti in skuhaj jih v dobri mesni župi. Koj, ko so dobro kuhani, se morajo na mizo dati, ker se sicer zmeče in veliko lepote izgube.

Jeterni cmoki.

Na en funt dobro osterganih in olupljenih telečjih ali, če teh nimaš, tudi govejih jeter namoči pet žemelj, kterih 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 masla s štirimi jajci, perdeni vse zrezanje z jetri vred, uterdi malo z žemljinimi drobtinicami, vmešaj soli in nekoliko stolčenih dišečih žbic, in deni vse v vrelo govejo župo.

Jeterni cmoki, drugačni.

Med en funt dobro osterganih in odertih govejih jeter zreži šest v vodi namočenih in zopet dobro ožeatih žemelj in zmešaj oboje prav dobro v kotliču. Potem razbeli okoli šest lotov masla; perdeni razsekljaniga peteršilja in čebule, de zarumeni, in deni na jetra, zmešaj prav dobro, deni malo majerona vmes in naredi testo z žemljinimi drobtinicami tako terdo, de se cmoki med kuhanjem ne razvale.

Jeterni mlinci.

Napravi jih kakor cmoke; samo testo deni v kozo, ki je s sirovim maslam dobro pomazana, lepo rumeno ocvri in potem v rumeni ali beli župi skuhaj.

Špehovi cmoki.

Zreži štiri žemlje na koščike in namoči jih v enim maslicu mleka, v katero se štiri jajca vžverkljajo. Potem zreži tudi poldrugo unčo špeha na koščike, rumeno jih ocvri, perdeni nekoliko drobno zrezane čebule in zeleniga peteršilja in na žemlje vli. Potlej 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, de se dobro skuha. Tudi se skleda, ki jo na mizo daš, s suhim mesam ali govejim jezikam olepša.

Špehovi cmoki, drugačni.

Na štiri v mleku namočene žemlje pol funta na koščike zrezaniga špeha lepo rumeno ocvri, precedi ga v kotlič in zmešaj ga dobro s štirimi jajci in dvema rumenjaka. Potem perdeni malo drobno zrezane čebule in peteršilja, ocvrti špeh, pa štiri kuhavnice moke, in delaj potem, kakor zgorej.

Gresovi cmoki.

Dobro razpeni eno unčo masla, perdevaj počasu štiri jajca in dve žlici merzle vode, uterdi testo z enim maslicam gresa, osoli in deni eno četert ure pred obedam v velikosti otročje pesti lepo okroglo narejene cmoke v vrelo župo ali vodo.

Žemljini cmoki.

Dobro razpeni pol unče siroviga masla s tremi jajci in eno žlico vode, potem stergaj dve žemlji prav drobno, perdeni jih, osoli in deni v velikosti rumenjaka v vrelo mesno župo. Tudi jih lahko na dobrim maslu ocvreš in v brodet deneš.

Žemljini cmoki, drugačni.

Zreži na koščike štiri žemlje in zmoči jih z enim maslicam mleka in s šestimi jajci. Potem razbeli eno unčo siroviga masla ali šest lotov dobriga masla, perdeni nekoliko drobno zrezane čebule in zeleniga peteršilja, de zarumeni, vli na žemlje in s štirimi kuhavnicami moke testo naredi. Tudi se v velikosti rumenjaka v rumeno ali belo župo, ali tudi z žemljinimi drobtinicami potresene in z razbeljenim sirovim maslam polite ob postnih dnevih kuhani leči ali bobu pridenejo.

Poparjeni gresovi cmoki.

Zmešaj med tri maslice gresa tri na koščike zrezane žemlje; zarumeni potem eno precej veliko čebulo in eno periše zeleniga peteršilja, oboje drobno zrezano, v šestih lotih masla, deni na žemlje in zopet dobro zmešaj. Potlej jih s poličem kropa popari in tako pol ure pusti. Ako hočeš viditi, če so dosti terdi, deni eniga v vrelo župo; 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 koščike zrezane žemlji z enim maslicam gresa, zreži potem eno unčo špeha na koščike,

ocvri ga na ognji, perdeni drobno zrezaniga peteršilja in vse na gres deni. Zmešaj dobro vse, vli na to eno zajemnico vrele goveje mesne župe, dobro premešaj in pusti, de jo gres popije. Na zadnje osoli, vbi tri jajca in iz tega naredi cmoke, kakoršne velikosti hočeš.

Petelinčiki.

Perpravi budljo ravno tako kakor za pljučne štruklje, naredi iz moke, jajc in nekoliko mlačne vode testo, ktero se lahko zvaljati da. Iz tega naredi majhne hlebčike, in, ko nekoliko časa počivajo, jih zvaljaj, deni kupčike, za rumenjaka velike, enako deleč narazen nanje, pomaži prazni kraj med njimi z jajci, v kar ti pero služi, zavi kraje, izreži jih z okroglim modlam, ali jih izvertaj s kolesam za krofe in deni jih v vrelo mesno župo.

Mozgova župa.

Obloži kozo z zrezanim mozgam, z ravno takošnim korenjem, peteršiljevimi koreninami in čebulo, povaljaj eno telečjo nogo v moki in pari vse lepo mehko, vender tako, de ne orujavi; potem zali z dobro župo, dobro prekuhaj in precedi skoz sito na opečene žemlje.

Mozgovi cmoki.

Zreži drobno eno unčo mozga, mešaj do rahliga, perdevaj počasi štiri jajca in en rumenjaka, perdeni tri v mleku namočene in zopet dobro ožete žemlje in toliko žemljinih drobtinic, de se testo dobro uterdi, osoli in perdeni na zadnje še malo na prav majhne koščike zrezaniga 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 žemljami in nekoliko zelenim peteršiljem vred. Dobro razpeni eno unčo siroviga masla s štirimi jajci

in tremi rumenjaki, perdeni zrezanje, osoli, zaveži v pert, ki je pomazan s sirovim maslam, pa ne preterdo, in deni v dobro mesno župo, de se poldrugo uro kuha. Potem deni v skledo, varno odvi 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 pomazan s sirovim maslam, peči in potem na kose zrezati, in v župo djati.

Žemljina potica.

Se ravno tako napravi, samo možgani se opuste.

Mesna potica.

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

Močnati cmocki.

Zmešaj eno unčo siroviga masla s tremi žlicami vode, tremi jajci in tremi rumenjaki prav dobro, perdeni potem pet žlic moke in malo soli, posterži jih z nožem ali žlico v vrelo župo, de se počasi v nji kuhajo.

Gresovi cmocki.

Se ravno tako naredi; samo namesto moke vzemi gresa.

Krompirjevi cmocki.

Ravno tako; samo tri žlice kuhaniga in nasterganiga 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 koščike in mehko skuhaj v dobri mesni župi. Potem zarumeni malo moke v sirovim maslu, perdeni nekoliko drobno zrezanih kukmakov in malo zeleniga peteršilja, zali z župo od drobnjave, in ko dobro pre-

vre, jo deni na drobnjavo in opečene žemlje. Smeš tudi pečene žemljine cmoke pridjati ali pa z jetri, z moko potresenimi in v maslu ocvertimi, obložiti.

Praženi rajž z jagnjičevim stegnam.

Praži jagnjičevo bedro v dobro pokriti kozi s sirovim maslam do mehkiga, potem ga iz nje vzemi, in deni v sok, kateri v kozi ostane, pol funta rajža in ga tudi pari, pa ne premehko. Zdaj tega in jagnjetino v bokalu 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. Potlej zarumeni v sirovim maslu moko, perdeni malo drobno zrezane čebule in zeleniga peteršilja z vampi vred, ko se malo napijo, vli nanj dobre mesne župe, perdeni nekoliko muškato vigiga cveta in popra. Ko dobro zavrè, perdeni v sirovim maslu ocverte žemljine drobtinice, in potem naj še enkrat zavrè.

Rakova župa.

Skuhaj trideset rakov čisto opranih v peteršiljevi slani vodi, odberi šipavnice in vratove in stolci, kar ostane, z lupinami in eno unčo siroviga masla vred v možnarji prav drobno, deni potem v kozi na žerjavico, de 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 sirovim maslu dve žlici moke, vender ne sme orujaveti, deni v župo, vli skozi sito na opečene žemlje in perdeni odbrane šipavnice in vratove.

Župa za popotovanje.

Vzemi dve kokoši, osem funtov govejiga mesa, osem funtov telečjiga mesa, operi vse prav čisto, deni z nekterimi dišečimi žbícami, z muškato vim cvetam, z nekoliko imberjem, korenjem, peteršiljevimi koreninami in zeleno, pa s toliko vodo, de se meso dobro pokrije, k ognju, kjer naj dobro pokrito počasi vrè, dokler ni župa na pol ukuhana; potlej jo precedi v

dobro pocinjeno kozo, mast čisto poberi in potlej naj zopet na neprehudi žerjavici prav počasi vrè, dokler se ne zgosti. Zdaj jo vli v porcelanaste sklede; kadar se pohladi, jo zreži na čveterovoglate koščike in spravi jo za rabo.

Mesna žolica.

De toliko ljubljeno žolico napraviš, ktera marsiktere jedila lepša, deni v kozo en par zajemnic z mesne župe posnete masti, nekoliko podolgama zrezane čebule, dva funta govejiga mesa, nekoliko telečjih kosti, eno kokoš, en kos gnjati, tudi (ako imaš) zajčjiga, sernjakoviga ali jerebičniga mesa, nekoliko korenja, peteršiljevih koreninic, vse podolgama zrezano, in na slabi žerjavici praži, dokler ne začne rumenèti. Potem perdeni tri telečje noge, nekoliko dišečih žbic, imberja in muškatofiga cveta, vli na to dva bokala vode; naj se štiri ure kuha. Potlej perdeni en maslic vina in dve jajci, in še enkrat zavreto precedi skoz čedno ruto. Vso mast čisto poberi, in župe naj potimtakim okoli tri poliče bo; ako je je več, jo na žerjavici v kozi na to mero ukuhaj. Zdaj pa na noge zvernjeniga stola lepo belo ruto perveži, podstavi veliko posodo, vli 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 koleščike, stolci jih, pocinjeno kozo dobro pomaži s sirovim maslam, povlalaj mesne kose po eni plati v pšenični moki in jih s to platjo na dno in okrog na strani terdo pertisni. Perdeni malo olupljene in na koleščike zrezane čebule in korenja, tudi nekoliko koleščikov sirove gnjati perdeni. Zdaj kozo pokri in pusti, de vse na neprehudim ognji zarumeni; vender glej, de se ne persmodi. Kadar je rumeno, perli vrele dobre goveje župe, pa ne mešaj, dokler se od koze vse ne odterga, in naj nekoliko časa vrè. Potlej precedi župo skozi sito in napravi jo s poparjenimi žemljami.

Kurja župa.

Peci debelo kokoš, ktero, kadar je na pol gotova, na koščike stolci, perli potem en bokal močne mesne župe in eno unčo drobno stolčenih mandeljnov, in dobro prevreto precedi skozi debel pertič. Tudi se koščik limonove lupine in koščik sladke skorje perdene in kuha.

Zelišna župa z jajci.

Vzemi krebulice, špinace, maliga plušca (retlaka), zeleniga petersilja, osnaži in operi čisto in drobno zreži. Zdaj deni koščik siroviga masla v pisker, de zarumeni, in perdeni po permeri en par žlic moke, zmes še nekej časa na ognji mešaj, perdeni zeliša in večkrat premešaj. Potem zali z dobro mesno župo, perverzi tudi malo muškativiga cveta in po permeri soli. Potlej naj vrè, dokler niso zeliša gotove; in perpravi med tem časam jajca takole: V veliko kozo vli vode dva ali tri perste visoko, perstavi k ognju, in kadar začne vreti, malo z jesiham pomoči. Potem vbi jajca, eno za drugim, kolikor jih je treba, v vrelo vodo. Jajca pa se morajo skupej deržati. Kadar se jajca uterdovati 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. Potlej daj opečene žemljine koleščike v skledo, nanje jajca in zali na zadnje z župo, ki je z enim param rumenjakov zmešana.

Razsekljanje na župi, drugačno.

Vzemi lepe moke in rumenjakov, premešaj, zreži z nožem, zarumeni potem v sirovim maslu, zali z dobro močno mesno župo, permešaj siroviga masla in malo muškativiga cveta, in naj dobro zavre.

Grahova župa po francosko.

Skuhaj grah z dobrim špeham vred, precedi potem grah skozi cedilo, zreži zelene, drobnjaka, korenja, petersiljevih koreninic na tanke koščike in zavri v vodi, potem deni z nekoliko zrezano krebulico in kislico v precejeni grah, dese skupej dobro skuha,

potem namoči opečene žemljine koleščike z nekoliko čisto mesno župo, vli nanje grahove župe in jo obloži s špeham.

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 siroviga masla, praži v njem drobne, na perjiče zrezane kukmake z malo zelenim peteršiljem, persuj vse popred imenovano; perdeni soli in muškato vigiga cveta, praži, potresi potem z dvema kuhavnicama cvetne moke, praži še enkrat, zali z govejo župo, deni v pisker, naj dobro vrè, nazadnje perdeni malo žefrana in deni na poparjene žemlje.

Postne župe (juhe).

Prežgana župa.

Dobro zarumeni v eni unči v kozi razbeljeniga masla tri kuhavnice moke, zali z enim bokalam kropa in perdeni soli, nekoliko kumina in eno čebulo z dišečimi žbicami navlečeno. Naj se kuha dobre pol ure in potem jo vli na razkosano žemljo, katero popred tudi lahko v maslu ocvreš.

Cotasta župa.

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

Mlečna župa.

Skuhaj en bokal mleka, sladke skorje in nekoliko cukra, vžverkljaj pet rumenjakov in deni na opečene žemlje. Če hočeš, tudi pol unče mandeljnov oluši, drobno stolci in v mleku zavri; vender moraš mleko potlej skozi sitce precediti.

Mlečna župa, drugačna.

Zarumeni dve žlici moke v kozi in perli potem polič vrelega mleka; vender se mora prav dobro prežverkljati, de se župa izčisti. Potlej naj se kuha eno četert ure, perdeni cukra, kolikor hočeš, in vli jo na opečene žemljine kolesca. Tudi jo lahko z enim parom rumenjakov prežverkljaš.

Smetenna župa.

Vmešaj v en maslic dobre smetene štiri kuhavnice moke, perli en bokal kropa, perdeni kimmelna in soli, dobro prekuhaj na neprehudim ognji in precedi potem skozi sito na žemlje, ki so na koščike zrezane.

Mlečna župa z rajževimi cmoki.

Operi osem lotov 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 siroviga masla, stolčene sladke skorje, prav drobno zrezanih limonovih olupkov in dve žlici cukra. Iz tega testa pa naredi cmoke za rumenjak debele, zarumeni jih v pohlajeni peči in vli nanje dobre mlečne župe.

Sočna župa ob postnih dneh.

Dno kože dobro pomaži s sirovim maslam, deni vanjo podolgasto zrezane španske čebule, korenja, peteršiljevih korenin in zelene na perjiče zrezane, šuko ali en par linjev, kateri se na koščike zrežejo, potlej nekoliko žabjih beder (pa se tudi lahko pogresé), in, ko vse lepo zarumeni, osoli in prav dobro prevreto precedi skozi sito.

Cokoladna župa.

Nastergaj pol funta čokolade in zavri jo z enim bokalam mleka; potlej vžverkljaj štiri rumenjake, razpeni beljake, perdevaj jih po žlici, potresi s cukram in sladko skorjo in lepo zarumeni z razbeljeno lopatico.

Ponarejena čokoladna župa.

Prav dobro zarumeni dve kuhavnici moke v čedni kozi na žerjavici, zali jo potem med vednim mešanjem z enim bokalam mleka, zavri ga s sladko skorjo in cukram vred in deni ga na opečene žemlje. Tudi lahko ti župi, preden jo na mizo daš, nekoliko rumenjakov perdeneš.

Vinska župa.

Dobro zavri en polič vina, en maslic vode, limonovih olupkov, sladke skorje, cukra in en par dišečih žbic, potlej prežverkljaj sedem rumenjakov in nekoliko merzle smetene, 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 župe kuhaj en maslic suhiga graha tako mehko, de se zmečkati da; potlej ga pretlači skozi sito, de samo lušine ostanejo, zarumeni lepo dve kuhavnici moke v sirovim ali dobrim kuhanim maslu, perdeni malo na drobno zrezane čebule, de zarumeni, zali z grahovo župo, kuhaj jo z nekoliko muškatovim cvetam in dišečimi žbicami dobre pol ure in deni jo na opečene žemlje ali na ocverti grah. Za to deni na en maslic vreliga mleka en maslic cvetne moke, deni na žerjavico, de se usuši, in, kadar se je pohladilo, vmešaj dobro pet jajc in en za rumenjak velik drobljanec siroviga masla. Zdaj pretlači to kuhanje skozi penjenico v razbeljeno maslo, ocvri grah, ki se tako naredi, lepo rumeno in vli župo nanj.

Bobova (fižolova) župa.

Se napravi kakor sprednja; samo na bokal 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 sirovim maslu. Potem dobro zarumeni tri kuhavnice moke v sirovim maslu, zali z enim bokalam vrele vode, perdeni gobe, oboje pol ure kuhaj in deni potlej na opečene žemlje.

Gobe v ječmenki.

Kuhaj do mehkinga en maslic drobne ječmenke v enim bokalu vode; potem drobno zreži deset ali dvanajst velicih kukmakov ali pa jurjev, pari jih do mehkinga z zelenim peteršiljem v sirovim maslu, deni jih v ječmenko, de še enkrat z nekoliko muškatomim cvetam 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 zarumeni, jih zali s čisto grahovo župo, in dobro zavreto deni na opečene žemlje.

Zelenova župa.

Zreži dve debele zeleni, dobro osnažene in oprane, na koščike in pari ji do mehkinga v sirovim maslu; to se mora pa počasi goditi, de svojo posebno belo farbo ohranite; potem blede zarumeni dve kuhavnici moke v kuhanim ali sirovim maslu, perdeni en bokal vode in zeleno, osoli jo, naj se pol ure kuha in deni jo na opečene žemlje.

Krompirjeva župa.

Skuhaj pet ali šest debelih krompirjev, olupi jih, zmečkaj in dobro prekuhaj v enim bokalu vode z nekoliko lepo prežganko in z eno čebulo, v katero je en par dišečih žbic nataknenih. Tako se napravi neimennitna in vender prijetna župa, ktera se na opečene

žemlje dene. Tudi jo lahko z enim param žlic jesiha okisaš.

Krompirjeva župa, drugačna.

Čisto operi pet ali šest debelih krompirjev, olupi jih, zreži jih na koščike in jih mehko pari z nekoliko drobno zrezano čebulo in zelenim peteršiljem v sirovim maslu. Potem persuj dve kuhavnici moke, de zarumeni, perli potlej en bokal 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 siroviga masla; v njem zarumeni malo moke z drobno zrezano čebulo in peteršiljem vred, perdeni 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 potlej iz piskra in perli tej župi toliko vode, de je bo en bokal; potem perdeni eno z dišečimi žbicami natakajeno čebulo, nekoliko matrne dušice (ali pa šatraja), eno lorberjevo pero, en par poprovih zern, in zali, kadar vre, z dobro zarumenjeno prežganko, pusti jo eno uro vreti in precedi to na opečene žemlje in ledvice. Malo dobre smetene to župe še perjetniši stori.

Ponarejena goveja župa.

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

Ponarejena goveja župa, drugačna.

Ocvri dva karpoča v maslu, stolci ji na drobno z dvema ocvertima jajcama in z narezano, pa tudi

ocvrto žemljo vred, deni ji z zeleno, peteršiljevimi koreninami, korenjem in nekoliko muškatovim cvetam vred v dvapoliški lonec, zali s čisto grahovo župo, osoli, in naj eno dobro uro vrè. Potem župo precedi in perdeni, kar hočeš, ali jo pa samo na ocverte žemlje deni.

Karpovo mleko.

Ocvri mleko dveh karpov, stolci ga z eno prekuhano zeleno, zali z enim bokalam grahove župe, pretlači dobro zavreto skozi cedilo, perdeni en drobljanec siroviga masla, tri žlice smetene 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.

Omoki 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 siroviga masla z dvema jajcama in dvema rumenjakama do rahliga mešaj, perdeni zrezanje, malo muškatoviga cveta, soli in en par žlic mleka in naredi iz tega drobne cmoke 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 grahove župe ali peteršiljeve vode, de dobro zavre; perdeni en drobljanec siroviga masla in nekoliko muškatoviga cveta in precedi skozi sito na ocverte ali opečene žemlje. Tudi lahko to župo z nekoliko rumeno prežganko zgostiš.

Žabe na župi.

Pari do mehkinga dvajset žabjih skokov v sirovim maslu, razbeli potem pol unče siroviga masla, zaru-

meni v njem tri žlice lepe moke, zali s čisto grahovo župo, osoli, perdeni žabe, in naj dobro zavre. To župo deni na ocverte ali opečene zemlje.

Mandeljnovi cmoki na mlečni župi.

Popari osem lotov sladkih mandeljnov in deset grenkih, stolci jih prav drobno z nekoliko kapljami mleka, perdeni štiri jajca, dve žlici nasterganiga cukra, dve žlici razpušeniga siroviga masla in pet lotov nastergane zemlje in vse dobro premešaj; iz tega naredi potlej cmočke in jih zarumeni v ponvi, ki je pomazana s sirovim maslam. Za župo kuhaj mleko z eno trešico sladke skorje in z nekoliko cukram, vmešaj jo z jajci in perdeni cmoke malo pred, ko imaš v skledo devati.

Spenjena župa.

Vbi v velik lonec štiri in dvajset jajc, razpeni jih, perlivaj počasi en bokal vina, vedno žverkljaj, ostergaj na velikim kosu cukra ruméno štirih limon in perdeni ga z limonovim sokom in eno trešico cele sladke skorje; potem postavi lonec k hudi žerjavici, žverkljaj vedno z močno žverklo, dokler ni vse spenjeno, potem hudo razbeli, in, kadar se naraša, vli župo precej v župno skledo, de pene ne upadejo.

Sok.

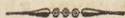
Vzemi rumenjaki, nekoliko moke, vode, siroviga masla in soli, žverkljaj vse merzlo, postavi k ognju, de se kuha; potem potresi s cukram in sladko skorjo. Tudi jo lahko tako narediš, de vodo s sirovim maslam in solijo perstaviš, rumenjaki z moko žverkljaš, in vrelo vodo s tim zasukaš, in tudi zemljine koleščike v njem zarumeniš.

Beli sok.

V perstenim loncu žgi moko, dokler ne zarumeni, potem perstavi mleko k ognju, perdeni žgano moko, de vre, tudi perverzi en kos cukra, in vmešaj en rumenjaki, potem perdeni opečene zemlje in potresi s cukram in sladko skorjo.

Zarumenjena gresova župa.

Zarumeni pol maslica gresa v sirovim maslu, potem vli nanj čiste grahove župe, nekoliko muškatofiga cveta, žefrana, zeleniga petersilja in dobro zavri.



Goveje meso.

Goveje meso izpod žerjavice.

Deni kos malo prekuhaniga govejiga mesa, na perjiče zrezaniga korenja, petersiljevih korenin, zelene, en par dišečih žbic in nekoliko soli v lonec previdenim s perpravnim pokrovom, kteriga še s kruham ali močnatim testam perlepi, na živ pepel, deni zgorej žerjavice in tako naj se dve uri v svojim soku pari. Tudi lahko siroviga mesa vzameš; samo eno uro več se mora kuhati. Tako kuhanje tudi veliko prijetniši stori telečje ali drugo meso kakor tudi vsakršno kuretnino; in meso, ker se njegova moč izpariti ne more, je per takim kuhanji veliko mehkejši in bolj belo, kakor per 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 potlej to in čebule, korenja, lorberjeviga perja, dišečih žbic, celiga popra, imberja, soli, in, ako kos pet funtov vaga, en maslic jesiha in ravno toliko vode, v dobro pokrito, s kruhovim testam ali popirjem dobro prelepljeno kozo in deni na slabo žerjavico, de se štiri ali pet ur pari. Potem vzemi pokrov s kože, položi meso v skledo, mast čisto posnemi z župe in vli to nanj ali jo pa v skledčici perdeni. Iz te masti in nekoliko moke lahko tudi prežganko narediš; župo, in, ako bi té ne bilo zadosti, nekoliko precejene župe in jesiha perdeni, zavri in potem na meso vli. Še perjetniši bo, ako namesto jesiha dobriga beliga vina vzameš.

Praženo goveje meso, drugačno.

Navleci kos pustiga mesa, kateri sedem ali osem funtov vaga, podolgama s špeham in gnjatjo, katero oboje je v soli in popru povaljano; dergni ga potem s solijo, popram in dišččimi žbicami in pusti ga tako eno uro. Zdaj obloži kozo z dvema glavama španske čebule, tremi koreni, eno zeleno, dvema peteršiljevima koreninama, kar je vse na perjice zrezano; z materno dušico, baziliko, limonovimi olupki, dvanajstimi poprovimi zerni, imberjem in šestnajstimi suhimi slivami; položi na to meso in vli nanj polič rudečiga vina in en maslic jesiha, prav dobro perlepi pokrov s testam ali popirjem in tako naj se pet ur na slabi žerjavici pari. Potem vzemi pokrov preč, deni meso v kako drugo kozo, pretlači juho skozi sito nanj in potem naj se še pol ure pari.

Pražena pljučna pečenka.

Olupi sedem ali osem funtov težko pljučno pečenko in lepo jo s špeham navleci. Potem obloži dno kože ali s špeham ali govejo mastjo, perdeni čebule, pora, dišave, jesiha in vode, položi pljučno pečenko na to, in naj se prav dobro pokrita počasi pari; koliko časa, se težko napove, ker se mora na mehkost mesa gledati. Potem jo iz kože vzemi, posnemi mast z župe, zarumeni v nji, in, ako bi je zadosti ne bilo, v sirovim maslu, moko, perdeni na drobno zrezane čebule, zali z juho od pečenke in z nekoliko dobro mesno župo, in položi pečenko nanjo, de dobro zavre. 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, materne dušice, lorberjeviga perja, čebule, dišččih 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 špeham navleci, natakni jo na raženj, in naj se per ognji počasi do dobriga speče. Med

tem jo polivaj z juho in smeteno; vender ne sme od začetka preblizo ognja biti, de se le na zadnje lepo zarumeni, ker bi se sicer preveč usušila. Mast naj v prpravljeno ponev kaplja; potresi jo z moko in perdeni smetene. Kadar je pečenka gotova, jo deni v skledo, poli 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 koščike od mesa odrezane masti, v ene limonovih lupin in v nar več lukenj deni koščike čebule. Potem mora biti pečenka saj tri dni v vinskim jesihu; perdeni pa lorberjeviga perja, materne dušice in rožmarina; potlej jo pa peci na ražnji ali v pečici, ter jo s sirovim maslam polivaj. Polivko pa takole napravi: Razbeli v kozi siroviga masla, perdeni kake dve žlici moke, in potem, ko je moka zarumenela, dobre mesne župe, na drobno razrezanih sardelj, kapar, olivk, iz katerih moraš peške pobrati, in popra; to polivko, dobro prekuhano, deni na pečenko.

Moštova pečenka.

Obloži kozo s špeham na perjiče zrezanim, z mastjo govejih obist, s korenjem, s petersiljevimi koreninicami in s čebulo; na to položi dobro olupljeno pljučno pečenko; perdeni par dišečih žbic in imberja; napolni zdej kozo do tretjine z moštam, jesiham in vodo; dobro jo pokri in večkrat jo obrni, dokler se meso v soparici ne omeči. Če je pa še veliko soka ostalo, se mora zelenjava še pariti, dokler ne zarumeni; potem jo potresi s kakima dvema kuhavnicama moke, ktera naj tudi zarumeni; nali mošta in dobre mesne župe, precedi dobro prevreto skozi cedilo, deni pljučno pečenko vanjo, de dobro zavre.

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, katero moraš dobro osoliti, zviti in prav terdno z nitjo prevezati. Zdej jo skozi sredo na raženj natakni, s popirjem obveži in k ognju deni, de se dve ali tri ure počasi peče. Potem popir preč vzemi, in pečenko bližje k ognju deni, de se bo počasi lepo rumeno spekla. Potlej 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 dobriega pečena. V masti, ki se je natekla, ocvri drobniga krompirja in skledo ž njim obloži.

Merzla govedina.

Lep in debel kos govejiga mesa dobro s popram potresi in navleci s špeham, kateri je za mezinec debelo zrezan. Potem ga perstavi v neprevelikim loncu z vodo in nekoliko solijo vred k ognju, in, ko se je penilo, perdeni na tri funte mesa en maslic vina, nekoliko celiga muškato vigga cveta, tri ali štiri dišeče žbice, nekej 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 hlad 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. Zjutrej se čisto olupí in navleče s špeham, ki je na koščike zrezan ter v popru in soli povaljan. Zdej 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 perli vina, perdeni na kolesca zrezanih limon in pusti, de se do dobriega skuha. Potlej vzemi stegno iz lonca in vli juhe na činast taljer, de se bo vidilo, če se bo sterdila; če ne, se mora juha še dalje kuhati. Potem jo skozi belo ruto precedi in na hlad postavi, de se sterdi; kadar je treba, deni stegno ali celo ali na koščike 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, de se dobro omečé, osoli in peci jih hitro nad veliko žerjavico na roši ali pa v ponvi nad ognjem; ko so na eni plati zarumenjene, jih hitro obrni; potem jih nekaj v skledo položi, nanje pa koščik siroviga masla in nekoliko prav na drobno zrezaniga zeleniga petersilja ali pa sardeljiniga masla, potem zopet nekaj pražol in tako dalje do konca. Skleda mora pa dobro ogreta biti in ta jed se precej na mizo da.

Pražena govedina.

Deni v kozo dobro stolčene in osoljene govedine in na podolgato zrezane čebule, postavi nad žerjavico, dobro pokri, de se v mehko pari. Potem kozo odkri, de sok shlapí, kar ga je preveč. Pervzemi, če hočeš, jesiha ali limonoviga soka in na jed, za na mizo pripravljeno, deni na drobno zrezaniga limonoviga lupka.

Pražole s polivko.

Deni v kozo pražole, na koleščike zrezaniga korenja, petersiljevih koreninic, čebule, materne dušice, lorberjeviga perja in dišečih žbic, perli po permeri vode in jesiha, osoli, pokri, de se v mehko pari. Potlej mast posnemi, pražole iz kože vzemi, juho odli, mast zopet korenjam perdeni, pokri, de zarumené. Potem prideni par kuhavnic moke, naj zarumení, poli z juho, precedi dobro zavreto skozi cedilo na pražole, perdeni drobniga kuhaniga in olupljeniga krompirja, ter naj še malo povre.

Nadevane pražole.

Dobro tolci in osoli štiri pražole, en kos pa olupí in na drobno razsekaj kakor tudi tri sardelje, eno dobro žlico kapar, limonovih lupin, čebule, pora in zeleniga petersilja, perdeni par žlic smetene in eno jajce; s tim pomazi pražole, ki se ali zvijejo in na-

nje koščik lesa dene, ali na druge položé in v kozi do mehkega pražijo, ktere dno je obloženo s špeham in s čebulo, ki je na podolgasto zrezana. Potem pražole iz kože vzemi, v kozi ostalo mast z moko potresi, zarumeni, vina in juhe perli in na pražole deni.

Ocvrte pražole.

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

Govedina po angleško.

Odreži od pljučne pečenke en palec debele kose, tolci jih prav v mehko in osoli jih dobro, pomazi roš s sirovim maslam, položi kose nanjo in zarumeni jih nad hudo žerjavico, kakor hitro se da; potem jih obérni, de tudi na drugi strani zarumené; to se mora pa prav hitro zgoditi, de se meso ne posuši. Potem skuhaj drobniga krompirja, olupí, na koščike zreži in razbeli ga v sirovim maslu, kakor tudi na drobno razsekaniga zeleniga petersilja, deni ga v skledo in obloži ga z mesnimi kosi, ki se morajo z nekoliko stolčenim belim popram potresti.

Govedina po angleško, drugačna.

Napravi mesne kose, kakor je bilo ravno rečeno, pomoči jih v razpušenim sirovim maslu, potresi jih z belim popram in moko ter jih na roši speci. Potlej jih deni v kozo, perli mesne župe, in naj se v mehko pari; deni jih potem v skledo, nanje pa juho.

Govedina po ogersko.

Zreži štiri funte govejiga mesa, (nar bolji je zato pljučna pečenka), na majhne koleščike in deni jih nad žerjavico, kakor tudi poldrugo unčo na koščike zrezaniga špeha, eno čebulo, eno žlico v cunjico zavezaniga kimeljna in nekaj žlic jesiha ter pokri, de se v mehko pari. Proti koncu pokrov odkri, de shlapí,

vender ne do dobriga, vzemi čebulo in kimelj iz kože in daj s solijo in malo belim popram na mizo.

Goveje meso v svalkih.

Odreži od kosa govejiga mesa, ako jo imaš, od pljučne pečenke, en perst debele koleščike in jih na mehko tolci, drobno zreži sardelje, por, zeleniga peteršilja, pomazi s tim koleščike in jih z malo stolčenim belim popram potresi. Zreži potem špeh na en perst debele in ravno toliko dolge kose, deni na konec vsačiga potreseniga koleščika en kos, naredi svalk in ga ali z nitjo zaveži ali s kakima dvema majhnima terskama obloži; deni v kozo siroviga masla in položi svalke vanjo, pokri, večkrat obrni, de zarumené. Potem jih iz kože vzemi, deni v mast moke, naj zarumeni, perli mesne župe, naj vre, odveži svalke, deni jih v kozo, de se v mehko pariyo. Tudi limonoviga lupka lahko perdeneš.

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, koščik imberja, materno dušico, kake dve lorberjeve peresi, korenja, peteršiljevih koreninic in čebulo. Potem mast posnemi in dve kuhavnici moke v nji zarumeni, zali z župo, deni volovski jezik vanjo, de se dobro pari. Tako dobro služi per poštetu; ali se pa leča v mehko skuha, precedi in ž njim zavre.

Volovski jezik v poljski polivki.

Zarumeni moko v sirovim maslu, zali z mesno župo in vinam, perdeni debeliga in drobniga suhiga grozdja, zrezanih mandeljnov, limonoviga lupka in cukra, naj dobro zavre, položi mehko skuhani in olupljeni jezik 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, limonoviga

lupka in zeleniga peteršilja, zarumeni moko v sirovim maslu, perdeni razsekljanje, zali z dobro mesno župo; v to deni mehko kuhani, olupljeni in na podolgato zrezani jezik, de zavre.

Suhi jezik.

Skuhaj ga mehko v kropu in potem ga olupi ter dodaj ravno skopaniga, nasterganiga ali mlečniga hrena v posebni skledčici. Tudi neposušeni volovski jezik se tako perpravi.

Jezik na roši pečen.

Skuhaj neposušeni volovski jezik v dobri mesni župi, olupi in prereži ga po dolgim, pomaži ga dobro s sirovim maslam in deni ga nad živo žerjavico na roš; potresi ga med pečenjem z drobtinami beliga kruha, iztisni nanj limonoviga soka, in ga s sirovim maslam polivaj, ako bi utegnili 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 dobriga in olupi lep jezik, odreži gol-tanec, in prereži jezik po dolgim. Izvotli precej mesa, drobno ga zreži in perdeni tri jajca, na drobno zrezaniga peteršilja in limonoviga lupka, kapar in eno perise žemljinih drobtin. S tem mašenjem jezik napolni, razbeli v ponvi siroviga masla, deni jezik vanj in speci ga lepo rumeno med večkratnim polivanjem s sirovim maslam. Daj ga tako na mizo ali ga pa polí s kaparno ali z limonovo polivko.

Suho meso.

V malo dneh perpraviš po letu dobro suho meso, če kos dobriga govejiga mesa v globoko persteno skledo deneš, s kropam poliješ, čez eno uro iz sklede 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 perpraviti, dobro okadi pomit in dobro posušen sod z brinovimi jagodami in potresi dno s solijo in drobno stolčenim očišenim solitarjem. Zdej vsak kos mesa dobro s solijo

in solitarjem dergni in z vsjo močjo na strani soda pertisni, vse luknjice s koščiki napolni ter vsako lego zopet s solijo in solitarjem potresi. Sod mora pa ves z mesam natlačen biti. Potem deni nanj pokrov, nanj pa težo, ktera mora čez noč meso tako potlačiti, de se dno soda svoji vehi perleže. Potlej sod z roko zabi in ga v hramu v kraj postavi, kjer se vsak dan ene krate prevali. Čez ene dni je meso dobro. Vender 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 pustiti, ker bi drugači premehki bili in bi se per kuhanji razvalili.

Kaj se govedini dodá.

Per veči pojedini se goveje meso že zrezano in z mnogimi rečmi obloženo na mizo da. Nar imenitniši obložjenje je: Droben v sirovim maslu ocvert krompir. — Tako imenovani laški rajž, kateri se nekterikrat s kropam popari; potem ga deni z malo razbeljenim sirovim maslam v kozo, de se skuha, pa ne premehko. — Parjena zelenjava in korenje skladama 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 maslam in zelenim peteršiljem pari. — Zeleni rezanci; kako se naredi, glej mesne župe, stran 6; samo de se v osoljeni vodi skuha in v kozi s sirovim maslam zabelijo. — Kukmaki — parjeni ali nadevani. Kako se pripravijo, poglej jedila pod imenam: gobe. — Jurčiki z zelenim peteršiljem ali nadevani smerčiki. Poglej ravno tam. — Artičke se polože na roš, s sirovim maslam polijejo, malo s popram potresejo, osolé in lepo spečejo. Ta jed se tudi lahko sama za se kakor prikuha je. Vse to obložjenje se lepo okrog zrezaniga mesa dene. Pomniti pa je, de se vselej polivka, večidel ena merzla in ena gorka doda.

Polivke.

Sardeljina polivka.

Štiri dobro oprane, košic in lusk dobro očišene sardelje zreži na prav majhne koščike in jih zmešaj z na drobno zrežano čebulo, zelenim peteršiljem in limonovim lupkam. Potem zarumeni v dveh žlicah masti, siroviga ali kuhaniga masla, eno žlico moke, perdeni razsekljanje, potem pa, ko se je malo parilo, perli 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, perdeni štiri ali šest dobro opranih, košic in lusk očišenih in na drobno zrezanih sardelj in toliko jesiha in vode, de zadosti gostljato ostane. Tudi lahko drobno zrezanih beljakov perdeneš.

Kaparna polivka.

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

Čebulova polivka.

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

Polivka z zeleno čebulo.

V polovici jesiha in polovici vode mlado ravno izrovano čebulo, ktera pa ne sme večji biti od lešnika in per kateri se nekoliko zeleniga pusti, mehko kuhaj; potem deni moke v sirovo maslo, de zarumeni, perdeni polivko, in, kadar se je pokuhala, čebulico. Ta čebulica je tudi brez polivke, samo v vodi

in jesihi kuhana, dobra per govejim in koštrunovim mesu.

Polivka iz rajskih jabelk.

Prav mehko kuhaj deset ali dvanajst rajskih jabelk, malo čebule, pora in eno lorberjevo pero v enim maslicu dobre mesne župe, pretlači potem skozi sito, deni v malo zarumenjene prežganke, s cukram posladi in dobro zavri.

Kukmakova ali jurčikova polivka.

Pari lepo očišene in na perjiče zrezane kukmake ali jurčike z nekoliko drobno zrezanim peteršiljem v sirovim maslu, potresi s kakima dvema žlicama moke, pusti, da zarumeni, zali potem z drobno 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 zeleniga peteršilja, eno čebulico in nekoliko majhnih okisanih kumar, deni vse to v nekoliko zarumenjene prežganke, da se pari; perdeni potlej mesne župe in jesiha, da dobro zavre.

Polivka iz pora.

Deni dve žlici zrezaniga pora v zarumenjeno prežganko, da zarumeni; perli potem mesne župe in malo jesiha, in pusti, da se dobro prekuha.

Koprova polivka.

Prekuhaj eno periše kopra z mesno župo in z nekoliko jesiham, zarumeni potem eno žlico moke v sirovim ali kuhanim maslu, perdeni uno zel in župo, dobro premešaj in skuhaj.

Mandeljnov hren.

Mešaj eno žlico moke in en maslic mleka na ognji, dokler ne vre, potem perdeni pol unče olušenih

in drobno stolčeni 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 žverkatu ne da; potem jo z dvema žlicama drobno nasterganiga hrena zmešaj in v skledo deni.

Jesihov hren.

Drobno stergaj lepo očišeno hrenovo korenino in jo z jesiham, solijo in cukram napravi in perli malo dobriga olja. De ne bo hren prehud, ga z vrelo župo poli, ktera se pa, ko malo postoji, zopet odcedi.

Gorki hren z žemljo.

V pol maslica goveje župe deni pol na perjiče zrezane žemlje, de dobro zavre; potem se dobro razžverka. Perdeni potlej eno žlico smetene in pol žlice drobno nasterganiga hrena, in potlej naj še enkrat zavre.

Merzli hren z žemljo.

Vmešaj med dve žlici drobno nasterganiga hrena ravno toliko žemljinih drobtin, poli s tremi žlicami vrele župe, čez nekaj časa perdeni dobriga jesiha, dobro pocukraj in vli nanj dobriga olja.

Krompirjev hren.

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

Drobnjakov hren.

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

Zeleni hren.

Zreži prav drobno zelene čebule, peteršilja in drobnjaka, zarumeni vse v sirovim maslu, prideni zemljinih drobtin in malo nasterganiga hrena, zavri še malo, perli dobre mesne župe, in potlej naj se še eno uro kuha.

Kislična polivka.

Zreži na drobno eno dobro periše kislice, deni jo v sirovo maslo, de zarumeni, potresi jo z eno žlico moke, zali jo z mesno župo in smeteno in jo dobro prekuhaj.

Kislična polivka, drugačna.

Prereži dve periši dobro zrašene kislice s krivim nožem le nekterikrat, deni jo v razbeljeno sirovo maslo, pokri, de se pari, potem zmečkaj dva rumenjaka in deni ji v kislico, de se ž njo vred kuhata. Preden v skledo deniš, perdeni nekaj smetene in po dolgim zrezana beljaka, de le enkrat zavreta.

Školjčina polivka.

Tri dobro oprane, kože in košic očišene sardeljv čebulo, zeleniga peteršilja in limonoviga lupka pra, drobno zreži, v rumeno prežganko deni, malo zarumeni z župo in vinam zali, z vinam dobro oprane školjke (mišeljne) perdeni, de dobro zavrejo.

Gomoljična polivka.

Zarumeni nekoliko moke v sirovim maslu, perdeni drobno zrezane čebule in popred v gorki vodi ali vinu namočene in na perjiče zrezane gomoljike, de se pari, tudi lahko nekte kukmake ali pa smerčike perdeneš. Zali potem z dobro župo, de se ž njo kuhajo. Na zadnje perdeni soli in limonoviga soka in deni v skledo.

Maslena polivka.

Deni dve kuhavnici moke v štiri lote siroviga masla, de se nekoliko napne, vender prav nič ne sme zarumeneti, zali potlej z mesno župo in perdeni štiri žlice smetene. Ko je dobro zavreta, jo, preden jo v skledo deniš, z nekaj rumenjaki razžverčaj. Če se ta polivka za špargeljne napravi, jo s špargeljno vodo zali.

Rumena polivka.

Vzemi lepe rumene prežganke, zali jo z dobro mesno župo, z nekoliko vinam in jesiham, perdeni 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 smetene vanjo.

Kumarična polivka.

Zarumeni moke v sirovim maslu, prideni drobno zrezane čebule in limonoviga lupka, de se napne, zali z mesno župo in z malo vinam. Zdaj pa okisane kumarice na perjiče zreži, ter jih v polivko deni kakor tudi eno žlico smetene; naj dobro zavrejo.

Zelena polivka.

Razreži prav drobno eno unčo kapar, eno limono in eno periše špinače, potem sirovo maslo hudo razbeli, tri žlice drobno nasterganih žemljinih drobtinic v njem malo cvri, perdeni razsekljanje in nekoliko stolčeniga muškatofiga cveta, zali s peteršiljevo vodo, osoli, naj zavre. Ta polivka je dobra per ribah ali tudi per pečenji; tadaj 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 limonoviga soka, muškatofiga cveta in beliga popra na žerjavici, dokler se vleči ne začne.

Polivka iz šipkovih jagod.

Kuhaj prav mehko eno unčo šipkovih jagod, iz katerih so se peške in kosmato dobro pobrale, v pol maslicu vina in v ravno toliko vodi z nekoliko limonovim lupkam in cukram 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, zali 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 koščike zreži, kake ure v vino in jesih položi, razsekljaj in vedno mešaje v razbeljenim sirovim maslu cvri. Potem vina, muškatofiga cveta, cukra, celih kapar in limonoviga lupka perdeni, naj zavre in daj k pečenim ali kuhanim ribam.

Sardeljino maslo.

Pet ali šest dobro opranih, vsih košic očišenih sardelj tako razsekaj, de dobé podobo kaše, perdeni potem siroviga masla, in prav dobro zmešaj.

Merzli hren z mandeljni.

Vzemi eno unčo 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, olupi in drobno ji nastergaj, perdeni eno periše hrena, napravi ga z jesihom in oljem in pocukraj ga.

Vranična polivka.

Kos lepe vranice operi, lepo ostergaj, v kozo deni kakor tudi siroviga masla, čebule in zeleniga peteršilja, naj se dobro pari, potresi malo z moko, nali dobre mesne župe in eno žlico vinskiga jesiha nanjo, naj dobro zavre. Tako se tudi jeterna polivka perpravi, jetra morajo pa telečje biti.

Gorka krompirjeva polivka.

Naredi lepo zarumenjeno prežganko, perdeni čebule, materne dušice in lorberjevih peres, zali z mesno župo in eno žlico dobriga vinskiga jesiha, precedi skozi sitce, perdeni prav drobniga kuhaniga in olup-

ljeniga krompirja, naj še enkrat zavre. Ako pa prav drobniga krompirja nimaš, zreži debelejiga v več koščikov.

Zelnate jedila.

Kuhana rezva.

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

Solata z zelenim graham.

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

Špehova solata.

Vzemi osem solatnih glav, odtergaj debeleji perje, zreži jih v več kosov, dobro jih operi in jih spet posuši. Zreži zdaj pol funta špeha na koščike, deni v ponev, de zarumeni, perdeni pol maslica jesiha, in, kadar ta vre, solato; oberni jo nekterikrat na ognji, deni jo v skledo in daj jo precej na mizo. Namesto špeha lahko tudi siroviga 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 per glavi v kozo s sirovim maslam namazano, nali nane mesne župe, dobro pokri in pari počasi eno

uro. Zdej 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: de 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 zrezaniga pora ali česna délo, zmešajo, z mesno župo zalijejo in z belim popram dobro prekuhajo.

Špinača s kislico.

Vzemi toliko špinače kolikor kislice, dobro operi, pokri, z drobljancam siroviga masla počasi mehko pari, z belo moko potresi in z mesno župo zali. Špinača je še bolji, ako kake dve žlici smetene prideneš.

Praženo kislo zelje.

Obloži dno koze s špeham, zrezanim na koščike, in s čebulo, na nji pa deni kisliga zelja, katero se mora, če je prekisló, popred oprati, naj med večkratnim preobrnjenjem zarumeni; perdeni potem kake dve žlici moke, naj se še pari, zali ga z mesno župo, in, ako ga posebno dobriga imeti hočeš, z malo rudečim vinam.

Praženo opresno zelje.

Vzemi dve zelnate glavi srednje velikosti, izreži štorž iz nju, zelje zreži kakor rezance, z mastjo in nekoliko kimeljnám ga pari, de zarumeni, potresi ga z dvema kuhavnicama moke, naj se še enkrat pari, nali nanj mesne župe in malo jesiha, naj se eno uro kuha. Kdor okisaniga nima rad, lahko jesih izpusti.

Višnjjevo zelje.

Se ravno tako napravi.

Prežgano opresno zelje.

Zreži opresno zelje kakor rezance, kuhaj ga z nekoliko kimeljnám v slani vodi, napravi potem z

mastjo in moko rumeno prežganko, deni odcejeno zelje vanjo, perli mesne župe, de se bolj izčisti in prav dobro prekuhaj.

Zelnata solata.

Zreži plavo ali belo zelje kakor rezance tako drobno, kar le moreš, razbeli potem siroviga masla ali na koščike zrezaniga špeha, deni zelje nanj in ga tako dolgo na ognji obračaj, dokler ni vse razbeljeno; perdeni potem stolčeniga 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 prežganke s čebulo; ikre kuhaj v slani vodi, v sirovim maslu ocvri, z zeljem zmešaj in prav dobro prekuhaj.

Nadevano zelje.

Od lepih debelih zelnatih glav varno perje odtergaj in ga malo z vodo prekuhaj. Potem drobno zreži pol funta telečjiga mesa, kos špeha, eno unčo kuhane gnjati, zeleniga peteršilja, pora in eno v vodi namočeno in spet dobro ožeto zemljo, osoli, perdeni drobno stolčeniga beliga popra in muškatofiga cveta, vmešaj štiri jajca in namaži to nadevo na dobro odcejene zelnate peresa, sleherniga zvi in položi v kozo eno blizo družiga, de se s sirovim maslam in nekoliko mesno župo počasi pari. Zdej pa ali sirovo maslo z moko napni, dobre mesne župe perdeni, zelje varno perpoloži, de se kuha — ali pa smeteno s kakima dvema rumenjakama prežverkljaj, na zelje deni, z zemljinimi drobtinami potresi, spodej in zgorej žerjavice daj ali v pečici počasi pol ure peci.

Prevernjeni ohrovt.

Majhne zelene ohrovtove glavice osnaži, čisto operi, na dvoje prereži in s kropam popari. Potem obloži s sirovim maslam namazano kozo s špeham in na kosce zrezano gnjatjo; na to deni soli, muškatofiga cveta in lego ohrovtu, potem zopet gnjatne kosce, in delaj

tako, dokler ni koza polna. V sredi perdeni koščik špeha in eno žlico precejene ali druge dobre mesne župe ter postavi kozo v peč ali daj spodej in zgorej hude žerjavice. Kadar imaš na mizo dati, povezni kozo čez skledo, špeh in mast čisto odberi in daj nanj malo čiste polivke.

Praženi ohrovt.

Vzemi zeleniga ohrovta, odberi debelo perje in štorže, potem ga zreži na štiri ali šest kosov in ga kuhaj v mehki slani vodi. Potem razbeli sirovo maslo ali mast, perdeni odcejeni ohrovt, de se pari. Potem ga ali precej na mizo daj ali ga s kakima dvema žlicama moke potresi, de se napne, z dobro mesno župo zali, pa ne prečisto; naj dobro prevre.

Nadevani ohrovt.

Ne preterdo, čisto oprano in debelo perje osnaženiga ohrovta v slani vodi malo prekuhaj, dobro odcedi, perje perpogni, eno žlico nadeve vanj deni, peresa dobro eno čez drugo perpogni; 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 sirovim maslu zarumeni, malo drobno zrezane čebule ali česna in ohrovt perdeni, z mastno mesno župo zali in dobro zavri. Pol ure preden imaš v skledo djati, perdeni pečeniga in olušeniga kostanja, de se dobro skuha.

Špargasto zelje (brokole).

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

Pražene kolerabe.

Kolerabe, ktere pa ne smejo preterde biti, na

debelo kakor rezance zreži, s sirovim maslam vred v kozo deni, de se dobro pražijo, večkrat premešaj, z moko potresi, potem naj se še pražijo, in poslednjič zali z dobro mesno župo.

Prežgane kolerabe.

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

Namašene kolerabe.

Mlade kolerabe olup, na verhu majhen pokrov odreži, z dletam ali z ojestro žličico en perst debelo izvotljaj in v slani vodi malo prekuhaj; potem telečjiga mesa s kakima dvema jajcama in smeteno zmešaj, v kolerabe nadevaj, pokrove nanje deni in jih v kozo z dobro mesno župo in nekoliko sirovim maslam daj, de se pokrite počasi mehko pražijo. Kadar jih za na mizo napravljaš, jih deni v skledo in nanje daj dobre maslene ali pa čiste polivke.

Cvetno zelje s sirovim maslam.

Cvetje od perja osnaži, od štoržev kožo, kolikor se da, poberi, potem v slani vodi počasi mehko kuhaj, lepo v skledo napravi, z zemljinimi drobtinami potresi in z razbeljenim sirovim maslam poli.

Cvetno zelje z masleno polivko.

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

Višnjevo cvetno zelje (laške brokole).

Se ravno tako kakor poprejšnje napravi, samo per

napravljanji moraš bolj glodati, ker se njegovo cvetje veliko raji zlomi.

Ocverto cvetno zelje.

Cvetno zelje osnaži in v slani vodi skuhaj, pomazi porcelanasto skledo s sirovim maslam, perdeni dve žlici smetene, cvetje lepo v nji napravi, poli s smeteno, s katero se je bilo nekaj rumenjakov razžverkljalo, potresi z žemljninimi drobtinami in jih cvri pol ure v pečici ali per hudi žerjavici. Brokole se ravno tako napravijo.

Cvetno zelje s parmezanskim siram.

Lepo veliko zelnato cvetje čisto osnaži, operi, in v slani vodi kuhaj, daj potem malo moke v sirovo maslo, de se napne, zali z dobro mesno župo tako, de se prav gosta polivka napravi. To daj v porcelanasto kozo ali globoko skledo na cvetno zelje, de se skorej od nje pokrije, in potresi po verhu na perst debelo z drobno nasterganim parmazanskim siram. Potem jo precej v ohlajeno peč deni, de se po verhu lepo rumeno zapeče. Ta jed se ravno taka na mizo da, ker bi drugači nje lepota zginila.

Špargeljni s sirovim maslam.

Špargeljne čisto osnaži, operi, z nitjo zaveži, v slani vodi kuhaj, v skledo položi, odveži, z žemljninimi drobtinami potresi in z razbeljenim sirovim maslam poli.

Špargeljni z masleno polivko.

Špargeljne kuhaj, kakor je bilo ravno rečeno, deni malo moke v sirovo maslo, de se napne, zali s špargeljno vodo, perdeni dve žlici smetene, naj dobro zavre. Za na mizo deni špargeljne v skledo in vli polivko nanje. Tudi ji lahko dva rumenjaka perdeniš.

Špargeljnov grah.

Špargeljne, dokler se radi lomijo, na prav majhne koščike zreži, v slani vodi prekuhaj, odcedi in s sirovim maslam do mehkega praži. Potem jih ali z moko

potresi in s precejeno ali drugo dobro mesno župo zali ali pa dobre maslene polivke nanje daj. Za to jed so nar manjši špargeljni nar bolj perpravni.

Pražena repa.

Repo olupi, na koščike, pa ne premajhne, zreži, s sirovim maslam ali čisto mastjo do rumeniga praži, z moko potresi, ki naj malo zarumeni, in z dobro mesno župo zali. Tudi lahko jagnjičevo ali koštrunovo meso kuhaš, repo ž njegovo župo zaliješ in meso perdeneš, de vse skupej dobro zavre.

Prežgana repa.

Repo na tanke koleščike zreži in ali samo ali s koštrunovim mesam in malo kimeljnam kuhaj; potem lepo rumeno prežganko napravi in repi perdeni, de ž njo zavre.

Praženo korenje.

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

Zmešana repa in korenje.

Repo olupi, z dletam majhne kroge izdleti, deni v sirovo maslo, pokri, de se do mehkgiga praži. Korenje ostergaj, na tanke peresa zreži, v lepe podobe izbodi ali na zvezdice izreži in tudi s sirovim maslam v mehko praži. Vediti je treba, de se mora to prav počasi zgoditi, de ne repa ne korenje svojih lic ne izgubi. Preden na mizo daš, deni repo vso skupej v sredo sklede, okoli pa korenje.

Artičoke z zelenim graham.

Lep zelen graham do mehkgiga praži s sirovim maslam in malo na drobno razrezanim zelenim peteršiljem, potem z moko potresi, z dobro mesno župo zali in perdeni dobro osnažene, v slani vodi mehko

kuhane, potem zopet z merzlo vodo ohlajene artičoke, de zavrejo.

Nadevane artičoke.

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

Zelen grah.

Štiri poliče zeleniga graha, eno unčo siroviga masla in malo drobno zrezaniga petersilja pokri in do mehkega praži, z dvema kuhavnicama moke potresi, z dobro mesno župo zali in nekoliko cukra in soli perdeni.

Sladki grah.

Stročje čisto operi, na koščike en ud dolge zreži, v vodi prekuhaj in potem s sirovim maslam in na drobno zrezanim zelenim petersiljem praži. Kadar je prav mehak, ga z moko potresi, de se napne, in dobre mesne župe perli.

Pemski grah.

Dva poliča rumeniga 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 zemljinimi drobtinami potresi in poli s prav dobrim maslam, v katerim se je malo zrezane čebule ocverlo. Ta grah se večidel s suhim mesam na mizo da.

Grah z rezanci.

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

Pretlačeni grah.

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

Praženi zeleni fižol.

Bob ali fižol vsih nit dobro otrebi, na ozke podolgaste koščike zreži ali pa tudi le na koščike zlomi, v slani vodi do mehkega kuhaj, odcedi in s sirovim maslam v kozi 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 sirovim maslu ali drugi masti z nekoliko zelenim peteršiljem praži, z moko potresi in z mesno župo zali. Tudi lahko, ko se je fižol skuhal, čisto belo prežganko napraviš in jo dobro premešano s fižolam skuhaš.

Suhi fižol.

Suh fižol ali v slani vodi do mehkega kuhaj, odcedi, s sirovim maslam, 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, de ž njo dobro zavre. Nekteri to jed s kakimi žlicami jesiha okisajo. Tudi ga lahko ohlajeniga odcediš in z jesiham in oljem nekoliko drobno zrezano čebulo in poram dobro premešaš, in s terdimi jajci obloženiga v solato porabiš.

Ocverti krompir.

Mehko kuhaniga, olupljeniga in na peresca zrezaniga krompirja deni v razbeljeno maslo, v katerim se na ozke, podolgate koščike zrezana čebula zaru-

meni, nekterikrat ga obrniti, de bo lepo rumen, in zverni ga v skledo.

Praženi krompir.

Sirov krompir olupi, na koščike zreži, s sirovim maslam in drobno zrezanim zelenim peteršiljem v kozo deni, de se do mehkega praži, z moko potresi, de se malo praži, in z mesno župo zali.

Krompir z majeronam.

Kuhaniga, olupljeniga in na peresca zrezaniga krompirja deni v rumeno prežganko, kateri je goveja župa perlita, in z nekoliko majeronam prekuhaj. Namesto majerona tudi čebulo vzamejo in potimtakim dve žlici jesiha perdenejo.

Namašeni krompir.

Osem ali deset debelih kuhanih krompirjev na stergalu stergaj, eno unčo siroviga masla vmešaj, štiri jajca ž njim zmešaj, ter krompir in nekaj soli perdeni. Zdej drobno zreži kos gnjati, čebule in zeleniga peteršilja, naredi iz krompirjeviga testa cmoke, napravi od strani luknjo, namaši gnjat vanjo, zamaši dobro, kolikor se da, pomoči v vbite jajca, potresi z žemljninimi drobtinami in počasi v maslu zarumeni.

Pretlačeni krompir.

Sirov krompir olupi, na peresca zreži, z vodo in solijo k ognju perstavi in počasi tako dolgo kuhaj, dokler se s kuhavnico zmečkati in prav dobro zmešati ne da. Preden ga na mizo daš, ga v skledo deni, z žemljninimi drobtinami potresi in z razbeljenim sirovim maslam poli, v katerim se tudi na koleščike zrezana čebula zarumeni.

Cvetno zelje s parmezanskim siram, drugačno.

Nekaj cvetja osnaži in v slani vodi skuhaj. Ako je cvetje preveliko, ga zreži na dva ali več platiš, potem ga v skledo položi, siroviga masla razbeli, nanj vli, z nasterganim parmezanskim siram dobro

potresi in prav vroče, kar je posebno potrebno, na mizo daj.

Jajčnate 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 solijo razžverkljaj, postavi v ponvi pol unče masla nad hudo žerjavico, kadar je razbeljeno, deni jajca vanj in pusti, de od spod zarumene, vender ne, de bi od zgor preterde bile; deni jih potem v skledo in daj jih precej na mizo. Tako jih lahko z zrezanim zelenim peteršiljem, sardeljami, gnjatjo, špargeljni ali krompirjem daš. Sardelje razsekljaj, špargeljne ali gnjat na majhne koščike in krompir na ozke, podolgate koščike zreži, in, kadar se jajca v sirovo maslo zlijejo, perdeni. To se tako vé, de mora vse to popred kuhano biti.

Ocvrte jajca.

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

Nadevane jajca.

Osem lepih jajc v vodi terdo skuhaj, kadar se pohlade, jih olupi, potem jih podolgim prereži, rumenjake poberi in z nekoliko zelenim peteršiljem prav drobno razsekaj. Zdej razpeni za eno jajce velik kos siroviga ali kuhaniga masla z dvema jajcama, perdeni zrezane rumenjake, eno žlico smetene in malo zrezaniga zeleniga peteršilja, osoli in nadevaj jih skupama

v beljakove platiša. Potem dobro pomazi skledo ali kozo s sirovim maslam, perdeni dve žlici smetene, položi jajce za jajcam vanjo, po verhu pa spet smetene daj, potresi z zemljinimi drobtinami in jih hitro v peči peči ali od zgór in spód žerjavice daj. Ta jed se zboljša, če se gomoljike, gnjat, sardelje ali kukmaki med mašenje denejo.

Usedene jajca.

Pomazi pleh za vdolke s sirovim maslam in deni v vsako jamico eno žličico smetene, postavi nad hudo žerjavico, de se razbeli, deni jajc, kolikor jih je treba, vanje, oberni jih in jih varno na mizo daj.

Jajčno cvertje.

Vmešaj pet jajc z dvema kuhavnicama moke, osoli in vli jih v žakliček, deni tega v vrelo vodo, de 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 cukram jih potresi.

Narašene jajca.

Žverkljaj en maslic sirove smetene ali prav dobriga mleka eno četert ure s petimi jajci in perdeni potem cukra, sladke skorje in drobno zrezano limonovo lupino. Zdej pomazi kozo s sirovim maslam, perli mleka in deni v ohlajeno peč ali pa od zgor in spod žerjavice daj. Ko se je narastlo, daj precej s kozo vred na mizo.

Jajčna potica.

Zmešaj pet ali šest jajc s pol maslicam dobre sirove smetene in z dvema žlicama moke, deni potem siroviga masla v ponvi nad ogenj, in daj, kadar je razbeljeno, razžverkljanje vanj, kadar je po eni plati zarumenelo, zverni v skledo, zopet siroviga masla razbeli in daj zopet potico varno v ponev. Kadar tudi na drugi plati zarumeni, v skledo in precej na mizo daj.

Jajčni blekci.

Se ravno tako napravijo; vender se vselej le ena žlica testa v ponev dene, ktero 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 kozo, v kateri se je šest lotov siroviga masla razbelilo, in nad hudo žerjavico vedno mešaj, dokler se dosti ne sterdijo; vender se mora še mešati dati, kadar na mizo gre. To jed lahko z drobnjakam ali drobno zrezanim zelenim peteršiljem potreseš.

Jajca v sirovim maslu.

Deni siroviga masla v ponev, de zarumeni; vbi potem toliko jajc, kolikor je treba, vanj, naj se ocvrejo, perdeni dve žlici jesiha, vzemi jajca in jih v skledo položi, vli sirovo maslo nanje in jih precej na mizo daj.

Jajca v kislični polivki.

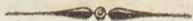
Napravi dobro kislično polivko, zavri jo v porcelanasti kozi ali skledi, vbi potem vanjo jajce zraven jajca, de dve ali tri minute ž njo vrejo; rumejnaki se pa ne smejo sterditi.

Jajca z gorčico.

V terdo kuhane jajca olupi in do srede prereži. Potem razbeli siroviga masla, perdeni dve žlici gorčice, perli kozarec vina, naj s cukram zavre, deni na v skledo napravljene jajca.

Mešane jajca s špargeljni.

Špargeljne na koščike zreži, z vodo skuhaj, potem jim pa, kadar so se v cedilu čisto odcedili, dvanajst do petnajst jajc prižverkljaj. Potem v kozi siroviga masla razbeli, perdeni špargeljne in jajca in mešaj, dokler ni dobro. Tudi lahko špargeljne popred malo v sirovim maslu ocvreš.



Brodet (mesnina v soku).

Navadni telečji brodet.

Razbeli v kozi siroviga masla, deni vanjo na kose razsekano telečje meso z malo drobno zrezanim zelenim peteršiljem, dobro pokri, de se mehko praži; ko bi sok utegnil preveč izhlapeti, perlivaj počasi malo mastne mesne župe, potresi potem s kakima dvema žlicama moke, in naj se napne; perli močne mesne župe, in naj dobro zavre. Lahko perdeneš na perešičike zrezane kukmake ali pa drobne cmoke iz zemelj.

Zeleni grah v telečjim brodetu.

Se ravno tako napravi; samo na en funt telečjiga mesa mehko praži v sirovim maslu en polič zeleniga graha in ga v brodet deni, de 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 siroviga masla, perdeni eno kuhavnico moke, štiri drobno razsekane sardelje, zeleniga peteršilja in pora, perli en maslic smetene 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 jesiham, čebulo in limonovim olupkam mehko kuhaj, moko v sirovo maslo vsuj, z župo zali in dobro prekuhaj. Drob na koščike zreži, odzemi, kar je preveč masti, v župo deni in z nekoliko popram in muškatovim cvetam še nekoliko zavri.

Telečje meso v limonovi polivki.

Od telečjiga bedra tanke koščike odreži, osoli, nekoliko s prav drobno zrezanim špeham prevleci, z moko potresi, v vbitih jajcih oberni, z žemljinimi drobtinami potresi in jih v maslu dobro zarumeni. Potem pomaži kozo s sirovim maslam, položi nanj koščike, perdeni limonoviga olupka, muškato viga cveta, drobno razsekanih sardelj, smetene in limonoviga soka, in potlej naj dobro zavre.

Telečje meso z rajžem.

En funt prav čisto opraniga telečjiga mesa, če je mogoče, od persnine, z dobro mesno župo malo zavri, potem v kozo koščik siroviga masla ali z mesne župe posneto mast, poldrugo unčo čisto zbraniga in opraniga rajža, dva poliča župe in telečje meso deni, dobro pokri in mehko praži, kar le okoli ene ure sme terpeti; potem meso iz nje vzemi, v skledo položi in rajž nanj deni.

Narezano telečje meso v soku.

Od telečjiga bedra dva persta dolge in ravno toliko široke koščike odreži, z noževim robom prav dobro tolci, malo osoli in položi v kozo obloženo s špeham in na podolgaste in tanke koščike zrezano čebulo, de se mehko pražijo. Potem praži, kar je odpadlo, por, kos gnjati, špeha, tri kukmake z nekoliko sirovim maslam, 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 kozi, namazani s sirovim maslam, prav rumeno praži. Potlej jih iz nje vzemi, daj malo siroviga masla vanjo in potresi z eno kuhavnico moke, ktera se mora zarumeniti, in zalí z dobro mesno ali precejeno župo, perdeni v prvi kozi 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

imenovaniga persnika. Zdaj obloži kozo s špehovimi in gnjatnimi koščiki, španskimi čebulicami, korenjem, petersiljevimi koreninami in zeleno, perdeni celiga popra, koščik imberja in nekoliko muškatofiga cveta, položi na to persnik in na žerjavici dobro pokritiga lepo rumeno praži. Potem zelenjavo z moko potresi in, ko se je nekoliko ž njo pražilo, zalí z eno zajemnico mesne, precejene župe, če jo imaš, in z eno skledčico pehtranoviga jesiha, in naj vre eno četert ure. Ko za na mizo napravljaš, meso v skledo položi in polivko skozi cedilo nanj deni. Perdeni, kar hočeš: mišeljne, ostrige, olivke ali kukmake; vender se mora župa potemtakim eno četert ure, preden se na mizo da, precediti in z eno imenovanih reči zavreti.

Podlečeni telečji kosci.

Od telečjiga bedra en perst debele okrogle kose odreži, do mehkega tolci in prav lepo s špeham podleci; potem jih deni v kozo, ki je pomazana s sirovim maslam in obložena s čebulo na koleščike zrezano, osoli, deni od zgoraj in od spodej žerjavice, de 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 goltanec in žile, zreži jih na lepe koščike in praži jih v kozi s sirovim maslam, limonovim sokam in nekoliko prav drobno zrezanim poram do mehkega, potem jih iz nje vzemi, potresi malo moke v sok, perli dobre mesne župe, deni prežljice zopet vanjo, iztisni sok ene limone nanje, naj tako zavrejo, in deni v polivko, preden se na mizo da, nekoliko rumenjakov.

Jagnjičevi prežljici s smerčiki.

Tri jagnjičeve prežljice za nekoliko časa v merzlo

vodo položi in v dobro s špeham obloženi kozi z eno na rezance zrezano čebulo, eno na koleščike zrezano peteršiljevo koreninico, zéleno, enim koreninam in drob-
ljancam siroviga masla vred dobro pokrito, do meh-
kiga praži. Potem drobljanec siroviga masla razbeli,
perdeni nekoliko drobno zrezaniga peteršilja in prav
čisto oprane smerčike in, kadar se zmeče, tri žlice
moke, s katero se morajo še pražiti. Zdaj perli sok
od prežljicov, vtlači sok ene limone, perdeni tudi pre-
žljice, de dobro zavrejo.

Jagnjičevo bedro s kumarami.

Obloži kozo s špeham, čebulo, korenjem, peter-
šiljevimi koreninami, zéleno — kar je vse na rezance
zrezano — materno dušico, lorberjevim perjem, diše-
čimi žbicami in koščikam imberja, deni vanjo eno ali
dve lepe jagnjičeve bedri in vli na to v enaki meri
toliko jesiha in vode, de se meso s tem pokrije. Ko
se je do mehkiga parilo, se iz nje vzame; polivko od
zelenjave odcedi, naj zarumeni, potem jo potresi z
dvema žlicama moke, zarumeni, in zalí jo s polivko.
Zdaj olupí kumare, zreži jih na pol persta dolge in
ravno toliko široke koščike, čisto operi peške, pari
jih v sirovim maslu do mehkiga, deni polivko nanje,
položi bedro vanje, de dobro ž njimi zavre.

Praženo koštrunovo bedro.

Koštrunovo bedro do mehkiga praži s korenjem,
peteršiljevimi koreninicami, zéleno, materno dušico,
čebulo, lorberjevim perjem, nekterimi dišečimi žbicami
in celim popram, vodo in jesiham, potem ga iz so-
parice vzemi, polivko odcedi in mast zopet na kore-
nine 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 za-
vri. V polivko na zadnje deni olupljenih krompirčikov.

Koštrunovo bedro v polivki.

Obloži kozo s špeham, na koleščike zrezano če-
bulo, materno dušico, z dvema lorberjevima peresama,
daj na to bedro mladiga koštruna, polí ga z jesiham

in vodo in glej, de se na mehko pari. Ko se sok skorej usuši, perdeni štiri in dvajset do trideset lepih rajskih jabelk in glej, de se vse dobro pokrito prav zmeči. Ko je meso mehko, se iz kože vzame, kake dve kuhavnici moke na sok potresete in zarumenite; potem z dobro mesno župo zalí, skozi cedilo na bedro precedi in še enkrat dobro zavri.

Koštrunovo bedro kakor sernjakovo stegno.

Perpravi dobro kisko župo, kakor je per zajcu popisana, poli ž njo lepo s špeham prevlečeno koštrunovo bedro, katero se je popred z mozgam in nekoliko česnam navleklo in ga nar manj pet dni v nji pusti. Potem ga s koreninami deni v kozo pomazano s sirovim maslam, malo župe nanj vli in med večkratnim mešanjem eno uro praži, potem na raženj natakni, s smeteno in kisko župo polivaj in lepo počasi do rumeniga peci. V mast, ki odkaplja, deni kuhane in olupljene krompirčike 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 limonoviga soka nanj, vloži potem eno lego možganov, malo sardeljiniga masla, eno lepo iz lupin vzetih in očišenih ostrig, zopet nekoliko limonoviga soka in masla in potem zopet eno lego možganov. Tako dalje ravnaj, dokler kej imaš, potem na žerjavico postavi in pokrito le tako dolgo kuhaj, dokler ostrige niso več rudeče.

Bela mesna mešanica.

De popolno mešanico napraviš, je treba petelinovih grebenov, telečjih prežljicov, nebésa, telečjih obist, kukmakov, sladkiga graha, rakov, gomoljik in tako dalje. Vender 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 kropam 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 kozo s sirovim maslom na žerjavico; kadar je razbeljeno, deni vso mešanico vanjo, ktero malo praži, z lepo moko potresi in s prav dobro mesno župo zali. Kukmake potem na peresca zreži, v sirovim maslu praži, v mešanico deni in ž njo zavri. Če zeleniga graha perdeneš, ga v sirovim maslu z nekoliko drobno zrezanim in zelenim peteršiljem mehko praži in potem perdeni. Ako rakov perdeneš, jih v slani vodi s peteršiljem vred kuhaj, odberi vratove in šipavnice, naredi iz ostaliga rakovo maslo, porabi ga za mešanico in perdeni 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 boljšiga ostale glave, kakor: čeljust, osnažiš in dobro zrezano pervzameš. Zdaj malo moke v čisti masti zarumeni, drobno zrezano čebulo in zrezane reči perdeni in zali, ko se je nekoliko pražilo, s prav dobro mesno župo. Ko za na mizo napravljaš, iztisni nekoliko limonoviga soka. Tudi lahko z vinom ali jesiham okisaš, grozdjiča, dišečih žbic in lorberjeviga perja dodaš in tako zavreš. Namesto moke tudi lahko v sirovim maslu ocvertih zemljinih drobtin vzameš.

Jurji v mešanici iz telečjiga 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 maslam mehko praži, potem z lepo moko potresi, župe, v kateri se je meso kuhalo, perli, de dobro zavre.

Mešanica iz divjašine.

Velikrat se permeri, de imaš, kar odrežeš, ali kar ostane od zajcov, sernjakoviga stegna ali herbta; to na tanke koleščike zreži, v sirovim maslu malo praži, potem z moko potresi, zarumeni, dobre mesne župe perli, sok ene limone pertlači in s kakima dvema žlicama smetene dobro zavri. Kadar je napravljena, se večidel z majhnimi maslenimi pašteticami obloži. Tudi iz telečjiga mesa je ta mešanica prav dobra.

Mešanica iz kopunov ali pečenih pišet.

Poberi, kolikor moreš, kosti, razsekaj potem meso na majhne koščike, deni v kozo s sirovim maslam ali pečenkino polivko, s kaparami, nekoliko limonovimi koleščiki in malo drobno zrezano čebulo in praži, perdeni na zadnje eno periše žemljinih drobtin, perli, 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 sirovim maslu zarumeni, potem ocvri nekoliko prav tanko narezane gnjati v sirovim maslu, zreži jo na čveterovoglate koščike in jih tudi unim rečem perdeni; zali vse z dobro mesno župo in vinam, perdeni 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 kozo, ki je pomazana s sirovim maslam, v mehko praži z drobno zrezano čebulo in limonovimi olupki, jesiham in mesno župo vred, potem z moko potresi in z mesno župo zali.

Pišeta s smerčiki.

Lepo očišene in oprane pišeta v štiri kose razdeli, s sirovim maslam do mehkega praži, z moko potresi in s prav dobro mesno župo zali. Potlej neposušene ali posušene smerčike čisto operi, s sirovim maslam in drobno zrezanim zelenim peteršiljem do mehkega praži ter jih s smeteno pišetam perdeni in dobro zavri. Tudi lahko eno periše žemljinih drobtin v sirovim maslu ocvreš in vanje deniš.

Zrezane pišeta v soku.

Lepo očišene in oprane pišeta na štiri kose razreži, osoli ter s sirovim maslam, polovico peteršiljeve korenine, zeleno, korenjem in z muškatom cvetam praži. Kadar so kosovi mehki, eno kuhavnico moke nanje potresi, naj se še nekoliko pražijo, zali jih z dobro mesno župo, če zavrejo. Zdej deni v kozo štiri rumenjake, zmešaj jih z eno žlico moke in enim koščikom siroviga masla in perdeni sok ene ali dveh limon. Preden za na mizo napraviš, perdeni 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 perdene en par drobno zrezanih kukmakov.

Hitro skuhane pišeta.

Čisto oprane in lepo perpravljene pišeta s korenjem, peteršiljevimi koreninami, zeleno, čebulo, enim lorberjevim peresam in dišavo v jesihu, vinu, vodi in soli hitro skuhaj, v skledo deni, malo župe perli, 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 kropam popari, skuhaj drobnih rakov, zberi šipavnice in vratove, in te štiri reči v sirovim maslu v mehko praži, potresi potem z moko ter zali z župo, v kateri so se pišeta kuhale. Zdej deni pišeta v kozo, 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 špeham preveži in v kozi z dobro mastno mesno župo do rumeniga praži. Zdej skuhaj tri poliče črniga vina s sladko skorjo, dišečimi žbicami, celim popram in limonovimi olupki, perdeni štiri lote v nekoliko gorki vodi razpušeniga vizjiga mehurja (namesti vizjiga mehurja se sme tudi telečja noga skupej kuhati), in precedi skozi ruto, ki se na zvernjen stol perveže. Nali potem pol modla s to žolico, pusti, de se sterdi, obloži jo z olivkami, in, če se dobe, z ostrigami in gomoljikami, deni na to jerebice, vli ostalo žolico nanje in pusti jih tako čez noč, če se lahko zgodi, de se prav dobro nažolicajo. Preden se za na mizo perpravi, naj se model v krop dene, hitro posuši in žolica varno v sklado zverne. Še lepši je žolica viditi, če ji beliga vina perdeneš in če jo s kermesovim sokam orudečiš. Ozaljša se, ko se na mizo da, s pomarančnim perjem.

Petelinovi grebeni v soku.

Perstavi lepe velike petelinove grebene z merzlo vodo k ognju, ktera naj tako vre, de se perva koža olupi. Potem jih še enkrat s kropam popari, de se tudi druga koža olupi, k čimur se z mencanjem med persti veliko pomaga; potlej jih pa na mesni župi z nekoliko limonovim sokam kuhaj. Zdej siroviga masla razbeli, perdeni eno kuhavnico moke, de se napne, in zali z župo, v kateri so se grebeni kuhali. To položi v sklado, župo s kakima dvema rumenjakama prežverkljaj in jo na grebene vli,

Kopun z ostrigami.

Dva lepo perpravljena kopuna v soku peči, ali pa, kar je še bolji, s sirovim maslam in mesno župo polivaj, v kozi do rumeniga praži, siroviga masla razbeli in praži v njem iz lupin vzetih petdeset ostrig, katerih voda se pa spravi, perdeni smetene, limonoviga soka in olupka, drobno nasterganiga beliga kruha in vodo unih ostrig; in s tim naj kopuna dobro zavreča.

Kopun v žolici.

Tri funte sočnatiga mesa, dva funta telečjih kosti, tri telečje noge in eno kokoš z mesno župo ali vodo na pol ukuhaj, perdeni potem pol maslica hudiga jesiha in dve jajci z lupinami vred in, ko zavre, deni kake tri kaplje na porcelanast taljer, viditi, če se bodo sterdile. Ako se ne sterdijo, mora še dalje vreti. Ko je žolica dosti gosta, perveži ruto na zvernjen stol in precedi jo; če prvič ni čista, se mora tolikrat ponoviti, dokler ni popolnoma čista; med tem pa praži kopuna s špeham, korenjem, petersiljevimi koreninami, zeleno in gomoljikami v vinu do mehkinga, in zreži ga potem lepo, de se debeleji kosti odpravijo. Napolni zdej 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 da.

Kopun s školjkami.

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

Kopun kakor divjašina perpravljen.

Ko kopuna zakolješ, prestrezi kri v posodo in jo s črnim vinam zmešaj, potem ga suhiga varno oskubi, otrebi, odpri in sezi prav varno pod kožo, de se ne preterga. Zdej prav drobno zreži jetra, kos telečjiga mesa, celo čebulo, dve dobro oprane ter kože in košic očišene sardelji in nekoliko materne dušice, zmešaj s tremi prav drobno stolčenimi brinovimi jagodami, popram, muškativim oreham in solijo, perdeni kri in koščik siroviga masla, postavi na ogenj, de 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 špeham. Zavri zdej kolikor črniga vina, toliko jesiha in toliko vode, vli na kopuna, perdeni čebule, lorberjeviga perja, materne dušice, dišečih žbic in popra, pusti ga v ti juhi en dan ali dva dni, potem ga perpravi, na raženj natakni in naj se v soku do dobriga speče; večkrat ga pa moraš s smeteno, sirovim maslam in kislo župo politi. V podstavljeno ponev deni tanko narezanih zemljinih koleščikov, pertlači 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 oskubljeniga, otrebljeniga, iztrebušeniga in opraniga kopuna osoli, z moko potresi, v kozo deni, ki je z drobno zrezanim špeham obložena, kozo z železnim pokrovom pokri, spodej in zgorej žerjavice deni, de se kopun počasi do rumeniga praži. Potem zali z dobro mesno župo, perdeni mehko kuhane in precejene leče, naj prav dobro zavre. Bažani ali jerebi se ravno tako pripravijo; vender se sme tudi malo jesiha perliti in ž njim dobro zavreti.

Kopun v sardeljini polivki.

Razreži čisto opraniga kopuna na osem kosov, skuhaj ga z vinam in dobro mesno župo do mehkiga, zarumeni nekoliko moke v sirovim maslu, zali z juho, deni kopuna vanjo, naj dobro zavre. Eno četert ure

pred, ko se ta jed na mizo da, vmešaj kos siroviga masla do rahliga, perdeni dobro opranih, kože in košic očištenih, razrezljanih sardelj, drobniga limonoviga lupka in zeleniga petersilja, iztisni v to sok dveh limon, zmešaj prav dobro s smetano, deni v polivko, vender glej, de več ne vre, dobro zmešaj in daj na mizo. Tudi pišeta se tako perpravijo. Čisto oprane čedno napravi ali pa na četerti razdeli.

Škerjanci na roši pečeni.

Škerjance čisto oskubi, glave odsekaj, čeve varno iz njih vzemi, de 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 maslam in peci jih z žemljiniimi drobtinami potresene na roši. Ravno tako se tudi lahko v ponvi pečejo.

Praženi golobje.

Golobe čedno s špeham podleci, v kozi s špeham, čebulo in korenjem do mehkinga praži in potem iz kože vzemi; to pa z moko potresi, ktera naj zarumeni, z dobro mesno župo in jesiham zali, precedi, golobe, kake dve žlici smetene in kapar vanjo deni, de 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 jesiham zmešaj. Oskubljene, iztrebljene in čedno oprane lepo s špeham podvleci. Naj se pražijo v kozi z maslam, čebulo, dišečimi žbicami, materno dušico, enim param lorberjevih peres, jesiham, vodo in limonovim olupkam; potem jih iz kože vzemi, to z moko potresi, ktera naj zarumeni, perli mesne župe, ktera naj z enim kosam cukra zavre, precedi juho skozi sitce, deni golobe vanjo, dodaj jim, ko za na mizo napravljaš, spravljeno kri.

V soparici zmečeni golobje.

Špeha, limonoviga olupka, kapar, lorberjeviga perja, zeleniga petersilja in čebule prav drobno zre-

ži, pomaži kozo s sirovim maslam, deni en sklad razrezanih reči vanjo, na te pa dobro očejene, oprane in čedno perpravljene golobe, nanje pa spet zrezanih reči, dobro pokri, de se počasi do mehkega praži. Ako bi se sok, ki od njih teče, utegnil preveč usušiti, zalí 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 per repu ali per stegnu, ali celo ostane ali se pa na dva persta velike kosce razreže. Obakrat ga deni v kozo, pomazano s čisto mastjo, perdeni en par lorberjevih peres, dve glavi čebule, nekoliko pora, soli in popra, postavi na hudo žerjavico, dobro pokri in praži, dokler čebula ne zarumeni. Vzemi zdej meso iz koze, čebulo še bolj zarumeni, z moko potresi, čez nekoliko časa z vodo zalí in z jesiham in vinam okisaj. Naj se kuha dobre pol ure; pretlači skozi sito na meso, perdeni 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 sirovim maslu zarumenjenim krompirjem obložiš.

Kako se meso divjiga prešiča kuha.

Dobro namočeno meso v slani vodi kuhaj, pa ne celo do mehkega, vzemi ga potem iz župe in deni ga v kozo, de se prav mehko skuha z vinam, celim popram, dišečimi žbicami, muškatovim cvetam, limonovimi koleščiki, 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 vli nekoliko župe nanj. Ukuhane šipkove jagode se večidel v posebni skledici na mizo dajo.

Divjiga prešiča meso v brinovi polivki.

Na kose razsekano meso v slani vodi mehko sku-

haj; siroviga masla ali čiste masti razbeli, móke v nji zarumeni, čebule in dobre mesne župe perdeni, naj se kuha z drobno stolčnim brinjem, solijo, vin-skim jesiham, cukram in dišečimi žbicami. Na zadnje še meso perdeni, de se tudi ž njim prekuha.

Kako se glava divjiga prešiča perpravi.

Lepo očejeno glavo čez noč v prav merzlo vodo položi, katero moraš pa zvečer nekolikrat odliti in druge perliti. Drugi dan ji vtakni v rivec, oči in ušesa soli, materne dušice, rožmarina in lorberjeviga perja, in jo v velikim kotlu s čebulo, materno dušico, lorberjevim perjem, rožmarinam, obilno solijo in vodo do mehkega kuhaj. Ako se voda ukuha, se mora vedno perlivati, de je glava dobro ž njo pokrita. Preden je popolnoma mehka, perli dva bokala vina, s katerim naj še pol ure vre. Pomniti je, de 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 popram začini in v posebni skledčici na mizo da.

Jagnjičevo meso s špinačo in špargeljni.

Jagnjičevo meso na kose razsekaj, dobro namoči in očedi, ter s prav malo vrelim kropam, koščikam siroviga masla in s solijo k ognju perstavi. Vode pa le toliko perli, kolikor se je usuši, poberi pene, in naj vrè. Špinačo na vodi enkrat zavri, precedi, čisto ožmi, nekolikrat presekljaj in jagnjičevimu mesu perdeni. Od špargeljnov mehko odtergaj, na drobno zreži, enkrat zavri in s špinačo vred mesu perdeni, s kosam siroviga masla v moki povaljaj in z muškatovim cvetam še nekoliko prevri; na zadnje par rumenjakov s smeteno zmešaj.

Svinjina v svalkih.

V to vzemi puste svinjine per stegnu, odreži tanke koščike, potolci jih dobro z nožem; napravi potem dobro sirovo budljo iz svinjine, razrezane materne dušice, petersilja, čebule, nastergane žemlje in nekaj jajc ter jo prav osoli. Pomazi nekoliko te

budlje na vsaki koščik in zvi ga. Razpusti potem v kozi siroviga masla, deni svalke vanjo eniga k drugimu, naj po obéh stranéh zarumené, zali z dobro mesno župo, naj vrejo do gotoviga, posnemi mast, perdeni eno žlico moke, ter jih s kaparami in moko nekoliko prevrete za na mizo napravi. Če hočeš, smeš tudi eno žlico vinskiga jesiha dodati.

Namašene pišeta.

Dobro zmešaj nastergano žemljo, soli, muškato-viga cveta, zrezaniga petersilja in, ako hočeš, nekoliko pora in perdeni potem par jajc in eno žlico smetene. Potem s perstam kožo od pers odloči in zmešane reči vanje deni. Luknjo na vratu zaši 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.

Vmésne jedila.

Narezane žemlje.

Zreži žemlje v podolgaste, pol persta debele koščike in te še enkrat podolgama prereži, pomoči jih potem v sirovo smeteno ali mleko ter pusti, de se malo zmečé. Zdej nekoliko jajc vbi, koščike v njih povaljaj in jih ali take ali z žemljinimi drobtinami potresene v dobrim maslu lepo rumeno ocvri.

Možgani na narezanih žemljah.

Zreži žemlje podolgama in na pol persta debelo in potem spet čez sredo po čez, ter jih v mleko pomoči; potlej telečje možgane, kuhane in vsih kožic očišene, z nekoliko zelenim petersiljem razsekljaj, v sirovim maslu ocvri, osoli in z drobno stolčenim belim popram zmešaj, na plošo namaži na za dva noževa roba debelo, z drugo plošo pokri, v vbitih jajcih povaljaj in ali take ali z žemljinimi drobtinami potresene v razbeljenim maslu ocvri.

Ocvrti telečji možgani.

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

Nadevane narezane žemlje.

Kos telečje pečenke z obistmi, nekoliko zelenim peteršiljem in čebulo vred prav drobno razsekljaj, v posodo deni, z žemljninimi drobtinami zmešaj, par jaje in toliko smetene perdeni, de se na tanke žemljine koleščike da namazati, te pa v jajca pomoči, z žemljninimi drobtinami potresi in v razbeljenim maslu ocvri.

Telečje reberca na roši pečene.

Tolci jih do mehkinga, odloči kožo od košic, potresi jih z drobno solijo, pomoči jih v razpušeno sirovo maslo, potresi jih z žemljninimi drobtinami, in speci jih lepo rumeno na roši, ki je pomazan s sirovim maslam, na prav hudi žerjavici nar prvo na eni, potlej pa obrnjene na drugi strani.

Ravno tiste v limonovim soku.

Ravno tako jih napravi in z žemljninimi drobtinami potresi, potem pa železno kozo ali plitvo ponev na hudo žerjavico postavi, razbeli siroviga masla v nji, deni reberca vanjo in ocvri jih lepo rumeno na obeh straneh; kadar so skorej gotove, iztisni limonoviga soka nanje in s tim malo zavrete, in z dobrimi karami in drobno razsekljanim limonovim lupkam potresene na mizo daj. Namesto limonoviga soka lahko tudi par žlic jesiha vzameš.

Telečje reberca s smeteno in sardeljami.

Kakor je bilo zgorej rečeno, pečene v ponvi ali kozi iz nje vzemi; v sirovo maslo, ki je v kozi, ene žlice smetene, malo sočnate ali druge dobre mesne župe in po primeri drobno razsekljanih sardelj deni,

malo zavreto ali na reberca zli, ali pa reberca še enkrat vanj deni, in, ko zavre, za na mizo napravi.

Telečje reberca v popirji.

Dobro oprane in tolčene s solijo potresi in pusti en čas ležati. Med tem en kos špeha, dobre masti, čebule, zeleniga peteršilja, pora, v mleku namočeno žemljo in par rumenjakov drobno razsekljaj. Zdej zreži iz beliga popirja serca, pomazi jih s sirovim maslam, deni vanje po obeh straneh z budljo obložene reberca, zavihaj kraje in speci jih hitro do dobriga na roši nad hudo žerjavico. Tudi jih lahko v pečici ali v peči pečeš.

Kupčiki iz ocvertiga telečjiga mesa.

Prepečeno telečje meso, tri žlice kapar, štiri velike sardelje, eno čebulo, zeleniga peteršilja, materne dušice, limonoviga lupka in pol v vodi namočene in dobro ožete žemlje drobno razsekljaj, malo siroviga masla s tremi jajci zmešaj in razsekljanje vanj deni. Potresi zdej desko z žemljinimi drobtinami in naredi na nje iz budlje rebercam enake kupčike, namesto kosti lahko podolgast koščik peteršiljeve korenine vanje vtakneš, postavi ponev s sirovim maslam na hudo žerjavico, deni koščike vanjo, obrni jih, ko so na eni strani rumeni, de 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 sirovim maslu zarumeni, drobno razsekljaniga zeleniga peteršilja vanj deni, z dobro mesno župo, jesiham in vinam zali, meso perdeni, juho z žemljinimi drobtinami zgosti, in naj vsaj pol ure prav dobro vre.

Sosekano telečje.

Do mehkega tolčeno telečje meso osoli, z žemljinimi drobtinami potresi in v plitvi ponvi s sirovim

maslam na obeh straneh lepo rumeno speci. Tudi lahko limonoviga soka ali jesiha nanj deneš in, ko na mizo daš, z limonovim lupkam in kaparami potreseš.

Praženo telečje.

Poldrugi funt telečjiga kosca v dva enaka dela razdeli in eniga na eni strani s špeham čedno navleci. Zdej telečjiga mesa, mozga in špeha, zeleniga petersilja in kos v mleku namočene in spet dobro ožete žemlje razsekljaj, na kosec, ki ni s špeham navlečen, deni in nanj položi s špeham navlečeni kosec. Potem pa obloži kozo s špeham na koleščike zrezanim, korenjem in nekoliko špansko čebulo, na to deni kosec, z dobro permerjenim pokrovom pokri in z žerjavico zgorej in spodej do mehkega praži. Ako sok prehitro izhlapi, goveje župe perli. Preden na mizo daš, okisaj malo z limonovim sokom.

Praženi telečji možgani.

Telečje možgane dobro namoči, potem, kolikor se da, kožo od njih odloči, na koščike zmečkaj, siroviga masla v kozi razbeli, možgane in zeleniga petersilja vanj deni, s solijo in popram 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 žemljinimi 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 koščike zrezaniga in dobro opraniga s sirovim maslam do mehkega praži, pohladi, v vbite jajca pomoči, z žemljinimi drobtinami potresi in v maslu ocvri.

Narezano koštrunovo meso.

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

Koštrunove reberca na roši pečene.

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

Podlčene koštrunove reberca.

Teh reberc meso mora debeleji biti memo unih, ki se na roši pekó, tolci jih do mehkgiga z nožem, pa varno, de se ne prerežejo, potem jih čedno navleci s tankim špeham, deni jih s sirovim maslam in s podolgama zrezano čebulo v kozo, pokri, ter naj se pražijo, dokler od njih tekoči sok rumenéti ne začne, potem pokrov ž nje vzemi, in reberca naj se po obeh straneh 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, popram in razsekljanim zelenim peteršiljem zmešaj, spet nazaj napolni in žemljin koleščik spredej deni. Potem razbeli masla v plitvi ponvi, deni glave vanjo, oberni 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 zeleniga peteršilja v maslo, in, ko je terd, ga daj na čedno v skledi napravljeno jagnjičevo meso.

Ledvična pečenka.

Zarumeni v kozi moke v maslu, deni razsekljanje zeleniga peteršilja, strok česna in malo čebule vanjo, perli zupe in jesiha, in naj z limonovim lupkam, solijo in dišečimi žbicami dobro zavre. Zreži zdej

pečenko z obistjo podolgama, daj jo v polivko; le malo naj zavre, de ne bo preterda.

Pražole s smeteno in sardeljami.

Čedno oprane pražole dobro tolci, s solijo potresi, s sirovim maslam v plitvi kozi hitro speci in iz nje vzemi; v soku naj se prav malo moke napne, perdeni razsekljanih sardelj in dobre smetene, pražole potem spet vanjo položi in zavrete precej na mizo daj.

Hitro meso.

Od telečjiga stegna en perst dolge in nožev rob debele koščike odreži, tolci jih dobro z noževim robom, potresi jih s solijo in popram, in z vinam pomočene v persteni skledi eniga na družiga deni. Pomazi potem kozo s sirovim maslam, povaljaj koščike v moki, deni jih v kozo, perdeni sok iz sklede, eno žlico vina, ravno toliko mesne župe in podolgama zrezanih limonovih lupkov, pokri z dobro permerjenim pokrovom, naj se na žerjavici počasi praži. Ko je mehko, napravi mesne koščike v skledo in nanj deni sok, ki je v kozi.

Ocvrte svinjske obisti.

Pomazi kožo v debelosti noževiga roba s sirovim maslam, deni vanjo podolgama zrezane čebule, de se napne, in na pereščike zrezane obisti, vender jih ne smeš predolgo cvreti in daj osoljene na mizo.

Svinjske obisti v polivki.

Čebulo, por in malo zeleniga peteršilja drobno zreži in s sirovim maslam nekoliko praži, perdeni obisti, soli in popra, de se še praži, potresi z eno žlico moke, zali z dobro mesno župo in nekoliko jesiham, in naj dobro zavre. Potresi jih z drobno in podolgama zrezanim limonovim lupkam.

Svinjske reberca.

Do mehkgiga tolčene in osoljene speci na roši pomazanim s sirovim maslam ali v plitvi ponvi s sirovim maslam ali z mastjo hitro do dobriga.

Kuhana prešičeva glava.

Skuhaj lepo prešičevo glavo v slani vodi in jesihu, pa ne premehko, odberi potem meso od kosti, zreži ga na čedne kose, napravi v skledo, zali z nekoliko župo in daj s hrenam potreseniga na mizo. Ravno tako se tudi drugo mlado svinjsko meso pravi.

Kuhani prasec.

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

Pražene gosje jetra.

Razbeli siroviga masla ali gosje masti, perdeni podolgama zrezane čebule in ko ta rumenèti začne, na pereščike zrezane jetra; ko malo zavrejo, jih nekoliko z majeronam 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 špeham čedno navleci in v kozi z nekoliko solijo in sirovim maslam 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.

Ocvrte gosje jetra.

Jetra na za pol persta debele koleščike zreži, z moko in solijo potresi, v vbite jajca pomoči, z zemljninimi drobtinami potresi in v hudo razbeljenim maslu ocvri.

Gosje jetra v žolici.

Lepe gomoljike na drobne podolgaste koščike zreži, potem luknje v jetra vbodi in gobe vanje vtakni, kozo s sirovim maslam pomaži, jetra vanjo deni in s pol maslicam dobriga beliga vina polite pol ure praži.

Potem jih ali na koščike zreži ali cele v model deni, z mesno žolico poli in na hlad postavi, de se sterdi.

Kako se ptički peko.

Obloži dno železne koze s špeham zrezanim na pereščike in z eno podolgama zrezano čebulo, položi na to lepo očejene in oprane ptiče brez glav, potresi s solijo in žemljiniimi drobtinami, daj spodej in zgorej žerjavice; naj se hitro pekó. Napravi jih potem čedno na taljer ali jih pa na kislo zelje daj.

Pečene brinovke.

Oskubljenim, otrebljenim, opranim in osoljenim perutnice in noge pervihaj in raženj skozi rebra eniga ptiča počez vtakni, potem skozi en špehov koleščik, eno žemljino kolesce, zopet en špehov koleščik, potem pa spet eniga ptiča i. t. d. Potem jih na hudim ognji peci in s sirovim maslam.

Pečeni kljunači.

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

Kljunačjek.

Drob (želodec ni za nič) z nekoliko poram drobno razreži, razbeli koščik siroviga masla, ocvri v njem pol žlice žemljinih drobtin, perdeni razsekljanje, de 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. Zdej nekoliko moke v sirovim maslu zarumeni, perdeni drobno zrezaniga zeleniga peteršilja, limonoviga lupka in pora, in, ko se malo

napne, zali z dobro mesno župo in malo jesiham, perdeni 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 kozi masla razbeli, drobno zrezaniga zeleniga peteršilja in čebule in malo pozneje eno periše žemljinih drobtin perdeni; ko so se malo cverle, pljuča perdeni ter z dobro mesno župo in jesiham zali; vender morajo dosti goste biti. Zadnjič dodaj še drobno zrezaniga limonoviga 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 žemljo, nekaj poram, pol unčo siroviga masla in z limonovim lupkam sosekljaj; soli, popra, majerona in dve jajci perdeni 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 v razbeljenim sirovim maslu koj cvri.

Mesene klobasice brez čev.

Pol funta svinjskiga mesa in za eno jajce velik kos špeha razsekljaj, v posodo deni in s pol maslicam vode, drobno zrezano čebulo, popram, imberjem, majeronam in solijo zmešaj. Potresi zdej desko z moko, deni nanjo sekljanje po žlici in naredi iz njega drobne klobasice ter jih v razbeljenim maslu ocvri.

Pretlačena mesnina.

Kos telečjiga mesa, kos gnjati, en koren, eno peteršiljevo koreninico, dva ali tri kukmake na drobne koščike zreži, deni v sirovo maslo, de se napne, perdeni dve žlici moke in polič dobriga mleka, in naj vre, dokler ni kakor gosta kaša. Zdej zali z eno zajemnico dobre mesne župe in spet nad žerjavico

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

Gobe.

Praženi kukmaki.

Kukmake očedi, odreži jim stebila, pa ne prekratko (tudi jih lahko na pereščike zrežeš), operi jih čisto, deni jih na rešeto, de voda odteče, potem pa jih deni v kozo, pokri in postavi jih na neprehudo žerjavico; vodo, ki jo izpuhte, odcedi. Zdej perdeni drobljanec siroviga masla, soli in drobno zrezaniga petersilja; naj se do mehkega pražijo, potem pa jih ali z moko potresi in z dobro govejo župo zavri, ali pa samo smetene perdeni in ž njo zavri.

Namašeni kukmaki.

Lepih, velikih in popolnoma zapertih kukmakov vzemi, očedi jih, odreži spodej na steblih, kar je kosmatiga, in operi jih prav čedno. Izdolbi potem znotranje meso, kolikor moreš brez zlomljenja gob, in razsekljaj ga z zelenim peteršiljem, razbeli drobljanček siroviga masla, perdeni žemljinih drobtin, sekljanje, soli in drobno stolčeniga muškatoziga cveta, naj se malo cvre in nadevaj s tim kukmake. Razbeli potem v kozi siroviga masla, deni gobe vanjo tako, de so stebila po koncu, in pokri, de se mehko pražijo. Takšne oberni za obloženje mešanic ali pa drugih brodetov, ali pa gobe iz kože vzemi, moke v sok deni, de se napne, mehko praženiga graha v njem zavri in potem v skledo deni in gobe nanj napravi.

Kukmaki v limonovi polivki.

Očedi osemnajst lepih kukmakov in odreži stebila, pa ne prekratko. Zdej pa razpusti drobljanec siroviga masla v kozi, deni gobe vanjo, pretlači sok ene limone; naj se prav počasi pražijo, de se bele ohranijo.

Ko so mehke, razžverkljaj pol maslica prav močne župe s štirimi rumenjaki, perdeni soli, drobno stolčeniga muškato vig a cveta, sok kukmakov, vli v skledo in deni gobe vanjo. Postavi zdej skledo dobro pokrito v posodo s kropam, dokler se sok ne sterdi, potem pa daj precej na mizo.

Jurji s smeteno.

Lepo očejene jurčike na pereščike zreži, razpusti drobljanec siroviga masla v kozi, deni jurčike vanjo, naj se predolgo ne pražijo. Ko imajo mehki biti, perdeni smetené in soli, in jih zavri. Per teh gobah je per čejenji marljivosti treba, ker so velikrat červivi.

Jurji z zelenim peteršiljem.

Jurčike na pereščike zreži, v sirovim maslu z razsekljanim peteršiljem do meh kiga praži, z moko potresi in z dobro mesno župo zali.

Sirovojedke.

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

Sirovojedke z zelenim peteršiljem.

Lepe sirovojedke na pereščike zreži, postavi kozo z maslam na žerjavico, ko se razbeli, perdeni razsekljaniga zeleniga peteršilja, de se napne, in gobe, ktere naj se pražijo, dokler se ne vlečejo; potem jih osoli in precej na mizo daj.

Sirovojedke s smeteno.

Se ravno tako napravijo kakor sirovojedke s peteršiljem, samo, de se, ko se vleči začno, en par žlic smetene perdene, in de ž njo zavrejo.

Golobice z zelenim peteršiljem.

Razbeli v kozi siroviga masla, perdeni drobno razrezaniga peteršilja in čedno oprane gobe, dobro pokri, de se do meh kiga pražijo. Če so velike gobe

med njimi, jih moraš na kose zrezati. Ko se do mehkega pražene, jih z moko potresi in perli malo goveje župe, če imajo premalo soka.

Kako se gomoljike perpravijo.

Če se imajo za sladak brodet perpraviti, jih olupiš, na pereščike zreži in s sirovim maslam mehko praži. Če se pa za kisel brodet perpravljajo, jih tudi na pereščike zreži, pa ene ure pred v dobro vino daj.

Smerčiki.

Slabe odberi, pešeno od stebel odreži, operi jih nekterikrat z mlačno vodo in jih na vodi mehko skuhaj. Vodo potem odcedi in gobe spet nekterikrat z merzlo vodo operi, dokler niso prav čiste. Zreži jih potem drobno in deni jih s sirovim maslam, drobno zrezano zeleno čebulo in nekoliko dobro mesno župo v kozo, de se pražijo. Tudi lahko drobno stolčeniga muškato vig a cveta perdeneš. Ko jih imaš v skledo djati, zmešaj nekoliko rumenjakov ž njimi in daj jih precej na mizo.

Nadevani smerčiki.

Čedno operi lepe velike smerčike, odreži pešeno od stebel in osoli jih, de se vleči začno. Kuhaj potem rake v slani vodi, odberi lupine in naredi rakovo maslo. Razbeli en drobljanec tega masla in tri razžverkljane jajca perdeni. Ko so terde, jih drobno zreži z odbranimi šipavnicami in vratovi rakovimi, zelenim petersiljem in s pol v mleku namočeno in spet dobro ožeto žemljo, deni v kotliček in dobro zmešaj z dvema žlicama smetene, enim jajcam, solijo in muškato vig a cvetam. Smerčike zdej, pa vender ne popolnoma, narazen prereži in to budljo vanje deni. Pomazi zdej plitvo kozo s sirovim maslam, perdeni smetene, položi smerčike nanjo, na smerčike pa spet smetene, žemljinih drobtin in rakoviga masla daj. Zdej pa ali v peči ali s hudo žerjavico od spod in zgor peci.

Močnate jedila.

Zabeljeni rezanci.

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

Praženi rezanci.

Zreži rezance, kakor je bilo rečeno, kozo dobro pomaži s sirovim maslam, zavri v nji dobriga mleka, perdeni rezance, kateri naj se pražijo, dokler mleko ne izhlapi, potem jih s cukram potresi in v skledo deni.

Prepečenčni rezanci.

Eno unčo siroviga masla do rahliga mešaj, štiri cele jajca in štiri rumenjake vanj vbi in zopet vsako posebej prav dobro zmešaj. Perdeni potem dve žlici dobro pomočenih droži, tri žlice mlačne sirove smetene, sladke skorje, cukra in pol unče drobno stolčenih prepečenčnih (biškotnih) drobtin in šest lotov lepe moke ter testo naredi. Dobro zgnjeteniga deni na dobro z moko potreseno desko, zvaljaj ga z valjarjem do debelosti eniga persta ter ga izreži z okroglim ali podolgastim modlam, pomaži tortno plošo s sirovim maslam, deni rezance nanjo, de se vzdignejo. Dosti vzdignjene v ohlajeni peči ali v pečici počasi peci in s cukram in sladko skorjo potresene na mizo daj.

Krompirjevi rezanci.

Debeliga, pa močnatiga krompirja skuhaj, olup 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 kozi masla, perdeni

gresa, in, ko ta rumeneti začne, dobro odcejene rezance, kateri per hudi žerjavici kmali lepo skorjico dobé.

Krompirjevi rezanci, drugačni.

Eno unčo masla do rahliga mešaj, pet jajc ž njim zmešaj in perdeni ravno toliko kuhaniga in nasterganiga krompirja in moke (dvakrat toliko krompirja kolikor moke), de 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 kozi masla, deni rezance vanjo, de se rumenkasto ocvrejo. Ko so vsi ocverti, jih v vrelo mleko ali sirovo smeteno deni, de se pražijo, dokler mleko ne izhlapi in daj ocukrane na mizo.

Sirovi rezanci.

Dva poliča dobro posušeniga sira z drobljancam siroviga masla do rahliga mešaj, tri cele jajca in tri rumenjake in malo soli perdeni, in iz moke naredi močnatim cmočkam enako testo; potem desko z moko potresi, iz testa za perst dolge in debele rezance naredi, te v kozi na maslu rumeno ocvri, v vrelo mleko deni in ocukrane dobro zavri.

Vzdignjeni sirovi rezanci.

Eno unčo siroviga masla dobro zmešaj z enim poličem sira, tremi jajci in petimi rumenjaki, perdeni potem štiri žlice droží, pet unč moke, nekoliko soli in dvanajst pol jajčnih lupin mleka, gnjeti dobro to testo, naredi iz njega podolgaste rezance, ktere v kozo, dobro pomazano s sirovim maslam, deni in na toplo postavi, de se lepo vzdignejo. Ko so dovolj vzdignjeni, perli za debelost eniga persta vreliga mleka ali sirove smetene, daj zgorej in spodej žerjavice in rumenkasto jih ocvri.

Rezanci iz otročjiga 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 siroviga masla, dvema jajcama in dvema rumenjakama prav rahlo zmešaj, perdeni potem eno periše olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, pomaži s tim pol persta debelo že perpravljenе blekce in zvi jih. Potem kozo dobro pomaži s sirovim maslam, deni zvite blekce vanjo, razžverkljaj pol maslica mleka s tremi rumenjaki, vli v kozo, daj spodej in zgorej žerjavice in ocvri jih počasi. Ko so rumenkasti, jih izreži, skupama v skledo deni in z drobnim cukram dobro potresene na mizo daj.

Rezančne klobasice.

Dve periši drobnih rezancov na mleku z malo cukram mehko skuhaj, zmešaj potem prav dobro pol unče siroviga masla z dvema rumenjakama, perdeni med tem ohlajene rezance, dobro zmešaj, naredi z žlico majhne klobasice, ktere v vbitih jajcih obrni, z žemljinimi drobtinami dobro potresi in na razbeljenim maslu rumenkasto ocvri, potem v skledo čedno perpravi in z drobnim cukram potresi.

Rezančne klobasice, drugačne.

Rezance prav drobno zreži, precej gosto v mleku skuhaj, drobljanec siroviga masla in nekoliko rumenjakov perdeni, in tako dolgo na ognji pusti, de se prav zgosté. Potem jih v plitvo skledo zverni in ohladi. Popolnoma hladne podolgama in tanko zreži, v vbitih jajcih povaljaj, z žemljinimi drobtinami dobro potresi in na močno razbeljenim maslu ocvri. Potresi jih z drobno stolčenim cukram in prav vroče na mizo daj.

Makaroni z gnjatjo.

Deni makarone v vrelo slano vodo, de se mehko skuhajo, odcejene z merzlo vodo operi in na rešeto deni. Potem gnjat drobno zreži, ocvri malo v sirovim maslu, perdeni makarone, de se nekoliko pražijo, perli dobre smetene in jih dobro zavri. Potem jih od ognja odstavi, in, ko se dobro pohlade, perdeni na drobne koščike zrezaniga mozga, nasterganiga parmezanskiga sira in muškato vigava cveta, vse pa deni v dobro s sirovim maslam pomazan in z žemlji-

nimi drobtinami potresen obod (obroč) in v pečici ali ohlajeni peči počasi peči.

Makaroni s parmezanskim siram.

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

Pajerski drožni rezanci.

Deni v mlačen krop en funt bele moke, eno unčo razpušeniga siroviga masla, pol maslica mlačniga siroviga mleka, štiri žlice dobro namočenih olovih droži, devet rumenjakov, soli in cukra, in to testo s kuhavnico tako dolgo tepi, dokler mehurčikov ne dela. Potem ga na desko z moko potreseno deni, do debelosti eniga persta zvaljaj in zreži ga z obodcam, ki ima velikost otročje dlani. Te blekce v dobro s sirovim maslam pomazano kozo položi, z mlačnim mlekam pol persta visoko poli in jih na toplo deni vzhajati. Potem jih v ohlajeni peči počasi peči, s plitvo žlico ali lopatico iz kože varno v skledo vzdigni, s cukram potresi in na mizo daj. Gorkiga mleka in cukra pa posebej na mizo daj.

Zlati rezanci.

Se ravno tako naprāvijo, samo, de se še en maslic sirove smetene in nekoliko rumenjakov perdene, in de so manjši kakor poprejšnji.

Zabeljeni cvečki.

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

Cvečki s smeteno.

Cvečke na slani vodi skuhaj in na rešeto zli, po-

tem v kozi masla razbeli, cvečke vanjo deni, nekerikrat v nji preoberni, smeteno 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.

Smetennasti štrukelj.

Naredi dobro mehko testo za štrukelj (poglej pljučni štrukelj) ter ga z gorkim kotličkam pokri; mešaj eno unčo masla s šestimi jajci do rahliga, prideni, če hočeš, debeliga in drobniga susiga grozdja in cukra, zmešaj z enim maslicam kisle smetene in z nekoliko žlicami zemljinih 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 zvi. Potlej pa štrukelj po polževo zaví, kozo s sirovim maslam dobro pomaži, štrukelj vanjo deni, žerjavice pa zgorej in spodej daj, de se na pol speče, potem dobri maslic vreliga mleka nanj vli, spet druge žerjavice spodej in zgorej daj, de se do dobriga speče, ali pa v kozo, ki je pomazana s sirovim maslam, en člen visoko mleka deni in, ko to vre, štrukelj vanjo daj, zgorej in spodej pa druge žerjavice. Ko za na mizo napravljáš, vzemi štrukelj iz koze, deni ga v skledo in potresi ga z drobnim cukram. S cukram oslajeno mleko posebej daj.

Kuhani gresovi štruklji.

Naredi testo, kakor je bilo zgorej rečeno, mešaj eno unčo masla s petimi jajci do rahliga, perdeni poldrugi maslic smetene, soli in zadnjič toliko gresa, de se precej zgostí, zdej testo izleci, debele konce odtergaj, budljo precej nanj pomaži, zvi in na štiri perste široke kose odreži. Te v slano vodo deni in skuhaj (vode mora pa dovolj biti, ker se sicer štruklji razvale), potem v skledo vzdigni, zemljinih drobtin v maslu zarumeni in štruklje ž njimi potresi. Lahko tudi rumene polivke s smeteno, kislim zeljem ali lečo perdeneš.

Pečeni gresov štrukelj.

Se ravno tako napravi kakor kuhani gresovi štruklji, samo, de se nekoliko manj gresa za budljo vzame. Štrukelj po polževo zavi, v kozo, s sirovim maslam dobro pomazano, deni, z železnim, z žerjavico potresenim, pokrovam pokri, na hudo žerjavico postavi in pol ure peči. Potem pokrov s kože vzemi, vli polič mleka vanjo, pokri jo spet, in speci ga do dobriga. Ko za na mizo napravljaš, ga v skledo vzdigni, s cukram potresi in mleka dodaj.

Krompirjevi štruklji.

Mešaj eno unčo siroviga masla s petimi jajci do rahliga, perdeni en maslic smetene, soli in nekoliko mehko kuhaniga, olupljeniga in nasterganiga krompirja in prav dobro zmešaj. Potem dobro zležano testo za štruklje zleci, budljo precej nanj deni, potem ga po polževo zavi, in v kozo, z maslam dobro pomazano, položi, z železnim pokrovam pokri, žerjavice spodej in zgorej daj, de se rumenkasto speče. Ta štrukelj se težko iz kože vzdigne, ker tako veliko svoje lepote zgubi.

Rajžev štrukelj.

Rajža na mleku s kosam cukra prav mehko skuhaj in potem na hlad deni; s tem pa potlej eno unčo siroviga masla in šest rumenjakov do rahliga mešaj, pomazi v to budljo dobro zležano in potem tanko zlečeno testo za štrukelj, zavi ga po polževo in deni ga v kozi, ki je s sirovim maslam dobro pomazana, na hudo žerjavico, pokri ga dobro, daj tudi zgorej žerjavice, de se pol speče. Ko rumeněti začne, perli polič dobriga mleka, in, ko se do dobriga speče, ga s cukram potresi in na mizo daj.

Špinačni štrukelj.

Štiri ali pet periš špinače čisto zberi, operi, na vodi mehko skuhaj, odcedi, z merzlo vodo poli, dobro ožmi in prav drobno zreži. Razbeli potem masla, zarumeni v njem

polno pest žemljinih drobtin, perdeni špinačo, naj se tudi cvre, potem jo ohladi in zmešaj pol maslica smetene in štiri ali pet jajc ž njo. To budljo pa po zlečenim testu za štrukelj primerno razdeli, testo po polževo zaví, in v kozo v vrelo vodo s solijo deni. Skuhaniga prav varno v skledo vzdigni, z žemljinih drobtinami potresi in z zelo razbeljenim sirovim maslam 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 maslam in žemljinih drobtinami zabeli.

Špinačne klobasice.

Naredi redko testo iz moke, mleka in jajc, razbeli potem v prav plitvi ponvi za oreh velik drobljanec masla, perli par žlic testa, urno oberni ponev od ene strani na drugo, de testo prav tanko vsaksebi steče, hitro oberni blekec, ko je na eni plati pečen, de tudi na drugi plati zarumení, potem ga iz ponve vzemi, deni spet drobljanec masla in par žlic testa vanjo, in tako delaj dalje, dokler ga je še kaj. Naredi zdej budljo kakor za špinačni štrukelj, pomaži ž njo blekce in ovi jih, dobro pomaži potem kozo s sirovim maslam, perdeni eno žlico smetene, položi klobasice nanjo, poli jih spet s smeteno, potresi jih z žemljinih drobtinami, in naj se ali v pečici ali z žerjavico spodej in zgorej rumenkasto speko.

Ohrovtov štrukelj.

Se ravno tako napravi kakor špinačni štrukelj, samo, de se namesto špinače ohrovt vzame in de smetene ni treba.

Rakov štrukelj.

Skuhaj pet in dvajset do trideset rakov v slani petersiljevi vodi, odberi potlej šipavnice in vratove, naredi iz ostaliga pol funta rakoviga masla, mešaj ga s šestimi jajci do rahliga, perdeni razsekljane vratove in šipavnice in dve v mleku namočeni in spet dobro ožeti žemlji in en maslic smetene, prav dobro zmešaj

ter vse prav po primeri razdeljeno na vlečeno testo za štrukelj daj, zavi ga po polževo, deni ga v kozo, ki je dobro pomazana s sirovim maslam, vli vreliga mleka nanj, pokri jo z železnim in z žerjavico potrešenim pokrovom in postavi jo na hudo žerjavico. Ako mleko izhlapi, de je štrukelj presuh, perli vreliga mleka in rakoviga masla.

Mandeljnov štrukelj.

Naredi iz moke, jajc, drobljanca siroviga masla in mlačniga kropa mehko testo, mešaj potem pol unče drobno stolčeniga in presejaniga cukra, ravno toliko olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, pet rumenjakov in tri spenjene beljake dobre pol ure in perdeni potem drobno zrezanih limonovih olupkov. Zdej pert z moko potresi, med tem zležano testo za štrukelj zleci, precej ga z budljo pomaži, zvi ga in v kozo, pomazano s sirovim maslam, ga položi, pokri, tudi pokrov z žerjavico potresi, in počasi peci.

Sirov štrukelj.

Vmešaj prav dobro eno unčo masla z ravno toliko siram, potem pa s petimi jajci, perdeni dve v mleku namočeni in spet dobro ožeti žemlji, nekoliko žlic smetene, soli, cukra, debeliga in drobniga susiga grozdja; sicer ga pa prav tako naredi, kakor smetennasti štrukelj. Vender lahko ta štrukelj tudi brez mleka pečeš.

Jabelčni štrukelj.

Za ta štrukelj moraš testo terji narediti, tako, de se težko vleči da; zato si raji z valjanjem pomagaj, de lukenj ne dobi. Zleci ga povsod enako tanko, odreži debeleji konce, potresi ga prav enakomerno z jabelki, zrezanimi v prav drobne koščike, s stolčenim cukram, sladko skorjo, drobnim suhim grozdem in drobno zrezanimi limonovimi olupki. Zadnjič celo malo razpušeniga siroviga masla nanj vli; testo zavi po polževo, v dobro s sirovim maslam pomazano kozo položi in s perescam tudi po verhu z razpušenim sirovim maslam pomaži. Zdej ga ali v pečici speci ali pa z železnim, z žerjavico potrešenim, po-

krovam pokri, na hudo žerjavico postavi in rumenkasto speci. Zverni ga potem v skledo, potresi ga z drobno stolčnim cukram in sladko skorjo in daj ga gorkiga na mizo.

Tirolski štrukelj.

Mešaj eno unčo siroviga masla, eno jajce in šest rumenjakov do rahliga; perdeni potem šest žlic sirove smetene, tri žlice dobro namočenih olovih droži, soli, cukra in toliko lepe moke, de se testo naredi, ki se da dobro vleči. Potem ga na deski, z moko potreseni, do debelosti maliga persta zvaljaj, z ukuhanjem pomaži, zvi, v plitvi ponvi z vbitimi jajci pomaži in s stolčnim cukram potresi in na toplo postavi, de vzhaja. Na pol vzhajavši štrukelj v peči počasi rumenkasto speci, potem ohladi, na dva persta široke koščike zreži in s cukram potresi.

Tirolski štrukelj z mandeljni namašen.

Zmešaj eno unčo olušenih in drobno stolčenih mandeljnov z eno unčo drobno stolčeniga cukra in s šestimi jajci, peni štiri beljake, in mešaj une reči tudi s temi pol ure. Potem, kakor je bilo zgorej rečeno, napravljeno in zvaljano testo iz olovih droži s sirovim maslam pomaži, in budljo precej nanj daj, potem ga zvi in speci, kakor je bilo spredej opomnjeno.

Makov štrukelj.

Zavri poldrugi maslic maka z dobrim mlekam in cukram ter malo drobno stolčene sladke skorje perdeni. Naredi zdej iz olovih droži testo, kakor za tirolski štrukelj in perdeni namesto ukuhanja makovo budljo. Ko se je štrukelj lepo vzdignil, ga počasi peci, ohladi, na en perst široke koščike zreži in s cukram potresi.

Tirolski štrukelj iz masleniga testa.

Naredi masleno testo, dobro ga zvaljaj do debelosti noževiga roba, in zreži ga z gorkim nožem v okoli osem perstov široke in pol vatla dolge bleke, ktere na robu z vbitimi jajci pomaži, vender glej, de nič čez rob ne teče, ker bi testo vzhajati ne moglo.

Potem ga z mareličnim ali češpljevim ukuhanjem pomaži, ali pa z drobnim in debelim suhim grozrdjem in podolgama zrezanimi mandeljni potresi, bleke zvi, na kraji, to je po dolgim, z gorkim nožem pol persta široko zareži, zgorej z vbitimi jajci pomaži in na plehu, obloženim s popirjem, v peč deni. Na pol pečene iz nje vzemi, z drobnim cukram potresi in spet v peč deni, kjer se cukar staja in zarumeni in pečenje posebno lepo stori.

Močnati cmočki na mleku.

Mešaj eno unčo masla s petimi jajci do rahliga, in potem šest kuhavnic moke in nekoliko soli vmešaj. Postavi zdej kozo z mlekam ali sirovo smeteno in enim koščikam cukra na žerjavico, deni, ko vre, z žlico iz testa narejene cmočke vanjo, pokri zgorej z železnim, z žerjavico potresenim, pokrovam in pusti, de z žerjavico od spodej počasi izhlapi.

Gresovi cmočki na mleku.

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

Praženi žganci.

Zmešaj okoli pol funta moke z enim maslicam mleka ali sirove smetene in petimi jajci in perdeni soli in cukra. Razbeli potem v kozi dobriga masla, vli testo vanjo, de se med vednim mešanjem praži. Ko je terdo, ga z lopatico na koščike razsekaj. De bolje diši, lahko tudi nekaj testa v maslo vliješ, in ga, ko je na eni plati rumeno, oberneš, z lopatico prebodeš, v drugo kozo deneš in z ostalim testam ravno tako storiš. Zadnjič ga prav vročiga in skupama v skledo deni, s cukram potresi in precej na mizo daj.

Praženi žganci iz žemelj.

Štiri žemlje na tanke koleščike zreži, šest jajc z enim maslicam sirove smetene razžverkljaj, na žemlje zli in eno uro tako pusti. Ko je žemlja mehka, razbeli v kozi masla, deni žemljo vanjo in med večkrat-

nim mešanjem rumenkasto zapeci. Ko ga v skledo deneš, ga z drobnim cukram potresi ali drobniga suhiga grozdja perdeni.

Praženi žganci iz gresa.

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

Praženi žganci iz gresa, drugačni.

Dve lepi žemlji na prav drobne koščike zreži, s poličem gresa zmešaj, šest jajc in polič mleka ali sirove smetene razžverkljaj, z njimi une reči poli, dobro zmoči, v razbeljeno maslo daj, osoli in kakor z vsakim drugim praženjem stori.

Ajdovi žganci.

Deni pol funta ajdove moke v lonec, kteriga moraš, če rahlo vanj devaš, skorej napolniti, zali s krompam in vbodi s huhavnicco luknje do dna. Potem, ko se je testo pol ure počasi kuhalo, ga iz lonca vzemi in z rezavnikom drobno zreži, potem masla v plitvi kozi razbeli, testo vanjo daj in ocvri.

Krompirjevi žganci.

Mehko kuhaniga krompirja ohladi, olupi, na stergalu nastergaj, osoli in v obilnim maslu, kakor je bilo zgorej rečeno, žgi. Tudi lahko močnato testo kakor poprejšnje perpraviš, skuhaš, zrežeš, z ravno toliko nasterganim krompirjem zmešaš, osoliš in kakor močnate žgance v razbeljenim maslu ocvreš.

Gnjatni blekci.

Naredi iz treh unč moke, treh jajc in nekoliko vode prav terdo testo za rezance, kteriga 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 poli. Zdej

speni eno unčo dobriga masla s petimi jajci, perdeni en funt mehko kuhane, potem ohlajene in dobro zrezane gnjati, in en maslic dobre smetene, zmešaj s tem ohlajene blekce, dobro jih osoli, deni jih v kozo, z maslam dobro pomazano, zarumeni, in zverni jih v skledo.

Gnjatni blekci, drugačni.

Skuhaj iz terdiga testa za rezance prav tako, kakor je bilo zgorej rečeno, narejene blekce, potem pa en funt mehko kuhane gnjati z eno unčo mozga drobno zreži. Vbi potem štiri jajca v maslic smetene, osoli jih in zmešaj z njimi zrezano gnjat. Potem pomazi kozo z maslam, potresi jo z zemljinimi drobtinami (ali jo pa z mehkim testam zadelaj), obloži dno s kuhanimi blekci, nanje pa deni s smeteno zmešane gnjati v debelosti noževiga roba in delaj tako, dokler je še kaj. Če se koza z mehkim testam zadela, se zgorej iz njega pokrov naredi, se z vbitimi jajci pomaze in v neprehudo peč dene.

Krompir z gnjatjo.

Se ravno tako napravi, samo, de se namesto blekcov kuhaniga, olupljeniga in na prav tanke koščike zrezaniga krompirja vzame. Krompir mora pa močnat biti, ker bi pri mastnih jed premastna bila.

Rajž na mleku.

Zavri v kozi dva poliča mleka ali sirove smetene z drobljancam siroviga masla, deni pol funta čisto zbraniga in opraniga rajža vanj, de se s cukram počasi praži, in, ako mleko preveč izhlapi, vedno noviga perdevaj, de je jed čista in de zerna cele ostanejo. Ko ga v skledo deneš, ga s cukram in sladko skorjo ali z vanilijo, ali pa tudi z rudečim cukrenim snegam obloži.

Praženi rajž.

Se ravno tako napravi, kakor praženi rezanci.

Gnjatni rajž.

Rajža na vodi mehko skuhaj, potem dobro zmešaj eno unčo masla s šestimi jajci, malo osoli, z enim funtam drobno zrezane gnjati in z rajžem dobro zmešaj, v kozo z maslam pomazano deni in kakor gnjatne blekce peci.

Pisani rajž.

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

Rajževo kuhanje.

Pol funta rajža prav mehko v enim bokalu mleka ali sirove smetene skuhaj, potem mešaj eno unčo siroviga masla do rahliga, zmešaj šest jajc ž njim, perdeni rajž in osoli, kar je prav. Zdej kozo s sirovim maslam dobro pomaži in z žemljnimi drobtinami potresi, potem na pol z rajžem napolni, z mlinci obloži, na ktere rudečiga grozdjiča ali češnjeviga 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 cukram potrese in precej na mizo da.

Rajževo kuhanje z mešanico.

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

Rakovo kuhanje.

Kuhaj trideset rakov v peteršiljevi vodi, odberi vratove in šipavnice, naredi iz ostaliga pol funta rakoviga masla (kako se to naredi, glej per rakovi žu-

pi), ohlajeniga s štirimi jajci in šestimi rumenjaki do rahliga mešaj, perdeni pet nasterganih, v mleku namočenih in spet dobro ožetih žemelj, ki so se poprej drobno zrezale, zreži zbrane vratove in šipavnice na drobne koščike in jih tudi perdeni. Pomaži zdej plitvo kozo ali model z rakovim maslam, podleci jo s testam, perdeni bele mešanice z zelenim graham ali špargeljni, nanjo pa testo in deni v pečico. Nar boljši je, če se v pečico dene, ko se za mizo usedejo, de se, ko iz peči pride, precej more na mizo dati.

Mlečni gres.

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

Otročje kuhanje.

Eno unčo moke v kozi prav dobro zmešaj z enim počasi perlivanim poličem mleka ali sirove smetene, ocukraj, na žerjavico postavi in vedno mešaje zavri, če je pregosto, pa mleka perli. Vender mora prav dobro vreti, de 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 perdeni kaki dve žlici kuhanja. Obrčaj ta čas ponev od ene strani na drugo, de kuhanje saksebi gre, ko to od spodej skorjo dobi, ga precej obrni, de se tudi na drugi strani posuši; potem pa blekčik precej na štiri dele zreži in v majhne škarniceljne ovi. Tako delaj, de okoli petine kuhanja porabiš. Ko za na mizo napravljaš, deni kuhanje v skledo, čedno vanj škarniceljne vtakni, s cukram potresi in na mizo daj.

Vinsko kuhanje.

Zarumeni prav drobnih zemljinih drobtin v sirovim maslu, perdeni toliko vina, kolikor kropa, dobro ocukraj, naj vre, dokler se precej ne zgosti, in deni potlej na hlad. Mešaj zdej eno unčo siroviga masla

do rahliga, zmešaj ž njim deset rumenjakov, perdeni pohlajeno kuhanje in pet penjenih beljakov ter mešaj pol ure. Potem kozo s sirovim maslam pomazi, kuhanje vanjo deni in počasi peci.

Spenjeno marelično kuhanje.

Mešaj osem lotov mareličniga ukuhanja z osmimi loti drobno stolčeniiga cukra do rahliga, potem speci dvanajst beljakov, unim rečem perdeni in eno uro prav dobro mešaj. Potem obroč s sirovim maslam pomazi, kuhanje vanj deni in počasi peni.

Malinovo kuhanje.

Se ravno tako iz maliničniga ukuhanja naredi.

Kuhanja.

Kuhanje iz rudečih jagod.

Polič rudečih jagod čisto zberi, skozi sito pre-tlači, z eno unčo cukra dobro zmešaj in na žerjavici kuhaj, dokler se ne zgosti. Speni zdej šest beljakov, deni jih s sokam ene limone vred k jagodam ter jih eno uro dobro mešaj, de se spenijo. Potem perdeni drobno zrezano lupino ene limone, pomazi obroč s sirovim maslam, deni vse vanj, peci počasi, odloči potem obroč; kuhanje pa s cukram potresi in na mizo daj.

Jabelčno kuhanje.

Obloži tortno ponev ali kozo z dobrim, za nožev rob debelo zvaljanim maslenim testam, deni na dno na koleščike zrezanih jabelk, te pa precej debelo z drobnimi žemljiniimi drobtinami potresi in s tankimi koleščiki siroviga masla obloži in daj debelo stolčeniiga cukra nanje, kolikor hočeš. Potem pa spet z jabelki začni in delaj tako dalje, de je vse polno, vendar mora na verhu kruh, cukrer in sirovo maslo biti.

Zadnjič potresi zgorej s cukram in sladko skorjo in peci vse, pa ne prehitro.

Sirovo kuhanje.

V dva poliča mleka šest jajc vbi in na ognji z nekoliko limonovim sokam mešaj, de se sir naredi. Ko upade, ga skozi sito precedi in pohladi. Zdej eno unčo siroviga masla s tremi jajci in štirimi rumenjaki do rahliga mešaj, potem pa dve drobno nastergani žemlji, cukra, drobno zrezaniga limonoviga lupka in zadnjič sira perdeni. Zdej se v kozo, ki je pomazana s sirovim maslam, dene in v ohlajeni peči speče.

Mandeljnovo kuhanje.

Speni tri beljake, mešaj ž njimi eno unčo drobno stolčeniga cukra eno uro in perdeni eno unčo olušenih in tudi drobno stolčenih mandeljnov in malo drobno zrezaniga limonoviga lupka. Pomaži zdej plošo in obroč s sirovim maslam, deni testo vanj, in peci prav počasi.

Mozgovo kuhanje.

Eno unčo dobro namočeniga in razpušeniga mozga do rahliga mešaj, potem eno jajce in dva rumenjaka vanj vbi in s pol maslicam ohlajeniga otročjiga kuhanja dobro zmešaj. Ocukraj zdej, kar je prav, perdeni na drobne koščike zrezaniga limonoviga lupka in v modlu, ki je pomazan s sirovim maslam, počasi peci.

Mozgovo kuhanje, drugačno.

Eno unčo olušenih in drobno stolčenih mandeljnov z eno unčo cukra in šestimi jajci eno uro mešaj, potem pol unče drobno zrezaniga mozga in na drobne koščike zrezaniga limonoviga lupka permešaj, vse v model, ki je pomazan s sirovim maslam, deni, počasi rumenkasto zapeci, potem zverni, z drobno stolčenim cukram dobro potresi in na mizo daj.

Narašena pretlačena mesnina z malinovcam.

Razpusti eno unčo siroviga masla v kozi, perdeni

toliko lepe moke, de bo testu podobno, ktero pa ne sme orujaveti; daj, ko se moka peni, nekoliko siroviga mleka ali smetene vanjo (vender mora testo prav gosto biti), in naj na žerjavici dobro izhlapi. Potem pohladi, z eno unčo siroviga masla prav do rahliga vmeti, osem rumenjakov in štiri razpenjene beljake permešaj ter vse ocukraj, kolikor hočeš. Zdej model s sirovim maslam dobro pomaži, s testam napolni in ali v soparici kuhaj ali v peči rumenkasto speci. — Malinovec se tako napravi. Pol funta ravno waterganih in čisto zbranih malin z žlico dobro zmečkaj, potem z eno unčo cukra in nekoliko žlicami dobriga močniga vina kuhaj; skozi sito preženi in spet ukuhaj, de se uterdi. Ko maline ne rastejo, kuhaj malinovo ukuhanje z nekoliko vinam, 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 vli in precej na mizo daj.

Narašeno otročje kuhanje.

Naredi iz štirih kuhavnic moke in mleka precej gosto otročje kuhanje, perdeni, preden se pohladi, šest lotov siroviga masla in šest rumenjakov ter mešaj do rahliga, potem perdeni toliko cukra, de bo prav sladko, in šest penjenih beljakov in deni v kozo, ki je pomazana s sirovim maslam. Počasi peci v ohlajeni peči ali pa z žerjavico spodej in zgorej, potresi s cukram in daj na mizo. Per tem kakor per vsakim narašenji je pomniti, de se mora per pečenji natanko na čas gledati, kdaj se na mizo da, 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 cukram in tega tudi z njim zmešaj. Potem obroč s sirovim maslam ali mehkim testam obloži, kuhanje vanj deni, nanj pa olupljeni in po dolgim zrezani limoni čedno daj. Peci v ohlajeni peči ali v tortni ponvi, obroč odloči, ko v skledo devaš, kuhanje s cukram potresi in na mizo daj.

Pomarančno narašenje.

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

Narašeni gres.

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

Kuhanje iz rogličkov.

Štiri ali pet rogličkov na koščike zreži, v mleku namoči, potem deset lotov siroviga masla s šestimi rumenjaki do rahliga mešaj, beljake razpeni ter jih z dobro ožetimi roglički vred v mešanje deni, vse dobro ocukraj in peci v kozi, ki je s sirovim maslam dobro pomazana.

Narašeno sirovo maslo.

Pol funta siroviga masla v kotliču pol ure do rahliga mešaj, potem petnajst rumenjakov, eniga za drugim, dodevaj in tako dolgo mešaj, de se prav zgosti, kar se pač tudi spet pol ure dela; zdej limono na cukru ostergaj in njo in še toliko drobno stolčeniga cukra perdeni, de bo zadosti sladko. Potem tortni obod s sirovim maslam pomaži, kuhanje vanj deni in prav počasi peci. Ko za na mizo napravljáš, obroč odloči, kuhanje z drobnim cukram potresi in na mizo daj.

Narašeno krompirjevo kuhanje.

Osem lotov siroviga masla in osem rumenjakov do rahliga mešaj, potem dve pariš kuhaniga in prav drobno nasterganiga krompirja perdeni, šest lotov drobno stolčeniga cukra in razpenjene beljake varno permešaj, kozo s sirovim maslam pomaži, s kuhanjem napolni in počasi peci.

Narašeno čokoladno kuhanje.

Mešaj štiri kuhavnice moke na žerjavici s toliko mlekam, de bo precej gosto kuhanje, dokler vreti ne začne; perdeni potem eno unčo drobno nastergane čo-

kolade in eno unčo siroviga masla, prav dobro ocukraj in povri. Zdej deni v kotlič, permešaj šest rumenjakov v rahlo, razpeni beljake ter jih tudi perdeni, pomaži potem obroč ali model s sirovim maslam, deni kuhanje vanj in počasi peci 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 olušenih in drobno stolčenih mandeljnov in šest lotov presejaniga cukra s tremi jajci in sedmimi rumenjaki eno uro dobro mešaj. Zdej pol unče nastergane čokolade in nekoliko drobno stolčene sladke skorje permešaj, deni vse v obroč, ki je pomazan s sirovim maslam, in peci počasi v pohlajeni peči. Ko se speče, obroč odloči, kuhanje s cukram potresi in na mizo daj.

Angleški cmok iz žemelj.

Štiri dobro ostergane žemlje na koščike zreži in v mleku namoči. Potem eno unčo razpušeniga mozga do rahliga mešaj, šest jaje in štiri rumenjake počasi vanj vbi. Zdej perdeni dobro ožete žemlje, dvanajst lotov na koščike zrezaniga mozga, eno unčo čisto zbraniga in opraniga drobniga in ravno toliko debeliga susiga grozdja, od obojih peške čisto zberi, in ravno toliko olušenih in podolgama in tanko zrezanih mandeljnov in zmešaj vse prav dobro. Potem ruto v sredi s sirovim maslam 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 poli.

Pečeni angleški cmok.

Se ravno tako napravi, koza dobro s sirovim maslam pomaže, cmok vanjo dene in počasi rumenkasto zapeče. Preden se na mizo da, se v skledo zverne in tudi z nevestno župo polije.

Goreči angleški cmok.

Štiri lote cukrenih pomarančnih in ravno toliko

limonovih olupkov na koščike zreži in med une reči, ki so zgorej 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 rumam napolni, zažgi in urno na mizo daj. Nevestno župo pa v posebni skledčici daj.

Podnevni in ponočni angleški cmok.

Eno unčo siroviga masla s štirimi jajci speni, potem perdeni eno unčo dušenih in prav drobno stolčenih mandeljnov, toliko cukra, de bo zadosti sladko, in eno v mleku namočeno in spet dobro ožeto žemljo, vse dobro zmešaj, star pertič v sredi s sirovim maslam pomazi, cmok vanj zaveži in v vodi dve uri kuhaj. Eno čertinko ure, preden v skledo deneš, deni pol funta drobno nastergane čokolade v polič sirove smetene, dobro zavri 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 poli, ali pa to župo v posebni skledčici na mizo daj.

Plameči angleški cmok.

Pol funta na koščike zrezane prav dobre masti, pol funta moke, pol funta od pešk zbraniga debeliga sušiga grozdja, drobno zrezano lupino ene limone s pol kozarcam češnjeve vode ali žganja, s štirimi jajci z nekoliko solijo, s šestimi loti cukra in s pol maslicam mleka dobro zmešaj, v ruto s sirovim maslam pomazano in z moko potreseno zaveži in v vodi dve ali tri ure kuhaj. Potem ruto odveži, cmok podolgama in tanko zreži, lepo ob kraji sklede napravi, v jamo dobriga ruma daj, zažgi in tako plamečiga na mizo daj. Tudi lahko nevestne župe nanj deneš.

Masleno testo.

Naredi na deski iz treh unč moke, iz dveh rumešnjakov, iz nekoliko soli in pol maslica sirove smetene

ali vode testo, kteriga prav tanko zgnjeti, z ruto pokri in tako počivati pusti. Zdej en funt siroviga masla z eno unčo moke zmešaj, potem testo na okroglo zvaljaj, po vsih krajih prav dobro sirovo maslo ž njim zadelaj, z ruto pokri in na hlad postavi. Čez malo časa testo varno na velik čveterovogelnik zvaljaj, tega potem od dveh plati skupej deni, in od spodej doli in tako narobe od zdolej gori perpogni, de bo trojnato. To se pravi testo zravnati. Potem ga spet pokri in na hlad deni. Čez nekaj časa to ponovi, dokler ni petkrat zravnano. Zdej je po novim počivanji gotovo in se lahko v paštete ali pa v drobno pečenje oberne. Moka mora nar lepši biti in taka, de ni bila ravno zdej iz mlina pernesena, ker bi se sicer testo ne dalo zravnati.

Maslene ali genovanske pašteticе.

Izreži z majhnim modlam za nožev rob debelo zvaljano masleno testo, pomaži ga na robu z jajci, deni potem kupčik budlje, (kako se naredi, poglej pašteto z zajcam), nanj, pokri z ravno toliko testam, zareži ga na konceh polpersta globoko z gorkim nožem, pomaži z raztepenimi jajci in v peči urno speci. V vsako pašteto lahko tudi pečeniga ptiča deneš, tega spet z budljo pokriješ in potem še le kos masleniga testa po verhu deneš. Perdenejo se sladkimu ali kislimu brodetu.

Mehko ali paštetno testo.

V en funt lepe moke tri unče siroviga masla zreži in z valjarjem prav dobro zvaljaj. Potem naredi iz testa kolač, v sredo deni dve jajci, dve žlici smetene, dve žlici vina in nekoliko soli, z nožem dobro z moko zmešaj in potem zgnjeti, pa ne z rokami. Ko je ves skupej, ga v velik čveterovogelnik zvaljaj, od obeh strani pokri, po dolgim trikrat zloži, spet zvaljaj in tako delaj, dokler mehurčikov ne dobi. Zdej ga s pertičem pokri, vsaj za eno uro na hlad postavi, in potem, kakor hočeš, ali v paštete ali v drugo pečenje oberni.

Maslena pašteta.

Kos dobro napravljeniga masleniga testa en perst debelo zvaljaj in okrogel blek z gorkim nožem izreži. Tega deni na pleh s popirjem obložen, okoli kraja z nožem en perst globoko nareži, z vbitimi jajci pomaži in v pohlajeni peči do rumeniga peci. Ko se iz nje vzame, zgornji pokrov varno vzdigni, vzemi srednje mastno testo ven in nadevaj z brodetam, mešanico ali golobi. Tudi lahko to pašteto k spenjenimu mlečnimu ali jabelčnimu in hruševimu ukuhanju oberneš.

Pašteta z ostrigami.

Iz lupin vzete ostrige v kozi hudo razbeli in s popram, solijo in nekoliko muškatovim cvetam potresi. Zvaljaj zdej mehko testo (pašetno testo) do pol debelosti maliga persta, izreži okrogel blek, deni ostrige, limonove kolesčike in nekoliko siroviga masla nanj, pokri s pokrovom iz mehkega testa, pomaži z vbitimi jajci in peci v pohlajeni peči. Med tem spravljeno vodo od ostrig z žemljnimi drobtinami, nekoliko sirovim maslam in limonovim sokom dobro zavri in potem ali v posebni skledčici perstavi ali pa pokrov s paštete vzdigni, polivko vanjo deni, spet pokri in na mizo daj.

Pašteta z zajcam.

Prepraži na kose razsekaniga zajca v kisli juhi (kako se ta napravi, poglej pečeniga zajca) in ohladi ga spet. Potem kos telečjiga mesa, špeha, čebule, eno v kisló juho pomočeno in dobro ožeto žemljo, kapar in limonovih olupkov prav drobno zreži; tudi zajče jeatra lahko perdeneš. To razrezanje v drob-ljancu siroviga masla ocvri in potem par žlic smetene perdeni. Zdej zvaljaj mehko (pašetno) testo (masleno testo za to ni dobro) do pol debelosti maliga persta, izreži okrogel blek, za palec večji kakor je skleda, v katero se bo jed djala, deni med tem ohla-jeniga namašenja nanj, na to pa zajca skupama in obloži ga čedno kakor hribčik z ostalim namašenjem. Zdej pokri vse z blekam, ki je malo bolj tanko zvaljan kakor blek na dnu, zakrivi spodnjiga navzgor in

naredi okoli in okoli en perst široke gube, ozaljšaj ga na verhu s podolgastimi koščiki ali ga z nožem čedno zareži, pomaži ga z vbitimi jajci in peci ga lepo rumeno v peči. Rumena polivka se v posebni skledčici perdene.

Pašteta z volovskim repam.

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

Španske jabelka.

Obloži obroč z mehkim (paštetnim) testam in zreži potem mošancigarje ali druge dobre jabelka na prav tanke kerhlje, potresi jih dobro s cukram in sladko skorjo in permešaj precej drobniga susiga grozdja. Zdej deni eno lego teh jabelk v obroč, potresi jih še z več cukram, perdeni nekoliko koščikov siroviga masla in delaj tako dalje, dokler ni obroč poln. Naredi potem iz mehkinga testa pokrov, pokri, de se z obloženim testam sprime in vse v pohlajeni peči počasi peci. Ko je rumenkasto, obroč odloči, jed s cukram potresi in na mizo daj.

Oblečene jabelka.

Od dobro narejeniga, nekoliko bolj kakor nožev rob debelo zvaljaniga masleniga testa dlan velike čveterovogelnike odreži, na konceh z vbitimi jajci pomaži, lep majhin mošancigar na vsak blekec deni, štiri konce skupej zavihaj, zgorej z jajci pomaži in počasi peci.

Krafelci z očnicami.

Zvaljaj masleno testo do debelosti noževiga roba, izreži iz njega štirdeset, za otročji dlan velike blekce, pomaži jih dvajset ob kraji z vbitimi jajci in izreži iz družih z bolj majhnim modlam okroggle blekce, tako, de so kakor koleščiki, položi jih potem na cele blekce in deni jih na pleh, ki je s popirjem obložen. Pomaži jih spet zgorej z vbitimi jajci, vender ne sme nič čez rob teči, ker se sicer precej ne vzdignejo, ter jih deni potem v neprehudo peč. Ko so

vzhajali (osemkrat višjeji smejo biti kakor so bili, ko so se bili v peč djali), jih iz peči vzemi, z drobnim cukram potresi in potem lepo rumenkasto speci. Ko so se pohladili, deni v jamico lepo ocukrano češnjo ali višnjo, ali pa tudi rudečiga grozdjiča, malinovo ali marelično ukuhanje.

Prevezani krofi.

Poltretjo unčo moke s pol funtam siroviga masla na deski z valjarjem dobro zvaljaj in potem z enim jajcam, dvema rumenjakama in tremi žlicami smetene testo naredi. Tega zdej do debelosti noževiga roba zvaljaj, na čveterovoglate blekce zreži, v model deni, z nitjo zaveži in na dobrim maslu rumenkasto ocvri. Potem nit odveži, model odloči in krofe s cukram in sladko skorjo dobro potresi.

Prevezani krofi, drugačni.

Eno unčo siroviga masla, dvanajst lotov moke, pol unčo mandeljnov, pol unče cukra, drobno zrezanih limonovih olupkov in dva rumenjaka na deski dobro zmešaj in z nekoliko sirovo smeteno zgnjeti. S tem pa delaj kakor z zgornjimi.

Krof z meželjnam.

Poldrugi funt lepe ogrete moke v kotliček deni. Zdej razžverkljaj štiri jajca in pet rumenjakov, en maslic mlačne sirove smetene in štiri žlice dobro namočenih olovih droži in deni z eno unčo masla v moko. Zreži drobno, kolikor le moreš, eno unčo mandeljnov, ravno toliko drobniga susiga grozdja, malo soli in cukra tudi ž njo zmešaj. Zdej ga na deski, ki je z moko potresena, do širokosti dlani in do debelosti persta zvaljaj, meželj s sirovim maslam namaži in testo okoli njega ovi. Ko je dobro navito, ga s popirjem, s sirovim maslam dobro pomazanim, ovi in to z nitjo dobro zaveži. Zdej ga na prav živim oglji ali pa tudi pri prav velikim ognji precej hitro speci. Čez pol ure nit in popir odloči; krof z razpušenim sirovim maslam s peresam pomaži, dobro potresi z drobnostolčenim cukram in sladko skorjo, potem spet k ognju perstavi in rumeno speci.

Ključni krafelci.

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

Pustni krofi.

En funt lepe moke deni nekoliko ur na gorko, potem jo pa skozi sito v kotliček presej. Zdej dvanajst rumenjakov, en maslic mlačne sirove smetene in štiri žlice dobrih olovih droži razžverkljaj in z eno unčo razpušeniga siroviga masla, z nekoliko solijo in cukram v moko deni. To testo s kuhavnico tako raztepi, de mehurčike 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 zreži, na vsaciga za en lešnik velik kupec ukuhanih marelic ali malin daj; potem jih z ravno takšnim blekcam pokri in še enkrat z malo manjšim izrezavnikom odreži. Kar ostane, spet skupaj vzemi in tako delaj, dokler je še kej testa. Zdej ogreto desko s pertam pogerni, pert pa z moko potresi, nanj krofe deni in na gorak kraj postavi, de vzhaja. Med tem plitvo kozo 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, de so na prostoru. Zgornja stran krofov mora doli obrnjena biti. Potem jih s permerjenim pokrovom pokri; kadar so na eni strani rumeni, jih obrni s paličico, in, kadar so tudi na drugi strani rumeni, jih iz masla vzemi in na sito deni. Če se v maslu sami obernejo, je znamnje, de niso dosti vzhajali, torej jih še nekoliko vzhajati pusti. Kolikor bolji so droži in kolikor večji krofi se izrežejo, toliko raji dobé vsredej lep pas.

Pustni krofi, drugačni.

Eno unčo siroviga masla, eno jajce in šest rumenjakov do rahliga zmešaj, perdeni potem en funt pogrete in skozi sitce presejane lepe moke, en maslic mlačne sirove smetene, malo soli in cukra in štiri žlice prav dobro namočenih olovih droži, zmešaj vse, deni na toplo, de se še enkrat toliko vzdigne, deni testo potem na desko, pokrito s pertam, ki je z moko potresen. Od tod jih precej brez daljniga vzhajanja na maslu ocvri.

Brizgani krofi.

Skuhaj iz eniga maslica lepe moke in mleka prav gosto kuhanje, perdeni za jajce velik drobljanec siroviga masla in prav dobro s sedmimi jajci zmešaj. Zdej 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 ocverte iz ponve vzemi in tako delaj, dokler je kej testa. Zdej jih v skledo naloži, s cukram dobro potresi in prav vroče na mizo daj.

Brizgani krofi z mlekam.

Napravi testo, kakor zgorej, zavri potem v kozi mleka ali sirove smetene, stlači testo skozi brizgalo kakor polžke vanjo, s cukram dobro potresi in z žerjavico spodej in zgorej počasi peci. Prav za prav se mora ta jed v porceljanasti kozi na mizo dati, ker se lepo v skledo napraviti ne da.

Železni krofi.

Osem lotov masla, ravno toliko siroviga masla, tri jajca in rumenjakov dobro zmešaj, potem pet žlic olovih droži, en maslic mlačniga mleka in tri unče lepe moke, nekoliko soli in drobno stolčeniga cukra permešaj in postavi vse na gorko, de še enkrat toliko vzhaja. Derži zdej železo nad hudo žerjavico, pomaži ga, ko se razbeli, s peresam znotraj z maslam, perdeni eno žlico testa, derži nad žerjavico, oberni ga kmalo, de se na obeh straneh rumenkasto speče. Ko jih iz železa vzameš, jih še vroče na valjar deni,

de se na pol okrogli loki narede. Napravi jih skupama v skledo in potresi jih z drobnim cukram.

Železni krofi, drugačni.

Zdrobi v lonec osem lotov cvetne moke in štiri lote dobriga masla, perdeni potem sedem lotov drobno stolčeniga cukra tri žlice dobre smetene, štiri jajca, nekoliko stolčenih mandeljnov, sladke skorje in eno žlico vina, in vse dobro zmešaj. Peci pa tako, kakor zgorej.

Snežne kepe.

Deni na desko dve periš lepe moke, perdeni štiri rumenjake, tri žlice vina, dve žlici smetene in nekoliko soli in gnjeti to testo, dokler mehurčikov ne dobi. Zdej ga podolgama raztegni in naredi petnajst hlebčikov iz njega. Té do debelosti noževiga roba zvaljaj in s tako imenovanim krafelčnim kolesčikom vsredej na en mezinec široke koščike razdeli, vender morajo kraji celi ostati. Postavi zdej majhno ponev z maslam na ogenj, de se razbeli, daj blekec skozi jermene na konec kuhavnice, de se razbeljeno maslo zvali. Ko je na eni strani zarumenjen, ga s paličico obrni, na drugi strani tudi zarumeni, ven vzemi in na sito položi. Ponev mora majhna biti, de se lepo vpodobijo. Tudi ne sme maslo prehudo razbeljeno biti. Ko so vsi tako pečeni, jih skupama v skledo položi in z drobnim cukram potresi.

Šartelj.

Mešaj pol funta masla do rahliga, permešaj sčasama štiri jajca in štiri rumenjake, perdeni en maslic dobriga mleka, štiri žlice droži in toliko moke, de bo precej terdo testo, zmešaj nekoliko soli in, če hočeš, drobniga in debeliga susiga grozdja, in deni v model, ki je s sirovim maslam dobro pomazan in z žemljiniimi drobtinami potresen. Postavi za toliko časa na gorko, de se model, ki je bil poprej na pol poln, skorej ves napolni. Zdej ga v nepreghi peči rumenkasto speci, potem iz modla na sito zverni in pohladi.

Sartelj s smeteno.

Mešaj pol funta siroviga masla do rahliga, perdeni potem osem jajc in z vsakim jajcam eno žlico moke; jajca pa le počasi vbivaj in vsako dobro zmešaj. Zadnjič perdeni še tri žlice dobro namočenih olovih droži, dva lota stolčeniga cukra, drobno zrezane olupke ene limone, pol maslica smetene in pet žlic moke, deni testo v model, ki je s sirovim maslam dobro pomazan in z žemljninimi drobtinami potresen, postavi na gorko, de vzhaja, in zapeci potem rumenkasto. V ta kakor tudi v vsak drugi šartelj razun cesarskiga šarteljna smeš, če hočeš, drobniga in debeliga susiga grozdja djati.

Cesarski šartelj.

Mešaj pol funta siroviga masla do rahliga in perdeni sčasoma štirinajst rumenjakov, tri unče lepe moke, tri žlice droži, nekoliko soli in cukra, kolikor hočeš. Nar bolji je, če z vsakim rumenjacom eno žlico moke v sirovo maslo deniš, tega nekoliko časa mešaš in potem spet en rumenjaka in eno žlico moke perdeniš. Ko so rumenjaki in moka tako zmešani, perdeni droži in šest spenjenih beljakov, napolni s sirovim maslam pomazan in z moko ali z žemljninimi drobtinami potresen model do polovice, s pertam pokri in pusti, de 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 napravi, vender se blekci le za otročjo dlan veliki izrežejo.

Drožni bandelci.

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

Pečeni mandeljni v maslenim testu.

Eno unčo olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, pol unče drobno stolčeniga cukra, dva rumenjaka in en drobljanec siroviga masla v možnarji zmešaj in v testo stolci. Potem izreži iz masleniga testa, do debelosti noževiga roba zvaljaniga, majhne čveterovoglate blekce, pomaži jih z vbitimi jajci, daj na vsak blekec kupčik mandeljnoviga mešanja, primi štiri vogle zgorej, in jih skupej pertisni, pomaži jih z jajci in peci jih počasi v peči. Pečene s cukram potresi in gorke na mizo daj.

Mandeljnovе berljuzge.

Napravi dobro mandeljново budljo (poglej jo pri tirolskim štruklji iz drožniga testa), zvaljaj potem dobro masleno testo do debelosti noževiga 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 siroviga masla in pol funta 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 cukra, pol unče mandeljnov, oboje drobno stolčeno, eno jajce, dva rumenjaka in nekoliko limonovih olupkov, dokler ni prav rahlo. Masleno testo zdej 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 cukram potresi in počasi peci.

Masleni kosci.

Dobro napravljeno masleno testo do debelosti 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 cukram 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 takšnim cukram zmešane mandeljne pertisni, pa precej terdo, de se jih več prime, s to stranijo navzgor obrnjene v ponev, s popirjem obloženo, deni in v peči hitro peci.

Kolači.

Mešaj šest lotov siroviga masla z enim jajcam in tremi rumenjaki do rahliga, perdeni potem tri žlice mleka, ravno toliko olovih droži, cukra, nekoliko soli in dvajset lotov moke in postavi na gorko, de bo vzhajalo. Deni testo na desko z moko potreseno, zvaljaj ga do debelosti pol persta, zreži ga na četerovoglate dlan velike blekce, pomaži te s češpljevim ali drugim ukuhanjem in perpogni štiri konce proti sredi vkup. Potem jih tako čedno narejene z vbitimi jajci pomaži, z na debelo stolčenim cukram potresi in v pohlajeni peči speci. Budljo lahko tudi napraviš iz sira, ki ga z nekoliko sirovim maslam, cukram in jajci prav dobro premešaš. Tudi lahko drobno stolčenih mandeljnov, debeliga susiga grozdja in cukra permešaš.

Kolači, drugačni.

Zmešaj dvanajst lotov moke s šestimi loti siroviga masla na deski, perdeni štiri rumenjake, dve žlici olovih droži in nekoliko smetene 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. Zdej mešaj štiri lote drobno stolčeniga cukra, štiri lote ravno tacih mandeljnov in dva beljaka do rahliga in naredi iz tega vence na blekce. Vsredej deni, ko so se počasi rumenkasto spekli, s cukram ukuhanih višenj ali rudečiga grozdjiča.

Drožne potičice.

Deni v lonec pol funta moke, dve jajci, dva lota

razpušeniga siroviga masla, dve žlici droži in pol malslica mlačniga mleka, eno unčo debeliga susiga grozdja nekoliko soli in cukra, dobro vmeti in deni na gorko, de se na pol vzdigne. Postavi zdej ponev z maslam na ogenj in deni potičice vanjo. Rumenkasto ocverte iz ponve vzemi, v skledo napravi, s cukram potresi in na mizo daj.

Višnjeva potica.

Mešaj pol funta, štiri jajca in pet rumenjakov četert ure do rahliga, perdeni potem eno unčo prav drobno stolčeniga cukra in štirinajst lotov moke in premešaj, kar je prav. Zdej obroč dobro pomaži s sirovim maslam, 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 cukram potresi.

Mešana višnjeva potica.

Mešaj eno unčo cukra, osem rumenjakov in štiri spenjene beljake eno uro do rahliga, potem pa perdeni štiri lote drobno nasterganih in presejanih žemljinih drobtin in eno periše recljev otrebljenih višenj. Zdej šarteljnov model ali kozo s sirovim maslam dobro pomaži, s testam napolni in počasi v pohlajeni peči peči. Ta potica se mora koj po pečenji jesti, ker je suha, ako čez noč stoji.

Češnjeva potica.

Mešaj pol funta drobno stolčeniga cukra, dvanajst rumenjakov in osem spenjenih beljakov eno uro; potem pa permešaj dvanajst lotov moke, drobno zrezane olupke ene limone in dve periši češenj. Zdej tortni pleh s sirovim maslam pomaži, testo vanj deni in počasi peči v pohlajeni peči.

Češnjeva potica, drugačna.

Mešaj eno unčo siroviga masla in sedem rumenjakov do rahliga; potem pa permešaj eno unčo cukra, ravno toliko mandeljnov, oboje drobno stolčeno, tri

drobno nastergane rogličke, pa celo malo v mleku namočene, drobno zrezaniga limonoviga lupka, nekoliko sladke skorje in dišočih žbic in štiri spenjene beljake. Za to perpravljene višnje ali češnje se morajo s cukram in vinam pariti, sok pa se mora potem odcediti, ker bi se same na sebi usušile. Pomaži tortni pleh s sirovim maslam, napolni ga z imenovanimi rečmi in peči, pa ne prepočasi.

Krompirjeva potica.

Mešaj eno unčo masla in osem srednjih kuhanih in drobno nasterganih krompirjev do rahliga, perdeni osem jaje, nekoliko muškatooviga cveta, cukra, drobno zrezaniga limonoviga lupka in eno unčo olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, napolni s tem testam s sirovim maslam dobro pomazan in z drobtinami potresen model, peči počasi v peči rumenkasto in zverni potem na sito. Tudi v to potico lahko recljev otreb-ljene višnje ali češnje denoš, samo, de tadaj testo z enim perišem drobtin nekoliko terši narediš, češnje vmešaš in pečeš, kakor je bilo zgorej rečeno.

Cukrene štravbe.

Dvanajst beljakov razpeni, potem pa z eno unčo cukra, dvema žlicama vina in s toliko moko zmešaj, de bo testo tako gosto, de bo še kapljalo. Razbeli potem v kozi siroviga masla, vli nanj testo skozi za to perpravljen lij, kozo dobro tresi in, ko se rumenkasto speče, ga deni na valjar, ki je s pivnim popirjem 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 perpravljeniga modla s tremi luknjami nimaš, je tudi vsak navadni lij dober, samo, de ga čez sirovo maslo naglo navskriž potegneš. Deni jih, ko ni več testa, v skledo skupama in potresi jih z drobnim cukram.

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 podolgama zrezanimi mandeljni, z debelim in

drobnim suhim grozdjem brez pešk potresi. Blekce potem zvi in deni v kozo, ki je s sirovim maslam pomazana in z moko potresena. Vsak blekcec, ko ga v kozo deneš, okoli in okoli z razpušenim sirovim maslam pomaži. Ko je koza polna, jo na gorko deni, de vzhaja. Ko so svalki dosti vzhajali, jih v peči rumenkasto speci, potem iz kože vzemi in v take podobe zlomi, ki se nar raji store. Dobro pohlajene s cukram potresi.

Francoski kruh.

Deni en polič lepe moke na desko, zreži en funt siroviga masla v moko, perdeni devet jajc, devet rumenjakov, eno unčo cukra, ob katerim se je ena limona ostergala, pol maslica olovih droži in soli, kar je prav, in gnjeti, do bo prav tanko testo. Potem položi čeden pertič na desko, potresi jo dobro z moko, deni testo nanjo, postavi na gorko, de vzhaja. Potem ga spet na desko daj, naredi iz njega ali hlebec ali štruco, položi na dobro s sirovim maslam pomazano polo popirja, pomaži po verhu z vbitimi jajci in peci v peči. Ta kruh imajo posebno per 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 rakoviga masla vanje, pomaži kozo s sirovim maslam, položi žemlje vanjo, deni na verh kar je še budlje, razžverkljaj mleko s tremi rumenjaki, vli na žemlje, deni spodej in zgorej žerjavice, vli še razpušeniga rakoviga 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 ali v vinu ali v mleku namoči, vendar je vino boljši. Potem jih z zmečkanimi suhimi

češpljami ali pa s kakim ukuhanjem nadevaj, pokri s skorjo, pomoči jih v vbite jajca, potresi jih dobro z žemljninimi drobtinami, in zarumeni jih lepo v maslu, deni jih v skledo, potresi jih s cukram ali s sladko skorjo in daj jih gorke na mizo.

Češpljevi cmoki.

Lepo moko z drobljancam siroviga masla in dve-ma jajcama zgnjeti in iz tega z vodo ali mlekam testo naredi. Tega do debelosti noževiga roba zvaljaj, na kose zreži in v vsak kos eno češpljo deni in cmoke iz tega naredi. Te pa na vodi skuhaj, z žemljninimi drobtinami ali siram potresi in z razbeljenim maslam poli.

Drožni roglički.

Vzemi en funt moke, šest lotov siroviga masla, štiri lote kuhaniga masla, zdrobi vse skupej, perdeni potem polič mleka, eno žlico olovih droži, eno jajce in tri rumenjake, osoli, dobro zgnjeti, zvaljaj do debelosti noževiga roba, zreži na čveterovoglate blekce, deni v sredo ukuhanje, zvi kakor rogličke, položi jih na desko in pokri jih, de 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 moke, pol unče cukra, eno žlico vina, janeža pa, kolikor hočeš. Vse to na deski dobro premešaj, zvaljaj, dva persta široke blekce iz testa izkolesaj, na maslu ocvri in s cukram potresi.

Pemski kolači.

Vzemi pol maslica mleka, dva rumenjaka, tri žlice olovih droži, ravno toliko cukra, nekoliko soli in naredi iz tega testa za štruklje, deni ga vzhajat, vmeti pol funta siroviga 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 reeljev otrebi, zarumeni

žemljinih drobtin v sirovim maslu, naredi navadno testo za štruklje, raztegni ga, potresi ga z jagodami, drobtinami, cukram in sladko skorjo, zvi ga na rahlo in peči ga kakor jabelčni štrukelj.

Pašteta iz gosjih jeter.

Čisto oprane jetra v gorko mleko deni in z nekoliko belim, drobno stolčnim popram potresi; pusti jih tako en ali dva dni, med tem pa vsako drugo uro noviga mleka vanje vli. Iz tako perpravljenih jeter pašteto takole napravi: Odcedi prvo redko juho, naredi pašteto iz tankiga testa, deni na dno siroviga masla, limonovih kolesčikov, kos špeha, na pereščike zrezane čebule, zrezanih gomoljik in, če hočeš, tudi ostrig. Zdej vina perli, položi jetra na to, potresi z muškatomim cvetam, pašteti čedno podobo daj ter jo v neprecludi peči do dobriega 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 otrobi, 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 razločkam, de namesti mesa ene koščike košic otrebljene ribe zrežeš. Potem devaj v pašteto eno lego budlje, pa eno lego ribe, lepo jo pokri in peči jo v neprecludi peči.

Pečenje.

Telečje stegno.

Stegno čedno operi, osoli in tako okoli dve uri ležati pusti; potem ga na raženj natakni in per ognji ali v pečici počasi speci. Še le proti koncu sme ogenj buji biti, ker bi sicer stegno lahko orujavelo. Ko se peče, ga pridno z mastno župo in sirovim maslam

polivaj. — Posebno mehko in belo je pa, če se kake dve uri v mlačno mleko položi in potem še le osoli. Nekterim diši s česnam natakjeno; tadaj pa ojster nož v meso vbodi in koščik česna vanj vtakni. Ravno tako se tudi z otrebljenimi in na koščike zrezanimi sardeljami perpravi; tadaj se pa zmirej po enim koščiku sardelje in enim koščiku govejiga mozga jemlje in se med pečenjem s smeteno in sirovim maslam poliva.

Telečja obistna pečenka.

Dobro oprane in nasoljene na raženj natakni in med pečenjem s sirovim maslam in mesno župo polivaj. Peci jih pa pol manj časa, kakor stegno. Ko jih v skledo deneš, jih poli z nekoliko sirovim maslam, 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 poli in per plamečim ognji speci. Ko ga v skledo deneš, nekoliko juhe nanj vli.

Pečene jagnjičeve persi.

Namoči eno žemljo v mleku, ocvri nekoliko zeleniga peteršilja na sirovim maslu, deni ga na dobro ožeto žemljo, dobro premešaj, perdeni 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 poli.

Pečeno koštrunovo stegno.

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

Pečeni svinjski herbet.

Večidel se v pečici peče, ker koža per plamečim ognji lahko orujavi. Torej ga dobro operi, osoli in v ponev za pečenje z nekoliko vodo položi.

Pusti ga v peči tako dolgo, de koža kerhka prihaja, zareži jo potem navskriž do debelosti mezinca čvetrovoglato, večkrat ga obrni in speci ga do dobriga. Ako hočeš, de je lep, se mora koža kerhka in svetla viditi.

Pečeni prasec.

Čisto strebljeniga prasca dobro operi in nasoli in s popirjem, s kakima dvema žemljama ali pa tudi s kuhanim in olupljenim krompirjem nadevaj, stégni široko razpri, skozi sklepno kost les vtakni, zadnje noge od zunej zveži, sprednje vkup deni in z nitjo terdno zveži, de zadej leže in navadno lego dobe. Ovi ga zdej s popirjem, ki je s sirovim maslam pomazan, in peči ga počasi. Pol ure pred, ko za na mizo napravljaš, popir odloči, prasca pridno s špeham pomazi, še zakuri, in speci ga rumenkasto do dobriga. Raženj se mora vedno vertiti, ogenj ne sme preblizo priti, prasec se mora pridno s kosam špeha mazati, ker bi sicer lahko mehurčike dobil, kar bi ne bilo lepo viditi.

Pečeni golobje.

Golobe oskubi in prav tako perpravi kakor pišeta; čedno jih navleci s špeham, ki je na rezance zrezan, nataknj jih na raženj, z nitmi jih poveži, polivaj jih s smeteno, sirovim maslam in dobro župo in speci jih hitro per plamečim ognji.

Namašeni golobje.

Se ravno tako perpravijo kakor namašene pišeta; s sirovim maslam se polivajo in pečejo; vender je opomniti, de naj se preveč ne namašejo, ker bi sicer per ognji koža lahko počila. Jetra in želodec niso za nič.

Pečene pišeta.

Vzemi šest do deset tednov starih pišet, popari jih, ko kri do čistiga odteče, s kropam, oskubi in položi jih v hladno vodo. Potem jih per zadnjici odpri, čeva, jetra in želodec iz njih poberi; golžun in goltanec pa per vratu iz njih poberi; pišeta potem še enkrat v hladni vodi dobro operi, osoli in z nekoliko

zelenim peteršiljem nadevaj. Zdej jih na raženj natakni, nožice, ki so se pod kolenčnimi členki odsekale, perveži in per bedričkih s klinčkam zatakni; deni jih potem k ognju, polivaj jih s sirovim maslam ter jih speci.

Ocvrte pišeta.

Pišeta, kakor je bilo ravno rečeno, iztrebi, operi, na štiri kose zreži, želec od jeter odloči, želodec odpri in čisto očedi. Potem jih nasoli, z moko potresi, v vbite jajca, v beljake ali vodo pomoči, z žemljinimi drobtinami potresi, in hitro na razbeljenim maslu ocvri. Jetra in želodec na zadnje v ponev deni ter jih pokri, ker so zelo mokrotne in torej, ko se cvrejo, hudo škropijo. Na zadnje daj eno perišo zeleniga peteršilja v maslo, de se ocvre in deni ga potem na pišeta, ki so se čedno déle v skledo.

Namašene pišeta.

V mleku namočeno in spet dobro ožeto žemljo s sirovim maslam, v katerim se je nekoliko drobno zrezaniga zeleniga peteršilja napelo, poli, kaki dve jajci nanje vbi, s solijo in žefranam začini in z brizgljo v pišeta pri vratu dobro podsežene nadevaj, te potem zaveži in tako napravi kakor pečene (vender se zatakni ne smejo), natakni jih na raženj in peci jih s sirovim maslam polivaje. Perutnice per ti kakor per vsaki drugi letenini izpogni ter jetra in želodec med nje vtakni. Za to se vzamejo prav mlade šest do osem tednov stare pišeta, če so pa stareji, se morajo vsaj pred ta dan zaklati in suhe oskubiti, ker bi se sicer dosti ne zmečile.

Pečeni kopun.

De 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 per vratu luknjo naredi ter golžun in goltanec iz njega vzemi, persno kost zlomi in spodnje noge odsekaj. Zdej ga čisto operi, nasoli in ali z drobno zrezanimi sardeljami dobro dergni ali pa zeleniga peteršilja vanj vtakni, kopuna per vratu in per nogah z nitmi za-

veži in od začetka per majhnim, potem pa per večjim ognji s sirovim maslam polivaje peči. Perutnice ali odsekaj ali nazaj perpogni. Ko v skledo devaš, les iz njega potegni, niti odveži, in ozaljšaj ga z nekoliko zelenim petersiljem, ki ga lahko tudi na maslu ocvreš.

Kopun z ostrigami.

Pet in dvajset iz lupin vzetih ostrig, štiri žlice zemljinih drobtin in prav malo drobno zrezaniga zeleniga petersilja v treh lotih siroviga masla malo časa cvri, potem muškato vigava cveta in soli perdeni, dobro perpravljeniga kopuna s tem nadevaj ter ga rumenkasto speci. Potem naredi nekoliko rumene prežganke iz siroviga masla in moke, perdeni eno žlico precejene župe, 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 položeniga ali pa v posebni skledčici dodaj.

Pečena raca.

Se ravno tako perpravi kakor gos; samo pol manj časa se peče, ker je na pol manji. Ko jo na mizo daš, deni nekoliko juhe, ki se je per pečenji od nje natekla, in ene šopke zeleniga petersilja nanjo.

Pečeni belič (pisana divja raca).

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

Pečena gos.

Čedno perpravljenno drobnjavo, to je, perutnice, noge, glavo in vrat, odsekaj, dobro operi, nasoli, z majeronam odergni, na raženj natakni, z nitmi poveži in pogosto z juho ali sirovim maslam polivaje rumenkasto speci. Tudi lahko popra in španske čebulje, kostanja ali krompirja vanjo deneš in jo tako spečeš.

Pečeni puran.

Mladiga purana popari, odpri, nasoli, na raženj

natakni in med pečenjem s sirovim maslam polivaj. Vender pa od začetka hudiga ognja ne potrebuje, ker je večidel na pol večji od kopuna in torej veliko pozneje gotov. Tudi ga lahko oviješ s popirjem, ki ga s sirovim maslam pomazeš; tadaj pa popir pol ure pred, ko v skledo devaš, ž njega vzemi in bolj zakuri, de se rumenkasto zapeče.

Namašeni puran.

Drobljanec do rahliga umeteniga siroviga masla s tremi jajci dobro zmešaj, potem dve v mleku namočene in zopet dobro ožete zemlji, eno unčo debeliga in ravno toliko drobniga susiga grozdja in podolgama zrezanih mandeljnov perdeni, dobro premešaj in puranov golžun s tem nadevaj, z nitmi dobro zaveži in peci ga potem še nekoliko bolj počasi kakor nenadevaniga. Namesto debelih vinskih jagod se tudi drobnih, mandeljnov in pečeniga kostanja vzame; tadaj se mora pa šest lotov na koščike zrezaniga mozga dodati, ker bi sicer budlja presuha bila.

Pečene jerebice.

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

Pečeni kljunaci.

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

Pečene lešterke.

Lešterke oskubi, dobro operi, persno kožo ž njih potegni in koleščik špeha za njo deni, potem jih navleci in pridno s sirovim maslam polivaje peci. Zdej nekoliko ostrig, limonoviga soka, muškato viga cveta, limonovih olupkov in gomoljik v kozi z drobljancam siroviga masla pari, položi pečene lešterke v skledo in poli jih s polivko.

Pečene lešterke s smeteno.

S špeham nataknjene poli z namako, ki se ravno

tako kakor za zajca perpravi, in pusti jih v nji en ali dva dni ležati. Potem jih polivaj s smeteno, pa s sirovim maslam in tako pečene v skledo položi in juho, ki je v ponvi, nanje zli.

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 smeteno, sirovim maslam in juho, deni jih v skledo in vli polivko nanje.

Pečeni rušovci.

Rušovce opuli, izreži, operi, s tankim špeham natakni, z juho, ki se k stegnu divje koze vzame, poli in potem jih ravno tako perpravi, kakor imenovano stegno.

Pečeni divji petelin.

Če je zelo mlad, ga samo prav lepo s špeham natakni ali ga pa z njim ovi in kot bažana peci. Če je pa bolj star, ga kakor zajca s kislo juho poli, v kateri se dva ali tri, tudi, ko bi utegnili kitasti biti, osem dni ležati pusti, in potem kakor zajca peci.

Pečena snežnica (beli jereb).

Se ravno tako perpravi 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 per prav plamečim ognji.

Pečene divje race.

Se ravno tako kakor rušovci perpravijo, samo, preden se pečejo, jih nekoliko prepari.

Pečeni zajic.

Dobro odertiga in s špeham natakneniga zajca na ražnji per plamečim ognji peci in samo s sirovim

maslam pridno polivaj. Mladi zajci so za takšno perpravo boljše kakor štari, ker so ti radi žilasti. Večji del se rumena polivka s smeteno in kaparami v posebni skledčici perdene.

Pečeni zajic s smeteno.

Odrašeniga, pa, de je mehak, ne prestariga zajca dobro operi in oderi, čedno s špeham natakni, potem z vrelim jesiham in kropam poli, korenja, peteršiljevih koreninic, čebule in zelene na kolesčike zrezane, lorberjeviga perja, materne dušice, koščik imberja, par dišečih žbic, celiga popra in limonovih olupkov perdeni, zajca ene dni v ti namaki pusti in med tem časam večkrat oberni. Ko ga potrebuješ, ga na raženj natakni, noge navzgor perveži, peči in s sirovim maslam, kisló juho in smeteno premenjama polivaj. Ko je gotov, ga v skledo deni, z limonovimi olupki, na ktere se nekoliko kapar da, ozaljšaj, in juho, ki se v ponev nateče, v posebni skledčici perdeni.

Pečeni bažan.

Bažana ali s tankim špeham natakni ali pa persi s tankim kosam špeha obeži in ravnaj ž njim, kakor s pečenimi pišanci, samo, de se mora zavoljo mesnatih pers nekoliko bolj dolgo peči, in de se mora tudi, če so persi s špeham obezane, nekoliko bliže k ognju djati.

Pečeno sernjakovo stegno.

Se ravno tako perpravi, kakor zajic s smeteno, samo, de se vsaj dve uri peče, ker je pa srednji zajic v treh četertinah ure pečen.

Pečeni sernjakov herbet.

Se ravno tako perpravi, samo, de je treba zavoljo njegove mehkote bolj skerbeti, ker ne sme premehak biti.

Pečeno stegno divje koze.

Čisto oderto in s špeham nataknjeno poli z vrelo kisló juho, ki jo iz jesiha, vina in vode (koli-

kor ene, toliko druge reči) napraviš, perdeni čebule, materne dušice, lorberjeviga perja in pusti ga štiri ali pet dni v nji. Potem ga peči kakor sernjakovo stegno.

Pečeni jelenov kosec per repu.

Se ravno tako perpravi, kakor zajic s smeteno, samo, de se mora delj peči; tudi se v posebni skledčici kaparjeva polivka doda. — Vse to pečenje se sme brez razločka v ponev za pečenje djati, v vročo pečico postaviti, večkrat politi in oberniti in speči, ker ni tako ne samo nič slaběji, ampak je še perjetniši 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 perdeni ožete žemlji, na koščike zrezane rakove vratove in nekoliko zeleniga petersilja, nadevaj persi s temi rečmi, dobro jih zatakni in peči polivaje s sirovim maslam. Tako lahko tudi telečje persi pripraviš.

Koštrunovo bedro po angleško.

Vzemi zadnjo četert koštrunovo, odsekaj velik in čeden kos ledvičniga mesa, de se ga še nekoliko bedra derži in peči ga na ražnji. Meso, kar ga na bedru še ostane, zreži na tanke koleščike, zarumeni v kozi nekoliko siroviga masla, deni koleščike vanj, de se pariyo. Potem z malo moko potresi, perdeni dišave in pora in mesne župe; ko se malo pokuha, deni med pečenje.

Pečeni svinjski herbet, drugačen.

Lep kos odertiga svinjskiga herbta dobro operi, s solijo in kimeljnjam potresi, v kozo položi in en par žlic mesne župe in ravno toliko dobriga vinskiga jesiha perdeni, potem ga pari, dokler ni mehak, potem

tudi na pokrov žerjavice dodeni, de se lepo zarumeni. Ko je gotov, ga v skledo položi, mast posnemi in sok nanj vli.

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 jesiham in dobrim oljem napravi. Zmešaj namreč toliko olja kolikor jesiha v zamašeni steklenici prav dobro, perdeni soli, kar je prav, zli potem na solato in to potem mešaj, de se tudi terši perje napije. Deni jo potem čedno v skledo in obloži jo, kar se večidel zgodi, s terdo kuhanimi in v osem koščikov zrezanimi jajci.

Rezva.

Se ravno tako perpravi.

Kodrasta solata, plavi regrat, kreša.

Se vse ravno tako perpravijo in potem se nekoliko drobno stolčeniga cukra perdene. Kreša se pa še le takrat napravi, ko se solata na mizo da.

Kumare.

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

Zeleni fižol.

Mehko kuhani, osoljeni, odcejeni in pohlajeni fižol s pehtranovim, maliničnim ali navadnim jesiham in dobrim oljem dobro premešaj in potem s terdo kuhanimi in na šest koščikov zrezanimi jajci obloži.

Koreninična solata.

Kuhane koščike zelene, plaviga regrata, kačjiga korena, krompirja in kos gnjati na tanke pereščike zreži, čedno na taljer napravi, s čebulo prav drobno in v jesihu kuhano, s sardeljami in s plošnato zrezanimi terdimi jajci obloži, z jesiham in dobrim oljem poli, s solijo in popram potresi in na mizo daj.

Cvetni ohrovt.

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

Špargeljnova solata.

Lepe špargeljne očedi, v slani vodi skuhaj, v skledo položi in pohlajene z jesiham in oljem poli.

Slanična solata.

Tri velike mošancigarje olupi, na drobne koščike zreži, tako tudi eno debelo špansko čebulo, potem očedi dve velike slanici, poberi iz njih košice, zreži jih na majhne podolgaste koščike, perdeni jih unim rečem in napravi vse z jesiham, oljem, nekoliko popram 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 vli vinskiga jesiha pa dobriga olja nanje. 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 umi 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 jesiham poli in na mizo daj.

Laška solata.

Nekoliko kuhaniga krompirja, eno jeguljo, eno lepo očejeno slanico, nekoliko piškurjev, kodraste solate in plaviga regrata zreži, z jesiham, oljem in nekoliko solijo napravi in nekaj terdo kuhanih in drobno zrezanih jajc permešaj.

Laška solata z žolico.

Kuhaj vina, vode in jesiha, vender se mora jesihi nar bolj čutiti, z dišavo, limonovimi olupki, lorberjevim perjem, materno dušico in solijo precej dolgo, perdeni na polič juhe en lot razpušeniga vizjiga mehurja, in poskusi na cinastim taljerji, če se sterdi. Če se to ne zgodi, pa še kuhaj, ali pa še nekoliko vizjiga mehurja perdeni. Če se sterdi, je pol v model vli in deni na hladno, de 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 sterditi utegnila, se mora razpustiti in pohlajena na une reči djati. Zdej zopet vse na hladno deni, in, ko se sterdi, model v skledo zverni, za nekoliko časa s pertam, ki se v krop pomoči, pokri, in potem vzdigni. To se ima pa še le zgoditi, ko se žolica na mizo da. Skledo ozaljšaj z zelenim pomarančnim perjem.

Namašene jabelka.

Lepe enako debele mošancigarje olupi, potem na verhu plošo odreži in višnje vanje deni. Plošo zopet nazaj deni, jabelka dobro z beljaki pomaži in z drobnimi žemljnimi drobtinami potresi, potem pa rumenkasto na dobrim 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 razbeljenim maslu hitro rumeno ocvri, in, ko v skledo devaš, dobro s cukram potresi.

Mošancigarji v žolici.

Mošancigarje olupi, z vinam, vodo, eno teršico sladke skorje, limonovimi olupki in cukram do meh-kiga pari, potem iz posode vzemi, vtakni vanje po-dolgasto zrezanih mandeljnov, sok pa in precej cu-kra še eno dobro četert ure kuhaj, precedi ga potem skozi gosto sitce na jabelka, ktere na hladno deni, de se žolica naredi.

Jabelka v žolici, drugačne.

Pari štiri in dvajset olupljenih jabelk, en polič vina, en maslic vode, eno teršico sladke skorje, li-monovih olupkov in cukra in deni jih potem v pripravno skledčico. Zdej deni v sok en lot v pol maslicu vode razpušeniga vizjiga mehurja in cukra, kuhaj ga še eno četertino ure, perdeni potem toliko kermeso-viga soka, kolikor je treba, de lepo barvo dobi, pre-cedi skozi gosto sitce na jabelka, ktere na hladno postavi, de se žolica naredi. Preden jih na mizo daš, jih z drobno zrezanimi terpentinkami potresi.

Hruševa solata.

Hruške olupi, z moko potresi, v sirovim maslu rumenkasto ocvri, potem z vinam, cukram in sladko skorjo do meh-kiga kuhaj, na taljer napravi, in sok, ki se še nekoliko usuši, nanje zli.

Solata iz kutin.

Zelo zrele kutine olupi, na kerhlje zreži in z vinam, vodo in veliko cukram prav mehko skuhaj, kar bi dve ali poltretjo uro potrebovati utegnilo.

Sirove slive.

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

Suhe slive.

Kuhaj suhe slive z vinam, cukram, sladko skorjo in limonovimi olupki, poberi potem peške iz njih in

mandeljne vanje deni, položi jih čedno na taljer in vli dobre vaniljine rozolije vanje.

Pražene slive.

Zrele slive čez sredo prelomi, peške iz njih poberi, in praži jih z nekoliko vinam do mehkinga. Zdej žemlje, kolikor jih je treba, na dobrim maslu ocvri, 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. Zdej iz vina, cukra in lepe moke testo naredi, pa ne prereditko, slive v njem povaljaj in na razbeljenim maslu prav hitro ocvri. Rumenkaste morajo biti, in dajo se zelo vroče in s cukram potresene na mizo.

Praženi bezeg.

Dva poliča reeljev čisto otreblieniga bezga v kozi mehko pari, potem pol maslica dobriga mleka z eno kuhavnico moke premešaj in bezga perdeni kakor tudi pol žemlje na koščike zrezane in na maslu ocverte, de se skupej 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 ukuhaniga rudečiga grozdjiča ali eno višnjo, dobro jih ocukraj in vli dobriga vina nanjo.

Motovilec.

Se ravno tako kakor navadna solata z jesiham in oljem napravi in je prav perjetna, 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 jesiham in dobrim oljem.

Krompirjeva solata.

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

Zélenova solata.

Nar debeleji zéleno na slani vodi mehko skuhaj, potem na tanke koščike zreži, čedno v skledo napravi, in z jesiham in oljem poli. — Tako se tudi iz sirove zélene napravi, ki se čedno opere, od ne-snažniga osnaži in na prav tanke koleščike zreže. Ta solata se večidel z zeleno solato in terdo kuhanimi jajci obloži; pogostama se tudi s krompirjevo solato zmeša.

Ribe.

Ocverti karp.

Nar boljši karpi 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 zemljinih drobtin kolikor moke zmešaj in zrezano ribo prav dobro z njimi potresi. Potem v ponvi masla razbeli, nekaj kosov vanj deni in hitro ocvri. Te potem iz masla vzemi in drugih vanj deni. Zadnjič zeleniga peteršilja v maslo daj, ko se sterdi, pa na ribo, ki se v skledo napravi.

Obarjeni karp.

Tri funte težkimu karpu luske osterži; potem ga iztrebi, operi, razplati, na tri perste široke kose zreži in v kozo deni, kakor tudi en koren, eno peteršiljevo korenino, en kos zélene, en košček imberja, materne dušice, lorberjeviga perja, nekoliko dišečih

žbic, mlade dišave, celiga popra, eno čebulo, limonovih olupkov in soli, na to pa en maslic hudiga vinskiga jesiha in ravno toliko kropa vli; potem dobro pokri, de se na hudi žerjavici eno ali poldrugo uro pari, gotoviga karpa v skledo deni, z zelenim peteršiljem potresi in na mizo daj.

Karp po pemsko.

Karpu luske osterži, potem ga razplati, operi, na tri perste široke kose zreži in v kozo deni, perdeni pa štiri poliče ola, dve glavi čebule, korenja, peteršiljevih korenin, zelene, česna, materne dušice, lorberjeviga perja, muškato vig a orehka in muškato vig a cveta, dišečih žbic, mlade dišave, sladke skorje limonovih olupkov, popra in soli; naj se eno do poldruga ure kuha. Potem ribo iz nje vzemi in v porcelanasto kozo ali v globoko skledo deni. Potlej pa tri žlice moke v maslu zarumeni, v juho deni, ktero potem, ko jo z medam posladiš, še eno uro kuhaj, skozi gosto sitce precedi in na karpa vli. 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 skuhaj; perdeni mu pa en polič jesiha, en maslic vina, dva poliča vode, dva korena, dve peteršiljeve korenine, en kos zelene, štiri lorberjeve peresa, materne dušice, dve glavi čebule, dišečih žbic, celiga popra in mlade dišave; potem ga iz juhe vzemi, v to pa dve jajci z lupino vred in dva lota vizjiga mehurja deni, de se s temi rečmi do pol ukuha. Zdej pertič čez zvernjen stol perveži, juho nanj vli, in, če ni dosti čista, to tolikrat ponovi, de bo zelo čista in prezretna. Zdej jo pa ali v kozo do pol nadevaj, de se sterdi, obloži jo z olivkami in s pomarančnim perjem, ako jih imaš, deni ribo na to in zali z ostalo juho, deni na hladno, de 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 sterdila, na drobno in daj jo na ribo. Posebno lepa je ta žolica, če se polovica precejene žolice s kermesovim sokom rudečkasto porbarba, z razsekljano belo premeša, in na ribo da.

Karpa 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 kozi tri žlice moke v sirovim maslu zarumeni, perdeni drobno zrezane čebule in česna, de se napne, kakor tudi drobtin černiga kruha, lorberjeviga perja, materne dušice, limonovih olupkov, vode, jesiha in ribo, de se eno uro kuha. Gotovo ribo v skledo položi, polivko še eno četert ure s cukram kuhaj, potem skozi sito precedi, kri perdeni in na ribo daj.

Višnjev karp.

Karpa iztrebi, razplati, na tri perste široke kose zreži, v kozo položi in z enim poličem vrelega jesiha poli, de bo lepo višnjev. Potem napravi juho, ko za obarjeniga karpa, iz korenin in dišave in položi karpa vanjo, de se v nji skuha, pa ne premehko. Potem ga s popirjem pokri, ohlajeniga v skledo položi in z zelenim peteršiljevim perjem ozaljšaj.

Okisani karp.

Ocvertiga karpa obloži s poram in navadno čebulo, z materno dušico in lorberjevim perjem, z vrelim vinskim jesiham popari in na hladnim spravi. Kolikor dalj ostane v ti juhi, ki se čez nekaj časa skorej sterdi, toliko boljši je; še več mescov se lahko na zelo hladnim hrani, in vender zmiram prijetin 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 razbeljenim maslu rumenkasto ocvró. To pa ne sme čez dve mi-

nuti terpeti, ker bi bile sicer presuhe. Ako bi pa te ribice bolj velike biti utegnile, jih na trebuhu prereži, drob iz njih poberi in sicer, kakor je bilo rečeno, z njimi ravnaj.

Ocvrta šuka.

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

Pečena šuka.

Ponev za pečenje s sirovim maslam pomaži, z na kolesce zrezano čebulo obloži in šuko nanjo položi, ki ji luske osteržeš, jo iztrebiš, operesh, osoliš in s sardeljami natakneš. Zdej sardelje drobno razsekaj, s sirovim maslam zmešaj, na ribo deni, v pečico postavi in počasi peči. Perdevaj sčasoma sardeljiniga masla. Gotovo šuko varno v skledo vzdigni, s podolgama zrezanimi limonovimi olupki ozaljšaj in s čisto sardeljino polivko namizo daj. — Tudi jo smeš varno na raženj natakni, jo z drobnimi klinčki, ki se od obeh strani perdenejo in z nitjo zvežejo, podpreti in per plamečim ognju peči. Med tem jo pogostama s sirovim maslam polivaj.

Pražena šuka.

Dva ali tri funte težki šuki luske osterži, potem jo na štiri perste široke kose zreži in osoli. Zdej eno unčo siroviga masla v kozi razbeli, drobno zrezanih sardelj, čebule, zeleniga peteršilja in limonovih olupkov perdeni, ribo na to položi, nekoliko žlic smetene perli, dobro pokri, de se počasi pari. Čez nekoliko časa pokrov odkri, šuko oberni, spet pokri, de se do dobriga duši, potem jo v skledo deni, s polivko poli in na mizo daj.

Obarjena šuka.

Se ravno tako kuha kakor karp, samo, de 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 maslam pomaži, nad hudo žerjavico postavi, šuko nanj položi, katero, ko na eni plati zarumeni, obrni, in s sirovim maslam polivaj. Ko je skorej gotova, jo ž njega vzemi, v podolgasto ponev, v kateri je sirovo maslo razbeljeno, deni, z zemljinimi drobtinami potresi in do dobrega speci. Potem pa en polič vina in pol maslica jesiha v ponev zli in z nekoliko dišečimi žbicami in muškatomim cvetam pol ure kuhaj. Ako se med tem časom polivka zadošči gosto ne ukuha, ribo iz nje vzemi, huji zakuri, de se sok v enih minutah ukuha; potem ga pa zopet na ribo zli.

Okisana šuka.

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

Višnjeva šuka.

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

Šuka s sirovim maslam 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 maslam poli.

Šuka s sardeljami in limonami.

Šuki luske osterži, potem drob in košice iz nje poberi, meso na en mezinec debelo in podolgama zreži, glavo pa celo pusti. Zdej siroviga masla v kozi

nad žerjavico razbeli, perdeni oprane, košic in lusk očišene in drobno zrezane sardelje, šuko, nekoliko drobno stolčeniga muškatofiga cveta in sok pol limone ter dobro pokri, de se počasi pari. Čez nekoliko časa pokrov odkri, ribo oberni, zopet limonoviga soka nanjo iztlačí, zopet pokri in do dobriga skuhaj. Ko v skledo devaš, postavi glavo v sredo sklede, drugo meso okrog nje deni in čedno z limonovimi koleščiki in olupki obloži.

Nadevana šuka.

Šuki luske osterži, potem jo na herbtu razreži in poberi vse meso in košice iz nje, vender se pa mora rep in glava herbtanca deržati in koža cela ostate. Zdej košice iz mesa poberi, ter jih kakor tudi čebulo, zeleniga peteršilja, nekoliko kože in košic otreljenih sardelj in limonovih olupkov drobno razsekljaj, perdeni pa eno v mleku namočeno in zopet dobro ožeto žemljo, en drobljanec masla, štiri jajca, nekaj muškatofiga cveta, popra in soli in vse zmešaj. To zmešanje nadevaj v ribino kožo, in jo potem na herbtu zaši. Zdej podolgasto ponev s sirovim maslam pomaži, šuko po obeh plateh s klinčiki obloži, ktere z nitjo povežeš, deni jo v ponev in peči jo počasi v pečici ter jo z malo smeteno in maslam polivaj. Lepo pečeno varno v skledo vzdigni, nit odveži, klinčike z ribe poberi, ktero potem s sokam, ki je v ponvi, poli in s podolgama zrezanimi limonovimi lupki potresi. — Tudi karpa lahko tako perpraviš, samo, de per njem smetene in limonovih olupkov ni treba in de se med pečenjem le z razpušenim maslam poliva.

Pečeni viz.

Viza razplati, nasoli in nekaj časa tako ležati pusti; potem ga posuši, s sirovim maslam pomaži in na roši nad hudo žerjavico počasi peči. Daj ga na mizo z žemljinimi drobtinicami potreseniga, z razbeljenim maslam politiga in s pol limonami obloženiga.

Obarjeni viz.

Deni čebule, lorberjeviga perja in soli v vodo in

zavri, potem pa na kose zrezaniga viza vanjo položi, dobro pokri in naj vre. Ko je dosti mehak, malo jesiha dodaj. Položi ga v skledo in perdeni nasterganiga hrena ali pa drobno zrezaniga zeleniga peteršilja z jesiham in limonovim sokam. — Ker je rad mehak, glej, de se ne bo predolgo kuhal.

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 maslam pomazi, na roš položi, ki se je poprej tudi s sirovim maslam pomazal, in nad žerjavico peči. Med pečenjem ga z nekoliko žemljiniimi drobtinami potresi in s sirovim maslam poli. Gotoviga 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 plateh, osoljene in v razpušenim maslu povaljane na roši peči. Zdej drobljanec masla v kozi razbeli, perdeni moke, in, ko ta zarumeni, dve drobno zrezane sardelji, ravno tacih limonovih olupkov in čebule, popra in muškatoviga oreha. Ko se malo napne, perli eno zajemnico vode in nekoliko vinskiga jesiha, naj zavre, deni ribe v skledo in zli polivko nanje.

Obarjeni ostrež.

Tej ribi luske na stergalu osterži, potem z ostrim klinčikam ali pa, kar je še boljše, z natikavno iglo spod plavute čeve izleci, kterih 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 jesiham višnjevo skuhaj.

Ocverti ostrež.

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

Obarjeni šilj.

Iztrebljeniga skuhaj na slani vodi ter ga oderi. Potem eno unčo siroviga masla v kozi razbeli, perdeni malo drobno zrezaniga zeleniga petersilja 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 maslam poli, z limonovim sokom pokropi in per plamečim ognji urno speci. Tudi jo lahko med tem nekolikokrat z drobtinami potreseš. Deni jo potem čedno v skledo in sok iz podolgaste ponve nanjo zli. Perdeni ali limon ali zelene polivke.

Višnjeva jegulja.

Jeguljo odpri in drob iz nje poberi, potem jo na kose razsekaj in ravno tako kakor šuko perpravi. Ko je gotova, jo s popirjem pokri, pohladi, kožo nekoliko z mesa potegni, in zvi, kosove v skledo deni, z lorberjevim perjem in rožmarinam obloži in z razpolvinjenimi limonami na mizo daj.

Piškurji v črnim 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 maslam, lorberjevim perjem, limonovimi olupki in z eno z dišečimi žbicami nataknjeno čebulo eno četert ure kuhaj. Tudi lahko moke v sirovim maslu zarumeniš, v juho deneš, ktero, ko v skledo devaš, s kervjo zmešaj in vli 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 — vsaciga enako veliko — en drobljanec siroviga masla, nekoliko čebule, lor-

berjeviga perja, rožmarina, imberja, celiga popra, dišečih žbic in muškatofiga cveta, malo osoli 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 limon perdeneš. — Tako perpravljena zlatoka je nar bolj prijetna, ker per pečenji ali v polivki veliko posebniga neprijetniga okusa zgubi.

Okisana zlatoka.

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

Višnjeve postervi.

Se ravno tako kakor višnjeva šuka perpravijo, samo, de 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 dolgim križe zareži, potem jih s popram 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 popirji pečene.

Slanicam glavo in nekoliko repa odsekaj, potem za vsako ribo pol pole popirja prav debelo s sirovim maslom pomaži, slanico nanj položi, popir zgorej in zdolej zavihaj in ribo dobro vanj zavi. Pomaži ga tudi od zunej s sirovim maslom in položi ga nad žerjavico na roš. Čez nekaj časa jih obrni in do dobriega speci.

Usoljena polenovka.

Dobro namočeno z merzlo vodo k ognju postavi in počasi kuhaj, potem pokri in tako kake dve uri v kropu pusti. Zdej en drobljanec siroviga masla, nekoliko moke ali drobtin, soli, popra, muškatofiga

cveta, drobno zrezane čebule in zeleniga petersilja z nekaj žlicami grahove župe ali mleka v ponvi nad žerjavico zavri, potem usoljeno polenovko perdeni, de se nekaj časa v nji kuha, in premešaj juho nekolikrat.

Kako se polenovka namoči in perpravi.

Glej, de prav belo ribo kupiš; potem jo potolci in čez noč v mehko, če je mogoče, v tekočo vodo položi. Naredi zdej iz čistiga pepela in vode hud lug, kteriga, ki se sčisti, na polenovko zli, ter jo v njem štiri in dvajset ur ležati pusti. Ako bi pa lug zelo hud biti utegnul, bi smela le ene ure v njem ležati. Potem jo zopet ravno tako dolgo v vodo položi, ktera se mora nekolikrat z novo premeniti. Tudi sme še delj v vodi ležati, de se lug toliko bolj iz nje izleče. Tako namočeno na kose zreži, ktere tako zvi, de koža zunaj pride, obveži vsak kos z nitjo in postavi v loncu s čisto vodo bliz ognja, kjer kake dve uri ostane; vender mora na zadnje vreti, tako, de voda spredej, kjer per ognji stoji, bele pene dela. Zdej jo na cedilo položi, de voda čisto odteče; potem en drobljanec siroviga 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 graham v skledo napravi.

Pečena ostriga.

Deni ostrige v njih spodnji lupini na roši nad hudo žerjavico, začini jih z nekoliko popram, muškatovim cvetam, drobno zrezanim petersiljem in limonovim sokam, perdeni malo siroviga masla in potresi jih z drobljnicami. Med pečenjem glej, de 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, de se malo napnejo; perdeni potem drobno zrezaniga jagnjičeviga prežljica, mozga, sardelj, zeleniga petersilja, čebule in sok unih ostrig in pusti,

de se nekoliko pari. Med t em lupine prav čisto očedi, deni mašenje, v katero sta se kaka dva rumenjaka vmešala, vanje, položi jih na ro i nad hudo žerjavico ali pa eno per drugi na plo o ter jih v pečici speci.

Kuhani raki.

Dobro oprane rake s hladno vodo, solijo, kimeljnam in zelenim peteršiljem v pokrit lonec deni in v njem okoli deset minut kuhaj. Deni jih potem skupama v skledo, ter jih,  e hočeš, s čednim pertičem pokri in s  opki iz zeleniga peteršilja ozaljšaj.

Raki na vinu kuhani.

Na dvajset srednjih rakov en polič vina vzemi, perdeni soli in čebule, dobro pokri in tudi deset minut kuhaj.

Raki v smeteni.

Deni v kozo en polič smetene, en drobljanec siroviga masla, nekaj kimeljna, soli in nekoliko žlic vina. Ko vreti začne, perdeni pet in dvajset do trideset srednjih rakov, dobro pokri in eno četert ure pari. Potem jih lepo v skledo deni in sok nanje zli.

Pečeni raki v smeteni.

Trideset lepih rakov skuhaj v peteršiljevi slani vodi, potem jih olup, iz lupin pa in iz pol funta siroviga masla dobro rakovo maslo napravi. Polovico tega razbeli in drobtine v njem zarumeni, potem pa tri poliče siroviga mleka nad ognjem dobro   njim zmešaj. Zdej perdeni osem rumenjakov in eno unčo cukra, ob katerim eno limono oster e , pa razsekljane vratove in šipavnice; beljake speni, in vse dobro zmešaj. Potem se mora pre ej peči. Eno četert ure pred, ko v skledo deva , nadevaj v sreberno kozo ali skledo in deni v neprehudo pe , de se speče.

 elve z zelenim graham.

Odsekaj jim glavo, rep in noge, ko jim kri do čistiga odteče, jih prav dobro operi ter jih z vodo, solijo in enim peri em suhiga graha kuhaj. Potem jih

iz čepin vzemi, na štiri kose razdeli, in varno odberi želč. Zdej deni v kozo siroviga masla, vanj pa moke, de se napne, perdeni zeleniga peteršilja in v sirovim maslu praženiga zeleniga graha, zali z mesno ali grahovo župo, in perdeni želve, de še enkrat dobro zavrejo. Tudi jih lahko brez zeleniga graha v brodetovi polivki ali pa z limonovim sokam okisane na mizo daš.

Kuhani polži.

Deni polže zvečer v vodo, ko iz lupin izlezejo, lupine dobro umi, polže očedi in zopet v lupine deni. Zdej siroviga masla raztopi, zarumeni v njem drobtinic, perdeni nekoliko stolčeniga muškatofiga oreha in popra pa eno noževo ojstrino majerona, in s tém zamaži lupine. De bo testo bolj trdno, lahko vanj tudi eno jajce vmešaš. Zdej jih v plitvo kozo tako postavi, de bo luknja zgorej; zali jih z dobro grahovo ali mesno župo in kuhaj jih.

Nadevani polži.

V slani vodi kuhane polže iz lupin potegni; te pa s solijo odergni in v čisti vodi pomi, de se vse žlezasto iž njih spravi. Polže pa otrobi, razsekljaj in v sirovim maslu ocvri. Potem perdeni razsekljanih sardelj, drobtin in eno žlico smetene, de bo prav gosta budlja. To zdej s solijo, drobno stolčenim popram in muškatovim cvetam 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 zgorej in spodej pečejo.

Ocvrte žabe.

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

Žabe v soku.

Dobro očejene in oprane žabe v sirovim 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 zali ter dobro zavri. Tudi lahko v sirovim maslu praženih kukmakov ali jurjev prideneš ali sok pol limone ž njimi zmešaš.

Pečene ribe.

Velikim klinam luske 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 siroviga masla razbeli, ribe vanj položi in rumenkasto spečene v skledo deni in pohladi. Potem pa perdeni pora, navadne čebule, kapar in na pereščike zrezaniga korenja kakor tudi angleške dišave, dišečih žbic in popra, perli hudiga vinskiga jesiha in olja in daj potem na mizo.

Postervi v žolici.

Kuhaj kake dve telečje nogi z vizjim mehurjem, dokler ni tako gosto, de se žolica napravi. Potem precedi, mast s popirjem poberi, z nekoliko jesiham, limonovim sokam in cukram zavri, potem tri beljake speni, ter jih, ko nar bolj vre, perdeni, pa dobro mešaj, dokler vse pene ne zginejo. Zli potem to skozi dva pertiča na postervi v skledo djane in postavi na hlad, de se sterdi.

Kapči v masleni župi.

Ko so kapči kuhani, postavi v posodi precej velik kos siroviga masla nad ogenj, perdeni drobtin, muškato viga cveta, drobno zrezaniga peteršilja in vode in naj vre, dokler se ne zgosti. Potem deni kapče v skledo, to pa na žerjavico postavi; vli potem župo nanje, de se je dobro napijo.

Nadevane slanice.

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

Ocvrti raki.

Skuhaj rake v slani vodi, potem jih iztrebi, pa tako, de celi ostanejo, potem vratove, koše in noge olup, pa tako, de šipavnice in raki celi ostanejo. Potem jih v moki povaljaj, v katero se je nekoliko stolčeniga imberja vmešalo, ocvri jih v očišenim sirovim maslu ter jih z zrezanim 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 siroviga masla razbeli, slanice z moko in malo zelenim peteršiljem potresi in v ponev deni, de se spečejo. Tako perpravljene suhe slanice imajo večidel radi per ikrah na zelji.

Suhe slanice z rumam pečene.

Dobro namočene in očejene slanice v porcelanasto skledo deni, vli praviga ruma nanje, kateriga pa zažgi, de do čistiga izhlapi. Ko rum zgori, daj jed na mizo.

Torte.

Mandeljnova torta.

Pol funta prav drobno stolčeniga in presejaniga cukra in pol funta ravno taci mandeljnov z žlico dobro zmešaj, potem pa počasi šestnajst rumenjakov perdeni in dobro premešaj. Ko se je eno četert ure neprenehama pridno mešalo, perdeni osem razpenjenih beljakov in zopet tri četerti ure mešaj. Med tem obod z razpušenim maslam pomaži in preberni, de mast, kar je je preveč, odteče. Potem ga z zelo drobno stolčenim cukram potresi, omeso vanj deni in v pohlajeni peči počasi peci. Čez eno uro je gotova; tedej jo iz peči vzemi, obod od nje odloči, ter jo s cukrenim snegam, belim ali rumenim, ozaljšaj. Za to po-

trebo štiri žlice prav drobno stolčeniga cukra z enim razpenjenim beljakom in s kakima dvema kapljama limonoviga soka pol ure mešaj in skozi škarnice na torto v lepih podobah deni. Rudeči sneg se naredi z kermesovim sokom, zeleni s špinačnim sirom, (kako se perpravi, glej per zelenih rezancih), črni s čokolado, rumeni pa, če se nestolčeni cukrer na pomarančah osterže. Zdej deni torto v pohlajeno peč, de se pol ure suši. Lepši je viditi, 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 cukra eno uro do rahliga, potem tri ali štiri limone ob cukru osterži in tega kakor tudi štiri lote lepe moke in en funt izlušenih na drobno stolčenih mandeljnov permešaj. Zdej dvanajst beljakov raztepi, de se spenijo, ter jih na rahlo permešaj; vso omeso pa v model s sirovim maslam pomazan deni in počasi peci.

Čokoladna torta.

Eno unčo mandeljnov s pertičem dobro odergni ter jih s krivim nožem na drobno zreži. Potem jih v kotliček deni, zmešaj jih z eno unčo drobno stolčeniga cukra, perdeni sedem rumenjakov in tri razpenjene beljake ter tri četerti ure do rahliga mešaj. Zadnjič perdeni drobno nastergane čokolade, stolčene sladke skorje in drobno zrezaniga limonoviga lupka, zmešaj vse dobro, nadevaj v tortni pleh, ki je pomazan s sirovim maslam, ter počasi peci.

Linska torta.

Naredi testo iz pol funta prav drobno stolčeniga cukra, iz ravno toliko lepe moke, iz ene unče siroviga masla, iz osem terdo kuhanih rumenjakov in iz ene unče olušenih in drobno stolčenih mandeljnov; postavi to potem na hlad, de vsaj pol ure počiva. Potlej ga na desko deni, in do debelosti eniga persta zvaljaj, izreži iz njega okrogel blek, kteriga z ukuhanjem na pol persta debelo obloži. Iz ostaliga testa naredi en mezinec debele cveke, prepleti ž njimi uku-

hanje, obdaj vse z obodam, pomaži z vbitimi jajci, potresi s stolčnim cukram, deni okoli kos popirja, ter ga z nitjo zveži; potem pa v pohlajeni peči počasi rumenkasto peči.

Mešana linska torta.

Zmešaj pol funta do rahliga vmeteniga siroviga masla s štirimi rumenjaki, in perdeni eno unčo olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, pol funta ravno taciga cukra, drobno zrezaniga limonoviga lupka in na zadnje pol funta dobro presejane moke. To testo na desko deni in pol persta debelo zvaljaj, potem okrogel blek iz njega izreži, z ukuhanjem pomaži, z ostalim testam, iz kteriga se količki narede, prepleti, z vbitimi jajci pomaži, na plehu s popirnatim obročem preveži in v pohlajeni peči počasi peči. Ko jo iz nje vzameš, odloči popirnati obroč od nje, deni jo v skledo ter jo z drobnim cukram potresi.

Prepečenčna torta.

V osem lotov prav drobno stolčeniga cukra sčasama šest rumenjakov vbi ter eno uro mešaj; potem spenjene beljake varno perdeni in permešaj šest lotov moke tudi na lahko. Med tem model z razpušenim maslam dobro pomaži in preberni, de nepotrebno odteče; potem ga z drobnim cukram dobro potresi, testo vanj deni in v pohlajeni peči počasi peči; potem model v skledo zverni, torto s cukrenim snegam ozaljšaj ali pa pohlajeno ocukraj.

Krušna torta.

Pol funta prav drobno stolčeniga cukra in dvanajst rumenjakov, ki jih sčasama perdeneš, pol ure do rahliga mešaj. Potem osem razpenjenih beljakov varno permešaj; pa perdeni dvanajst lotov neolušenih, drobno zrezanih mandeljnov, dve plošici drobno nastergane čokolade, drobno zrezaniga limonoviga lupka, ravno taciga cukreniga limonoviga in pomarančniga lupka in eno periše prav drobno nasterganiga črniga kruha; ko je vse dobro premešano, perpravi model kakor pri mandeljnovi torti, deni omeso vanj ter v

pohlajeni peči počasi peči. Ako hočeš zvediti, kdaj je ta kakor tudi vsaka druga mešana torta pečena, vtakni iglo vanjo; če je ta, ko jo iz nje potegneš, suha, tako, de se je nič testniga ne derži, je gotova, tedej se mora precej iz peči vzeti in na sito zvernjena pohladiti.

Krušna torta, drugačna.

Zmešaj pol funta olušenih in dobro stolčenih mandeljnov s pol funtam drobno stolčeniga cukra, perdeni pa sčasoma deset jajc in enajst rumenjakov ter vse eno uro do rahliga mešaj. Zdej perdeni dvanajst lotov drobno nasterganiga, in z dobrim, močnim vinam pomočeniga kruha, drobno zrezaniga lupka pol pomaranče in pol limone, dva lota ravno taciga cukreniga limonoviga lupka, eno ploščico nastergane čokolade, malo stolčenih dišečih žbic in sladke skorje ter vse dobro premešaj. Omeso deni v pleh, ki je pomazan s sirovim maslam, peči počasi in potem s cukrenim snegam olepšaj.

Krušna torta še drugačna.

Zmešaj eno unčo drobno stolčeniga cukra s pol unčo tudi drobno stolčenih mandeljnov, perdeni sčasoma osem rumenjakov in štiri razpenjene beljake ter eno uro prav dobro mešaj. Potem perdeni pol unče drobno zrezanih, neolušenih mandeljnov, eno periše nasterganiga kruha, eno ploščico čokolade, štiri lote drobno zrezaniga cukreniga limonoviga in pomarančniga lupka in nekoliko drobno stolčene sladke skorje in dišečih žbic, deni testo v pleh, ki je pomazan s sirovim maslam, ter počasi peči.

Drožnata torta.

Mešaj eno unčo siroviga masla do rahliga, potem šest rumenjakov, dve žlici namočenih olovih droži in nekoliko mlačniga mleka dobro razžverkljaj ter počasi v sirovo maslo deni. Permešaj še potem pol funta lepe moke, nekoliko soli in cukra. Polovico tega testa zdej na deski na okroglo in en mezinec debelo zvaljaj in z valjarjem na pleh položi, pomaži z ukuhanim sadjem, iz ostaliga testa pa količke in

iz teh omrežje nanj naredi. Zdej s sirovim maslam pomazani obod okoli daj, postavi na hladno, de se še enkrat tako visoko vzdigne, pomaži potem z vbitimi jajci, potresi s cukram in počasi peci.

Karmelitarska torta.

Šest rumenjakov in tri razpenjene beljake v loncu eno četert ure mešaj, perdeni pa eno unčo drobno stolčeniga cukra in mešaj še eno uro. Zdej pa perdeni šest lotov škroba (štirke), nekoliko drobno stolčeniga limonoviga lupka, in tri lote napetih, olušenih in podolgama pa tanko zrezanih mandeljnov, pomaži model dobro s sirovim maslam ter testo vanj deni. Poverhu tudi deni dva lota podolgama pa tanko zrezanih mandeljnov in peci torto počasi. Večidel se na to torto dobro stolčeniga cukra da, cukreniga snega pa ne.

Višnjeva torta.

Obloži pleh z dobro narejenim in do debelosti noževiga roba zvaljanim maslenim testam, dno pa s španskimi višnjami, razžverkljaj potem pol maslica smetene s štirimi rumenjaki in pol unče cukra in zli na višnje. Poverhu pa deni blek iz masleniga testa, pomaži ga z jajci, potresi ga dobro s cukram in peci ga počasi.

Drobljiva torta.

Mešaj eno unčo siroviga masla do rahliga, perdeni potem dve jajci in dva rumenjaka, vsako posebej dobro zmešano, eno unčo drobno stolčeniga cukra, ravno toliko olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, limonovih olupkov in pol funta lepe moke. Zdej položi to v pleh, deni ukuhaniga grozdjiča ali kaciga družiga ukuhanja na verh, iz ostaliga testa pa količke nanj naredi. Tudi lahko testo celo, in, ko je torta pečena, dobro premešaniga cukreniga snega in terpentink poverhu deneš.

Kerhka torta.

Mešaj v kotličku eno unčo posebno dobriga masla pol ure do rahliga, vbi vanj sčasama dve celi jajci in dva rumenjaka, perdeni pa pol unče olušenih

in drobno stolčenih mandeljnov in ravno toliko cukra in drobno zrezaniga limonoviga lupka. Na zadnje še devet lotov presejane moke permesaj. Polovico tega testa deni precej na pleh, pomaži ga potem z ukuhanjem ter ga z ostalim testam pokri. Po verhu ga z jajci pomaži, z drobno stolčenim cukram potresi, z obodam obdaj in v pohlajeni peči počasi peci. Med tem razpeni tri ali štiri žlice prav drobno stolčeniga cukra in en beljak; ko se torta iz peči vzame, naredi iz tega majhne kupčike nanjo, v te pa na tanke cveke zrezane terpentinke vtakni ter v peči počasi posuši.

Otrobna torta.

Osem beljakov prav dobro razpeni, potem pa pol funta cukra in osemnajst rumenjakov z njimi mešaj, dokler ni prav rahlo in gosto, perdeni pa potlej pol funta neolušenih stolčenih mandeljnov, malo sladke skorje in dišečih žbic, pa drobno zrezaniga limonoviga in pomarančniga lupka, deni testo na pleh, ki je pomazan s sirovim maslam, ter počasi peci.

Torta iz maliga kruha.

Naredi testo kakor per malim kruhu; ko se ohladi, ga na deski, ki je s cukram potresena (zavolj varčnosti se sme tudi lepe moke med cukrer pervzeti) z valjarjem zvaljaj; polovico tega testa na pleh položi, z ukuhanim sadjem obloži, z ostalim testam pokri in peci. Potem torto z belim ali pisanim cukrenim snegam ozaljšaj in še enkrat v peč deni, de se posuši.

Zelena torta.

Stolci drobno pol funta olušenih mandeljnov, pomoči jih med tolčenjem z limonovim sokam, zmešaj jih potem dobro s pol funtam stolčeniga in presejaniga cukra in s siram iz treh periš špinace. Zdej šest jajc in osem rumenjakov dobro vmešaj, perdeni sčasama stolčene reči ter eno uro mešaj. Ko je testo prav rahlo, perdeni en lot zemljinih drobtin, drobno zrezaniga limonoviga lupka in drobno stolčene sladke skorje, obloži s sirovim maslam pomazani pleh z oblati, deni v obod, pa ne prepolno, ter počasi peci.

Maslena torta.

Vzemi pol funta moke, pol funta siroviga masla, eno unčo stolčeniga cukra in drobno zrezaniga limonoviga lupka; vbi na to dve jajci, mešaj dobro in naredi testo. To testo potem zgnjeti in njega večji polovico na blek zvaljaj, deni nanj ukuhaniga sadja in ali z ostalim testam pokri ali iz njega omrežje nanj naredi, potem z vbitimi jajci pomaži, z debelo stolčenim cukram potresi in rumenkasto speci.

Španska torta.

Stolci ravno toliko cukra, kolikor osem jajc vega, in presej 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 popir deni in v prav pohlajeni peči počasi peci, tako de so od zunej ruderumeni, od znotrej pa vender popolnoma suhi. Na te plehe razun eniga ukuhanje deni, eniga verh družiga položi, in nepomazaniga, ki mora na verhu biti, z belim ali pisanim cukrenim snegam ozaljšaj. Debeleji blek lahko tudi od spod izvotliš in s spenjenim mlekam napolniš.

Pomarančna torta.

Štiri rumenjake sčasoma v štiri lote do rahliga vmeteniga siroviga masla vmešaj, perdeni pa pol funta olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, mešaj zopet eno četert ure in stori potem ravno tako z eno unčo stolčeniga cukra. Zdej osterži lupine dveh debelih pomaranč na stergalu do beliga in jih v možnarji s šestimi rumenjaki tolci, de bo kašnato, kar kakor tudi dva lota lepe moke v vmešanje deni in dobro zmešaj. Razmaži na plehu, ki je pomazan s sirovim maslam, dve tretjini tega testa na okroglo, deni ukuhanih marelic, grozdjiča ali malin nanj in naredi iz ostaliga testa količke čežnj. Po verhu to torto z vbitimi jajci pomaži in z debelo stolčenim cukram potresi, potem kos popirja okoli nje deni ter jo v pohlajeni peči počasi peci.

Cesarska torta.

Stolci prav drobno eno unčo cukra in ravno toliko olušenih mandeljnov, zmešaj potem v možnarji osem terdo kuhanih rumenjakov z eno unčo siroviga masla, deni vse v kotliček in mešaj nekaj časa prav dobro, perdeni potem dve žlici lepe moke in drobno zrezani lupek ene limone in zopet eno četert ure mešaj. Zdej pleh s sirovim maslam pomaži, deni testo vanj in peči torto počasi.

Krompirjeva torta.

Skuhaj močnatiga krompirja, pa varuj, de ne bo razpokan; potem ga dobro odcedi; ko se posuši, ga olupni in na stergalu osterži. Zdej deni štiri jajca v kotliček in jih dobro raztepi, perdeni pa pol funta prav drobno stolčeniga cukra, in, ko je ta premešan, pol funta nasterganiga krompirja ter vse tri četerti ure prav močno mešaj. Zdej lupino ene limone ob cukru odergni, in tega potem perdeni, pomaži pa pleh ali model dobro s sirovim maslam, potresi ga z zemljinimi drobtinami in deni testo vanj. Deni torto precej v peč, de se počasi rumenkasto speče.

Štulasta torta.

Vmeti en drobljanec siroviga masla, perdeni potem tri ali štiri jajca, en funt drobno nasterganiga cukra in tri unče lepe moke, premešaj vse, zgujeti na mizi v testo, ktéro na trivoglate bleke zreži, vender morajo na enim voglu dalji biti kakor na obeh drugih, obloži pa kraje trivogelnika z ravno tem testam ter dobro speci; potem bleke z ukuhanjem pomaži in vse štiri na kviško postavi, de so kot piramida viditi.

Francoska torta.

Stolci tri unče terpentink drobno, permešaj šest ali osem rumenjakov, dva ali tri suharje, eno unčo cukra, stolčene sladke skorje, razsekljaniga limonoviga lupka in drobno zrezaniga cukreniga limonoviga lupka, mešaj to s poličem sladke smetene na ognji, de se zgosti; položi potem v tortno ponev en podplat iz testa, deni merzlo omeso nanj, obloži s podolgasto in tanko

zrezanim testam, ozaljšaj kraje, potrési jih s cukram in daj na mizo.

Žolice.

Bela žolica.

Pol funta mandeljnov oluši, stolci (med tolčenjem jih z vodo večkrat pomoči, de mastni ne bodo), in s tremi maslici kropa popari. Dobro razžverkljano naj eno uro stoji, potem skozi ruto v kozo pretlači, cukra in na koščike zrezan končik vanilije perdeni ter pol ure na slabi žerjavici kuhaj. Potlej perdeni dva lota čistiga v nekoliko vodi razpušeniga vizjiga mehurja, odstavi od ognja, vzemi vanilijo iz koze, in mešaj, dokler se ne pohladi. Zdej v za to perpravljeni model deni in na hladno postavi, de se sterdi. Ko imaš v skledo djati, odloči žolico nekoliko na straneh, potrési model od ene plati na drugo in zverni jo v skledo. Ako bi pa iž njega iti ne hotla, pokri 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 vode prav mehko, potem župo odcedi in pohladi. Stolci zdej pol funta mandeljnov tako drobno, de 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 perdeni. Potem jo ali v model ali pa v plitvo skledo deni, in na hladno postavi, de se sterdi.

Bela žolica z mlekam.

Se ravno tako perpravi, samo, de se za poma-kanje mandeljnov med tolčenjem kakor tudi za zaliva-nje sirova smetena vzame.

Bela žolica s čokolado.

Perpravi belo žolico z mlekam ali vodo, ali jo v plitvo čveterovoglato skledo in na hladno ali, kar je še boljše, na led postavi. Ko se sterdi, kočnike iz nje izreži. Te pa potem razpusti, z dvema ploščama drobno nastergane čokolade zavri in popolnoma pohlajeno v luknjice bele žolice vli. De je tukaj posebne varnosti treba, de se jed ne skazi, se že tako vé.

Bela žolica s kofetovim duham.

Žgi štiri lote kofeta, dokler se potiti ne začne, potlej ga v lonec deni, zali ga s poličem vrele sirove smetene, dobro pokri ter naj tako eno uro stoji. To zdej skozi sito precedi, ocukraj, z desetimi rumenjaki razžverkljaj, v globoko porcelanasto skledo, in to v kozo s kropam deni. Pokri jo pa s pokrovom, in deni žerjavice nanj, ker bi se ga drugači voda prijete utegnila, kar bi jed celo skazilo. Ko se zadosti zgosti, deni na hlad ali na led, de se sterdi.

Mleko v čašah.

Na osem čaš tri maslice dobre sirove smetene z enim končikam vanilije in petimi loti cukra zavri, potem pa pohladi, osem rumenjakov peržverkljaj in precedi skoci sitce v za to perpravljene čaše. Postavi jih pa varno v kozo s kropam, zakri s pokrovom in deni žerjavice nanj. Ko se mleko sterdi, daj čaše precej na mizo. Tudi lahko pomarančniga ali limonoviga lupka, vijoličniga čaja, zelo močniga kofeta ali čokolade namesto vanilije vzameš.

Višnjeva žolica.

Zrele, od recljev odbrane in čisto oprane višnje v kamnitim možnarji stolci, perdeni na en polič soka en polič vina in kuhaj pol ure v mesingastim kotliču. Zdej jih skozi čedno ruto pretlači, perdeni pol funta cukra in dva lota čistiga, razpušeniga vizjiga mehurja in precedi skozi pertič, ki ga na preobernjen stol pervežeš. Ako ni pervič dosti čista, jo moraš še enkrat

precediti. Deni jo zdej v model ali v kozarce, in postavi na led, de se sterdi.

Malinova žolica.

Pretlači maline skozi sito, deni nekoliko soka in toliko cukra, kolikor ga je treba, de bo žolica zadosti sladka, v kotlič iz medi, in najse kuha, dokler težko ne kane. Na en polič soka razpusti dva lota vizjiga mehurja na vodi, deni njega in, kar je še soka, v cukrer, de malo povre. Precedi ga zdej skozi pertič, ki je na preobernjen stol pervezan, (to se mora ponavljati, dokler ni celo čist), nadévaj ga v model ali stekleno skledo in postavi na led, de se pohladi.

Limonova žolica.

Zavri en maslic vina, pol maslica vode, limonovih olupkov, cele sladke skorje, par dišečih žbic in cukra. Potem pa na en polič žolice dva lota vizjiga mehurja razpusti, sok lepih limon permešaj, malo zavri in precedi vse skozi pertič ki je na preobernjen stol pervezan. 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, de se sterdi.

Mošancigarjeva žolica.

Olupi lepe mošancigarje in položi jih v hladno vodo. Deni pa v kozo pol persta visoko vode in vina, toliko cukra, de bo prav sladko, celiga limonoviga lupka in eno troho sladke skorje. Ko vreti začne, perdeni jabelka, prav mehko skuhanne skozi ruto pretlači, na en polič soka dva lota razpušeniga vizjiga mehurja prideni in še enkrat precedi skozi pertič, ki je na preobernjen stol pervezan, in potem na led postavi, de se sterdi.

Vinska žolica.

Skuhaj nekaj žefranoviga cvetja, en koščik imberja, sladke skorje in dišečih žbic v enim poliči dobriga vina; razpusti potem v njem en lot vizjiga

mehurja med vednim mešanjem in perdeni tri unče cukra in sok štirih limon. Perveži zdej pertič na preobernjen stol, in na sredi nog drugi pertič, vli žolico v zgornji pertič, de od tod v družiga in še le potem v podstavljeno posodo teče. Tudi jo lahko na pol ali pa celo z kermesovim sokam rudečo narediš. Potem jo v za to perpravljene modle ali kozarce deni in na led postavi.

Tokajska žolica.

Pol funta lepiga cukra v pol maslicu vode stajaj, deni ga nad slabo žerjavico, de nekoliko zavre, perdeni sok petih limon, dva lota razpušeniga vizjiga mehurja in en maslic tokajskiga vina, precedi skozi pertič, ki je na preobernjen stol pervezan, deni v model in postavi na led, de se sterdi.

Punčeva žolica.

En kozarec skozi ruto pretlačeniga limonoviga soka, en funt stolčeniga cukra, pol kozarca ruma in štiri kozarce rajževe vode ali nemočniga holanškiga čaja v loncu mešaj, dokler se cuker popolnoma ne raztopi. Potem pa prideni polčeterti lot z vinam razpušeniga vizjiga mehurja in precedi vse zkozi debel pertič. Deni jo potem na model in postavi jo na led. Posebno jo je lepo viditi, če polovico z kermesovim sokam rudečkasto narediš, model en palec visoko ž njo napolniš in, ko se sterdi, bele perliješ, spet na led postaviš in tako ponavljaš, dokler ni model poln.

Čokoladna žolica.

Napravi en polič dobre vodne čokolade, potem pa en lot zrezaniga vizjiga mehurja dobro zavri, precedi, med čokolado deni, v skledo ali v kakšen model zli in postavi na hlad, de se sterdi.

Kofetova žolica.

Se ravno tako kakor čokoladna napravi, samo, de se nekoliko več vizjiga mehurja privzame in, to se ve, namesto čokolade močniga in čistiga črniga kofeta.

Vinska žolica z ruman.

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

Bela žolica z jabelki.

Deni v kotlič tri unče olušenih in drobno stolčēnih mandeljnov, razžverkaj v loncu osem rumenjakov s tremi žlicami merzle vode in pusti; potem zavri dva poliča sirove smetene z enim kventelcam vanilije, de se njeniga duha navzame, in vli, pa ne prevroče, k rumenjakam, vse pa stresi k mandeljnām, dobro permešaj, perdeni poltretji lot razpušeniga vizjiga mehurja, pretlači skozi ruto, ocukraj, kakor se ti zdi, deni v modle in potem na hlad postavi. Ko je žolica terda, deni dva modla eniga na družiga, derži ji nekoliko v gorki vodi, pa ne predolgo, potem deni iz tega narejene jabelčika na taljer, vtakni v vsaciga trošico sladke skorje namesto reclja, namalaj vsacimu s kermesovim sokam, kterimu nekaj vode perdeneš, rudeče lice, 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 lorberjeve peresi, en koren, eno peteršiljevo korenino, nekaj celiga popra, dve peresi muškatočnega 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, de se ohlade; potem juho skozi čedno ruto v kotlič precedi in ohladi, vbi v lonec tri jajca, perdeni žolico, in naj eno uro vre. Ko nekaj časa postoji, jo še enkrat precedi, vli jo potlej v skledo ali model, kjer je meso, in postavi na hlad, de se sterdi.

Pekarija.

Cukreno testo.

En funt lepe moke in ravno toliko stolčeniga in skozi sito presejaniga cukra dobro zmešaj, tri rumenjake, tri razpenjene beljake in drobno zrezaniga limonoviga lupka perdeni, napravi testo in gnjeti ga. Potem ga pa do debelosti noževiga roba zvaljaj in ali v modle deni ali pa kolačke ali končike iz njega naredi, z jajci pomaži in z debelo stolčenim cukram potresi in v pohlajeni peči počasi peci.

Prepečenci.

Mešaj en funt drobno stolčeniga cukra z dvanajstimi rumenjaki in ravno toliko razpenjenimi beljaki eno uro, perdeni potem en funt cvetne moke in vli v žlico za štravbe prepečence na popir. Zapeci jih potem rumenkasto v pohlajeni peči ter jih še gorke z nožkam od popirja odloči. Ko omeso na popir vlivaš, ti je urnosti treba, de se ne razteče in tako svoje posebne podobe ne zgubi.

Prepečencni bandelci.

Mešaj eno unčo drobno stolčeniga cukra z dvema jajcama in štirimi rumenjaki eno uro, perdeni štiri lote cvetne moke in drobno zrezani lupek ene limone, pomaži potem modle s sirovim maslam, nadevaj jih s testam in peci jih počasi v hladni peči. Ko jih zverneš, jih lahko tudi z belim ali pisanim cukrenim snegam olepšaš.

Prepečencni loki.

Dobro zmešaj štiri lote drobno stolčeniga cukra z enim jajcam in štirimi rumenjaki, perdeni potem pol unče podolgama zrezanih mandeljnov in tri lote moke in vse dobro zmešaj. Zreži zdej oblata na tri perste široke kose, namaži jih s testam, deni jih na loke in speci jih počasi.

Cokoladni prepečenci.

Raztepi tri beljake, de se spenijo, perdeni pol funta prav drobno stolčeniga cukra in mešaj tri čerterti ure; potem permešaj pol funta drobno stolčenih mandeljnov in eno unčo nastergane čokolade, namaži kakor prepečence na oblate in počasi peci.

Ocvrti mandeljni.

En funt olušenih in stolčenih mandeljnov, pol unče cukra, eno jajce in dva rumenjaka dobro zmešaj, v model deni, kterikoli se ti bolj perpraven zdi, ter v razbeljenim sirovim maslu ocvri.

Ocvrti mandeljni, drugačni.

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

Mandeljnovi kolači.

Mešaj eno unčo dobro stolčeniga cukra in dva ali tri beljake eno uro, de bo prav rahlo; perdeni potem pol funta olušenih in drobno stolčenih mandeljnov in drobno zrezani lupek ene limone in zopet eno uro mešaj. Namaži zdej to testo na oblate in prav urno peci.

Mandeljnovi bandelci.

Mešaj eno unčo olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, eno unčo presejaniga cukra in šest rumenjakov dobre pol ure do rahliga, perdeni pa potem tri spenjene beljake in drobno zrezani lupek ene limone, nadevaj v modle s sirovim maslam pomazane in z žemljnimi drobtinami potresene ter peci v pohlajeni peči.

Mandeljnovi oblati.

Dobro zmešaj dva spenjena beljaka, eno unčo drobno stolčenih sladkih mandeljnov, pol funta drobno stolčeniga cukra in drobno zrezani lupek ene limone.

Zdej oblate v podobe, ki ti dopadejo, zreži, s testam namaži in v pohlajeno peč deni. Ko jih iš nje vza-meš, jih urno na valjar deni.

Mandeljnovi kupčiki.

Eno unčo mandeljnov z ruto prav dobro odergni in potem drobno zreži. Zdej pa eno unčo prav drobno stolčeniga cukra in dva spenjena beljaka pol ure mešaj, mandeljne, lupino pol limone in nekaj sladke skorje perdeni, na nekoliko z maslam pomazani ploši kupčike napravi, té pa v pohlajeni peči počasi peci.

Marelični prepečenci.

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

Mandeljnovi loki.

Zmešaj tri unče olušenih in podolgama zrezanih mandeljnov, pol funta drobno stolčeniga cukra in eno unčo moke s toliko jajci, de se težko tekoče testo napravi. Zdaj nekoliko pleh z dobrim maslam pomaži, nanj pa testo na pol mezinca debelo namaži, z dobrim cukram potresi in v hladni peči peci. Ko rumeneti začne, ga na dva persta široke in dvakrat toliko dolge blekce zreži in potem do dobriga peci. Zgor in spod morajo lepo rumeni biti. Zdej pleh iz peči vzemi, blekce s tankim nožem varno odloči in urno na valjar deni. Per ti pekarii morata dva človeka biti, de se blekci prehitro ne shladé in sterdijo, preden se na valjar denejo.

Snežni mandeljnovi loki.

Zmešaj drobno stolčeniga cukra in štiri razpenjene beljake, de bo ko debel sneg; perdeni pa potem toliko olušenih in podolgama pa tanko zrezanih mandeljnov, de bo težko teklo. To testo namaži na pleh, ki je z maslam nekoliko pomazan, do debelosti noževiga roba in delaj sicer ž njim, kakor je spredej

rečeno, samo, de je tukaj še večji urnosti treba, ker je brez moke napravljeno in se torej še pred shladi in sterdi. Te in sprednje loke lahko z belim ali pisanim snegam ozaljšaš, kar jih še lepši stori. Kako se ta napravi, je per mandeljnovi torti popisano.

Mehki loki.

Zreži med en funt moke tri unče siroviga masla, razdrobi ga z valjarjem, perdeni potem štiri rumenjake in dva razpenjena beljaka kakor tudi tri unče prav drobno stolčeniga cukra in drobno zrezaniga limonoviga lupka, to testo dobro zgnjeti in potem naj pol ure počiva. Zdej ga do debelosti noževiga roba zvaljaj, zreži ga na dva persta široke in trikrat toliko dolge blekce, pomaži jih z vbitimi jajci, obloži jih s podolgama 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, de se shladé in sterdijo.

Ocverti loki.

Zmešaj eno unčo olušenih in podolgama pa tanko zrezanih mandeljnov, ravno toliko drobno stolčeniga cukra in drobno zrezano lupino pol pomaranče in cele limone, obeh sok pretlači, vse naj pa pol ure stoji. Zdej drobljančik siroviga masla v mesingastim kotličku razbeli, tri žlice omese perdeni, de 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. Vender jih z valjarja vzemi, preden se sterdijo. Ravno tako delaj s testam, ki ga še imaš.

Janeževe prestice.

Eno unčo siroviga masla, pa pol funta lepe moke z valjarjem dobro zmešaj, potem drobno zrezano lupino ene limone, eno unčo cukra in eno žlico janeža perdeni in z dvema jajcama testo napravi. Iz tega prestice naredi, na pleh položi, z jajci pomaži, z debelo stolčenim cukram potresi in v pohlajeni peči počasi peci.

Janežev kruh.

Šest jajc v loncu pol ure mešaj, potem pol funta drobno stolčeniga cukra perdeni, še pol ure mešaj in potem en lot janeža in tri unče moke perdeni. Iz tega hlebec napravi in speci. Hlebec pa kakor suhor podolgama pa tanko zreži in te koščike tudi po obeh plateh rumenkasto zapeci.

Škofovski kruh.

Zmešaj testo, kakor per suharji, perdeni pa potem poldrugo unčo debelih in ravno toliko drobnih suhih vinskih jagod, pol funta olušenih in podolgama zrezanih mandeljnov in delaj sicer, kakor je per suharji rečeno.

Limonovo ocvrtje.

Štiri lote olušenih in drobno stolčenih mandeljnov s šestimi beljaki dobro zmešaj, potem pa s tremi unčami drobno stolčeniga cukra, ob katerim se je limona odergnila, nad ognjem dobro premešaj, in, ko se ohladi, z izrezavniki izreži ali skozi brizgljo pretlači in na maslu ocvri.

Sladki (cimetov) kruh.

Pol funta drobno stolčeniga cukra pa šest rumenjakov in dvanajst jajc poldrugo uro mešaj, potem en lot prav drobno stolčene sladke skorje, eno unčo cvetne moke in eno unčo škroba (štirke) perdeni in dobro premešaj. Zdej za to perpravljeni model z maslam pomazi, testo vanj deni in počasi peci. Potem ga iz njega zverni, počez na tanke koščike zreži in te na roši opeci.

Cmokov kruh.

Stolci toliko cukra, kolikor šest jajc vaga, pa ga zmešaj s šestimi rumenjaki in razpenjenimi beljaki. Potem drobno zrezanih in ukuhanih višenj, orehov, cukreniga limonoviga in pomarančniga lupka, drobno stolčene sladke skorje, dišečih žbic, nekaj rajskiga zernja (kardamomskiga semena) in drobno zrezano lupino ene limone ž njim zmešaj in toliko cvetne moke perdeni, de se iz testa na deski podolgasti hlebčiki

narediti dajo. Te zdej na plehu z moko potresenim počasi peci. Merzle na kose zreži in na mizo daj.

Moskovski kruh.

Napravi testo iz eniga funta lepe moke, iz ravno toliko drobno stolčeniga cukra in iz devet ali deset jajc, perdeni pa šest lotov drobno zrezaniga limonoviga lupka, en lot sladke skorje in en lot stolčenih dišečih žbic, premešaj vse dobro in na čveterovoglato zrezane oblate en mezinec debelo namaži. Potem jih pa s podolgama zrezanimi mandeljni obloži in počasi peci. Tudi jih lahko z belim ali pisanim cukrenim snegam ozaljšaš.

Kmečki krofi.

Pol funta drobno stolčeniga cukra pa štiri jajca v kotliču prav dobro raztepi, potem pa sčasoma pol funta lepe moke in en nastergani muškator oreh perdeni. Iz tega pa hlebčike napravi in na plehu speci, ki je z voskam pomazan in z oblati obložen.

Kmečki krafelci.

Dobro zmešaj eno unčo presejaniga cukra in nekoliko traganta z razpenjenimi beljaki, perdeni pa pol funta zrezanih mandeljnov, in napravi iz tega krafelce na oblate. V hladni peči počasi spečene s cukrenim snegam ozaljšaj.

Cevni krofi.

Napravi testo iz pol funta lepe moke, iz ravno toliko drobno stolčeniga cukra, in pol funta olušenih in drobno stolčenih mandeljnov, iz eniga lota sladke skorje in iz nekoliko dišečih žbic, z dvema ali tremi jajci, iz tega testa pa zvaljaj na deski blekce, ktere na cevi naveži in lepo rumeno zapeci.

Limonovi krafelci.

Zmešaj eno unčo drobno stolčeniga cukra z eno unčo olušenih, stolčenih in s sokom ene limone pomočenih mandeljnov in mešaj z dvema razpenjenima beljakama eno uro. Perdeni jim potem na drobne

kočnike zrezano lupino ene limone. To testo zdej na okrogle oblata namaži, s cukram in podolgama zrezanimi mandeljni ali terpentinkami potresi, na pleh položi in počasi peči.

Masleni krafelci.

Šest lotov siroviga masla zreži med štiri lote lepe moke in z valjarjem dobro zmešaj, perdeni pa pet lotov cukra ter z enim rumenjaka in nekoliko vinam testo napravi; to pa tanko zvaljaj, na podobe, ki ti dopadejo, zreži, z jajci pomaži, s cukram in janežem potresi in počasi rumenkasto zapeci.

Dišavni oblati.

Drobno stolci trinajst lotov sladkih in tri lote grenkih mandeljnov, pol funta cukra, sladke skorje, dišečih žbic in rajskiga zernja. Zmešaj to s štirimi rumenjaki in razpenjenimi beljaki, perdeni pol funta nar lepši moke in drobno zrezaniga limonoviga lupka in namaži to testo na čveterovoglato zrezane oblata. Ob kraji jih pa z olušenimi in podolgama pa tanko zrezanimi mandeljni obloži.

Mali kruhek.

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

Cukernina.

Raztepi dva beljaka do rahliga, perdeni potem toliko presejaniga cukra, de se terdo testo napravi. To pa na mizi dobro zgnjeti, potem napravi iz njega podobe, ki ti dopadejo, in speci počasi na medeni ali plehasti ploši.

Suhar.

Stolci pol funta cukra, mešaj ga potem v loncu s šestimi jajci in s šestimi rumenjaki poldrugo uro do rahliga in perdeni potlej en funt lepe moke in drobno zrezaniga limonoviga 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 stolčeniga cukra s tremi razpenjenimi beljaki pol ure. Potem pol funta olušenih mandeljnov podolgama zreži in zarumeni. Te pa in sok ene limone v cukrer permešaj in iz te omese vence na oblate napravi, in jih merzle peci, ker morajo bele biti.

Španski vetrovi.

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

Sladki hlebčiki.

Napravi testo iz ene unče drobno stolčenih mandeljnov, iz ravno toliko drobno stolčeniga cukra in iz dveh razpenjenih beljakov, perdeni pa potem drobno zrezaniga limonoviga lupka, naredi na plehu, ki je pomazan s sirovim maslom, kupčike ter jih počasi rumeno peci.

Grenki hlebčiki.

Eno unčo olušenih in drobno stolčenih grenkih mandeljnov s pol funtam cukra in s tremi razpenjenimi beljaki dobro zmešaj in sicer kakor per sladkih hlebčikov delaj.

Lubje.

Šest lotov lepe moke, štiri lote razpušeniga siroviga masla, štiri lote drobno stolčeniga cukra, drobno zre-

zano lupino pol limone, drobno stolčene dišeče žbice in sladko skorjo in nastergani muškator oreh v kotliču dobro zmešaj in potem s tremi jajci eno četert ure mešaj. Zdej za to napravljeno železo razbeli, z razpušenim sirovim maslam pomaži, pol žlice testa vanj deni in hitro rumeno speci. Zdej blekec urno iz železa vzemi, okoli klinčika ovi in, ko se pohladi, varno ž njega vzemi. Pri tem opravilu je dveh treba, de se blekci ne sterdiyo 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, perdeni potem janež ter ga nad slabo žerjavico tako dolgo tresi, dokler se ga ves cukrer ne prime in zernje suho ni. Nekolikrat še kuhaniga cukra perdeni, pa brez kleja, de zernje dovolj debelo skorjo dobi.

Dišavni blekci.

Osem lotov drobno stolčeniga cukra z enim jajcam in enim rumenjaka tako dolgo mešaj, dokler se ne zgosti; potem pa pol lota sladke skorje stolci, pol muškatorviga orehka nasterži, tri lote cukreniga limonoviga lupka in lupino ene limone na drobne kočnike zreži in z osmimi loti moke dobro zmešaj, iz mešanja testo napravi, do debelosti noževiga roba zvaljaj, na podolgaste blekce zreži, z beljaki pomaži, s cukram potresi, na pleh, ki je z voskam pomazan, deni in zapeci, pa ne prehudo.

Prepečenčni suhar.

Pol funta drobno stolčeniga cukra s šestnajstimi rumenjaki v loncu pol ure mešaj, raztepi sedem beljakov, de se spenijo, perdeni lupino ene limone, nekoliko janeža in štirinajst lotov moke, deni v prepečenčni bandelc in počasi peci. Ko se pohladi, ga na en mezinec debele podolgaste koščike zreži in še nekoliko zapeci.

Domači suhar.

K temu vzemi eno unčo moke, eno unčo cukra, eno unčo nenamočenih, debelo zrezanih mandeljnov, eno ploščico čokolade, drobno zrezaniga limonoviga lupka, dišečih žbic, sladke skorje in angleške dišave, kolikor 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 pohlade, ker bi se sicer lomile.

Tirolski krafelci.

Pol funta siroviga masla dobro vmeti, pa lupino pol limone, štiri lote cukra, štiri terdo kuhane rumenjake in dvajest lotov moke perdeni. Potem testo zvaljaj, s kozarčikam izreži in po dva in dva skupej deni, v sredo pa nekoliko ukuhanja daj. Krafelce potem z jajci, mandeljni in cukram pomaži in na plehu speci, pa ne prehitro. Testo, ki se ne nadeva, mora debelejši biti.

Janeževi klobučki.

Tri rumenjake s toliko cukram, kolikor tri cele jajca vagajo, pol ure mešaj, beljake razpeni in permešaj, kakor tudi toliko moke, kolikor dve jajci vagate, in nekoliko drobno zrezaniga limonoviga lupka. Napravi potem na deski, ki je z voskam 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 iz njega en palec visoke krofe, tolike, kolikoršni so pustni krofi. Po verhu jih poli s cukrenim snegam, dobro jih posuši, deni nanje ukuhanje, ki ti dopade, poli jih potem še enkrat s cukrenim snegam in jih še enkrat posuši. Navsak blek pa še položi ravno toliko visok blek krušne torte, poli vsak krof s čokolado in posušene z belim cukrenim snegam podolgama ozaljšaj.

Nunski krafelci.

Eno celo jajce, tri rumenjake in štiri lote cukra

z dvema žlicama vina dobro vmeti, de se testo kakor za prepečence napravi. Potem perdeni deset lotov lepe moke in zgnjeti testo ž njo ter ga zvaljaj, pa ne pretanko. Potlej pa pol funta olušenih sladkih mandeljnov prav drobno zreži in presej. Zdaj zavri pol funta cukra s pol maslicam vode, dokler se vleči ne da, perdeni potem mandeljne, de tudi skupej vrejo, odmakni od ognja, perdeni limonoviga lupka, maslo nastergane medenine in dišave, nadevaj v testo, naredi krafelce iz njega in speci jih v tortni ponvi.

Cukreno grozdjiče.

Zrelo grozdjiče per recljih dobro umi in posuši; potem ga v beljake pomoči, v dobro presejanim cukru povaljaj, na popir položi, v senco deni, nekolikrat obrni, dobro posuši, napravi čedno v zelenim perji na taljerčiku in daj na mizo.

Cukreni kostanj.

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

Cukrene kvarte.

Vzemi pol funta moke, ravno toliko presejaniga cukra, eno jajce, dva lota siroviga masla, drobno zrezano lupino ene limone, napravi iz tega testo in zreži na majhne čveterovoglate blekce. V sredo deni pol namočeniga mandeljna ter lepo speci.

Suho testo.

Vzemi pol funta mandeljnov in ravno toliko cukra, tudi malo limonoviga soka, premešaj 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 snegam in presejanim pisanim cukram in še enkrat posuši.

Mandeljni kušljeji.

Vzemi pol unče mandeljnov, stolci jih drobno, pomoči jih s pomarančno vodo, pertolci tudi sčasoma pol funta cukra, perdeni beljakov, napravi drobne okrogle krafelce iz testa, deni jih vanjo in speci jih rumenkasto z žerjavico spodej in zgorej.

Medenina.

Mešaj v majhnim loncu dva ali tri beljake z eno unčo cukra eno uro, de bo kašnato, potem pa primešaj eno unčo drobno stolčenih mandeljnov in drobno zrezaniga cukreniga limonoviga lupka, de se gosto testo napravi, de 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 drobno stolčenih mandeljnov, poldrugo unčo presejaniga cukra, štiri razpenjene beljake, drobno zrezano lupino ene limone, rumeni vse nad žerjavico, dokler ni gostljato, potem naredi okrogle krafelce na oblate, speci jih rumeno in deni malo cukreniga snega nanje.

Muškacončiki.

Zmešaj v kotliču pol funta presejaniga cukra, tri beljake, pol funta nenamočenih drobno stolčenih mandeljnov, dišečih žbic, sladke skorje, muškatov oreh in cvet, na zadnje pa tri lote cvetne moke. Izreži testo z modlam, potresi ga s cukram in zapeci ga rumenkasto.

Spenjene jedila.*Nevestna župa (šodo).*

Dvanajst rumenjakov dobro razžverkaj z enim maslicam vina in s toliko cukram, de bo zelo sladko, postavi v loncu, ki vsaj tri maslice derži, nad hudo

žerjavico in vedno žverkaj, de se zgosti. Ko začne vreti, z ognja vzemi in ali z loncam vred v merzlo vodo postavi ali pa, kar je še bolje, precej na mizo daj.

Spenjeno mleko.

Dva poliča prav dobre, s cukram poslajene sirove smetene prav naglo razpeni, pene, ki se po verhu napravijo, posnemi in na sito deni. Ko se tako vsa smetena razpeni, jo v skledo, ki je s prepečenci obložena, ali pa v čaše deni, s pisanim cukram potresi in na hlad postavi. De se smetena hitreje razpeni, deni dva razpenjena beljaka med smeteno.

Spenjeno mleko s kofetovim duham.

Deset lotov kofeta počasi žgi, potem pol maslica kropa nanj vli in pusti, de se do čistiga shladi. Zdej vodo ocedi, toliko drobno stolčeniga cukra 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 smetena.

Zavri en polič sladke smetene, pa en polič dobriga mleka, pol funta cukra; limonoviga lupka in tersico sladke skorje, permešaj potem eno unčo sladkih, olušenih, drobno stolčenih mandeljnov in pa šest ali osem grenkih, in skozi sitce precedi. Zdej vli v globoko skledo, postavi nad živ pepel, deni na pokrov nekoliko žerjavice, in, ko se smetena sterdi in pohladi, jo daj na mizo.

Vaniljina smetena.

Zavri v treh maslicih prav dobre sirove smetene pol lota na koščike zrezane vanilje in perdeni cukra, kar je prav; potem razžverkaj en maslic merzle sirove smetene s šestnajstimi rumenjaki, perdeni zavreto in precejeno smeteno in nad žerjavico vedno mešaj, de se zgosti. Potem v skledo deni in pohladi.

Čokoladna smetena.

Zavri v enim maslicu dobre sirove smetene pet

plošic drobno nastergane čokolade in dva lota vizjiga mehurja; ko se ta razpusti, razžverkaj šest rumenjakov z enim poličem sirove smetene, perdeni cukra, kolikor ga je treba, deni v čokolado in precedi skozi sitce. Zdej jo mešaj nad slabo žerjavico, dokler se ne zgosti in daj jo v zato perpravljenih čašah ali s cukrenimi kupčiki ozaljšano hladno ali gorko, kakor hočeš, na mizo.

Jagodova smetena.

En funt rudečih jagod skozi sito pretlači in z kermesovim sokam rudečkasto pofarbaj. Zdej razžverkaj en polič sladke smetene z osmimi rumenjaki, perdeni poldrugi lot razpušeniga vizjiga mehurja, dobro ocukraj in nad žerjavico mešaj, dokler se ne zgosti. Potem pa od ognja odstavi, do dobriega pohladi, z jagodami zmešaj, v model deni in na led postavi.

Čajeva smetena.

En polič vaniljine smetene z enim dobrim kozarcam prav močniga holanškiga čaja zmešaj, skozi sito pretlači in v zato perpravljenjo posodo deni. To pa v kozo s kropam postavi, s pokrovom, ki je z živim pepelam potresen, pokri, na žerjavico deni in nad njo pusti, dokler se ne zgosti. Varuj pa, de se preveč ne vzdigne, ker potimtakim jed ni tako lepa viditi.

Kofetova smetena.

Se ravno tako perpravi, samo, de se močen kofe pervzame.

Korjandrova smetena.

Deni korjandra v vrelo smeteno in perpravi jo sicer kakor vaniljino smeteno.

Limonova smetena.

Lupine štirih limon v enim maslicu dobriega beliga vina skuhaj in skozi sito pretlači. Potem vbi v lonec dvanajst rumenjakov, pertlači sok olupljenih štirih limon, razžverkaj s pol funtam drobno stolčeniga cu-

kra, perli vrelo vino ter nad slabo žerjavico vedno mešaj, dokler se ne zgosti.

Žgana smetena.

Dobro razžverkaj štirnajst rumenjakov, en maslice vina in eno unčo cukra, perstavi k ognju ter vedno žverkaj ali mešaj, dokler se ne zgosti. Potem v skledo deni, pohladi, dobro s cukram potresi, razbeljeno lopatico nad njo derži (ta se mora pa cukru tako perbližati, de se lučica perkaže) in jo tako povsod enako rujavkasto žgi. Zdej jo precej na mizo daj, de cukrer mehak ne bo. Tudi vaniljino smeteno lahko tako perpraviš.

Spenjeni vinski cmočki.

Pol unče cukra ob dveh limonah dobro odergni, drobno stolci in vmešaj med dvanajst razpenjenih beljakov. Postavi pa zdej tri maslice dobro oslajeniga vina nad hudo žerjavico, pusti vreti in perdeni z žlico iz beljakov narejene cmočke. Ko se skuhajo, jih vzdigni in na sito deni. Vino pa, kar ga je ostalo, pohladi, s štirnajstimi rumenjaki razžverkaj in per ognji vedno mešaj, de se zgosti. Deni pa to jajčnato vino na čedno v globoko skledo djane cmočke, potresi s prav drobno stolčenim cukram, žgi z razbeljeno lopatico in daj gorke na mizo.

Spenjeni mlečni cmočki.

Zavri v kozi dva poliča prav dobre sirove smetene z nekoliko vaniljo in cukram, perdeni iz razpenjenih beljakov narejene cmočke z žlico, obrni jih in skuhane na sito deni. Potem pa deni v precejeno in do dobriga pohlajeno smeteno štirnajst rumenjakov in per ognji vedno mešaj, de se zgosti. To tako dolgo delaj, dokler ni jed prav merzla. Zdej cmočke v skledo deni, smeteno nanje vli in na led postavi.

Mandeljnov sir.

Razpusti nad slabim ognjem v vodi tri lote čistiga vizjiga mehurja in pretlači ga skozi sito. Potem pa zavri poldrugi maslice prav dobre sirove smetene, perdeni

pol funta olušenih mandeljnov in toliko cukra, de bo prav sladko, in pusti dobro povreti. Med tem moraš pa vedno mešati, ker se mandeljni radi primejo. Zadnjič pa vizji mehur perdeni, vse dobro premešaj in v model deni, kteriga na hlad postavi. Ko za na mizo napravljaš, ga v krop vtakni, posuši, v skledo zverni in vzdigvaj. Tudi lahko vina ali smetene s cukram vred perdeneš.

Zmerzline.

Cukrena zmerzlina.

Eno unčo cukra nad žerjavico tako dolgo kuhaj, de rujavi, potem ga pa na plošo stresiš, ktera je z oljem pomazana. Zdej pa en polič sirove smetene s štirimi rumenjaki dobro razžverkaj in nad žerjavico mešaj, dokler ne vre. Potem pa od ognja odstavi in perdeni žganiga cukra, kolikor hočeš, pa precej, ker bi se sicer stajal. Mešaj tudi tako dolgo, de se popolnoma shladi. Na zadnje beliga cukra perdeni, skozi sito precedi, v zmerzlinico deni in nad ledam pridno mešaj, de zmerzne.

Mlečna zmerzlina.

Dva poliča mleka s cukram, sladko skorjo, vaniljo ali nekoliko limonovim lupkam zavri, s kakima dvema rumenjaka zmešaj in pohladi. Zdej ga pa v cinasto zmerzlinico zli in v led postavi, ki je na drobno stolčen in s solijo ali solitram zmešan. Varuj pa, de nič ledu v zmerzlinico ne pride, ker bi potitakim zmerzlina prijetna ne bila. Tudi moraš mleko z nalaš za to narejeno leseno žlico pridno mešati, posebno z dna in s strani, de se ne prime. Ko je zmerznjeno, naj še eno uro postoji; potem ga pa kakor ledene čaše na mizo daj ali ga pa v zato perpravljene modle deni.

Maslena zmerzlina.

En polič dobre sirove smetene s štirimi loti na limonah ali pomarančah osterganiga cukra osladi, zavri, s šestimi ali osmimi rumenjaki razžverkaj in per slabi žerjavici pridno mešaj ali žverkaj, de 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 skledčico ali na taljer zverni.

Kofetova zmerzlina.

Zavri en maslic dobre sirove smetene z nekoliko vaniljo in perli toliko prav močniga črniga kofeta, kolikor se ga navadno potrebuje. Potem pa eno pičlo periše svetlo-rujavo 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 briga 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 drobno nastergane čokolade, pol funta cukra in nekaj vanilje z enim dobrim maslicam vrele sirove smetene dobro razžverkaj in nekoliko časa per 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 sirove smetene skuhaj, pohladi, z osmimi rumenjaki razžverkaj, lupino ene limone na cukru osterži, pa eno trošico sladke skorje in eno unčo očišeniga cukra perdeni 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.

Cešminova zmerzlina.

Deni v en maslic gorke vode dve periši zrelih jagod in en funt cukra, pusti okoli pet minut vreti, odstavi potem od ognja in pusti tako dolgo stati, dokler se sok jagodoviga pokusa in farbe ne navzame. Zdej ga skozi sito precedi, v zmerzlinico deni in na led postavi.

Češnjeva zmerzlina.

Stolci češnje v kamnitim ali lesenim možnarji tako, de se tudi peške starejo; perli potem nekoliko vode, in jih eno četert ure kuhaj. Zdej jih pa skozi sito pretlači, perdeni cukra in vina in še enkrat zavri, potem jih pohladi, v zmerzlinico deni in na led postavi.

Marelična zmerzlina.

Eno unčo prav lepih marelic z žlico zmečkaj, v en maslic vode deni, dve uri stati pusti in potem skozi sito dobro pretlači. V ta sok perdeni cukra, de se staja; oboje pa dobro zmešano postavi v zmerzlinici na led. Ko zmerzne, še dobro premešaj in spet na led postavi. Tudi lahko to zmerzolino v modle deniš. 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 cukram osladi, potem pa v zmerzlinico deni in z lopatico večkrat pomešaj, dokler do dobriega ne zmerzne.

Jagodova zmerzlina.

Se ravno tako napravi, kakor tudi iz rudečiga grozdjčca in murb.

Pomarančna zmerzlina.

Šest pomaranč in štiri limone na enim funtu cukra osterzi, dva kozarca vina in en kozarec kropa perli, cukrer, kar ga je še, očisti ter vse v zmerzlinici v led postavi.

Višnjeva zmerzlina.

Stolci višnje s peškami vred, potem jih pa pokri in na hlad postavi; sicer pa ravnaj ž njimi kakor s češnjevo zmerzlino.

Zmerzlina iz kraljevskih jabelk.

Zavri v medenim kotliču en polič vode, pa en funt cukra, perdeni potem en razpenjeni beljak in pušti vreti, dokler ni cukar čist; precedi ga potem skozi ruto in perdeni, ko se ohladi, eno kraljevsko jabelko, ki se je bilo v možnarji stolcklo in skozi sito pretlačilo, deni v zmerzlinico in v tej na led.

N a u k ,

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 popirja nič več ne premočijo. To ukuhanje vedno mešaj, dokler se ne pohladi, potem ga deni v steklene posode, zaveži ga s prebodenim popirjem in shrani ga; dobro bo tako za več let.

Ukuhane marelice.

En funt marelic zmečkaj, skozi sito pretlači, en funt drobno stolčeniga cukra perdeni in v mesingastim kotliču nad žerjavico postavi, de se med pridnim mešanjem ukuha, kar je prav. Pene pa med tem pridno s sreberno žlico posnemaj. Zadosti goste so, ko težke kaplje delajo; tadaj jih od ognja odstavi, med mešanjem nekoliko pohladi in še gorke v steklene posode deni, ker koža, ki se po verhu napravi, veliko pripomore, de so dolgo šasa dobre. Zaveži jih potem s prebodenim popirjem in shrani jih za rabo.

Ukuhano grozdjiče.

En funt lepiga debeliga grozdjiča od recljev odberi in z vodo čisto operi. Potem pa tri unče cukra v mesingastim kotliču zavri, grozdjiče perdeni in tako dolgo kuhaj, de se, ako ga proti luči deneš, zkozi njega vidi. Ako se to zgodi, ga iz posode vzemi in sok do gostiga ukuhaj; proti koncu grozdjiče zopet perdeni, še malo zavri, nekoliko ohladi in v steklene posode deni.

Ukuhane maline.

Lepe maline zmečkaj in skozi sito pretlači. Na en funt tega ukuhanja vzemi en funt stolčeniga cukra in potem ž njim tako ravnaj, kakor z ukuhanimi marelicami.

Ukuhane češplje.

En funt olupljenih in od pešak odbranih češpelj z eno unčo stolčeniga cukra in enim koščikom vanilje 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. Zdej jih pa na cedilo deni, in jih, ko se odtečejo in ohlade, vagaj. Ravno toliko cukra zdej 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 v vodo pomočeniga cukra v mesingastim kotliču nad slabo žerjavico nekoliko zavri, potem pa en funt od recljev odbranih višenj perdeni in eno čertert ure ž njim kuhaj. Potem pa te iz cukra vzemi, in vanj pol lota dišečih žbic deni ter tako dolgo kuhaj, 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 hladnim več let ohranijo.

Ukuhano bodeče grozdjice.

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 perli, kar se dva dni ponavlja. Na en funt grozdjica ravno toliko cukra s pol maslicam 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 (vender pa belo na lupinah ostane); potem jih v hladno, nekoliko slano vodo deni, v kateri en dan ostanejo. Zdej pa vodo odcedi in nove perli, kar se devet ali deset dni ponavlja; sol se pa samo perve tri dni perdene. Ko se tako namočijo, zavri v mesingastim kotlički vode, perdeni kerhlje, de se kuhajo, dokler z vilic, ki se vanje vtaknejo, lahko ne padejo, kar lahko pol četerti ure znese. Tada jih iz kotliča vzemi, v merzlo vodo deni, katero čez eno četert ure odcedi, in nove perli. Ko to nekolikrat ponoviš, jih na čedno ruto deni, ravno tako pokri in pusti, de se posuše. Zdej pa zavri en funt cukra s pol maslicam vode, de se gostiti začne, potem ga ohladi in na olupke deni. Drugi dan ga odcedi, kos cukra perdeni, nekoliko gosteje kakor pervikrat skuhaj in zopet na olupke zli. To štiri ali pet dni ponavljaj, potem vse v steklene posode nadevaj, dobro zaveži in na hladnim spravi.

Muškateljice v cukru hranjene.

En funt cukra na enim maslicu vode gostljato ukuhaj, potem en funt olupljenih hrušk perdeni in do mehkgiga kuhaj in potem za dva ali tri dni v stekleno ali porcelanasto posodo deni. Zdej cukur odcedi in

gosteje ukuhaj, hruške pa v stekleno posodo nadevaj in cukrer, ko se pohladi, nanje deni. Ako je pa cukrer še preredit, ga čez nekoliko dni spet odcedi in ukuhaj, de bo zadosti gost.

Kumare hranjene.

Prav drobne kumare operi, z iglo nekoliko prebodi in na vodi v medeni (kufreni) kozi zavri. Zdej pa na pol funta kumar en funt cukra z enim maslicam vode skuhaj, ko se pohladi, kumare perdeni 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 nanje deni.

Korenje hranjeno.

Zreži korenje tanko in podolgama, skuhaj ga v čisti vodi do mehčiga, odcedi in daj ga na čedno ruto, de se posuši. Če hočeš, tudi lupino dveh limon podolgama zreži in ž njim skuhaj. Na petnajst lotov korenja ravno toliko cukra na vodi skuhaj, de se vleče, perdeni korenje in sok ene limone in tako dolgo kuhaj, de se skozi njega vidi. Potem ga pohladi, v steklene posode nadevaj in na hladnim spravi.

Zeleni fižol hranjen.

Fižol potem, ko niti odberesh, podolgama in tanko zreži in v slani vodi do mehčiga skuhaj, to pa odcedi, pohlajeni in na ruti posušeni fižol v steklene posode deni, s kolikor vodo, s toliko jesiham zali, z mehurjem zaveži in na hladnim hrani. — Ali ga pa podolgama zreži, v steklene posode nadevaj, s platnam in mehurjem zaveži, in sicer ž njim ravno tako ravnaj kakor s sadjem, samo, de se mora vsaj eno uro kuhati. Ko se pohladi, ga iz vode vzemi in shrani. Kadar ga hočeš na mizo dati, ga z drobno zrezano čebulo, jesiham in oljem za solato napravi.

Kukmaki okisani.

Kukmake otrobi, večji na več kosov zreži, manjši, še zaperte, pa cele pusti in v hladni vodi čedno operi.

Zdej slano vodo zavri, kukmake vanjo deni in čez nekoliko minut jih zopet iz nje vzemi in na cedilo zloži, de se dobro odtečejo. Med tem zavri vinskiga jesiha s celim muškatovim cvetam, dišečimi žbicami, popram in lorberjevim perjem, perdeni kukmake, de še enkrat zavrejo, in pohlajene nadevaj z jesiham 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 pa eno lego pese položi, nanjo pa zopet kimeljna in redkve potresi in tako delaj, dokler ni lonec poln. Zdej dobriga jesiha zavri, pohladi in v lonec zli. Ako je prehud, ga z vodo zmešaj. Zdej peso dobro pokri 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 obežeš in na mizo tolčeš) in s čedno pertneno cunjo in čez to z dobro namočenim mehurjem zavežeš. Zdej posodice s senam, slamo ali rutami obeži, v kotel postavi, kteriga z vodo napolni, ktera pa posodic pokriti ne sme, dobro pokri in zavri. Vsaj pol ure se morajo kuhati, potem kotel od ognja odstavi, posodice pa v njem pusti, dokler se dobriga ne pohlade; potem jih iz njega vzemi in na hladan, suh kraj spravi. Višnje, bodeče grozdjiče, in rajske jabelka ravno tako perpravi. Marelice, breskve in češplje olupi, 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 perpravi.

Češnje okisane.

Debele lepe češnje ali višnje od recljev odberi in toliko hudiga vinskiga jesiha nanje vli, de en perst

visoko nad njimi stoji. Čez štiri in dvajset ur jesih odcedi, na vsak polič jesiha eno unčo cukra vzemi in ž njim zavri. Češnje pa na ruti posušene v steklene posode deni, z jesiham, mlačnim, zali, in, ko se do dobriga pohladi, dobro zaveži in na hladnim spravi.

Kumare okisane.

Kumare z ruto dobro obriši, potem v steklene posode deni, perdeni pa bera, višnjeviga perja, soli, dišečih žbic in popra in zali z dobrim jesiham, ki je bil zavrel in se je bil zopet pohladi; če je prehud, pa tretji del vode pervzemi. Jesih mora nad kumarami stati, ker se sicer narašajo. Posodice pa z mehurji zaveži ali pa čiste masti po verhu deni in na hladnim, suhim kraji spravi. Ko eno posodico odvežeš, je nar boljše, jih kmalo porabiti, ker se sicer rade zmeče.

Kutinov sir.

Zrele kutine olupi, na četerti razdeli, na vodi prav mehko skuhaj in skozi sito pretlači. Potem pa na en funt kuhanih kutin tri unče cukra z osmimi ali devetimi žlicami vode nad slabo žerjavico tako dolgo kuhaj, de težko kaplja, perdeni kutine, stolčene sladke skorje, dišečih žbic in drobno zrezaniga limonoviga in pomarančniga lupka in tako dolgo kuhaj, de se sterdijo. Med tem jih pridno s sreberno žlico mešaj. Ko so dosti goste, jih v posode, ki jih hočeš, nadevaj.

Solata iz razniga 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 cukram poli.

Gorčica.

Štiri poliče mošta do dveh tretjin ukuhaj, med vrenjem pene pobiraj, in čez pol funta sladke in grenke gorčične moke žgi in pol lota stolčene sladke skorje in dišečih žbic, pa drobno sosekano lupino ene limo-

ne in eno unčo cukra perdeni. Na prvo le nekaj mošta v moko vli in dobro zmešaj, de se ne bo drobila. Potem naj kake dve uri počiva, in nadevaj jo potlej v steklenice.

Korenjevec.

Debelo korenje olupi, na stergalu osterži, sok skozi čedno ruto ožmi, in na slabi žerjavici tako dolgo kuhaj, dokler se ne zgosti, de se vleče, potem ga ohladi, v steklene posode ali kamnitne verče nadevaj in za potrebo spravi. Posebno se perleže tistim, kateri so slabih pers.

Malinovec.

Dva poliča čednih lepih malin z žlico zmešaj, potem pa en maslic prav dobriga vinskiga jesiha perli, dobro pokri in čez noč v klet postavi. Drugi dan sok skozi ruto dobro prežmi, na dva poliča soka pa pet unč cukra perdeni in eno slabo čertert ure kuhaj. Med tem moraš nečedno prav čisto posneti. Ko se pohladi, ga v steklenice nadevaj, z mehurji zaveži in na hladnim spravi.

Višnjevce.

Višnje recljev odberi, v kamnitim možnarji tolci, dokler peške prav suhe ne postanejo, in potem v persteni posodi za en dan na hlad postavi. Zdej jih pa skozi čedne rute ožmi in sok še enkrat skozi pertič precedi. Na dva poliča soka pol funta cukra stolci in oboje v steklenico deni. Pol lota sladke skorje in ravno toliko dišečih žbic v pertnen žakliček zaši in tudi v steklenico, ktera pa ne sme prepolna biti, deni, to dobro z mehurjem zaveži in za stirnajst dni ali tri tedne na solnce postavi. Zdej sok v manjši steklenice deni, dobro zaveži in za potrebo spravi.

Grozdjičevce.

Zrelo grozdjiče stolci, skozi ruto ožmi in en maslic tega soka s tremi unčami cukra, večkrat pene posnemaje, tako dolgo kuhaj, dokler težko ne kane. Zdej ga pohladi, v steklenice nadevaj, z mehurjem

dobro zaveži in na hladnim spravi. Z vodo zalit je ta sok zelo hladivna pijača.

Punčevac.

Osterži limone in pomaranče na treh unčah cukra, potem pa iz obeh sok dobro iztlači in deni obojiga pol maslica s cukram v mesingast kotlič, v katerim naj nekolikrat zavre. Ko se pohladi, ga z rumam ali rajževcam zali, v steklenice nadevaj in za potrebo z vrelim holanškim čajem zmešaj.

Vijoličevac.

Vijolice višnjeviga perja oberi, in na šestnajst lotov en polič kropa nanj vli, ter čez noč tako pusti. Potem pa en maslic skozi ruto precejeniga soka z enim funtam cukra v cinasti posodi zavri, potem skozi čedno pertveno ruto precedi in merzliga v steklenice nadevaj.

Murbovec.

Zelo zrele črne murbe zmečkaj in potem skozi ruto pretlači. En polič tiga soka z enim funtam lepiga cukra ukuhaj, de 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 hladnim spravi.

Mošancigarjevec.

Iz olupljenih mošancigarjev peškiše poberi, potem jih pa na stergalu sterži, sok pa skozi čedno ruto pretlači in še enkrat skozi pertič precedi. Dva poliča tega soka s poldrugim funtam stolčeniga beliga uledenjeniga sladkora, iz kteriga so se niti pobrale, v mesingastim kotliči nad slabo žerjavico tako dolgo kuhaj, de težko kaniti začne. Potem ga pa tako vročiga, kolikor je le mogoče, v steklenice deni in s prebodenim popirjem zaveži.

Breskovec.

Dvanajst lotov lepiga odterganiga, rudečiga breskoviga cvetja v kamnitnim možnarji stolci, v cinasto posodo deni, z enim maslicam kropa zali, dobro

pokri in en dan tako pusti. Zdej ga skozi čedno ruto precedi in z enim funtam 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 dobe, 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 tiga soka pa z enim funtam cukra in s sokam 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, sladkiga janeža, zelene, peteršilja, krebulice, kopra, zeleniga luka in pehtrana, osterži lupino ene limone in ene pomaranče na cukru, kuhaj ž njim prav drobno sosekane 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 jesih.

Dva poliča lepih debelih malin dobro očedi, v steklenico deni in s štirimi poliči hudiga vinskiga jesiha zali; 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 dobriga olja nanj vli. Tako se za več let za potrebo spravi. Višnjev jesih se ravno tako napravi. Za pehtranov jesih perje od stebel odtergaj, vender perja ne sme preveč biti; sicer se ravno tako napravi.

Višnje v jesihu.

Lepim španskim višnjam reclje poberi, in zali jih z dobrim vinskim jesihom, de se pokrijejo. Na pol kozarca vzemi en lot celih dišečih žbic in ravno toliko

sladke skorje, stolci uledenjeniga sladkora in ga toliko perdeni, kolikor se ga v jesihu stajati zamore. Potem z mehurjem zaveži in na solnce postavi. Čez nekoliko dni, ko se je uledenjeni sladkor do čistiga stajal, steklenico odveži in vnovič uledenjeniga sladkora vanjo deni. To moraš ponavljati, dokler ni sok tako gost, da se sladkor več stajati ne more; potimtakim pa steklenico še štirinajst dni na solncu pusti; višnje se tako več let ohranijo.

Kumarice po ogersko okisane.

Kumare čedno operi, poreži jih na obeh koncih, deni jih za en dan v vodo, perdeni cele glave drobne rudeče čebule, pora, drobniga 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, zeleniga fižoloviga stročja, cele angleške dišave, popra in dišečih žbic, naloži vse po legi v steklenico, zali z vinskim jesiham, osoli, zaveži z mehurjem in postavi na hlad za nekoliko tednov.

Klobase.

Mesene klobasice.

Tri funte svinjskiga mesa in dva funta čiste svinjske masti sosekaj, med sekljanjem z enim poličem vode pomakaj, popra, soli, majerona in lorberjeviga perja perdeni in v en perst debele, za to pripravljene čeve z brizgljo nadevaj. Tudi lahko namočeno zemljo perdeneš; vender niso potem klobase tako prijetne in se tudi ne dajo dolgo hraniti. Tako narejene klobase ali cele peci ali pa na drobne, eno ped dolge koščike zvaljaj. Pečejo se pa v ponvi z mastjo pomazani ali nad srednjo žerjavico na čednim, dobro namazanim roši.

Kervave klobase.

Vmešaj en polič dobre sirove smetene v ravno toliko svinjske kervi, ktera se mora, če se precej

ne rabi, pogostama premešati, ker se sicer sterdi. Zdej pa eno unčo špeha in koščik žemlje na drobne koščike zreži, deni v kri, kakor tudi nekoliko majerona, popra, muškatofiga cveta in materne dušice, osoli vse in nadevaj v čeve. Te morajo pa rahlo natičene biti, ker se čeve, ko se kuhajo, skercijo, 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 hrenam potreseš.

Jeterne klobase.

Vranico, serce in obisti ravno zaklaniga prešiča v slani vodi do mehkega skuhaj, pa z jetri, s kakima dvema strokama na maslu ocvrte čebule, z nekaj materno dušico in majeronam drobno sosekaj. Te sosekane reči pa osoli, s popram začini, z nekoliko mastno župo zmešaj in v čeve nadevaj. Klobase eno ped dolge naredi, v juho, v kateri so se jetra kuhale, deni in nekolikrat zavri. Speci jih v kozi, ki je pomazana z maslam, po obeh straneh rujavkasto. Te in vsaktere klobase lahko k vsaki primesni jedi, ali pa s hrenam precej za župo na mizo daš.

Ribje klobase.

Nekoliko karpa z nekaj česnam drobno zreži in popra, muškatofiga cveta in soli perdeni, potem pa eno žemljo na za grah velike koščike zreži in na dobrim maslu ocvri. Če ima riba mleko, ga v slani vodi skuhaj in tudi na drobne koščike zreži. Zdej mešaj drobljanec siroviga masla do rahliga, permešaj dva ali tri rumenjake, perdeni 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 cukra na drobne koščike ter ga z enim maslicam vode v mesingasti ponvi zavri. Ko začne cuker vreti in kviško se poganjati, ga od ognja odstavi, pene poberi, de se vse smetno odpravi, in zopet ga k ognju perstavi; potem pa en beljak razpeni, vmešaj eno žlico vode in cukra perdeni. To per kujanji vse nečedno na verh cukra v penah žene, ktere pobiraj, in sicer tako dolgo, dokler tudi beljaka, kteri se v belih penah pokaže, ne pobereš in dokler cuker ni prav čist. Potem zmoči žakljček za precejanje ali pa tanko belo ruto in cuker precedi. — Cuker se mora nad žerjavico in hitro kuhati. Posoda iz medi ali dobro pocinjeniga kufra ne sme prešibka biti. Ako hoče cuker, ko vre, skipeti, verzi za grah velik drobljanec siroviga masla vanj, kteri velike mehurje zmečka in tako skipenje ubrani. Če se cuker, kar se rado zgodi, kraja posode prime, se tako ožge, in svet zgubi, ga moraš zmiram z mokro gobo obrisovati.

Kako se cuker kuha.

To se večidel po osmih stopinjah zgodi. Ko se očišeni cuker na ognji pridno meša in ko, če penjenico nad kotlam vzdigneš, v širokih kapljah odteče, je to prva stopinja, tako imenovani široki tek; druga stopinja, mali biser, je, če, se že močnejši kuhani cuker na vzdignjeni penjenici kakor nit vleče; tretja stopinja, veliki biser, je, če kaplja, ko se je večkrat povrelo, na niti ostane; četerta stopinja, malo letenje, je, če se, ko se je že delj kuhalo, per vzdignjenji penjenice mehurčki v luknjicah pokažejo in odtergajo; če že večji mehurji na penjenico pridejo in deleč lete, je peta stopinja, veliko letenje. Šesta stopinja, mali lom, je, če se recelj kuhavnice napred v merzlo vodo, potem v cuker in na to zopet

v merzlo vodo pomoči, in se potem od rečlja odpravljeneji 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 da, de se zob ne prime. Osmá stopinja, rujava venje, se spozna na vstajočim, lahkim duham, in na tem, de cukrer nekoliko rujava. Zadnjih dveh stopinj te bukvice nič ne pomnijo; večkrat se pa govori od kratke in dolge niti. Če se vreli 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 vender ne preterga.

Na kaj je per ukuhanji gledati treba.

Steklenice za ukuhanje se morajo dobro pomiti in s čedno ruto dobro obrisati, de so suhe; per takim ukuhanji, kteriga v steklenice gorkiga deneš, te popred pogrej in nikar jih na kakšen kamen ne postavlja, 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 pomočeniga in zrezaniga popirja na ukuhanje devati, preden ga na verhu s popirjem zavežejo, kar pa ni potreba. Popir, s kterim se zaveže, se večkrat z iglo prebode, vse pa se na hladnim spravi. Tudi devajo ukuhanje, ktero se merzlo v steklenice napolni, čez noč v meden kotlič, kar pa ni prav, ker kislic v kotliču zeleniga volka napravi, kteri je zdravji zelo škodljiv; tudi zgubi sok svojo farbo.

Omáke (solzni).

Omáka iz černine.

Na štiri funte opuljenih černih jagod vzemi en funt stolčeniga cukra, devaj v mésingast kotlič eno lego jagod in eno lego cukra, dokler je še obojiga kaj, pusti počasi nad žerjavico vreti, pobiraj pridno,

ko vre, s penjenico pene, de se peške odpravijo; vre naj pa tako dolgo, dokler se kaplja te omake na porcelanastim taljerji precej ne sterdi; ko se do dobriga pohladi, ga v steklenice nadevaj. Če hočeš, lahko tudi limonoviga lupka perdeneš, de ž njim vre.

Omaka iz kutin.

Skuhaj kutine v cukreni vodi do mehkega, pretlači jih skozi gosto sito v očiščen cuker; na pol funta pretlačenih kutin vzemi en funt cukra; ko se je pol ure kuhalo, pohladi in v steklenice nadevaj.

Omaka iz zlatorumenih kosmačev.

Skuhaj kosmače v vodi počasi, pa vender tako, de ne razpadejo, potem jih v merzli vodi pohladi, pretlači jih skozi sito, kuhaj jih v mesingastim kotliču nad žerjavico in jih vedno mešaj, dokler niso gostljati. Na zadnje jabelka z očiščenim cukram dobro zmešaj in kuhaj pol ure. Na eno unčo jabelčnika se vzame en funt 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, de se bodo lepo zmečile in pretlači jih potem skozi sito. Na en funt pretlačenih jagod deni tri unče cukra v kotlič, zali ga s pol maslicam vode, naj vre, dokler niti ne dela, devaj pretlačene jagode po žlici v cuker, 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 pretlačenih jagod v dobro pocinjen kotlič, stolci poltretjo unčo cukra prav drobno, perdeni 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 zrezaniga limonoviga lupka perdeneš. Omako devaj v steklenice, zaveži jo s prebodenim popirjem in postavi jo na hlad.

Češpljeva omaka.

Olupi štiri funte češpelj, poberi peške iz njih, pretlači jih skozi sito, stolci in presej en funt cukra, deni v kotlič eno lego češpelj in eno lego cukra i. t. d.; če hočeš, skuhaj ž njimi tudi limonoviga 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 olupljenih češpelj en funt stolčnega cukra, naloži v kotlič eno lego češpelj in eno lego stolčnega 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 cukra z malo vodo precej gosto ukuhaj, pohladi in na omako stresi; potem steklen pokrov vzemi, ki v steklenico gre, in obloži omako ž njim. Tako je omaka dolgo dobra.

Kutnova omaka.

Iztlači sok iz kutin, perdeni cukra, kolikor hočeš, ter v mesingastim kotlič skupej kuhaj, de je gostljato; potem pa v steklenice 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 cukra z enim maslicam vode, poberi pene in perdeni en funt lupin; naj vre, de se prav zgosti, mešaj pa vedno; potem perli en maslic pomarančnega in ravno toliko jabelčnega soka, in naj skupej 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, de se več cukra potrebuje.

Breskvina omaka.

Breskve v vodi zavri, olupi, poberi peške iz njih, vzemi na pol funta breskev en funt očišeniga cukra, pretlači breskve skozi sito v cukrer 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, de se do dobriga zmeče; potem jih skozi sito pretlači, zavri na en funt pretlačenih sliv tri unče cukra s pol maslicam vode, de je žolicast, deni slive vanj, de pol ure počasi vrejo, večkrat jih premešaj in pohlajene v steklenice nadevaj.

Omaka iz pomarančniga cvetka.

Čedno otergane pomarančne cvetke v posodo deni, popari, pokri, in, ko se zmeče, v čisti vodi operi. Potem pa gost sirup napravi in za en dan na pomarančno cvetje deni; potlej ga pa zopet odcedi, kos cukra perdeni in ga kakor prvič merzliga na cvetje zli; ponovi to, kolikorkrat je treba; zadnjič pa na juho nekoliko limonoviga soka izžmi.

Jagodova omaka.

Pretlači zrele, dobro zbrane rudeče jagode skozi sito, vzemi na en funt jagod en funt cukra, kuhaj cukrer s pol maslicam vode tako dolgo, dokler niti ne dela, perdeni 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 pohlade, jih v steklenice deni.

Marelična omaka.

Za en funt marelic kuhaj en funt cukra z enim kozarcam vode, dokler niti ne dela; potem pa lepe marelice olupi, skozi sito pretlači, per 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 marelic pol funta cukra v kozici s pičlim maslicam vode, dokler se ne zgosti, potem permešaj 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.

Cešnjeva omaka.

Zberi v to lepe, zrele češnje, poberi jim reclje in peške, vzemi na en funt češenj pol funta očišeniga cukra, ukuhaj ga do letenja, perdeni potem češnje, dobro jih premešaj, de se povsod cukra navzamejo, pene pobiraj, naj eno uro vrejo in še gorke v steklenice deni.

Omaka iz francoskih cibar.

Poberi peške, ukuhaj toliko cukra, kolikor češnje vagajo; in ravnaj sicer kakor zgorej.

Omaka iz nešpelj.

Nešplje morajo prav mehke biti. Otrebi jih, pretlači jih z nekoliko hruševim sokam skozi sito tako, de lupina in peške v siti ostanejo; kuhaj pretlačene s cukram, de se zadosti zgoste, in dodeni nekoliko poprej, preden jih od ognja odstaviš, nekaj drobno zrezaniga limonoviga lupka in sladke skorje.

Omaka iz pomarančniga 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 pretlačeniga limonoviga lupka vzemi poldrugi funt cukra, očisti in vri ga do maliga letenja in ukuhaj lupine med vednim mešanjem.

Omaka iz limonoviga lupka.

Se ravno tako perpravi.

Višnjeva omaka.

Poberi peške iz eniga funta višenj, očisti tri unče cukra, kuhaj višnje v njem, vedno mešaj, de se zmeče in zgoste; 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 malin vzemi pol funta stolčeniga cukra. Spravi to omako, kakor kakšno 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 pretlačenih hrušk pol funta cukra z vodo ter ga očisti, perdeni hruške, pa nekoliko ostergane limonove lupine, vse med vednim mešanjem tako dolgo kuhaj, dokler se kaplje, na taljer vlite, ne sterdi; omako pa nadevaj, ko se pohladi, v steklenice.

Češpljeva omaka, drugačna.

Češplje, iz katerih so se peške pobrale, deni v nov, pocinjen lonec, na kateriga pokrov, ki dobro zapre, perveži. Ta lonec pa postavi v kotel s kropam, ter ga eno dobro uro v njem pusti; varuj pa, de krop vanj ne pride; pretlači potem češplje skozi sito, perdeni toliko očišeniga cukra, kolikor pretlačene češplje vagajo; sicer pa delaj, kakor s kakšno 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, de se nekoliko nad hudo žerjavico pari, ter jih potem počasi skozi čedno, gosto ruto precedi. Na en maslic jagod vzemi tri unče dobro stolčeniga beliga cukra, zmešaj dobro skupej, vli v steklenice ter na hlad postavi. Čez nekoliko dni goša na dno pade, drugo je pa lepo rudeče.

Jabelčna omaka.

Lepe mošancigarje olupi, na štiri kerhlje zreži, v vodi mehko skuhaj in potem skozi cedilo pretlači. Za en funt pretlačenih jabelk očisti tri unče cukra, perdeni 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 vode tako dolgo, da se voda na pol ukuha, potem pa vse skozi tanko ručo pretlači. Za en maslic soka stajaj en funt 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 cukrer na eni plati bolj ne vre, kakor na drugi, ker bi tako zarumenel in bi za to potrebo nič več ne veljal. Ko je cukrer tako skuhan, kakor je bilo rečeno, devaj sok podolgama vanj, in, ko je vse skuhan in posneto, nadevaj omako v majhne steklenice, pokri jo z okroglim, v hudo žganje pomočenim popirjem ter jo na hlad postavi, kjer se kmalo sama sterdi.

Bezgova omaka.

Vzemi okoli šest ali sedem bokalov dobrih, zrelih, otrebljenih jagod, vsuj jih v dobro pocinjeno kozo, pokri jih, in, ko so dobro vrele, potem pa se pohladile, precedi sok skozi sito, kteriga pa spet v kozo deni, da se do gostosti otročjiga kuhanja ukuha, vmešaj potem vanj pol funta stolčeniga cukra; potem naj se vse še pol ure počasi kuha; nadevaj pa pohlajeno omako v steklenice, ktere s prebodenim popirjem zaveži in na hladnim spravi.

V cukru kuhano sadje.

Češnje in višnje.

Ukuhane višnje.

Kuhaj en funt cukra s pol maslicam vode, dokler v težkih kapljah z žlice ne pade; potem deni vanj en funt otrebljenih višenj; če hočeš, peške s peresno cevko iz njih poberi. Višnje naj tako dolgo s cukram vrejo, de se zgerbančijo, potem jih iz njega vzemi, cukrer naj pa še gosteje vre, dokler ni žolicast, deni višnje zopet vanj, de še nekoliko vrejo, ter jih, ko se pohladijo, v steklenice nadevaj. Če hočeš višnje še poleti porabiti, lahko na en funt višenj tudi le tri unče cukra vzameš; pa dolgo bi se ne mogle hraniti.

Ukuhane češnje in višnje.

Poberi z ojstrim klinčikom peške iz štirih funtov češenj in iz dveh funtov višenj, kuhaj té z enim funtam cukra v kozi nad slabo žerjavico tako dolgo, de prav malo soka ostane. Potem perdeni, kolikor hočeš, cukreniga limonoviga in pomarančniga lupka, dobro zrezaniga, naj še skupej 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 odtergaj; kuhaj potem en funt cukra z enim kozarcam vode, dokler niti ne dela, pene zmirej pobiraj, dokler ni prav čist, naj tako dolgo vre, de težke kaplje dela, in perdeni potem pet unč višenj, vender jih ne smeš z žlico mešati, ampak le kotliček večkrat potresi, de 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 pohlade, delaj ž njimi kakor z drugim ukuhanjem.

Ukuhane češnje.

Deni novo kozo v vodo ter jo dobro zavri; potem pa deni vanjo štiri funte lepih, černih, sočnatih češenj, pari jih nad slabo žerjavico med vednim mešanjem do mehka, odstavi jih potem od ognja ter jih skozi redko rešeto pretlači, de samo peške v njem ostanejo. Potem kuhaj en funt 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 popir z iglo.

Ukuhane višnje, drugačne.

Vzemi en taljer zrelih višenj brez recljev, poberi iz njih peške z ojstrim klinčikom; stajaj na en funt višenj tri unče cukra v nekoliko žlicah vode ter ga tako dolgo kuhaj, de 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 cukru, 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 suhim.

Ukuhane višnje, drugačne.

Vzemi en funt stolčeniga cukra in en funt višenj, kuhaj cukru v mesingastim kotliču z vodo, de se staja, odtergaj višnjam reclje, perdeni jih cukru, de eno četert ure ž njim vrejo, deni jih potem na taljer, de se pohlade; potem pa v sok pol lota dišečih žbic deni, de 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, de se izhladi, vli ga na višnje ter steklenico zaveži.

S l i v e.

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 češpelj en funt cukra z enim maslicam 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 ohladi, deni merzli cukrer nanje. Ako je cukrer čez nekoliko časa redkejši, ga odcedi, nekolikrat zavri in potem spet merzliga na češplje deni.

Olupljene češplje.

Olupi zrele češplje, kuhaj cukrer do letenja, naloži češplje v kozo, vli gorki cukrer nanje, zavri jih nad ognjem ter to nekolikrat ponovi.

Ukthane češplje.

Prereži lepe češplje, poberi iz njih peške, skuhaj jih neolupljene v mesingastim kotliču, pretlači jih, ukuhaj jih še enkrat z eno unčo cukra na en funt češpelj, perdeni nekoliko vanilje, in nadevaj jih v steklenice.

Ukthane češplje, drugačne.

Vzemi češplje, ki ravno višnjele postajajo, prebodi jih per 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, pokri, eno četert ure tako pusti, po verhu plavajoče v merzlo vodo deni, druge pa zopet k ognju perstavi, dokler niso vse izlečene. Tako jih dva dni v vodi pusti, perstavi jih potem z redkim, merzlim cukram v mesingastim kotliču k ognju, de se počasi ukuhajo; le na to glej, de se predolgo ne kuhajo, in de je cukrer, če so mehke, po primeri gosteji, kakor, če so terde.

Kraljice (slive).

Se ravno tako, kakor češplje perpravijo.

Ukthane 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 ukuba, perdeni potem pol funta stolčeniga cukra, pol lota stolčenih dišečih

žbic, ravno toliko stolčene sladke skorje, malo drobnó zrezaniga limonoviga lupka in naj še eno četert ure vre. Ko se slive pohlade, jih v kamnitne lonce nadevaj, in, ko se do dobriga izhlade, s prebodenimi popirjem zaveži; tako se več let ohranijo.

Ukuhane slive, drugačne.

Lepe, zrele, pa še terde slive po vsih straneh z debelo iglo prebodi, v hladno vodo deni in k ognju perstavi; ko začno vreti, jih s penjenico varno iz posode vzemi in na rešeto položi; ko se do dobriga pohlade, jih v skledo deni, perli merzliga, očišeniga cukra, pokri jih s popirjem ter jih tako čez noč pusti. Drugi dan cukrer zopet odcedi, še gosteje ga ukuhaj ter merzliga na slive zli. Tretji dan cukrer do letenja ukuhaj, zavri nekolikrat slive v njem, in deni jih, ko se pohlade, v neprevisoko posodo, de se ne stlačijo.

Slive po angleško ukuhane.

Kuhaj ali peci slive v kamnitnim loncu, nekoliko soka odcedi in perdeni za vsak funt sliv pol funta cukra; tadaj naj se pa tako dolgo kuhajo, de se susiti začno; potem peške iz njih poberi, persuj cukra, dobro premešaj, kuhaj od začetka dve uri počasi, potem pa pol ure hitro, dokler se posode cukrer ne prime; potem pa to čezano v lonce spravi. — Če jih hočeš olupljene imeti, pa ne smeš soka odcediti, ampak pretlači slive, preden cukrer perdeneš, skozi redko sito, stolci peške, kuhaj mandeljne ž njimi, sicer pa delaj kakor zgorej.

Marellice.

Marelični kerhlji.

Lepe, ne preveč mehke marellice olupi in peške iz njih poberi, če so marellice debele, jih na štiri, če so drobne, na dva kerhlja zreži; vzemi na en funt marelic tri unče cukra, kuhaj ga v mesingastim kotliču s pol maslicam vode, dokler niti ne dela, deni marellice vanj, ter jih počasi ž njim kuhaj, de ne raz-

padejo. Ko so kerhlji mehki in žolicasti, jih v steklenico naloži, cukrer še gosteje ukuhaj in ga nanje zli. Ako je sok čez nekoliko časa spet redkejši, ga odcedi, še enkrat zavri in pohlajeniga na marelice deni.

Ukuhane marelice.

Lepe marelice, kolikor moreš, tanko olupi, zreži jih na dvoje in jih v skledo tako naloži, de 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, cukram in sokam tako dolgo, de se skoz nje vidi. Potem kerhlje po samim iz posode jemlji, v majhne, nizke, pocinjene lonce devaj, sok in jedra nanje vli, in zaveži lonce s popirjem, ki je bil v žganje pomočen. Če se pene perkažejo, jih precej poberi.

Ukuhane marelice, drugačne.

Debele, prav zrele marelice olupi, skozi sito pretlači, stolci na en funt marelic en funt cukra na debelo, deni cukrer 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 steklenice. To ukuhanje je prav prijetno in je posebno perpravno za nadevo per 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, de se dajo pretlačiti, in sicer ravnaj, kakor je bilo spredej rečeno.

Ukuhane marelice, drugačne.

Zreži marelice na dvoje, poberi peške iz njih, zloži jih skladama v skledo, pa tako, de se ne tiše; vzemi potem za vsak funt marelic en funt cukra, očisti ga in vročiga na marelice deni; pokri jih s polo popirja ter jih tako čez noč pusti. Drugi dan jih

varno v cedilo stresi, de se cukrer odteče, ukuhaj ga, de niti dela, deni marelice vanj, de enkrat polagama zavrejo, in jih v steklenice nadevaj.

Marelični sir.

Vzemi olupljenih marelic in cukra enake teže, cukrer z vodo dobro povri, perdeni marelice, stolci peške in tudi olušene jedra perdeni. 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 pokri. Če še niso vse na verhu, jih še nekoliko k ognju perstavi; potem jih za en dan v vodo deni. Potem pa cukrer do maliga 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 odlitimu soku perdeni, gosto ga ukuhaj in zavri nekolikrat ž njim marelice. Potem jih deni v zato perpravljene posode.

Grozdjiče in drenulje.

Ukuhano grozdjiče.

Vzemi zrelega, debeliga grozdjiča, zavri na en funt grozdjiča tri unče cukra s pol maslicam vode, de se zgosti, perdeni grozdjiče, naj vre, dokler ni prav žolicasto, deni ga potem v lončik, sok naj pa še nekoliko časa vre ter ga na grozdjiče zli, ko se pohladi, ga s popirjem terdno zaveži, popir pa z iglo dobro prebodi; spravi ukuhanje ne hladnim.

Ukuhane drenulje.

Deni pet unč cukra s pol maslicam vode v mesingasto ponev, de se gosto ukuha; perdeni potem en funt prav rudečih, mehkih drenulj, ktere naj pol četert ure počasi s cukram 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 popirjem.

Ukuhano bodeče grozdjice.

Iz nar bolj zelenih jagod peške poberi, potem jih v slano vodo deni, to zavri, deni, ko vreti začne, vanjo, in pokri. Če po verhu plavajo, so dobre, če ne, jih pa še enkrat k ognju perstavi, dokler vse na verh ne pridejo. Potem jih dva dni namakaj, v redki cukrer deni in v njem čez noč pusti. Potem cukrer zopet zavri, deni ga, ko se pohladi, na jagode, ponovi to delo večkrat, zadnjikrat pa vroči cukrer nanje vli, in jih čez noč v njem pusti; ukuhaj drugi dan cukrer ravno prav gosto, jagode dobro pretresi, jih kuhaj nekoliko s cukram ter jih pohladi. Ako pa cukrer, če se ga ravno vselej kaj perdene, še dosti gost ni, pa jagode popred še enkrat skuhaj.

Ukuhano bodeče grozdjice.

Naberi debelih, še ne dobro zrelih jagod, otrebi jih in prebodi jih nekolikrat z majhno iglo; potem zavri vode v mesingastim kotliču, deni jagode vanjo in jih k večimu dvakrat zavri, potem vodo skozi sito precedi, deni en funt cukra v kotlič in ga z enim maslicam vode tako dolgo kuhaj dokler niti ne dela; deni jagode vanj in postavi kotlič na majhen ogenj, de cukrer vroč ostane brez vrenja; pusti ga tako, dokler se jagode ne zmeče, 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 lotama cukra zavri in pohlajeniga na jagode deni.

Čezana iz bodečiga grozdjica.

Natergaj v suhim vremenu dvanajst funtov rudečih, kosmatih, do dobriga zrelih jagod, zmešaj jih z enim maslicam grozdjičniga soka, kuhaj jih prav močno, ter jih vedno z žlico mešaj. Ko začno pokati, permešaj šest funtov cukra ter jih počasi razkuhaj; to mora pa precej dolgo terpeti, de 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, vri potem na en funt drenulj en funt cukra, dokler debelih kapelj ne dela, perdeni drenulje, de počasi vrejo, dokler niso nekoliko žolicaste, in jih z žlico za cukrer v gorke steklenice deni. Sok naj pa tako dolgo vre, de bo prav terd, deni ga mlačniga na drenulje in zaveži steklenice s prebodenim popirjem.

Ukuhano grozdjiče, drugačno.

Zveži po deset grozdov v šopke, deni jih v porcelanasto skledo, vli vreliga cukra nanje, pokri jih in pusti jih tako čez noč; drugi dan jih v lončik deni, cukrer zopet zavri, pohladi ga in ga potem zopet na grozdjiče zli.

Ukuhano grozdjiče, drugačno.

Vzemi na pol funta cukra en funt grozdjiča, skuhaj cukrer do letenja, deni grozdjiče vanj, kuhaj ga s cukram, dokler se ne sterdi in hrani ga v lončikih.

Pomaranče in limone.

Ukuhane drobne zelene pomaranče.

Pomaranče nekolikrat z debelimi iglami prebodi, čez noč v hladno vodo položi, drugi dan tako dolgo kuhaj, de voda rumeni, to odcedi, druge perli in jo tako dolgo spreminjaj, de per vrenji več ne rumeni; potem pa pomaranče še za nekoliko ur v vodo deni, de nehajo grenke biti ter jih še zavri, de se lepo zmeče. Potem vzemi na en funt pomaranč pet unč cukra, skuhaj ga polovico z nekoliko vodo, pohladi ga, zloži pomaranče v steklenico, deni ukuhani cukrer vanje, pusti jih tako čez noč, odli 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 pomarancne lupine.

Z lupin vse belo skerbno poreži, namakaj jih nekolikrat, de grenkoto zgube, popari jih s kropam, 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 vli cukrer nanje.

Ukuhani limonovi olupki.

Olupi limone na okroglo kakor jabelka, de bodo lupki dolgi, oveži jih trikrat ali štirikrat z nitjo, de ne razpadejo, polagaj jih pet ali šest dni, dvakrat na dan, v hladno vodo, čedno jih operi, odcedi merzlo vodo, popari jih s kropam, vzemi na vsak funt limon poldrugi funt cukra, deni ga polovico s pičlim maslicam vode v mesingasto ponev, zavri ga, deni ga, ko se pohladi, na lupke, pokri jih in pusti jih tako čez noč, drugi dan sok zopet v ponev odcedi, zavri ga nekolikrat z drugo polovico cukra; deni vse pohlajeno v steklenico in spravi na hladnim.

Ukuhane limone.

Prebodi jih štirikrat z debelo iglo, kuhaj jih z veliko vodo, namakaj jih potem dva dni, skuhaj narpervo cukrer do kratke niti, vli ga vročiga na limone, ponovi to delo nekolikrat in vselej nekoliko cukra perdeni, zadnjič tudi limone ž njim kuhaj in jih v škatlice deni.

Ukuhane pomaranče.

Prereži jih na dvoje, olupi jih, kuhaj jih z veliko vodo, deni jih potem v redki cukrer, zavri drugi dan cukrer, perdeni nekoliko več cukra, ponavljaj to delo štiri dni, skuhaj zadnjikrat cukrer 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, poli jih potem z redkim cukram,

trikrat z merzlim, zadajič z vročim, de 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 perli in to štiri-ali petkrat ponovi, de se kožasto odpravi. Potem jih čez noč v hladno vodo deni, drugi dan jih zopet kuhaj, dokler se ne zmeče in dokler voda ni več rumena, ampak zelenkasta. Na en funt pomaranč zavri poltretjo unčo cukra s pol maslicam vode, zloži, ko se skuha in pohladi, pomaranče v steklenico, vli ga merzliga nanje, pusti tako čez noč, drugi dan sok odcedi, perdeni spet poltretjo unčo cukra, ukuhaj ga gosto in ponavljaj to, dokler se pomaranče dobro ne napijo 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 zali. Tako jih namakaj devet ali deset dni, to je, vsak dan jih zjutraj in zvečer z drugo vodo zali, ktera se mora pa perve tri dni vselej osoliti. Potem zavri vodo v mesingasti ponvi, perdeni kerhlje ter jih eno četert ure kuhaj, poskusi jih, to je, zabodi vilice v en kerhelj; če z njih pade, je dober; deni jih potem v drug lonec, zali jih z merzlo vodo, ter jih tako eno četert ure pusti, odcedi potem spet vodo in druge perli, ktera se potem spet odlije. Potem položi čedno ruto dvakrat zganjeno na mizo, zloži kerhlje nanjo, pokri jih spet z ruto, de se posuše. Potem postavi cukrer z mnogo vodo v mesingastim kotliču nad živo oglje, naj počasi vre, de se srednje zgosti, de se lupin prijete zamore, precedi ga skozi ruto in deni ga tako pohlajeniga na suhe kerhlje, de čez gre; drugi dan sok spet odcedi, deni ga v kotlič, zavri ga s še enim kosam cukra, de se bolj zgosti kakor pervikrat in vsuj ga merzliga na kerhlje. To ponovi tri ali štirikrat, odcedi sok vsakrat drugi dan in ukuhaj ga zopet še gosteje. Zadnjič jih v steklenico položi, deni kre-

men nanje, zaveži jih s prebodenim popirjem in spravi jih na hladnim.

Breskve.

Ukuhane breskve.

Olupljene breskve čez sredo prereži, kuhaj na en funt breskev en funt cukra z enim maslicam 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 vli ga potem pohlajeniga na breskvine kerhlje v steklenico napravljene.

Ukuhane breskve, drugačne.

Zelo debele, dobre, še zelene breskve v kotliču kuhaj, dokler se kožica iz njih potegniti ne da, položi jih potem v hladno vodo, odergni medeno (kufreno) ponev dobro s solijo in jesiham, deni breskve vanjo, zadelaj jih z ruto, deni jih na živo oglje, de 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, de se v nji počasi kuhajo in tudi pohlade, zadnjič jih v lončik nadevaj.

Ukuhane breskve, drugačne.

Ravno tako ž njimi ravnaj kakor z marelicami.

Ukuhane breskve, drugačne.

Breskve, iz katerih se peške ne pobero, na pol prereži, vbodi jih večkrat s peresnim nožem, deni jih v krop in pokri jih. Ako čez nekoliko časa vse po verhu ne plavajo, jih še malo k ognju perstavi, de vse na verh pridejo, in deni jih potem za en dan v vodo. Potlej kuhaj cukrer do letenja, deni breskve vanj, zavri jih počasi, de vedno pene delajo, presuj jih in pusti jih tako en dan, ukuhaj drugi dan cukrer gosto, deni breskve vanj ter jih nekōlikrat zavri, potem jih v steklenice ali lončike nadevaj.

Kutne.

Ukuhani kutnovi kerhlji.

Lepe, olupljene kutne na kerhlje zreži, v vodi kuhaj, pa ne premehko, in odcedi; deni potem na en funt kerhljev tri unče cukra v kotlič, vli nanj pol maslica tiste vode, v kateri so se kutne kuhale, naj vre, dokler ni lepo čist, deni kerhlje v kotliček, vli vroči cukrer nanje, pokri jih ter jih tako dva dni pusti, potem cukrer odcedi, zopet zavri, kerhlje vanj deni, de 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, pohlajeniga na kutne deni in steklenice zaveži.

Ukuhane kutnarice.

Olupljene kutnarice na kerhlje zreži, drobno zmečkaj in enkrat ali dvakrat skozi debelo ruto pretlači, de bo sok lepo čist, stolci drobno pol funta cukra, mešaj ga z dvanajstimi loti pretlačenih kutnaric, postavi jih k ognju, naj tako dolgo vrejo, de se sterdijo in žlice nič več ne primejo, potem jih od ognja odstavi, perdeni sok ene cele, debele limone, potresi za to perpravljeni model s cukram, deni kutnarice vanj, stresi jih potem na lep popir in posuši jih v pohlajeni peči.

Ukuhane kutnarice, drugačne.

Olupljene kutnarice na štiri kose zreži, očisti potem cukrer takole: zavri ga z nekoliko vodo, perdeni raztepenih beljakov, poberi pene, položi kutnarice v vreli cukrer, de v njem zavrejo, vender ne smejo premehke biti; potem jih iz njega vzemi in druge vanj deni in ukuhaj cukrer tako, de težko kaplje dela, vbodi v kutnarice zrezano sladko skorjo in dišeče žbice, zloži jih v steklenice in vli sok nanje.

Kutnovi kerhlji, drugačni.

Deni en polič vode, en maslic dobriga vinskiga jesiha in pet unč cukra v mesingasto ponev; olupi dva funta 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 zmeče, potem jih iz nje vzemi in sok tako dolgo kuhaj, de 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 cukra z enim maslicam vode, dokler se ne zgosti, deni dva funta kuten vanj in naj tako dolgo vrejo, de bodo lepe viditi, potem jih s sreberno žlico iz cukra vzemi, pohladi jih, zloži jih v steklenice, pa vselej kaka dva kerhlja cukreniga limonoviga lupka vmes deni, sok še gosteje ukuhaj, deni ga, ko se pohladi, na kerhlje, zaveži steklenice s popirjem, prebodi ga z iglo, in jih postavi na hlad.

Ukuhane kutne, drugačne.

Lepe, zrele, olupljene kutne na štiri kose zreži, vzemi toliko cukra, kolikor kutne vagajo, vode pa na štiri funte cukra dva poliča, kuhaj in pene pobiraj, kutne pa takole precej mehko skuhaj: Položi jih v kamniten lonec, potresi nekoliko cukra vmes, lonec pokri in na hlad postavi, de se kutne v njem zmeče in rudečijo. Potem druge kutne v lonec deni, kuhaj jih, pomoči ruto v krop, ovi jo, pretlači kutne skozi njo, kuhaj zmečene kutne, dva poliča soka in redki cukrer skupej, de se čezana napravi.

Ukuhane kutne, drugačne.

Lepe, zrele, olupljene kutne po njih debelosti ali na štiri ali na osem kerhljev zreži, v vodi mehko skuhaj, varno iz nje vzemi in v rešeto deni, de se pohlade. Potem na en funt kuten poldrugi funt cukra očisti, deni vanj kutne, zrezaniga limonoviga 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 vli ga pohla-jeniga na kutne.

Kako se sadje hrani.

Kutne.

Z drevesa natergane kutne olupi, poberi peškiše iz njih, pa tako, de per mubi cele ostanajo, položi jih potem v mesingast kotlič in toliko čiste vode nanje vli, de jih vse pokriva, odstavi jih, ko enkrat zavrejo, urno od ognja in pohladi jih. Potem jih v kamniten lonec tako zloži, de muha na verh pride, vli vodo, v kateri so se kuhale, nanje, de dva persta visoko čez nje stoji in obteži jih. Če se imajo kuhati, jih z vinam in cukram pari in jih v skledi s sladko skorjo in cukram potresi.

Španske višnje.

Zavri na en funt višenj en funt cukra z enim maslicam vode v mesingasti ponvi, odreži reclje na pol, in jih v cukr položi, v katerim 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 pohlade, v steklenice.

Okisane višnje.

Dno velike steklenice s stolčenim cukram debelo potresi, zloži nanj višnje, katerim so se popred reclji na pol porezali, gosto, de se z njimi dno pokrije, potem zopet nanje cukra na debelo natresi; nanj pa spet višnje deni in tako dalje ravnaj, dokler ni steklenica precej polna. Pomniti je tudi, de se mora per vsaki legi cukra in višenj nekoliko jesiha perliti. Potem steklenico dobro zadelaj in tri mesce na solnce postavlaj. Tako ostanajo 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 zali jih do verha z dobrim, črnim vinam.

Višnje hranjene.

Vzemi osem funtov lepih višenj in odreži reclje na pol; potem vzemi sodčik iz hrastoviga lesa, ki ima toliko veho, de z roko lahko vanj sežeš, stolci drobno tri funte cukra, potresi ž njim dno sodčika, deni potem eno lego višenj nanj, na te pa cukra in tako dalje ravnaj, dokler ni sodčik poln, deni na verh še nekoliko sladke skorje in dišečih žbic, sodčik dobro zabi, obesi ga v klet in obrni ga vsak dan na drugo stran. Čez šest ali sedem tednov lahko sodčik odpreš in, kolikor potrebuješ, iz njega vzameš; kar pa per mizi ostane, ne smeš nazaj v sodčik djati.

Jagode hranjene, drugačne.

Vzemi toliko zelo drobno stolčeniga cukra, kolikor jagode vagajo, položi jagode v skledo, stresi pol cukra nanje, skledo zaverti, drugi dan drugo polovico cukra namesto vode z enim maslicam rudečiga grozdjičeviga soka gosto ukuhaj kakor sirop, vselej en maslic soka na en funt jagod; kuhaj jih, dokler niso ukuhane.

Jagode hranjene, drugači.

Vzemi jagode, ki so sicer zrele, pa še precej terde, dobro jih zberi, ukuhaj na en funt jagod en funt cukra do letenja, jagode nekolikrat v njem zavri in potem v steklenice deni.

Češnje in višnje hranjene.

Vzemi dva funta višenj in štiri funte češenj, poberi peške iz njih, kuhaj jih z enim funtam cukra na slabi žerjavici tako dolgo, de le malo soka ostane; potem perdeni drobno zrezaniga pomarančniga ali limonoviga lupka, kolikor ga hočeš, de 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 dobriga medu počasi razpusti in nekoliko kuhaj, pene dobro poberi,

ter ga pohladi. Na sodčik za dva poliča vzemi skupaj en lot dišečih žbic in sladke skorje; tretjino te dišave stresi na dno sodčika, na to deni eno lego višenj, malo medu in dišave in tako dalje ravnaj, dokler ni sodčik poln, pa tako, de na verh med pride; čez noč naj bo sodčik odpert, de se še napolniti zamore, ako bi se med usesti utegnil; potem ga dobro zabi, postavi ga na hlad; perve dni ga vsak dan potresi in potem kaka dva mesca per 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 per bodečim grozdjiči.

Češminje.

Češminje čedno operi, odcedi in posuši, kuhaj na en funt tega sadja en funt stolčeniga cukra s pol maslicam vode v mesingasti ponvi, dokler niti ne dela, pene dobro poberi; deni grozdjiče vanj, de se tako dolgo kuha, dokler ni žolicast, in deni ga, ko se dobro pohladi, s sadjem vred v steklenico.

Murbe.

En funt cukra in pol maslica vode v kotliču malo časa vri, deni dva funta murb vanj in jih per slabim ognji tako dolgo kuhaj, dokler se dobro ne zmeče; potem murbe iz njega vzemi, v steklenico deni, sok gosto ukuhaj s kakima dvema limonovima lupinama in pohlajeniga na murbe deni, čez dva ali tri dni sok spet odcedi, zavri ga nekolikrat z dvema lotama cukra, vsuj pohlajeniga na murbe, zaveži steklenice s popirjem, ki ga z iglo prebodi, ter jih na hlad postavi.

Bodeče grozdjiče.

V suhim vremenu naterčaj 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, de se jagode pol usuše; potem jih iz nje vzemi, dobro jih zamaši, zamaške poreži in dobro zakapi, in jih na suhim spravi. Kosmate jagode se nar bolje hranijo.

Češplje.

Češplje prereži, poberi jim košice, pomaži velik kotel s špehovo kožo prav dobro, de se češplje ne primejo ali persmode, vsuj potem češplje vanj in jih s posebnim drogām vedno mešaje skuhaj. Per mešanji se jih mora več verstiti, de 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, de sok v posodo teče, lušine 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 perdeni. Tudi imajo navado zelene orehove lupine dodati, de so češplje še bolj černe; čežano pa vedno mešaje kuhaj, dokler ni celo gosta in črna, potem jo v kamnitne verče deni, potresi jih in spravi jih na zadnje v hramu ali na drugim suhim kraji. Če so prav dobro in gosto kuhane, dobe po verhu debelo kožo, ktera zrak odvrāča, in tako so več let dobre.

S o k o v i.

Murbovec.

Murbe stolci, sok skozi ruto pretlači, deni na en polič soka en funt stolčeniga cukra v mesingasti kotlič, kuhaj ga z nekoliko vodo, de se zgosti, perdeni čisti sok, naj s cukram dobro vre, potem ga od ognja odstavi, pohladi, v steklenice deni, ktere naj en ali dva dni odperte stoje, vli potem nanj malo razpuščeniga beliga voska, in jih dobro zaveži.

Hrušavec.

Stolci prav dobre hruške in pusti sok tako dolgo stati, de se sčisti, potem ga v pocinjeno kozo precedi, in naj počasi vre, de 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 jesiham.

Sok stolčenih murb skozi ruto pretlači, kuhaj na en polič soka en funt stolčeniga cukra in en maslic vinskiga jesiha v mesingastim kotliču, de se zgosti, perdeni potem čisti sok, naj s cukram dobro vre, potem ga od ognja odstavi, in pohlajeniga v steklenice nadevaj, te pa še le čez nekoliko dni zaveži.

Grozdjičevac.

Grozdjiču reclje poberi, potem jih skozi ruto pretlači, deni sok v kamnitne posode in ga na solnce postavi. Čez osem dni ga varno precedi, de nič goše zraven ne pride, deni potem v vsako posodo eno žličico žganja, zamaši jih, zaveži jih s prebodenim popirjem in spravi jih na hladnim.

Jabelčnik.

Dobre mošancigarje na stergalu sterži, sok dobro iztlači, pokri ga ter ga tako šest ur pusti, potem ga odcedi, deni ga s tremi funti cukra na dva poliča soka v pocinjeno kozo, de počasi vre, pene pobiraj, perdeni 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 dva funta cukra drobno stolci, deni ga v porcelanasto skledčico, vli sok nanj in ga tako čez noč pusti, dobro ga zmešaj, de se cukrer ves staja, perdeni dva lota debelo stolčenih dišečih žbic in en lot sladke skorje, nadevaj ga v steklenice, té dobro zaveži s platnam in mehur-

jem, postavljalj jih tri tedne na solnce in jih potem na hladnim spravi.

Pomarančni sok.

Očisti en funt cukra z vodo, kuhaj ga, dokler se ne zgosti, perdeni iztlačeni sok dvanajst pomaranč in ostergano lupino treh pomaranč, naj eno četert ure skupej vre, precedi sok, ko se pohladi, skozi ruto v steklenico in spravi ga dobro zamašeniga na hladnim.

Višnjevce z jesiham.

Prevlači sok zbranih in stolčenih višenj skozi ruto, perdeni na dva poliča višenj en polič vinskiga jesiha in cukra, kolikor ga hočeš, naj nekoliko časa skupej vre, dokler se peniti ne neha, nadevaj potem sok v steklenice, dobro jih zamaši; ta sok se potrebuje per vodnim ulivu.

Jagodovec.

Dobre, zrele rudeče jagode zmečkaj, v dobro pocinjenim kotliču čez noč v klet postavi, precedi drugi dan sok skozi ruto, perdeni na dva poliča soka sok dveh limon in ostergano lupino ene limone, naj sok z enim funtam stolčeniga cukra v mesingastim kotliču tako dolgo vre, de 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 lesenim možnarji stolci, skozi debelo ruto prevlači, čez noč v pocinjenim loncu pusti, de se goša na dno usede, precedi potem sok skozi volnat žakej, 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, de jo lahko zmaneš, precedi potem sok spet skozi čedno ruto v pocinjeno posodo, pusti ga v nji čez noč; kuhaj potlej sok z enim funtam lepiga cukra v kotliču, dokler se ne zgosti; preden ga od ognja odstaviš, zreži limonovo lupino vanj in ga še pet ali šestkrat zavri.

Češnjevec.

Deni otrebljene sladke češnje v kotlič, naj tako dolgo vrejo, de se sam sok iz njih napravi, kteriga skozi ruto precedi; deni en funt soka pa dva funta stolčeniga cukra v lonec, perdeni sladke skorje in dišečih žbic; vse skupej naj tako dolgo vre, dokler ni sok gost in žolicast; deni ga pohlajeniga in precejniga v steklenice.

Češnjevec, drugačen.

Stolci dobre zrele černice s peškami vred v kamnitnim možnarji in jih za en dan v porcelanasti posodi v klet dni; potem sok skozi ruto precedi, pa varuj, de nič goše zraven ne pride, nadevaj ga v steklenice in ga tako štirinajst dni pusti, de se goša izvreti zamore; potem sok čisto odli, perdeni na vsaka dva poliča soka pol funta drobno stolčeniga cukra in zreži nekoliko dišečih žbic, pa nekaj stolčeniga cukra v žakljček. Ko se cuker v soku staja, sok spet v steklenice zli, deni dišavo vanj, zaveži jih z mehurjem, kteriga z iglo prebodi; skozi štirinajst dni naj stoje na solncu in potem jih na pesk v hram postavi. — Z belim vinam mešan je ta sok posebno dobra pijača.

Malinovec z jesiham.

Zrele maline zmečkaj, vli toliko vinskiga jesiha nanje, de jih vse pokriva, pokri jih in jih tako dva dni na hladnim pusti. Potem sok skozi ruto pretlači, kuhaj dva poliča soka z dvema funtama cukra, de 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, odli čisto in to še z lijem skozi pivni popir pretoči. Na en polič čistiga soka vzemi en funt cukra, kuhaj ga z enim maslicam vode, pene dobro poberi, kuhaj ga tako dolgo, dokler niti in per vrenji mehurjev ne dela, perdeni potem sok, in naj na žerjavici eno dobro četert ure vre. Za poskušnjo nekaj kapelj na taljer deni; če več ne tečejo, je sok dosti kuhan. Ko

bi še predolgo kuhal, bi ne bil ne lep ne dober; ko se pohladi, ga v steklenice nadevaj in na hladnim 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.

Pre tlačí 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.

Iztlačí sok več limon, odergni lupine na eni unči cukra, deni osterganje, drugi cukrer in pol maslica iztlačéniga limonoviga soka skupej v kotlič, zavri le enkrat, precedi skozi ruto, pohladi ta sok in merzliga v steklenice nadevaj. Ena dobra žlica tega soka na en kozarec vode je prav dobra pijača.

Bezgovac.

Lepe, zrele, černe bezgove jagode v dobro pocinjeno posodo deni, pokri, v klet postavi in jih v nji tako dolgo pusti, dokler soka ne dobe in nekoliko kisati se ne začno; potem jih skozi ruto pretlačí, vzemi na pol funta soka en funt stolčéniga cukra in naj skupej vre, de je nekoliko gosto in žolicasto; ko vre, soku pogostama pene pobiraj in ga s sreberno žlico premesaj. Potem ga pohladi, nadevaj ga v maslične steklenice, ktere z mehurjem dobro zaveži. — Ta sok je zdrava pijača per prehlajenji.

Grozdjičevac po francosko.

Natergaj en funt dobrih, zrelih grozdjičevih jagod, postavi jih v čedni posodi na živ pepel, pokri jih in jih tako dolgo na njem pusti, de sok iz njih izteče, precedi ga potem skozi sito in ga čez noč tako pusti. Drugi dan odcedi čisti sok v mesingasto ponev, perdeni tri unče na drobne koščike stolčéniga cukra in

naj pol ure počasi vre. Ko se sok pohladi, ga v steklenice deni, vli vanj eno žlico mandeljnoviga olja in zaveži steklenice nad zamaškam še z mehurjem.

Kutnovec.

Deset ali dvanajst kuten zreži na kerhlje, kateri pa neotrebjeni ostanejo, skuhaj jih s štirimi poliči 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 funtam očišeniga 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; ovi pa, ko steklenico 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 zdej 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 dobriga, beliga vinskiga jesiha, namakaj, kuhaj dva funta cukra s tremi maslici vode, pene pridno pobiraj; ko se do dobriga očisti, deni sadje v porcelanasto skledo, cukrer pohladi, na sadje zli, pusti ga tako štiri in dvajset ur, da se cukra dobro napije, 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 žganja, steklenice s prebodenim popirjem zaveži in na hladnim spravi.

Marellice 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 vli 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, de cukrer odteče, potem jih v steklenice nadevaj, kuhaj družiga cukra do letenja, in žganja perli, de so vse v njem. Spravi jih na hladnim.

Češnje in višnje v žganji.

Ravnaj ž njimi kakor z marelicami in spravi jih na hladnim.

Breskve v žganji.

Vzemi štirideset prelepih, zrelih, pa še precej terdih breskev ter jih z debelo iglo večkrat prebodi. Med tem kuhaj pet funtov beliga cukra s pol funtam mehke vodè v ponvi, dokler cukrer peresne poskušnje ne prestane; to je, dokler, če ga nekaj z žlico kviško zaženeš, peresu ni podoben. Zdej 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 perdeni tudi, kar je skozi sito steklo. Potem naj to štiri in dvajest 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, vli tri funte močniga vinskiga cveta na cukrer, dobro precedi in deni precejeno v perpravno 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 perdeni še en funt

vinskiga žganja. Tako perpravljene breskve so dolgo lepe in prijetne. Tudi debelo

Grozdje,

iz kteriga se pa peške pobero, se da tako spraviti; vender ni tako dobro.

Cukreno sadje.

Za to je posebno perpravno drobno sadje, kakor: muškateljce, mandeljni, orehi, grozdje. Perve otergaj, ko so sicer že do dobriga zrastle, pa še niso dobro zrele in so še terde čutiti. Zavri jih nekolikrat v kropu, kteriga potem odcedi; zali jih pa z merzlo vodo. Pohlajene olupi in v redki cuker položi; potem jih deni v kositarnico, tako, de je cuker nad sadjem, postavi na ogenj in tako dolgo kuhaj, dokler se hruške z iglino butičico prebosti ne dajo; potlej vse v pocinjen lonec vli in pokrito pusti. Drugi dan spet cuker v kositarnico odcedi, perdeni toliko očišeniga cukra, kolikor so ga hruške popile, ga zopet zavri in na hruške zli. Tretji dan to delo ponovi, hruške pa v vrelin cukru zavri, pene pridno pobiraj, in jih spet v lonec deni. Četerti dan ponovi to ravnanje, hrušk pa ne zavri, cuker naj med vednim mešanjem tako dolgo vre, dokler se, ko žlico vzdigneš, ne pokaže, de cuker v debelih kapljah ne odteče; tadaj je dober in ima prvo stopinjo, stopinjo debeliga kapljanja. Peti dan kuhaj cuker, s kteriga pogostama pene pobiraš, do kratke niti, vli 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 veliciga letenja skuhaj, deni hruške v dva persta globoke, cinaste modle, vli cuker nanje in jih za deset ur v mlačno sušivno peč postavi; med tem se bo cuker sterdil. Zdej na enim koncu skorjo odpri, de tekoči cuker odteče in že cukrene hruške iz modla vzemi; pervikrat so pa večidel predrobne, zato jih vnovič v modle deni, malo očišeniga cukra perdeni, kuhaj ga

do dolge niti, vedno pene pobiraj in zli pohlajeniga na hruške; potem jih zopet v sušivno peč postavi, vzemi jih čez deset ur zopet iz modlov, pomoči vsako 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 cukram v vodi kuhaj, da jih z iglino butičico prebosti zamoreš, kuhaj potem očišeni cukrer, pa ne celo do debeliga kapljanja, deni lupine vanj, zavri jih še enkrat ter jih v počinjen lonec deni. Drugi dan cukrer odcedi, dodaj mu nekoliko čistiga cukra, kuhaj ga spet do debeliga kapljanja ter ga na lupine zli; tretji dan ga zopet odli, dodaj mu toliko cukra, kolikor so ga lupine popile, kuhaj ga pol stopinje huji kakor do debeliga kapljanja, ter ga zopet na lupine zli. Četrti 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 noviga očišeniga cukra do dolge niti ukuhaj in vli 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. — Pervi niso cukrene lupine nikoli prav lepe; zato to ravnanje še ponovi, to je: dodaj ostalimu cukru noviga očišeniga ter ga do kratke niti ukuhaj, vli 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 boljše se spravi cukreno sadje v škatli s popirjem obloženi, če se še vmes popir dene, in, kar se tako ve, na suhim.

Cukreni mandeljni.

Zelene mandeljne v modle deni, vli nanje do dolge niti ukuhaniga 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 cukram poli. Drugič cuker le do kratke niti ukuhaj, ker so potem mandeljni bolj čisti.

Cukreni orehi.

Vzemi orehe iz cukra in posuši jih v peči; potem cuker do niti ukuhaj, vli ga na orehe v modlih zverstene, deni jih za deset ur v sušivno peč, ocedi potem tekoči cuker, zverni modle na kamnitni ploši, deni potem orehe vnovič vanje, vli do dolge niti ukuhani cuker 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 viditi, ker se živo rudeče pod cukram sveti.

Cukrene terpentinke.

So posebno lepe viditi, ker so zelenkaste. Oboje se napravi kakor drugo sadje.



Jedilnik.

Za spomlad.

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>1.
Močnati cmočki.
Govedina s kislično polivko.
Špinača z mesenimi klobasicami.
Namašene pišeta z glavno solato.</p> | <p>5.
Jeterni cmoki.
Meso z mandeljnovim hrenam.
Zeleni grah s cesarskim mesam.
Pečena gos.
Solata.</p> |
| <p>2.
Zelišnata župa.
Meso s sardeljino polivko.
Višnjev cvetni ohrovt z ocvertimi gosjimi jetri.
Telečja obistna pečenka.
Kreša z jesiham in oljem.</p> | <p>6.
Kurja drobnjava na župi.
Govedina s kumarami.
Špinača s kislico in ocvertimi telečjimi nogami.
Mozgovo kuhanje.</p> |
| <p>3.
Pljučni štruklji.
Goveje meso izpod žerjavice.
Špargeljni z masleno polivko.
Ocverte pišeta.
Solata.</p> | <p>7.
Špehovi cmoki.
Meso s kaparno polivko.
Namašena solata.
Pašteta z volovskim repam.</p> |
| <p>4.
Kruh na župi z jajci.
Goveje meso s čebulovo polivko.
Kuhana rezva z možgani na narezanih žemljah.
Pečene jagnjičeve persi.
Solata</p> | <p>8.
Zelišnata župa.
Meso z gorkim hrenam.
Zeleni fižol s svinjskimi reberci.
Pečeni jagnjičev herbet.
Solata.</p> |
| | <p>9.
Župa z močnato jedjo.</p> |

Meso s kislično polivko.
Špargeljni z masleno polivko.
Telečja obistna pečenka.
Solata.

10.

Močnati mlinci.
Govedina s čebulovo polivko.
Solata z zelenim graham in
kupčiki iz ocvertiga te-
lečjiga 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 hrenam.
Zeleni grah z ocvertim jag-
njičevim mesam.
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.

15.

Zelišnata župa.
Meso s kumarično polivko.

Kuhana rezva z ocvertimi
narezanimi žemljami.
Pečeni prasec.
Solata.

16.

Gresovi mlinci.
Meso s čebulovo polivko.
Špargeljni z masleno polivko.
Ocverte pišeta.
Solata.

17.

Pljučni štruklji.
Meso izpod žerjavice.
Špargeljni s sirovim maslam.
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 angle-
ški cmok.

21.

Žemljini cmoki.
Meso z drobnjakovim hrenam.
Nadevane artičoke.
Pljučna pečenka po dunajsko.
Solata iz razniga sadja.

22.

Rajž na rumeni župi.
Meso s kumarično solato.
Špinača z ocvertim jagnjičevim mesam.
Golobje v kervi.

23.

Rakova župa.
Pljučna pečenka po angleško.
Zeleni grah z mesenimi klobasicami brez čev.
Tirolski štrukelj.

24.

Vranična župa.
Meso z drobnjakovim hrenam.
Ohrovt s koštrunovimi reberci.
Ocverte pišeta.
Solata.

28.

Jeterna župa.
Meso z jesihovim hrenam.
Pražene kolerabe s telečjimi reberci.
Pečena raca.
Rezva.

29.

Telečje na župi.
Meso z drobnjakovim hrenam.
Cvetni ohrovt s sirovim maslam.
Namašeni golobje.
Solata.

30.

Zarumenjena močnata župa.
Meso s česnovim hrenam.
Ohrovt z ocvertim telečjim hrustancam.
Pečena gos.
Solata.

25.

Gresovi cmoki.
Meso z jesihovim hrenam.
Zelje s cesarskim mesam.
Pečene pišeta.

26.

Grahova župa.
Meso s kukmakovo polivko.
Pražene kolerabe s kupčiki iz ocvertiga telečjiga mesa.
Kuhane pišeta.

27.

Župa z močnato jedjo.
Meso s kaparno polivko.
Namašena solata.
Jagnjičeve persi z raki namašene.

Za poletje.

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 hrenam.
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 hrenam.
 Pražene kolerabe s kupčiki iz ocvertiga telečjiga mesa.
 Narašena pretlačena mesnina z malinovim vinam.

36.

Mozgova župa.
 Meso z drobnjakovim hrenam.
 Ohrovt s sirovim maslam.
 Praženi kopun z rajžem.

37.

Pemska župa.
 Meso s kumarami.
 Narezano telečje meso.
 Pečena raca.
 Solata.

38.

Močnati mlinci.
 Meso z zelenim hrenam.
 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.

Divjiga prešiča meso v polivki iz šipkovih jagod.

41.

Mozgovi cmoki.

Meso s polivko iz rajskih jabelk.

Nadevane artičoke.

Dušeno koštrunovo 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 hrenam.

Ohrovt s kupčiki iz ocvertiga telečjiga mesa.

Pečeni zajic.

Solata iz razniga sadja.

45.

Ocverti kruh na župi.

Meso z zelenim hrenam.

Špargeljnov ohrovt z možgani na narezanih žemljah.

Pečena raca.

Solata.

46.

Rumena močna župa s cmočki.

Meso s česnovim hrenam.

Praženi ohrovt s svinjskimi reberci.

Rajževo kuhanje z mešanico.

47.

Jeterni cmočki.

Meso s krompirjevim hrenam.
Višnjevo zelje z jesiham.
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.

50.

Bela župa.
Meso z mandeljnovim hrenam.
Opresno zelje z ocvertim te-
lečjim hrustancam.
Pečeni kljunači.
Solata iz razniga sadja.

Za jesen.

55.

Rumena župa z rezanci.
Goveje meso z merzlo sar-
deljino polivko.
Prežgano opresno zelje z
jagnjičevimi reberci.
Pečeni svinjski herbet.
Solata.

56.

Gres na župi.
Meso s krompirjevo solato.
Repa s koštrunovimi reberci.
Pečeni kopun.
Solata.

57.

Francoska župa.

51.

Petelinčiki.
Meso s hrenam.
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 kloba-
sicami.
Pečeno telečje stegno.

Meso s peso.

Kislo zelje s cesarskim
mesam.

Pečene lešterke.

Solata iz razniga sadja.

58.

Petelinčiki.

Meso s kaparno polivko.

Kisla repa s suhim jezikam.

Sirovo kuhanje.

59.

Jeterni cmočki.

Meso s česnovim hrenam.

Korenje z mesenimi kloba-
sicami.

Pečeni divji golobje.

Solata iz razniga sadja.

60.

Župa z rezanci.
Meso s kumarami.
Govedina po angleško.
Pečeno koštrunovo stegno.
Solata iz razniga sadja.

61.

Rakova župa.
Meso z jesihovim hrenam.
Pljučna mešta.
Mandeljnov cmok.

62.

Žemljina potica.
Meso s polivko iz rajskih
jabelk.
Višnjev ohrovt s kostanjem.
Pečeni kljunači.

63.

Rajž z jagnjičevim bedram.
Meso s čebulovo polivko.
Pražole s polivko.
Španske jabelka.

64.

Ječmenka s telečjim hru-
stancam.
Meso s slanično polivko.
Pljučna pečenka.
Solata iz razniga sadja.
Cukrene štravbe.

65.

Ocverti kruh na župi.
Meso z rumeno polivko.
Namašene pišeta.
Pečeni angleški cmok z ne-
vestno župo.

66.

Bela župa.
Meso s školjčino polivko.
Ohrovt s siram.
Pečeni zajic.
Solata iz razniga sadja.

67.

Špehovi cmoki.
Meso s čebulovo polivko.
Kolerabe s pavljanskimi klo-
basicami.
Pečene jerebice.

68.

Jeterni emočki.
Meso s kukmakovo polivko.
Telečje reberca s smeteno
in sardeljami.
Brizgani krofi z mlekam.

69.

Lovska župa.
Meso s krompirjevo solato.
Govedina po ogersko.
Pomarančno narašenje.

70.

Rajž na rumeni župi.
Meso z merzlo sardeljino
polivko.
Korenje z mesenimi kloba-
sicami.

Lešterke v žolici.

71.

Močnati mlinci.
Meso z jesihovim hrenam.
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 razniga sadja.

74.

Rezanci na župi.
Meso z jesihovim hrenam.

Poljski jezik.
 Prepečenčni rezanci.
 75.
 Kruh na župi z jajci.
 Meso s hrenom.
 Ohrovt s sirovim maslam.
 Pašteta z golobi.
 76.
 Kurja drobnjava na župi.
 Meso s školjčino polivko.
 Špinača z mesenimi klobasicami.
 Pečeni puran.
 Solata.
 77.
 Telečje na župi.
 Meso s polivko iz rajskih jabelk.
 Telečje reberca v popirji.
 Spenjeno marelično kuhanje.
 78.
 Žemljini cmoki.

Za zimo.

Meso s krompirjevo solato.
 Kislo zelje s kervavimi klobasami.
 Namašeni golobje.
 Solata.
 79.
 Gresovi cmoki.
 Meso z gorčico.
 Praženi krompir s podlečnimi 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 smeteno.
 Pečeni divji golobje.

82.
 Ohrovtova župa.
 Meso z mandeljnovim hrenom.
 Gnjatni blekci.
 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 fižolam.
 Špargeljnov ohrovt s suhim volovskim jezikam.
 Jelenovo meso v rumeni polivki.
 86.
 Žemljina potica.
 Meso s polivko.
 Krompirjevi cmoki v mleku.
 Pečeni puran.
 87.
 Krompirjevi cmoki.
 Meso z mandeljnovim hrenom.
 Jurčiki v mešanici iz telečjiga 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
telečjim hrustancam.
Pečeno koštrunovo stegno.

90.

Močnata jed.
Meso z drobnjakovim hre-
nam.
Repa s svinjskimi reberci.
Narašeno krompirjevo ku-
hanje.

91.

Kukmakova župa.
Meso s hrenam.
Sosekano telečje.
Snežne kepe.

92.

Kruh na župi s ptički.
Meso s školjčino polivko.
Kisla repa s suhim jezikam.
Pečeno telečje stegno.

93.

Jeterni cmoki.
Meso s fižolam.
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 mesam.
Pečeni kopun.
Solata.

96.

Blekci na župi.
Meso s krompirjevim hrenam.
Korenje z mesenimi kloba-
sicami.
Ocverte jagnjičeve glave.

97.

Jeterna župa.
Meso s čebulovo polivko.
Laški rezanci z gnjatjo.
Telečja obistna pečenka.
Solata.

98.

Močnati cmočki.
Meso s peso.
Krompirjev štrukelj.
Bažan s kislim zeljem.

99.

Močnata jed.
Meso s čebulovo polivko.
Kisla repa s suhim jezikam.
Narašeno sirovo maslo.

100.

Kukmakova župa.
Meso s kaparno polivko.
Repa z ocvertimi gosjimi
jetri.

Jelenov kosec per repu.
Solata iz razniga sadja.

101.

Mesna potica.
Meso z jesihovim hrenam.
Narezano telečje meso.
Mandeljnov cmok.

102.

Gresovi cmoki.
Meso s peso.
Volovski jezik v leči.

- Pečeni golobje. 103.
 Pemska župa.
 Meso z gorčico.
 Mešanica iz jelenoviga 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 jabelk.
 Ocvrti ohrovt.
 Pečeni zajic.
 Solata iz razniga 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 zajcam.

Za postne dni.

109.
 Smetenasta župa.
 Praženi rezanci.
 Špinača z ocvrtim kruham.
 Pečena šuka s sardeljami. 110.
 Rakova župa.
 Smetenasti štrukelj.
 Špargeljni s sirovim maslam.
 Pečeni karp. 111.
 Župa iz stolčene šuke.
 Drožni rezanci.
 Pretlačeni grah z ocvrtimi jajci.
 Pečeni viz. 112.
 Gobe na župi.
 Kuhani gresovi štruklji. 113.
 Špargeljnov grah s klobasicami iz šuk.
 Postervi. 114.
 Ponarejena goveja župa z močnatimi cmočki.
 Zabeljeni rezanci.
 Ikre na zelji.
 Pražena šuka. 115.
 Rakova župa.
 Jabelčni štrukelj.
 Jajca v kislični polivki.
 Pečena mrena. 116.
 Vinska župa.
 Rezanci iz otročjiga kuhanja.
 Zeleni grah s pavljanskimi klobasicami.
 Obarjeni šilj z zeleno polivko.

116.

Krompirjeva župa.
 Sirov štrukelj.
 Jajčni blekci.
 Karp v črni polivki.

117.

Karpovo mleko.
 Praženi žganci iz gresa.
 Kislo zelje s polenovko.
 Ocverti kapči.

118.

Mlečna župa z rajževimi
 cmoki.
 Krompirjevi rezanci.
 Raki v smeteni.
 Ocverta šuka.

119.

Čokoladna župa.
 Rajžev štrukelj.
 Bezeg.
 Zlatoka.

120.

Zelenova župa.
 Praženi žganci iz zemelj.
 Špinača s kislico in ocver-
 timi zabami.
 Karp v žolici.

121.

Sočnata župa z močnato jedjo.
 Osnjak.
 Usedene jajca.
 Želve z zelenim graham.

122.

Špargeljnova župa z žabami.
 Zlati rezanci.
 Ocverte češplje.

Slanice v popirji 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 maslam.
 Obarjeni viz.

126.

Lečnata župa.
 Tirolski štrukelj.
 Pretlačene češplje.
 Nadevane slanice.

127.

Pemska župa.
 Zabeljeni cvečki.
 Ocverti 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.

130.

Prežgana župa.
 Vzdignjeni sirovi rezanci.
 Jajčna potica.
 Okisani karp.

131.

Grahova župa z ocvertim
 graham.
 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.
 Pražene jabelka.
 Ocverti karp.
 136.
 Olova župa.
 Španske jabelka.
 Špinača z jajčnim cvertjem.
 Brizgani krofi.
 137.
 Krompirjeva župa.
 Jabelka oblečene.
 Polenovka z zelenim graham.
 Raki v smeteni.
 138.
 Karpovo mleko.
 Ohrovtov štrukelj.
 Jajca z gorčico.
 Pečena mrena s polivko.
 139.
 Ponarejena čokoladna župa.
 Sirov štrukelj.
 Ukuhane marelice.
 Kapci v sirovim maslu.
 140.
 Zelenova župa.
- Močnati emočki 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 kapci.
 Mandeljnovi bandelci.
 145.
 Gobe na župi.
 Smetenasti štrukelj.
 Polži s hrenam.
 Ocverta šuka.
 146.
 Špargeljnova župa.
 Praženi rajž.
 Solata s pavljanskimi klobasicami.
 Kosci v rumeni polivki.
 147.
 Grahova župa.
 Otročje kuhanje s količki.
 Špinača s kislico.
 Pečene postervi.
 148.
 Ledvična župa.
 Gresovi emočki na mleku.

Pražene češplje.
 Mandeljnovc berljuzge.
 149.
 Cotasta župa.
 Kolači.
 Polenovka z repico.
 Krofi.
 150.
 Ponarejena goveja župa.
 Cesarski šartelj.
 V mehko kuhane jajca.
 Želve z žabami.
 151.
 Pemska župa.
 Laški rezanci s siram.
 Pretlačeni grah z ocvertimi
 žabami.
 Okisana župa.
 152.
 Prežgana župa.
 Višnjeva potica.
 Mlečni gres.
 Šilj na roši pečen.
 153.
 Ponarejena goveja župa z
 ocvertim graham.
 Zabeljeni rezanci s smeteno.

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 smeteno.
 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 hrenam in
 kukmakovo polivko.
 Solata z zelenim graham in
 možganskimi klobasicami.
 Pečeni podlečeni golobje.
 Mandeljnov angleški cmok.
 Pečena gos s solato.
 Krafelci z očnicami.

160.
 Precejena župa z možgansko
 potico.
 Praženo goveje meso.
 Špinača z ocvertimi gosjimi
 jetri in nadevanimi nare-
 zanimi žemljami.
 Kuhana zlatoka z zeleno
 polivko.
 Mandeljnovc kuhanje.

Pečeno sernjakovo stegno.

Ukuhano sadje.

Otrobna torta.

Škofovski kruh.

161.

Zeleni rezanci na župi.

Meso s sardeljino polivko in peso.

Namašene kolerabe.

Pašteta z zajcam.

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 hrustancam in suhim jezikam.

Pečene divje race.

Plameči angleški cmok.

Pečeni kopun s solato.

Torta iz maliga kruhka.

Mandeljnovi loki.

163.

Telečje na župi.

Meso s polivko iz rajskih jabelk in z jesihovim hrenam.

Kislo zelje z mesenimi klobasicami in cesarskim mesam.

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

reberci in cesarskim mesam.

Lešterke v žolici.

Rakovo kuhanje.

Telečja obistna pečenka s solato.

Maslenna torta.

Cevni krofi.

165.

Možganska župa s ocvertimi žemljami.

Angleška pečenka.

Namašena solata.

Glava divjiga prešiča.

Pomarančno narašenje.

Pečeni kopun s solato.

Mandeljnova torta.

Cukreni venci.

166.

Kurja drobnjava na župi.

Meso z mandeljnovim hrenam in kumaricami.

Bažan s kislim zeljem.

Podnevni in ponočni angleški cmok.

Pečeni jagnjičev herbet s solato.

Prepečenčna torta.

Masleni kosec.

167.

Rakova župa.

Meso s hrenam in čebulovo polivko.

Kolerabe z ocvertimi telečjimi nogami in suhim jezikam.

Obarjena šuka z zeleno polivko.

Kuhanje iz rudečih jagod.

Pečeni sernjakov herbet.

Krušna torta.

Kmečki krofi.

168.

Cvetni ohrovt na župi.
 Meso z zelenim fižolam in
 kukmakovo polivko.
 Špargeljni s sirovim maslam.
 Hitro skuhane pišeta z me-
 šanico.

Narašena pretlačena mesnina
 z malinovim vinam.

Pečeni zajje.

Ukuhano sadje.

Mešana linska torta.

Železni krofi.

169.

Rajž s kurjo drobnjavo.

Meso z merzlo sardeljino in
 čebulovo polivko.

Špinača s podlečenimi gos-
 jimi 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
 emočki.

Meso z zelenim hrenam in
 gorko sardeljino polivko.

Cvetni ohrovt s sirovim ma-
 slam.

Pečene prepelice.

Rajževo kuhanje z mešanico.

Pečeni puran s solato.

Španska torta.

Mehki loki.

171.

Mozgova župa.

Praženo goveje meso.

Višnjev ohrovt s kostanjem

in mesenimi klobasicami
 brez čev.

Praženi golobje.

Mandeljnov angleški cmok.

Telečja pečenka s solato.

Linska 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.

Prepečenci bandelci.

173.

Špargeljnova solata.

Meso z rumeno polivko in
 kumaricami.

Zvernjeni ohrovt.

Kostrunovo bedro kakor ser-
 njakovo bedro.

Višnjeva potica.

Pečeni prasec s solato.

Jabelčna torta.

Janeževe preste.

174.

Žemljina potica.

Meso s kaparno polivko in
 drobnjakovim hrenam.

Višnjev cvetni ohrovt s siro-
 vim maslam.

Kopun kakor divjašina.

Čokoladno kuhanje.

Pečeni jagnjičev herbet s
 solato.

Otrobna torta.

Masleni krafelci.

15*

175.

Rumena župa z močnatimi
mlinci.

Meso s kumarično polivko in
krompirjevim hrenam.

Špargeljnov grah z ocvertimi
možgani in kupčiki iz
ocvertiga telečjiga mesa.

Višnjeva šuka.

Mešanica iz jelenovih ušes
in jezika.

Kopun s solato.

Krušna torta.

Janežev kruh.

176.

Župa z rezanci in kurjo
drobnjavo.

Meso s školjčino polivko in
peso.

Kislo zelje s ptički.

Jelenov kosec per repu.

Ukuhano sadje.

Narašeno otročje kuhanje.

Nadevane pečene pišeta s
solato.

Linška torta.

Mandeljnovi berljuzge.

177.

Rajž na precejeni župi.

Meso s kukmakovo polivko
in kumarami.

Špinača s suhim jezikam in
praženimi gosjimi jetri.

Ocverte pišeta.

Maslena pašteta z mešanico.

Sernjakovo stegno.

Ukuhano sadje.

Pomarančna torta.

Masleni kosci z mandeljni.

178.

Kukmakova župa.

Angleška pečenka.

Zmešana repa in korenje z
brinovkami.

Pečeni divji golobje.

Mozgovo kuhanje.

Pečeni svinjski herbet s solato.

Torta iz cukreniga kruha.

Krafelci z očnicami.

179.

Rumena župa z ocvertimi
žemljninimi cmoki.

Meso s kumarami in s po-
livko rajskih jabelk.

Solata z zelenim graham in
suhim svinjskim jezikam.

Podlečeni telečji kosec.

Žemljini angleški cmok.

Pečeni sernjakov herbet.

Ukuhano sadje.

Kerbka torta.

Mandeljnovi bandelci.

180.

Župa s petelinčiki.

Meso s čebulovo polivko in
zelenim hrenam.

Nadevani ohrovt.

Pečene lešterke.

Tirolski štrukelj z mandelj-
novi nadevo.

Nadevani puran s solato.

Jabelčna torta.

Mandeljnovi loki.

181.

Župa z ocvertimi žemljami.

Meso s sardeljino polivko in
krompirjevim hrenam.

Zeleni fižol s pavljanskimi
klobasami in možgani na
narezanih žemljah.

Postervi.

Narašeni gres.

Pečeni zajic brez smetene.

Ukuhano sadje.

Limonova pa mandeljnova
torta.

Španski vetrovi.

182.

Rumena župa z zelenimi
rezanci.

Meso s kumarično polivko in
gorčico.

Kislo zelje z jerebicami.

Pečeni jagnjičev herbet s
solato.

Mešana linska torta.

Masleni krafelci.

183.

Rumena župa z močnatimi
cmoki.

Meso z jurčikovo polivko in
peso.

Praženo zelje z mesenimi
klobasicami in ocvertim
telečjim hrustancam.

Praženo jelenovo meso.

Sirovo kuhanje.

Pečeni kopunčiki s solato.

Otrobna torta.

Sladki kruh.

184.

Gresovi emočki na prece-
jeni 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 goveje meso s krom-
pirjem.

Ohrovt s telečjimi reberci.

Pečene divje race.

Maslene paštete.

Telečja obistna pečenka s
solato.

Prepečenčna torta.

Lubje.

186.

Rajž s telečjimi kostmi.

Meso z mandeljnovim hrenam
in zeleno polivko.

Jerebice v leči.

Malinovo kuhanje.

Pečene telečje persi s solato.

Krušna torta.

Cukreni venci.

187.

Rumena župa s suhim je-
zikam.

Gosje jetra v žolici z ostri-
gami.

Podnevni in ponočni angleški
cmok.

Ocverte pišeta s solato.

Linska torta.

Sladki hlebčiki.

188.

Možganska župa z ocvertimi
jeternimi cmoki.

Meso s kislično polivko in peso.

Višnjev ohrovt s svinjskimi
reberci.

Kopun v žolici.

Mandeljnovo kuhanje.

Pečene divje race.

Ukuhano sadje.

Španska torta.

Mandeljnovi loki.

Za velike pojedine.

189.

Župa z rajžem in kurjo drobnjavo.

Rumena župa z mozgovimi cmoki.

Govedina z merzlo sardeljino polivko.

Suhi jezik z mandeljuovim hrenam.

Kislo zelje s cesarskim mesam.

Namašena solata.

Hitro skuhane pišeta z mešanico.

Praženi golobje z maslenimi pašeticami.

Pečene divje race.

Ukuhano sadje.

Goreči angleški cmok.

Pečeno telečje stegno s solato.

Krušna torta.

Štiri skledčice s sladkarijo.

190.

Rumena župa z rezanci.

Župa z ocvrtimi jeternimi cmoki.

Angleška pečenka z drobnim ocvrtim krompirjem.

Špinača z možganskimi klobasami.

Špargeljni s sirovim maslam.

Petelinovi grebeni v soku.

Želve z zelenim graham.

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 hrenam.

Volovski jezik z gorko sardeljino polivko.

Višnjev ohrovt s kostanjem in mesenimi klobasicami brez čev.

Nadevane kolerabe.

Pečeni raki v smeteni.

Mešanica iz jelenovih ušes in jezika.

Glava divjiga prešiča s polivko iz šipkovih jagod.

Pečena šuka s sardeljami.

Narašeno sirovo maslo z vaniljo.

Ocverte pišeta.

Kopuni.

Sladka in kisla solata.

Linška torta.

Krofi z meželjnam.

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 narezanimi žemljami.

Zmešana repa in korenje z ocvrtimi 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
rezanci.

Meso s hrenam.
Govedina po angleško.
Zeleni fižol s kupčiki iz oever-
tiga telečjiga mesa.

Nadevane artičoke.

Pašteta z zajcam.

Bažan.

Jerebice.

Ukuhano sadje.

Mandeljnovno 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 oevertim jagnjiče-
vim mesam.

Cvetni ohrovt s sirovim ma-
slam.

Bela mešanica z zelenim
graham in raki.

Pražene telečje persi.

Obarjena zlatoka z zeleno
polivko.

Mozgovo kuhanje.

Pečeni sernjakov herbet.

Pomarančna solata.

Ukuhano sadje.

Pomarančna solata.

Ukuhano sadje.

Prepečenčna in drobljiva
torta.

Dve skledčici s sladkarijo.

195.

Župa z oeverto žemljo.

Govedina s polivko iz rajskih
jabelk.

Nadevani ohrovt.

Praženi golobje.

Telečji prežljic.

Pečeni zajic s smeteno.

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 hrenam.

Jezik na roši pečen.

Višnjevo zelje s cesarskim
mesam.

Špargeljnov grah z jagnji-
čevimi reberci.

Nadevane ostrige.

Pražene lešterke.

Ukuhano sadje.

Podnevni in ponočni angleški
cmok.

Pečeno telečje stegno s solato.

Torta iz maliga 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.
 Obarjena šuka z zeleno polivko.
 Pečene goske.
 Laška solata.
 Spenjani vinski cmoki.
 Višnjeva žolica.
 Maslena in krušna torta.

198.

Rezanci na rumeni župi.
 Pišeta s smerčiki.
 Glava divjiga prešiča z brinovo polivko.
 Bažan.
 Jerebice.
 Ukuhano sadje, dvoje.
 Spenjeno malinovo kuhanje.
 Goreči angleški cmok.
 Pečeno telečje stegno.
 Solata dvoja.
 Bela žolica.
 Jabelčna in mandeljuova torta.
 Štiri skledčice s sladkarijo.

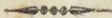
199.

Rajž na rumeni župi.

Mešanica iz telečjiga mesa z jurčiki.
 Lešterke v žolici.
 Pečeni sernjakov herbet.
 Ukuhano sadje.
 Mandeljuov angleški cmok z nevestno župo.
 Pečeni kopuni.
 Oeverte pišeta.
 Solata.
 Čokoladna žolica.
 Spenjani mlečni cmoki.
 Mešana linska in španska torta s cukrenim snegam.
 Štiri skledčice s sladkarijo.

200.

Rumena župa v skledčicah.
 Hitro skuhane pišeta z mešanico.
 Pečeni viz s slanično polivko.
 Pečeni jelenov kosec per repu.
 Ukuhano sadje.
 Narašena pretlačena mesnina z malinovim vinam.
 Telečja pečenka.
 Solata iz razniga sadja in glavna solata.
 Španski vetrovi s spenjenim mlekam.
 Limonova žolica.
 Pomarančna in linska torta.
 Štiri skledčice s sladkarijo.



O b s e g.

	Stran		Stran
<i>Mesne župe (juhe).</i>		Žemljini cmoki	10
Bela župa	1	Žemljini cmoki, drugačni	10
Jeterna župa	1	Poparjeni gresovi cmoki	10
Jeterna župa, drugačna	1	Poparjeni gresovi cmoki, drugačni	10
Precejena župa	1	Petelinčiki	11
Rumena župa	2	Mozgova župa	11
Rajž na rumeni župi	2	Mozgovi cmoki	11
Pemska župa	2	Možganska potica	11
Francoska župa	3	Žemljina potica	12
Zelišnata župa	3	Mesna potica	12
Zarumenjena močnata župa	3	Močnati cmočki	12
Jajčnata ječmenka	3	Krompirjevi cmočki	12
Cesarska ječmenka	3	Kurja drobnjava na župi	12
Kruh na župi	3	Praženi rajž z jagnjičevim stegnam	13
Overti kruh na župi	4	Vampi na župi	13
Razžverkljani kruh na župi	4	Rakova župa	13
Telečje na župi	4	Župa za popotovanje	13
Lovska župa	4	Mesna žolica	14
Možganska župa	5	Rumena močna župa	14
Možganska župa, drugačna	5	Kurja župa	15
Razsekljanje na župi	5	Zelišna župa z jajci	15
Vranična župa	5	Razsekljanje na župi, dru- gačno	15
Gres na župi	6	Grahova župa po francosko	15
Zeleni rezanci na župi	6	Zmešana župa	16
Korenje na župi	6	<i>Postne župe (juhe).</i>	
Kukmaki na župi	6	Prežgana župa	16
Čvetni ohrovt na župi	6	Cotasta župa	16
Špargeljnova župa	7	Mlečna župa	16
Repa z racami na župi	7	Mlečna župa, drugačna	17
Močnati mlinci	7	Smetenasta župa	17
Gresovi mlinci	7	Mlečna župa z rajževimi cmoki	17
Mlinci iz zemelj	7	Šočna župa ob postnih dneh	17
Smetenasti mlinci	8	Čokoladna župa	17
Pljučni štruklji	8	Ponarejena čokoladna župa	18
Jeterni cmoki	8	Vinska župa	18
Jeterni cmoki, drugačni	9	Olova župa	18
Jeterni mlinci	9	Grahova župa z overtjem	18
Špehovi cmoki	9		
Špehovi cmoki, drugačni	9		
Gresovi cmoki	10		

Bobova (fižolova) župa	18
Lečnata župa	19
Gobe na župi	19
Gobe v ječmenki	19
Žabe v špargeljnovi župi	19
Zelenova župa	19
Krompirjeva župa, drugačna	20
Pemska župa	20
Ledvična župa	20
Ponarejena goveja župa, drugačna	20
Karpovo mleko	21
Rakova župa	21
Čmoki iz šuk	21
Župa iz stolčene šuke	21
Žabe na župi	21
Mandeljnovi čmoki na mlečni župi	22
Spenjena župa	22
Sok	22
Beli sok	22
Zarumenjena gresova župa	23

Goveje meso.

Goveje meso izpod žerjavice	23
Praženo goveje meso	23
Praženo goveje meso, drugačno	24
Pražena pljučna pečenka	24
Pljučna pečenka po dunajsko	24
Pljučna pečenka po angleško	25
Moštova pečenka	25
Angleška pečenka	25
Merzla govedina	26
Merzlo telečje meso	26
Pražole	27
Pražena govedina	27
Pražole s polivko	27
Nadevane pražole	27
Overte pražole	28
Govedina po angleško	28
Govedina po angleško, drugači	28
Govedina po ogersko	28
Goveje meso v svalkih	29
Volovski rep	29
Volovski jezik v poljski polivki	29
Volovski jezik v sardeljini polivki	29

Suhi jezik	30
Jezik na roši pečen	30
Nadevani volovski jezik	30
Suho meso	20
Kaj se govedini doda	31

Polivke.

Sardeljina polivka	32
Merzla sardeljina polivka	32
Kaparna polivka	32
Čebulova polivka	32
Polivka z zeleno čebulo	32
Polivka iz rajskih jabelk	33
Kukmakova ali jurčikova polivka	33
Kukmakova polivka, drugačna	33
Polivka iz pora	33
Koprova polivka	33
Mandeljnov hren	33
Česnov hren	34
Jesihov hren	34
Gorki hren z žemljo	34
Merzli hren z žemljo	34
Krompirjev hren	34
Drobnjakov hren	34
Zeleni hren	34
Kislična polivka	35
Kislična polivka, drugačna	35
Školjčina polivka	35
Gomoljična polivka	35
Maslena polivka	35
Rumena polivka	36
Kumarična polivka	36
Zelena polivka	36
Čista polivka	36
Polivka iz šipkovih jagod	36
Pečenkina polivka	36
Slanična polivka	37
Sardeljino maslo	37
Merzli mandeljnov hren	37
Jabelčni hren	37
Vranična polivka	37
Gorka krompirjeva polivka	37

Zelnate jedila.

Kuhana rezva	38
Solata z zelenim graham	38
Špehova solata	38
Namašena solata	38

	Stran
Špináča	39
Špináča s kislico	39
Praženo kislo zelje	39
Praženo opresno zelje	39
Višnjevo zelje	39
Prežgano opresno zelje	39
Zelnata solata	40
Zelje z ikrami	40
Nadevano zelje	40
Prevernjeni ohrovt	40
Praženi ohrovt	41
Višnjev ohrovt s kostanjem	41
Špargasto zelje	41
Pražene kolerabe	41
Prežgane kolerabe	42
Namašene kolerabe	42
Cvetno zelje s sirovim maslam	42
Cvetno zelje z masleno polivko	42
Višnjevo cvetno zelje (laške brokole)	42
Ocverto cvetno zelje	43
Cvetno zelje s parmezanskim siram	43
Špargeljni s sirovim maslam	43
Špargeljni z masleno polivko	43
Špargeljnov grah	43
Pražena repa	44
Prežgana repa	44
Praženo korenje	44
Zmešana repa in korenje	44
Artičoke z zelenim graham	44
Nadevane artičoke	45
Zeleni grah	45
Sladki grah	45
Pemski grah	45
Grah z rezanci	45
Pretlačeni grah	46
Praženi zeleni fižol	46
Prežgani zeleni fižol	46
Suhi fižol	46
Ocverti krompir	46
Praženi krompir	47
Krompir z majeronam	47
Namašeni krompir	47
Pretlačeni krompir	47
Cvetno zelje z parmezanskim siram, drugačno	47

Jajčnate jedila.

Vmeško kuhane jajca	48
Jajca v maslu	48
Ocverte jajca	48
Nadevane jajca	48
Usedene jajca	49
Jajčno cvertje	49
Narašene jajca	49
Jajčna potica	49
Jajčni blekci	50
Vmešane jajca	50
Jajca v sirovim maslu	50
Jajca v kislični polivki	50
Jajca z goróico	50
Mešane jajca s špargeljni	50
<i>Brodet (mesnina v soku).</i>	
Navadni telečji brodet	51
Zeleni grah v telečjim brodetu	51
Telečja glava v soku	51
Telečji drob v beli polivki	51
Telečje meso v limonovi polivki	52
Telečje meso z rajžem	52
Narezano telečje meso v soku	52
Pražene telečje persi	52
Podlečeni telečji kosci	53
Nadevano telečje meso	53
Jagnjičevi prežljic s smerčiki	53
Jagnjičevo bedro s kumarami	54
Praženo koštrunovo bedro	54
Koštrunovo bedro v polivki	54
Koštrunovo bedro kakor sernjakovo stegno	55
Volovski možgani z ostrigami	55
Bela mesna mešanica	55
Mešanica iz jelenovih ušes in jezika	56
Jurji v mešanici iz telečjiga mesa	56
Mešanica iz divjašine	57
Mešanica iz kopunov ali pečenih pišet	57
Mešanica iz pečenih golobov	57
Mešanica iz gosje ali račje drobnjave	57

Pišeta s smerčiki	58
Zrezane pišeta v soku	58
Pišeta z rajžem	58
Hitro skuhane pišeta	58
Hitro skuhane pišeta z me- šanico	58
Jerebice v žolici	59
Petelinovi grebeni v soku	59
Kopuni z ostrigami	60
Kopun v žolici	60
Kopun s školjkami	60
Kopun kakor divjašina per- pravljjen	61
Kopun v leči	61
Kopun v sardeljini polivki	61
Škerjanci na roši pečeni	62
Praženi golobje	62
Golobje v kervi	62
V soparici zmečeni golobje	62
Golobje v leči	63
Praženo jelenovo meso	63
Kako se meso divjiga pre- šiča kuha	63
Divjiga prešiča meso v bri- novi polivki	63
Kako se glava divjiga pre- šiča perpravi	64
Jagnjičevo meso s špinačo in špargeljni	64
Svinjina v svalkih	64
Namašene pišeta	65

Vmésne jedila.

Narezane žemlje	65
Možgani na narezanih žem- ljah	65
Ocverti telečji možgani	66
Nadevane narezane žemlje	66
Telečje reberca na roši pečene	66
Ravno tiste v limonovim soku	66
Telečje reberca s smeteno in sardeljami	66
Telečje reberca v popirji	67
Kupčiki iz ocvertiga teleč- jiga mesa	67
Narezano telečje meso	67
Sosekano telečje	67
Praženo telečje	68

Praženi telečji možgani	68
Ocverte telečje noge	68
Ocverti telečji hrustance	68
Narezano koštrunovo meso	68
Koštrunove reberca na ro- ši pečene	69
Podlečene koštrunove re- berca	69
Pečene jagnjičeve glave	69
Ocverte jagnjičeve glave	69
Ocverti jagnjičevo meso	69
Ledvična pečenka	69
Pražole s smeteno in sar- deljami	70
Hitro meso	70
Ocverte svinjske obisti	70
Svinjske obisti v polivki	70
Svinjske reberca	70
Kuhana prešičeva glava	71
Kuhani prasec	71
Pražene gosje jetra	71
Podlečene gosje jetra	71
Ocverte gosje jetra	71
Gosje jetra v žolici	71
Kako se ptički peko	72
Pečene brinovke	72
Pečeni kljunači	72
Kljunačjek	72
Pljučna mešta	72
Pljučna mešta, drugačna	73
Pavljanske klobase	73
Mesene klobasice brez čev	73
Pre tlačena mesnina	73

Gobe.

Praženi kukmaki	74
Namašeni kukmaki	74
Kukmaki v limonovi polivki	74
Jurji s smeteno	75
Jurji z zelenim peteršiljem	75
Sirovojedke	75
Sirovojedke z zelenim peter- šiljem	75
Sirovojedke s smeteno	75
Golobice z zelenim peter- šiljem	75
Gomoljike	76
Smerčiki	76
Nadevani smerčiki	76

Močnate jedila.

Zabeljeni rezanci	77	Rajž na mleku	88
Praženi rezanci	77	Praženi rajž	89
Prepečenčni rezanci	77	Gnjatni rajž	89
Krompirjevi rezanci	77	Pisani rajž	89
Krompirjevi rezanci, dru- gačni	78	Rajževo kuhanje	89
Sirovi rezanci	78	Rajževo kuhanje z mešanico	89
Vzdignjeni sirovi rezanci	78	Rakovo kuhanje	89
Rezanci iz otročjiga kuhanja	78	Mlečni gres	90
Rezančne klobasice	79	Otročje kuhanje	90
Rezančne klobasice, dru- gačne	79	Otročje kuhanje s škarni- celjni	90
Makaroni z gnjatjo	79	Vinsko kuhanje	90
Makaroni s parmezanskim siram	80	Spnjeno marelično kuhanje	91
Pajerski drožni rezanci	80	Malinovo kuhanje	91
Zlati rezanci	80	Kuhanje	91
Zabeljeni cvečki	80	Kuhanje iz rudečih jagod	91
Cvečki s smetano	80	Jabelčno kuhanje	91
Smetenasti štrukelj	81	Sirovo kuhanje	92
Kuhani gresovi štruklji	81	Mandeljnovo kuhanje	92
Pečeni gresov štrukelj	82	Mozgovo kuhanje	92
Krompirjevi štruklji	82	Mozgovo kuhanje, drugačno	92
Rajžev štrukelj	82	Narašena pretlačena mesnina z malinovecam	92
Špinačen štrukelj	82	Narašeno otročje kuhanje	93
Špinačne klobasice	83	Limonovo narašenje	93
Ohrovtov štrukelj	83	Pomarančno narašenje	94
Rakov štrukelj	83	Narašeni gres	94
Mandeljnov štrukelj	84	Kuhanje iz rogličkov	94
Sirov štrukelj	84	Narašeno sirovo maslo	94
Jabelčni štrukelj	84	Narašeno krompirjevo ku- hanje	94
Tirolski štrukelj	85	Narašeno čokoladno kuhanje	94
Tirolski štrukelj z mandeljni namašen	85	Čokoladno kuhanje, dru- gačno	95
Makov štrukelj	85	Angleški cmok iz žemelj	95
Tirolski štrukelj iz masle- niga testa	85	Pečeni angleški cmok	95
Močnati cmočki na mleku	86	Goreči angleški cmok	95
Gresovi cmočki na mleku	86	Podnevni in ponočni angle- ški cmok	96
Praženi žganci	86	Mandeljnov angleški cmok	96
Praženi žganci iz žemelj	87	Plameči angleški cmok	96
Praženi žganci iz gresa	87	Masleno testo	96
Praženi žganci iz gresa, drugačni	87	Maslene ali genovanske paštetice	97
Ajdovi žganci	87	Mehko ali paštetno testo	97
Gnjatni blekci	87	Maslena pašteta	97
Gnjatni blekci, drugačni	88	Pašteta z ostrigami	98
Krompir z gnjatjo	88	Pašteta z zajcam	98
		Pašteta z volovskim repam	99
		Španske jabelka	99

Oblečene jabelka	99
Krafelci z očnicami	99
Prevezani krofi	100
Prevezani krofi, drugačni	100
Krof z meželjnam	100
Ključni krofi	100
Pustni krofi	101
Pustni krofi, drugačni	101
Brizgani krofi	102
Brizgani krofi z mlekom	102
Železni krofi	102
Železni krofi, drugačni	103
Snežne kepe	103
Šartelj	103
Šartelj s smeteno	103
Cesarski šartelj	104
Nadevani bandelci	104
Drožni bandelci	104
Pečeni mandeljni v maslenim testu	104
Mandeljnovе berljuzge	105
Mandeljnovе berljuzge, drugačne	105
Masleni kosci	105
Masleni kosci z mandeljni	106
Kolači	106
Kolači, drugačni	106
Drožne potičice	106
Višnjeva potica	107
Mešana višnjeva potica	107
Češnjeva potica	107
Češnjeva potica, drugačna	107
Krompirjeva potica	108
Cukrene štravbe	108
Osnjak	108
Francoski kruh	109
Rakove žemlje	109
Cesarski roglički	109
Češpljevi cmoki	110
Drožni roglički	110
Oblanice	110
Pemski kolači	110
Štrukelj iz vinskih jagod	110
Pašteta iz gosjih jeter	111
Ribja pašteta	111

Pečenje.

Telečje stegno	111
Telečja obistna pečenka	112

Pečeni jagnjičev herbet (zajic)	112
Pečene jagnjičeve persi	112
Pečeno koštrunovo stegno	112
Pečeni svinjski herbet	112
Pečeni prasec	113
Pečeni golobje	113
Namašeni golobje	113
Pečene pišeta	113
Ocverte pišeta	114
Namašene pišeta	114
Pečeni kopun	114
Kopun z ostrigami	115
Pečena rača	115
Pečeni belič	115
Pečena gos	115
Pečeni puran	115
Namašeni puran	116
Pečene jerebice	116
Pečeni kljunači	116
Pečene lešterke	116
Pečene lešterke s smeteno	116
Pečene liske	117
Pečeni rušovci	117
Pečeni divji petelin	117
Pečena snežnica (beli jereb)	117
Pečene prepelice	117
Pečene divje race	117
Pečeni zajic	117
Pečeni zajic s smeteno	118
Pečeni bažan	118
Pečeno sernjakovo stegno	118
Pečeni sernjakov herbet	118
Pečeno stegno divje koze	118
Pečeni jelenov kosec per repu	119
Jagnjičeve persi z rakovimi vratovi namašene	119
Koštrunovo bedro po angleško	119
Pečeni svinjski herbet, drugačen	119

Sladka in kista solata

Glavna solata	120
Rezva	120
Kodrasta solata, plavi re-grat, kreša	120
Kumare	120
Zeleni fižol	120

	Stran		Stran
Koreninična solata	121	Obarjeni šilj	132
Cvetni ohrovt	121	Pečena jegulja	132
Špargeljnova solata	121	Višnjeva jegulja	132
Slanična solata	121	Piškurji v črnim vinu	132
Solata iz polžev	121	Zlatoka	132
Laška solata	122	Okisana zlatoka	133
Laška solata z žolico	122	Višnjeve postervi	133
Namašene jabelka	122	Pečene postervi	133
Ocverti jabelčni kerhli	122	Slanice v popirji pečene	133
Mošancigarji v žolici	123	Usoljena polenovka	133
Jabelka v žolici, drugačne	123	Kako se polenovka namoči	
Hruševa solata iz kuten	123	in perpravi	134
Sirove slive	123	Pečene ostrige	134
Suhe slive	123	Nadevane ostrige	134
Pražene slive	124	Kuhani raki	135
Ocverte slive	124	Raki na vinu kuhani	135
Práženi bezeg	124	Raki v smeteni	135
Pomarančna solata	124	Pečeni raki v smeteni	135
Motovilec	124	Želve z zelenim graham	135
Zelnata solata	124	Kuhani polži	136
Krompirjeva solata	125	Nadevani polži	136
Zelenova solata	125	Ocverte žabe	136
		Žabe v soku	136
		Pečene ribe	137
		Postervi v žolici	137
		Kapči v masleni župi	137
		Nadevane slanice	137
		Ocverti raki	138
		Pečene suhe slanice	138
		Suhe slanice z rumam pečene	138
		<i>Torte.</i>	
		Mandeljnova torta	138
		Limonova pa mandeljnova	
		torta	139
		Čokoladna torta	139
		Linška torta	140
		Mešana linška torta	140
		Prepečenčna torta	140
		Krušna torta	140
		Krušna torta, drugačna	141
		Krušna torta, drugačna	141
		Drožnata torta	141
		Karmelitarska torta	142
		Višnjeva torta	142
		Drobljiva torta	142
		Kerhka torta	143
		Otrobna torta	143
		Torta iz maliga kruhka	143
		Zelena torta	143

Ribe.

Ocverti karp	125
Obarjeni karp	125
Karp po pemsko	126
Karp v žolici	126
Karp v črni polivki	127
Višnjev karp	127
Okisani karp	127
Ocverti kapči	127
Ocverta šuka	128
Pečena šuka	128
Pražena šuka	128
Obarjena šuka	128
Šuka na roši pečena	129
Okisana šuka	129
Višnjeva šuka	129
Šuka s sirovim maslam in	
peteršiljem	129
Šuka s sardeljami in limo-	
nami	129
Nadevana šuka	130
Pečeni viz	130
Obarjeni viz	130
Pečeni som	131
Pečene mreene v polivki	131
Obarjeni ostrež	131
Ocverti ostrež	131

Maslena torta	144
Španska torta	144
Pomarančna torta	144
Cesarska torta	145
Krompirjeva torta	145
Štulasta torta	145
Francoska torta	145

Žolice.

Bela žolica	146
Bela žolica, drugačna	146
Bela žolica z mlekam	146
Bela žolica s čokolado	147
Bela žolica s kofetovim duham	147
Mleko v čašah	147
Višnjeva žolica	147
Malinova žolica	148
Limonova žolica	148
Mošancigarjeva žolica	148
Vinska žolica	148
Tokajska žolica	149
Punčeva žolica	149
Čokoladna žolica	149
Kofetova žolica	149
Vinska žolica	150
Bela žolica z jabelki	150
Svinjska žolica	150

Pekarija.

Cukreno testo	151
Prepečenci	151
Prepečenčni bandelci	151
Prepečenčni loki	151
Čokoladni prepečenci	152
Ocverti mandeljni	152
Ocverti mandeljni, drugačni	152
Mandeljnovi kolači	152
Mandeljnovi bandelci	152
Mandeljnovi oblati	152
Mandeljnovi kupčiki	153
Mandeljnovi prepečenci	153
Marelični prepečenci	153
Mandeljnovi loki (pegni)	153
Snežni mandeljnovi loki	153
Mehki loki	154
Ocverti loki	154
Janeževe prestice	154
Janežev kruh	155
Škofovski kruh	155

Limonovo ocvertje	155
Sladki (cimetov) kruh	155
Čmokov kruh	155
Moskovski kruh	156
Kmečki krofi	156
Kmečki krafelci	156
Cevni krofi	156
Limonovi krafelci	156
Masleni krafelci	157
Dišavni oblati	157
Mali kruhek	157
Cukernina	157
Suhar	158
Čukreni venci	158
Španski vetrovi	158
Sladki hlebčiki	158
Grenki hlebčiki	158
Lubje	158
Čukreni janež	159
Dišavni blekci	159
Prepečenčni suhar	159
Domači suhar	160
Tirolski krafelci	160
Janeževi klobučki	160
Milanski krofi	160
Nunski krafelci	160
Čukreno grozdjiče	161
Čukreni kostanj	161
Čukrene kvarte	161
Suho testo	161
Mandeljnovi kušljeji	162
Medenina	162
Cesarski krafelci	162
Muškacončiki	162

Spenjene jedila.

Nevestna župa (šodó)	162
Spenjeno mleko	163
Spenjeno mleko s kofetovim duham	163
Sladka smetena	163
Vaniljina smetena	163
Čokoladna smetena	163
Jagodova smetena	164
Čajeve smetena	164
Kofetova smetena	164
Korjandrova smetena	164
Limonova smetena	164
Žgana smetena	165
Spenjani vinski cmočki	165

	Stran
Spenjeni mlečni omočki	165
Mandeljnov sir	165

Zmerzline.

Cukrena zmerzlina	166
Mlečna zmerzlina	166
Maslena zmerzlina	167
Kofetova zmerzlina	167
Čokoladna zmerzlina	167
Limonova zmerzlina	167
Češminjeva zmerzlina	168
Češnjeva zmerzlina	168
Marelična zmerzlina	168
Malinova zmerzlina	168
Jagodova zmerzlina	168
Pomarančna zmerzlina	168
Višnjeva zmerzlina	169
Zmerzlina iz kraljevskih jabelk	169

Nauk, sadje ukuhovati, kisati in hraniti in mno- gotere sokove perpravljati.

Ukuhani bezeg	169
Ukuhane marelice	169
Ukuhano grozdjice	170
Ukuhane maline	170
Ukuhane češplje	170
Ukuhane kutne	170
Ukuhane višnje	170
Ukuhano bodeče grozdjice	171
Limonovi olupki v cukru hranjeni	171
Muškateljice v cukru hra- njene	171
Kumare hranjene	172
Korenje hranjeno	172
Zeleni fižol hranjen	172
Kukmaki okisani	172
Pesa okisana	173
Sadje spravljeno	173
Češnje okisane	173
Kumare okisane	174
Kutnov sir	174
Solata iz razniga sadja	174
Gorčica	174
Korenjevec	175
Malinovec	175
Višnjevec	175

	Stran
Grozdjicevec	175
Punčevac	176
Murbovec	176
Mošancigarjevec	176
Breskovec	176
Jagodovec	177
Rastlinski sok	177
Malinov, višnjev in peh- tranov jesih	177
Višnje v jesihu	177
Kumariče po ogersko oki- sane	178

Klobase.

Mesene klobasice	178
Kervave klobase	178
Jeterne klobase	179
Bibje klobase	179

Nekoliko besedi od cukra.

Kako se cukur čisti	180
Kako se cukur kuha	180
Na kaj je per ukuhanji gle- dati treba	181

Omake (solzni).

Omaka iz černine	181
Omaka iz kutin	182
Omaka iz zlatorumenih ko- smačev	182
Omaka iz šipkovih jagod	182
Češpljeva omaka	183
Češpljeva omaka, drugačna	183
Kutnova omaka	183
Omaka iz pomarančniga soka	183
Limonova omaka	183
Breskvina omaka	184
Omaka iz kraljic	184
Omaka iz pomarančniga cvetka	184
Jagodova omaka	184
Marelična omaka	184
Marelična omaka, drugačna	185
Češnjeva omaka	185
Omaka iz francoskih cibar	185
Omaka iz nešpelj	185
Omaka iz pomarančniga lupka	185

	Stran
Omaka iz limonoviga lupka	185
Višnjeva omaka	186
Malinova omaka	186
Hruševa omaka	186
Češpljeva omaka, drugačna	186
Češnjeva omaka	186
Jabelčna omaka	187
Jabelčna omaka, drugačna	187
Bezgovna omaka	187

V cukru kuhano sadje.

Češnje in višnje.

Ukuhane višnje	188
Ukuhane češnje in višnje .	188
Ukuhane cele španske višnje	188
Ukuhane višnje, drugačne	189
Ukuhane višnje, drugačne	189

Slive.

Ukuhane zelene češplje . . .	189
Olupljene češplje	190
Ukuhane češplje	190
Ukuhane češplje, drugačne	190
Kraljice (slive)	190
Ukuhane slive, drugačne . . .	190
Ukuhane slive, drugačne . . .	191
Slive po angleško ukuhane	191

Marelice.

Marelični kerhlji	191
Ukuhane marelice	192
Zelene marelice	192
Ukuhane marelice, drugačne	192
Marelični sir	193
Ukuhane marelice, drugačne	193

Grozdjice in drenulje.

Ukuhano grozdjice	193
Ukuhane drenulje	193
Ukuhano bodeče grozdjice . .	194
Ukuhano bodeče grozdjice, drugačno	194
Čezana iz bodečiga grozdjica	194
Ukuhane drenulje, drugačne	195
Ukuhano grozdjice, drugačno	195

Pomaranče in limone.

Ukuhane drobne zelene po- maranče	195
------------------------------------------------	-----

	Stran
Ukuhane limoneve im po- marančne lupine	196
Ukuhani limonovi olupki . . .	196
Ukuhane limone	196
Ukuhane pomaranče	196
Drobne zelene pomaranče . .	196
Ukuhane pomaranče, dru- gačne	197
Ukuhane limone	197

Breskve.

Ukuhane breskve	198
Ukuhane breskve, drugačne	198
Ukuhane breskve, drugačne	198

Kutne.

Ukuhani kutnovi kerhlji	199
Ukuhane kutnarice	199
Ukuhane kutnarice, drugačne	199
Kutnovi kerhlji, drugačni . . .	199
Ukuhane kutne, drugačne . . .	200
Ukuhane kutne, drugačne . . .	200
Ukuhane kutne, drugačne . . .	200

Kako se sadje hrani.

Kutne	201
Španske višnje	201
Okisane višnje	201
Jagode v vinu hranjene	201
Višnje hranjene	202
Jagode hranjene, drugačne	202
Češnje in višnje, hranjene	202
Višnje v medu hranjene	202
Dinje	203
Češminje	203
Murbe	203
Bodeče grozdjice	203
Češplje	204

Sokovi.

Murbovec	204
Hruševcevec	205
Murbovec z jesiham	205
Grozdjicevec	205
Jabelčnik	205
Višnjevec	205
Pomarančni sok	206
Višnjevec z jesiham	206
Jagodovec	206
Vinskih jagod sok	206

	Stran
Češnjevec, drugačen . . .	207
Malinovec z jesiham . . .	207
Malinovec brez jesiha . . .	207
Sok iz malin in grozdjica .	208
Borovničevec	208
Limonovec	208
Bezgovec	208
Grozdjičevec po francosko	208
Kutnovec	209
Limonovec brez cukra . . .	209

Sadje v žganji po francosko.

Slive v žganji	209
Marellice v žganji	210
Češnje in višnje v žganji .	210
Breskve v žganji	210
Grozdje	211

Stran

Cukreno sadje.

Cukreni limonovi in pomarančni olupki	212
Cukreni mandeljni	212
Cukreni orehi	213
Cukreno grozdje	213
Cukrene terpentinke	213

Jedilnik.

Za spomlad	214
Za poletje	216
Za jesen	218
Za zimo	220
Za postne dni	222
Za nedelje in praznike . . .	225
Za velike pojedine	230
Za velike večerje	232



COBISS et284

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA



00000342080

