

ŠTUDIJSKA KNJIŽNICA V MARIBORU

20001

receptna knjižica P"

59227



Oetker



Blagovna znamka

## „Svetla glava“

se je obnesla. — Med tisoči znamk, ki se pri-  
glašajo vsako leto, pač ni nobena postala znana  
kakor ta. Radi pozornosti, ki jo vzbuja slika,  
in radi globokega svojega pomena je postal ta  
znak nepozaben.

„Znamka Oetker“ jamči za najboljšo kva-  
liteto po najnižjih cenah in radi tega načela so

**Dr. Oetker-jev pecilni prašek**  
**Dr. Oetker-jev vanilinov prašek**  
**Dr. Oetker-jev prašek za pu-  
dinge itd.**

tako močno razširjeni.

Letno se proda mnogo milijonov zavojčkov,  
ki pomagajo „prosvitljenim“ gospodinjam postaviti  
v kratkem času na mizo tečne jedi. Marsikatera  
ura se je prihranila, mnogo nevolje radi slabega  
kipenja močnikov je izostalo.

Otroci se veselijo, če speče mati Oetker-  
jev šartelj, in v otroški sobi ni ničesar boljšega,  
nego je Oetker-jev puding s svežim ali vkuha-  
nim sadjem ali s sadnim sokom.

**Pri nakupu pozor na to, da se  
dobe pristni Dr. Oetker-jevi fabri-  
kati, ker se ponujajo često manj  
vredni posnetki.**

# Dr. OETKER-jevi RECEPTI

## za kuhinjo in hišo

prinašajo izbiro izvrstnih predpisov za pripravo enostavnih, boljih, finih in najfinejših močnatih jedi, šartljev, peciva, tort itd.

Za vsako obitelj so največje važnosti, ker najdejo po njih sestavljena jedila radi svoje enostavne priprave, svojega odličnega okusa in svoje lahke prebavljivosti povsod in vedno pohvalo gospodinj — tudi onih, ki stavijo večje zahteve — in ker je, kakor je pokazala izkušnja, vsako ponesrečenje tudi pri začetnicah izključeno.

Dr. Oetker



# Ta knjižica

vsebuje razen že znanih Oetkerjevih receptov, ki so bili znova pregledani in po potrebi izboljšani, večje število dobrih **novih** predpisov. Bogata vsebina bo prinesla vsakomur nekaj. Recepti, ki komu najbolje ugajajo, se naj načrtajo in poskusijo najprej; polagoma pa se naj izvedejo tudi vsi ostali.

V lastnem interesu naj se napravi načrt za provedbo teh smernic in vsak mesec naj se gospodinja vpraša, ali je izvedla ta načrt in kakšne težave je eventualno imela. Od takega postopka bo imela bogato korist!





**Zelo važno!**

Nekoliko o raznih

## **Oetker-jevih preparatih.**

**Dr. Oetker-jev pecilni prašek.**

Stalno rastoči konzum **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška** in njegova izredna priljubljenost v gospodinjstvih, ki so poskusila **Dr. Oetker-jev pecilni prašek**, sta polnovredna in prepričujoča dokaza njegove izvrstnosti.

**Dr. Oetker-jev pecilni prašek** služi kot nadomestilo za kvas (droži), jelenovo sol, pepeliko itd., ima pa pred njimi kot prednosti neprecenljive lastnosti, da nikoli ne odreče, da se testo ne skisa in ne ostane nekipnjeno ter da ne da močnatim jedem in pecivu nobenega neprijetnega okusa, ampak da nasprotno povzroči, da pridejo

njihove okusne sestavine do posebne veljave.

Druga prednost, ki jo cenijo gospodinje zelo, obstoji v tem, da se more pri uporabi **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška** znatno štediti z drugimi dodatki za močnate jedi, kakor jajci in surovim maslom. To ne velja le o onih močnatih jedeh, za katere se sicer porablja kvas (droži), nego tudi o drugem pecivu in o tortah. To in pa okolščina, da so vse z **Dr. Oetker-jevim pecilnim praškom** pripravljene jedi izredno lahko prebavljive in tečne, sta glavna vzroka njegovega uspeha. Če že zdravi ljudje težko prenesejo močnate jedi z drožmi, tedaj jih je treba na vsak način opustiti za otroke in bolnike na želodcu.

**Daljnja prednost za gospodinjo je prihranjenje časa.**

Pri porabi kvasa je podvrženo testo daljšemu kipenju, ki je zelo zavisno od kakovosti kvasa in od temperature. Pri **Dr. Oetker-jevem pecilnem prašku** ni kipenja, torej ni skrbi, ali testo kipne! Vsako dogotovljeno testo se da takoj v pečico in ponesrečenje je enostavno izključeno, ako se je postopalo po dr. Oetkerjevih receptih. Kako je prijetno, če se oglasi kratko pred kosilom kak gost in se da hitro napraviti še kaka posebno mu pri-

ljubljena jed, kakor buhteljni, požunski kolači ali celo šartelj, kar bi bilo seveda pri porabi kvasa nemogoče, ker bi še bilo treba čakati na kipeenje testa. Vrh vsega se v manjših krajih ne dobi vsak čas svež kvas, dočim se **Dr. Oetkerjev pecilni prašek**, hranjen na suhem prostoru, drži neomejen čas in ohrani vedno svojo učinkovitost.

Ako se da torej testo s pecilnim praškom speči tudi hitro in pomeni to napram testu s kvasom odlično prednost, se sme vendar testo, ki mu je dodan **Dr. Oetkerjev pecilni prašek**, radi njegovih izvrstnih lastnosti pustiti tudi 2—3 ure v modlu, predno se speče, ne da bi se bilo treba bati ponesrečenja. Iz tega razloga se sme dati testo s pecilnim praškom peči tudi prav dobro pri peku in to je priporočljivo zlasti tedaj, če doma ni primernega štedilnika ali se noče pečica posebej kuriti v to svrho.

Hitrost,  
nizka cena,  
zanesljivo posrečenje,  
lahka prebavljivost in  
tečnost

so torej glavne prednosti, ki so zvezane s porabo **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**.

Kako pa se porablja **Dr. Oetker-jev pecilni prašek**? Za  $\frac{1}{2}$  kg moke se računa zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**. Pri močnatih jedeh z mnogo tekočine ali mnogim sadjem jemljemo radi  $1\frac{1}{2}$  zavojček na  $\frac{1}{2}$  kg moke. Vsi dodatki se morajo porabljati mrzli in pecilni prašek se mora dodati vedno naposled ali pomešan z delom moke, potem ko je bilo vse ostalo že dobro premešano; nikoli se ne sme dati pecilni prašek v mleko ali vodo, kakor se to dela z drožmi. Pecilni prašek je treba tudi varovati vlage, ki ga slabi, da ne povzroči tolikega kipenja kakor sicer. Testo naj bo pri šartljih in tortah vobče takšno, da teče gosto od žlice. Ako je postalo testo po predležeh receptih premehko, n. pr. pri mlečnem kruhu ali podobnem, potem se naj vzame nekaj več moke, kajti ta vrsta moke zahteva več tekočine, da se napravi enakomerna zmes, ko druga, kakršna je pač pšenica.

Po teh opombah se naj postopa takole: Vsi dodatki, kakor surovo maslo, sladkor, jajca, mleko itd. se naj temeljito premešajo in nato se naj dodaja polagoma s pecilnim praškom pomešana moka. Pecilni prašek se prej z moko dobro premeša in po možnosti tudi preseje, da je prav enakomerno podeljen v moki. Testo



se nato mesi s plosko kuhljo, dokler ne dobi enakomerne konsistence. Velika važnost naj se polaga na dobro mešanje in na to, da se vrši to vedno na isto stran.

Pecilni modli, pločevinasti ali lončeni, za močnike in pecivo se naj skrbno s čopičem pomažejo s surovim maslom, mastjo ali dobro margarino, tako da je vse mastno. Nato se natrosi model z žemljevimimi drobtinami ali sesekljanimi mandlji. Surovo maslo in drobtine se sprimejo s kolačem ter pripomorejo, da se napravi lepa skorja in da se močnik lahko odlušči od modla. Ako se peče manje pecivo na pločevini, tedaj se ta namaže z mastjo ali voskom. Pri pečenju šartlja se priporoča, da se prve četrt ure pokrije model s komadom debelega papirja, da se ne napravi prehitro gornja skorja, ki bi ovirala morda popolno kipljenje testa. Pri šartljih, visokih tortah in močnikih, zlasti pri onih, ki vsebujejo mnogo jajc (beljaka), se pečica prve četrt ure ne sme odpreti, ker sicer močnik lahko upade.

Mesto surovega masla se lahko vzame pri vseh receptih tudi kaka druga mast, dobra margarina ali rastlinska mast. Maslu je pri finih močnatih jedeh vsekakor dati prednost.

Mleko se lahko deloma nadomesti tudi z vodo ali zavretim in ohlajenim mlečnim ekstraktom, dalje s primerno razredčenim kondenziranim mlekom.

Ako se vzame k pecivu ali močnatim jedem manj jajc, zlasti ko so pozimi jako draga, tedaj naj se vzame nekaj več pecilnega praška. Zvrhana čajna žlica **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška** nadomešča za kipenje sneg iz 3 do 4 jajc.

Kdor se ravna po teh navodilih, more vse recepte predležeče knjižice izvesti brez ovire in z uspehom. Poslužil bo s tem zdravju obitelji ogromno in se bo vedno zopet veselil, da more pripraviti hitro in zanesljivo dobre, redilne močnate jedi z enostavnimi ali obilnejšimi sredstvi.

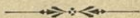
Ker obstoje tudi manj vredni posnetki, ki močno škodujejo dobremu glasu pecilnega praška, naj se pazi v lastnem interesu na ime **Dr. Oetker** in na varstveno znamko »svetlo glavo«. Ta varstvena znamka jamči za najboljšo kvaliteto surovin in za vedno enako ostajajočo, po znanstvenih pravilih vršečo se sestavo, torej tudi za vedno isti zanesljivi učinek.

**Dr. Oetker-jev pecilni prašek** in vsi ostali **Oetkerjevi preparati** se dobijo v vseh tozadevnih trgovinah. Tovarna pa

jih razpečava tudi sama in jih pošilja, kjer jih ni dobiti, naravnost gospodinjam, kuharicam, kuharskim šolam, hotelom, restavracijam, sanatorijem in penzijam. Recepti se dostavljajo na željo gratis in franco.

Obrnite se tudi v vseh zadevah, ki se tičejo domače peke, na tovarno za pecilni prašek **Dr. A. Oetker d. z o. z. v Mariboru**, ki daje rade volje in takoj vsako zaželeno informacijo.

Dr. A. O e t k e r.



Štev. 1.

### **Albertov biskvit.**

**P o t r e b š č i n e :** 12½ dkg surovega masla, 4 jajca, 25 dkg sladkorja, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, 75 dkg moka, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**.

**P r i p r a v a :** Surovo maslo se meša tako dolgo, da se speni; nato se mu dodajo jajca, sladkor in vanilinov sladkor in končno s pecilnim praškom pomešana moka. Testo se razvalja do debelosti dveh nožnih hrbtov in z vinskim kozarcem se izrežejo koleščki, ki se prebodejo s pletilno iglo ali pa se na nje pritisne ribež. Na pločevini, zmaščeni s surovim maslom,

se peko, dokler ne postanejo rumenorjavi, nato pa se shranijo v pločevinasti dozi.

Ti biskviti so priljubljeno čajno pecivo. Razmehčani v mleku nudijo osobito dobro jed za otroke.

Štev. 2.

### Backinov močnik.

**P o t r e b š č i n e :** 10 dkg surovega masla, 10 dkg sladkorja, 4 jajca, 25 dkg pšenične moke, 1 zavojček **Dr. Oetkerjevega pecilnega praška**, 4 jedilne žlice mleka,  $\frac{1}{2}$  limone, nekaj soli.

**P r i p r a v a :** Maslo, sladkor, sol, rumenjaki in mleko se pomešajo, da se spenijo, in nato se dodaja polagoma s pecilnim praškom pomešana in presejana moka; končno se primeša zmesi še iz beljakov napravljeni sneg in s polovice limone postrugani rumeni olup. S to zmesjo se napolni s surovim maslom namazan model in močnik se peče približno  $\frac{3}{4}$  ure.

To pecivo je lahko prebavljivo za otroke in bolnike ter vsebuje vsa za telo potrebna hraniva. Ako se da kos takega močnika razmehčati v toplém mleku, tedaj se dobi izborna jed za male otroke.

Backinov močnik se lahko zvrne iz modla tudi takoj, ko je bil vzet iz peči, ter se z vinsko peno postavi na mizo kot topel »puding«.



Štev. 3.

**Biskvitna torta.**

**P o t r e b š č i n e :** 3 jajca, sladkorja in moke, vsako v teži 3 jajc, 1 žlica mleka, nekaj **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**.

**P r i p r a v a :** Jajca, sladkor, vanilinov sladkor, mleko in moka se dobro mešajo pol ure. Nazadnje se primeša še pecilni prašek. Gotova zmes se da v model, namazan s surovim maslom, ter se peče pri zmerni vročini. Krema: čokoladna ali vanilijeva.

Čokoladna krema:  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega praška za kreme (čokolada)**, 2 jedilni žlici mrzle vode, 5 dkg sladkorja in  $\frac{1}{2}$  litra mrzlega mleka, brez beljaka.

Vanilijeva krema:  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega praška za kreme (vanilija)**, 2 jedilni žlici vode, 5 dkg sladkorja in  $\frac{3}{4}$  l mrzlega mleka. Tudi brez beljaka. Tekne izborna.

Štev. 4.

**Biskvitni močnik.**

**P o t r e b š č i n e :** 4 jajca, 15 dkg sladkorja,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, 15 dkg pšenične moke,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecil-**

**nega praška**, malo soli, 3 žlice sladke smetane.

**Priprava**: Jajca, sladkor, vanilinov sladkor ter smetana se spenijo in nato se jim doda sol in s pecilnim praškom pomešana moka. Dogotovljena zmes se dene v dobro namazan model in peče pri zmerni vročini približno  $\frac{3}{4}$  ure.

Štev. 5.

### Borovnični močnik.

**Potrebščine**: 6 dkg surovega masla ali masti, 6 dkg sladkorja, 2 jajci, 30 dkg moka, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, malo soli,  $\frac{2}{10}$  l mleka,  $\frac{1}{2}$  kg borovnic.

**Priprava**: Surovo maslo ali mast se zmeša, speni s sladkorjem in rumenjaka, nato se doda s pecilnim praškom pomešana moka ter nekaj soli, mleko in končno sneg iz obeh beljakov. Zmes se namaže tanko ali debelo na namaščeno pločevino z robom, obloži gosto in visoko z borovnicami, potrosi s sladkorjem in zribanim poprnjakom in speče v pečici.

Štev. 6.

### Božično pecivo.

**Potrebščine**: 25 dkg surovega masla ali masti, 25 dkg sladkorja, 2 celi

jajci, 50 dkg moke, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, nekoliko soli, 3 jedilne žlice mleka.

**P r i p r a v a :** Surovo maslo, sladkor, obe jajci, sol in mleko se dobro pomešajo. Nato se doda s pecilnim praškom pomešana moka in meša tako dolgo, dokler ne nastane trdno, enakomerno testo, katero se razvalja do debelosti nožnega hrbta. Male, poljubno izrezane oblike se peko potem na pločevini, namazani s surovim maslom ali voskom, da postanejo zlatorumene.

Shranjeni v pločevinastih posodah ostanejo ti kolački več mesecev krhki.

Štev. 7.

### **Buhteljni.**

**P o t r e b š č i n e :** 7 dkg surovega masla, masti ali margarine, 1 celo jajce, 1 rumenjaki, 1 jedilna žlica sladkorja,  $\frac{1}{4}$  kg moke, 1 osminka litra mleka, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 1 čajna žlička **Dr. Oetker-jevega vanilino-vega sladkorja**, nekaj soli.

**P r i p r a v a :** Mast se pomeša v skledi in polagoma se dodajajo: 1 celo jajce, 1 rumenjaki, sladkor, moka, mleko, nekaj soli in končno pecilni prašek. Z vsakokrat v moko pomočeno žlico se jemljejo iz testa porcije, polagajo na močno z moko potreseno desko, sploščijo z meljnato ro-

ko, obložijo s povidlom, makom, jabolčno mezgo, sirovim nadevom ali marmelado ter nato zavijejo. Sedaj se položijo buhteljni tesno drug poleg drugega v dobro zmaščeno kaserolo, namažejo po vrhu in ob straneh z razpuščenim surovim maslom ali z razpuščeno mastjo, pečejo v vroči pečici in naposled potrosijo s sladkornim prahom, kateremu se je primešala žlička vanilinovega sladkorja.

Štev. 8.

### Čajne prestice.

**P o t r e b š č i n e :** 30 dkg moke, 15 dkg surovega masla, 1 rumenjaka, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, sol, 5 dkg sladkorja.

**P r i p r a v a :** Na deski se zdrobi moka z dobrim surovim maslom ter doda k temu 1 rumenjak, pecilni prašek, vanilinov sladkor in nekoliko soli; vse to se dobro premeša in iz tega se napravijo prestice ali obročki, ki se pomažejo s stepenim jajcem in nato speko, da postanejo zlatorumeni.

Štev. 9.

### Čajne šibice.

**P o t r e b š č i n e :** 28 dkg moke, 10 dkg surovega masla, masti ali margarine, 6 jedilnih žlic mleka, 1 rumenjak, nekaj



solí, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega** pecilnega praška, kumič.

**Priprava:** Gornje potrebščine se dobro pomešajo po vrsti, kakor so našteje, in masa se dobro zmesi na deski; nato se oblikujejo male, kakor prst debele šibice, ki se pomažejo z rumenjacom in potrosijo s kumičem ter peko približno 10 minut na zmaščeni pločevini v zmerno vroči pečici. Ta masa da približno 40 čajnih šibic, ki so zelo prhke in izborno teknejo.

Štev. 10.

### Čokoladna glazura (ohlajena).

**Potrebščine:** 3 rebrca čokolade, 15 dkg sladkorja, 1 osminka litra vode, 2 dkg surovega masla.

**Priprava:** Čokolada se z mehča v sopari in sladkor se kuha z 1 osminko litra vode tako dolgo, da postane nitast. Čokolada se z maslom s kuhljo premeša in nato se ji dodaje počasi po žlicah kuhajoči se sladkor ter se meša dalje, dokler se glazura ne ohladi; ž njo se lahko prevlečejo torte itd.

Štev. 11.

### Čokoladni krapiči.

**Potrebščine:** 20 dkg moke, 15 dkg sladkorja, 8 dkg surovega masla, 4 dkg kakaoa,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega**

**pecilnega praška**, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, nekaj cimetrovih klinčkov, 2 žlici mleka in 2 jajci.

**Priprava**: Surovo maslo, sladkor, 1 jajce in 1 rumenjaki, kakao, vanilinov sladkor, moko, pecilni prašek, cimetrove klinčke in mleko pomešaj v testo, izreži krapiče, pomaži jih z jajcem in obloži jih z mandlji; nato jih peči počasi.

Štev. 12.

### Čokoladni kruh.

**Potrebščine**: 12 dkg surovega masla ali margarine, 16 dkg sladkorja, 14 dkg čokolade, 8 dkg mandljev, 4 jajca, 1 osoljek. 10 dkg **Dr. Oetker-jevega Gustina**, 1 čajna žlica **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**.

**Priprava**: Surovo maslo, mast ali margarina, sladkor in čokolada se dobro pomešajo na ognju; k temu pridejo z lupi vred zribani in presejani mandlji. Ta masa se izprazni v skledo in meša tu tako dolgo, da se ohladi. Zaporedoma se dodajajo rumenjaki, sol, sneg in — s pecilnim prahom pomešan — Gustin. Zmes se dene v zmaščen podolgovati model, se po vrhu pomaže z jajcem, potrosi s fino zrezanimi mandlji in speče. Čokoladni kruh je okusnejši šele prihodnji dan in se servira s penjeno smetano.

Štev. 13.

**Čokoladni narastek.**

**P o t r e b š č i n e :** 7 dkg surovega masla, 3 jajca, 10 dkg sladkornega prahu,  $1\frac{1}{2}$  žemlja, 7 dkg mandljev,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**,  $\frac{1}{4}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 2 tablici (rebrci) čokolade.

**P r i p r a v a :** Surovo maslo, rumenjaki in sladkor se pomešajo penasto in žemlja se zmehča v mleku ter izžme; nato se primešajo olupljeni in zmleti mandlji, vanilinov sladkor, pecilni prašek in čokolada, končno pa še sneg iz beljakov in to se peče počasi. Iz sladkornega snega se da napraviti na vrhu kapa in narastek se dene še enkrat za nekaj časa v ne prevročo pečico.

Štev. 14.

**Črešnjev močnik.**

**P o t r e b š č i n e :** 6 dkg surovega masla ali masti, 6 dkg sladkorja, 2 jajci, 20 dkg moke, 1 osoljek,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**,  $\frac{1}{2}$  kg črešenj.

**P r i p r a v a :** Surovo maslo ali mast se pomeša, da postane rahla; nato se dodajo sladkor in rumenjaka ter se to meša  $\frac{1}{4}$  ure. Končno se izmenoma primešavata s pecilnim praškom zmešana moka in beljak obeh jajc ter sol. Masa se presiplje v

namaščen tortni model ali v kaserolo, se obloži s črešnjami in peče počasi v pečici.

## Dibona,

### Dr. Oetker-jev prašek za kreme.

Fina kuharska umetnost prišteva po njihovih sestavih in načinih priprave neskončno raznoliko množino krem k najdražestnejšim delikatesam, ki se servirajo nekaj kot mrzli, nekaj kot topli deserti ali pri damskih kavnih južinah po kavi. Po veliki večini pa so kreme drage in njih priprava sitna; radi tega sem sestavil prašek za kreme, imenovan »Dibona«, s čokoladnim in vanilijevim okusom, s katerim se da hitro in lahko napraviti okusna krema. Ako se še obda vanilijeva krema s pecivom ali vkuhanim sadjem in čokoladna krema s spenjeno smetano, tedaj ta jed očara vsakogar.

Štev. 15.

### Dišavni kolački.

**P o t r e b š č i n e :** 20 dkg moka, 15 dkg sladkorja, nekoliko fino nasekljanih in posladkanih oranžnih olupov, 1 porcija cimeta, 1 porcija klinčkov, 2 jajci, 5 dkg surovega masla,  $\frac{1}{2}$  zavojevka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška.**

**P r i p r a v a :** Moka, sladkor, oranžni olup, cimet, klinčki, jajci, pecilni prašek



in surovo maslo se dobro zmesijo; (ako je zmes pretrda, dodaj malo mleka!) nato se testo razvalja in iz njega se izrezujejo mali koleščki, ki se pečejo. Ko jih vzameš iz pečice, jih pomaži z vodno glazuro (3 jedilne žlice vroče vode, 10—12 dkg sladkornega prahu). Teknejo izborno zlasti k vinu ter se ohranijo jako dolgo.

### **Dr. Oetker-jev domači natron.**

Kavni vodi ga dodaj vsakikrat  $\frac{1}{4}$  čajne žličke, da se kavine sestavine bolje izvlečejo.

Vodi, v kateri se kuhajo stročni sadeži, ga dodaj  $\frac{1}{2}$  čajne žličke, če hočeš olajšati mehčanje imenovanih sadežev.

Nožna konica **Dr. Oetker-jevega domačega natrona** prepreči seskočenje mleka.

Pri prebavnih težkočah se pije 1 kozarec vode, v kateri je raztopljene  $\frac{1}{2}$  čajne žličke natrona.

Za snaženje zob in izpiranje ust ga raztopi  $\frac{1}{2}$  čajne žličke v kozarcu vode.

Štev. 16.

### **Dunajski zavitki.**

Potrebščine: 20 dkg moke, 10 dkg surovega masla ali margarine, 4 dkg sladkorja, 1 jajce,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 1 osoljek, marmelada, 1 žlica ruma, beljak za pomazanje, sladkor za potresenje.

**P r i p r a v a :** Iz masti, rumenjaka, sladkorja, soli, ruma, moke in pecilnega praška se napravi na deski testo, ki se tanko razvalja; s koleščkom se izrežejo pravokotne krpice in na nje se da marinela. Nato se zložijo krpice, da nastane torbica, in potem se stisnejo testni robovi. Zavitki se pomažejo z beljakom, potresejo z manj drobnim presejanim sladkorjem in spečejo v zmerni vročini.

Štev. 17.

### Jabolčna krema.

**P o t r e b š č i n e :**  $\frac{1}{2}$  kg olupljenih razklanih jabolk, voda in sladkor; za kremo:  $\frac{1}{4}$  l mleka, 2 rumenjaka in sneg iz 2 beljakov, 5 dkg sladkorja, 1 zavojček Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja, 1 čajna žlica Dr. Oetker-jevega praška za puding (vanil.) ali najfinejša škrobna moka, višnje ali črešnje, eventualno oranžni olup.

**P r i p r a v a :** Jabolčne rezine se pari-jo z nekoliko vode in sladkorja, da se sku-hajo, a ne razkuhajo, nego ostanejo cele. Shlajena deni jabolka v stekleno skledo in jih polij s tako-le kremo: mleko, rumenjaka, sladkor, vanilinov sladkor, prašek za vanilij puding ali škrobno moko stepaj na ognju s snežno metlico, da postane krema gosta. Shlajeno pomešaj kremo s snegom iz obele

beljakov. Ako hočeš, moreš zribati z ribezem v kremo tudi olup pol oranže ter pri-mešati eventualno višnje ali črešnje.

Servira se z biskvitom ali keksi.

Štev. 18.

### Jabolčne rezine.

**Potrebščine:** 15 dkg surovega masla, 16 dkg pšenične moke, 7 dkg **Dr. Oetker-jevega Gustina**, nekaj soli, 2 rumenjaka;  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 3 osminke litra mrzle vode, jabolčni pire.

**Priprava:** Iz surovega masla, pšenične moke in Gustina, soli, rumenjakov, pecilnega praška ter vode napravi fino testo, ki ga stepaj tako dolgo, da začne izpuščati mehurčke. Nato razvaljaj testo tanko, ga razreži v 2 dela, napolni s pirejem ter ga speci.

Štev. 19.

### Jabolčni štrukelj.

**Potrebščine:** 30 dkg moke, 10 dkg surovega masla ali druge masti, 6 dkg sladkorja, 1 jajce, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 1 osoljek, ena osminka litra smetane, jabolka, cimet, rožine.

**Priprava:** Na deski se zmesi iz surovega masla, sladkorja, jajc, soli, smetane, moke in pecilnega praška testo, ki se

stepe kakor masleno testo in pusti nato pol ure stati. Nato se razvalja do debelosti  $\frac{1}{2}$  cm, obloži sredina pravokotno prirezanega testa z razklanimi jabolki ter potrosi s sladkorjem, cimtom in rozinami po okusu. Ko so testni robovi zloženi skupaj, se iz ostalega testa napravi na vrhu mrežast okrasek, pomaže testo z beljakom in štrukelj speče v pečici. Spečenega potresi s sladkorjem in razreži na kose.

Štev. 20.

### Jabolčni žele.

**P o t r e b š č i n e :**  $\frac{1}{2}$  kg razklatih jabolk, 20 dkg sladkorja, 1 žlica ruma, sok in olupi 1 oranže, klinčki, cimet, 1 zavojček **Dr. Oetker-jeve jedilne želatine »Regina«.**

**P r i p r a v a :** V 6 desetih litra vode se dačo razklana jabolka s sladkorjem, sokom in olupi oranže, klinčki ter cimtom in se kuhajo, da postanejo mehka, a se ne razkuhajo. Nato se dačo jabolka na sito,  $\frac{1}{2}$  litra tekočine pa se pusti na toplem štedilniku; iz nje se vzamejo 4 jedilne žlice in v tej množini se raztopi jedilna želatina. Ta raztopina se vlije zopet k ostali tekočini, s katero se dobro premeša. Od tako nastale zmesi se vlije prst debela plast v prej z vodo izplaknjeno skledo ali model. Ko je ta plast postala trda, jo obložimo v obliki



zvezde s skuhanimi razklanimi jabolki in vlivamo na nje zopet tekočo želatino, dokler niso jabolka pokrita. Po strjenju obložimo to znova s skuhanimi razklanimi jabolki in polijemo na njih še ostanek raztopine. Mesto jabolk se morejo vzeti tudi marelice, breskve ali drugo pripravno sadje.

Postavi želatino v mrzlo klet ali v ledno omaro, in ko se je ohladila liki hladečina, jo pred serviranjem zvrni.

Pozor na opombo »Regina — jedilna želatina« na str. 55.

Štev. 21.

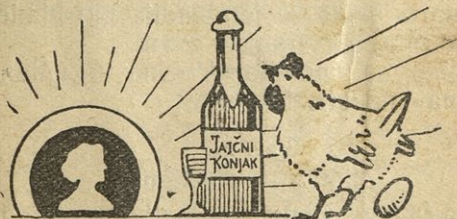
### Jabolka — oblečena.

**P o t r e b š č i n e :** 25 dkg moke, 10 dkg margarine ali rastlinske masti, 10 dkg sladkorja, 1 jajce, nekaj soli, 5 žlic smetane ali mleka, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, jabolka, klinčki.

**P r i p r a v a :** Napravi dobro zmešano, ne pretrdo testo, razvaljaj ga, zreži ga z nožem ali s koleščkom v kvadrataste krpice, obloži vsako krpico z majhnim, olupljenim, v sladkorni vodi skuhanim, a nerazkuhanim koščkom jabolka (brez pešk) in spni vse 4 testne ogle s klinčkom. Po- maži to z beljakom, deni na zmaščeno pločevino in peči sprva v hladnejši, nato v vroči pečici ter potresi s sladkorjem.

Skrbem liker je medicina prava,  
po jajčnem konjaku še manj boli te  
glava;

zato ohladi ž njim si srčne rane,  
da telo krepko, glava svetla ti po-  
stane.



## *Jajčni konjak*

4 rumenjaki se jako dobro pomešajo s 30 dkg sladkorja.  $\frac{5}{8}$  l mleka se z 1—2 zavojčkoma **Dr. Oetkerjevega vanilinovega sladkorja** kuha 10 minut. Po ohlajenju se mešajo rumenjaki in mleko med počasnim prilivanjem  $\frac{1}{4}$  l najfinejšega alkohola. Hrani se v dobro izdelani steklenici, ki jo je treba pred porabo konjaka stresti.

Štev. 22.

**Jajčni konjak.**

**P o t r e b š č i n e :** 4 rumenjaki, 30 dkg sladkorja, 5 osmink litra mleka, 1—2 zavojčka **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**,  $\frac{1}{4}$  litra najfinejšega alkohola.

**P r i p r a v a :** Rumenjaki se s sladkorjem dobro premešajo. Mleko se kuha 10 minut in nato se mu doda vanilinov sladkor. Ko se je ohladilo, se mešajo rumenjaki in mleko med počasnim prilivanjem alkohola. Hrani se v dobro zadelani steklenici, ki jo je treba pred porabo konjaka stresti.

Štev. 23.

**Janeževi upognjenci.**

**P o t r e b š č i n e :** 3 jajca, 15 dkg sladkorja, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, 10 dkg moke, janež.

**P r i p r a v a :** Pomešaj jajca s sladkorjem, ki mu je bil dodan vanilinov sladkor, jako penasto, primešaj moko, napravi z žlico najhne kupčke na pločevino, zmaščeno z voskom, natresi na sredino kupčkov janeža in jih speci, a ne prevroče; še vroče jih snami s tankim nožem ter jih upogni čez kuhljin držaj. Ako so postali že pretrdi, potem jih potisni zopet v pečico, da postanejo mehki.

Štev. 24.

**Janežev in vanilijev suhor.**

**Potrebščine:** 14 dkg sladkorja, 4 rumenjaki,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, 16 dkg moke,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, sneg.

**Priprava:** Premešaj dobro sladkor z rumenjaki, dodaj nato vanilinov sladkor, sneg iz 4 beljakov in končno s pecilnim praškom dobro pomešano moko; to zmes speci v banici podobnem modlu in jo po ohlajenju zreži v rezine, katere na obeh straneh lepo rumeno opeci. Ako hočeš imeti janežev suhor, delaj enako, samo dodaj še 2 dkg janeža.

Štev. 25.

**Jušni fancelj.**

**Potrebščine:** 11 dkg surovega masla ali margarine, 1 jajce, 10—12 dkg moke, ena osminka litra mleka ali vode, sol,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**.

**Priprava:** Surovo maslo se pomeša do penastega stanja, jajce, moka in mleko se izmenoma priměšavajo in nato se doda še sol in pecilni prašek. Ta zmes, ki mora biti precej tanka, se speče v zmaščenenem in z moko potresenem biskvitnem modlu; nato se zvrne in izrežejo se iz nje enakomerni koščki.



Štev. 26.

**Kakao-ov močnik.**

Potrebščine: 15 dkg sladkorja, 3 dkg kakaoa, 20 dkg moka, 1 jajce,  $\frac{1}{8}$  l mleka, 3 dkg surovega masla,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**.

Priprava: Surovo maslo, sladkor, rumenjaki, kakao, moka in poljubno drobno sesekljeni orehi se dobro premešajo in nato se dodata pecilni prašek in sneg iz preostalega beljaka. Zmes mora biti precej tekoča in se peče počasi v zmaščenenem, z moko potresenem modlu. Ohlajeni močnik lahko prerežemo, napolnimo z marmelado in potresemo s sladkorjem.

Štev. 27.

**Keksi.**

Potrebščine: 50 dkg moka, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 15 dkg surovega masla, 15 dkg sladkorja, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega vanilinevega sladkorja**, 2 jajci, 5 jedilnih žlic mleka, 1 jedilna žlica ruma, limonovi lupi.

Priprava: Surovo maslo se pomeša, da postane penasto; nato se mu dodajo sladkor, vanilinov sladkor, jajca, rum, mleko, popolnoma drobno nasekljani limonovi lupi in s pecilnim praškom premešana moka. To testo se da na de-

sko, kjer se še nekoliko minut mesi in se potem razdeli v več delov, katere je treba zaporedoma popolnoma tanko razvaljati in z vinskim kozarcem izrezati. Potem se napravijo z ribežem, pletilno iglo ali vilicami na koleščkih enakomerne vdolbinice in koleščki se dado v pečico na pločevini, tanko namazani z voskom. Po 10 do 15 minutah so keksi spečeni in se ohlajeni shranijo v pločevinasti posodi.

### Keksi (drug način).

Potrebščine: 5 dkg surovega masla, 2 celi jajci, 12 dkg sladkorja, 1 nožna konica Dr. Oetker-jevega vanilnovega sladkorja, ena šestnajstinka litra kisle smetane, 25 dkg moke,  $\frac{1}{2}$  zavojčka Dr. Oetker-jevega pecilnega praška, 1 nožna konica cimta.

Priprava: Surovo maslo, jajca, sladkor, vanilinov sladkor, cimet in smetana se stepajo 10 minut s snežno metlico, zvrnejo nato na desko in premešajo z moko, ki ji je dodan pecilni prašek. Testo se dobro zmesi, razvalja do debelosti nožnega hrbta in iz njega se izrežejo okrogli keksi. Zmes jih da približno 60 komadov.

Štev. 28.

### Kostanjeva torta.

Potrebščine: 21 dkg kostanjev, 4 jajca, 15 dkg sladkorja, 1 zavojček Dr.

**Oetker-jevega vanilinovega sladkorja, 7 dkg mandljev, 1 čajna žlička Dr. Oetker-jevega pecilnega praška.**

**P r i p r a v a :** Skuhani, olupljeni in stolčeni kostanji se pasirajo. Rumenjaki se s sladkorjem, ki mu je dodan vanilinov sladkor, jako fino premešajo in potem se pridajajo olupljeni in stolčeni mandlji, pasirani kostanji in po temeljitem premešavanju sneg iz preostalih 4 beljakov. Predno se presiplje zmes v namazani in z moko potreseni tortni model, se ji nalahno primeša 1 čajna žlička **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška.**

Štev. 29.

### **Krompirjevi cmoki.**

**P o t r e b š č i n e :** 75 dkg skuhanega krompirja, 25 dkg belega kruha, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška,** 4 jajca, nekaj soli.

**P r i p r a v a :** Skorja belega kruha se zreže na majhne koščke in se naglo speče v surovem maslu, dočim se meča zriblje. Enako se skuhani krompir fino zriblje, tako da ni vmes koščkov, ki bi ovirali sprijetje. K zribanemu krompirju in kruhu se da naglo spečena skorja, jajca, nekaj soli (po okusu) in pecilni prašek. Vse se dobro premeša, in če je testo še premehko, se mu doda nekoliko moke. Iz

izgotovljenega testa se napravi 6 cmokov, ki jih je treba kuhati približno 20 minut v slani moki; tedaj se razreže 1 cmok in tako poskusi, ali je prekuhan.

Štev. 30.

### Krompirjev kruh.

Potrebščine:  $\frac{1}{2}$  kg moke, 8 dkg masti, 10 dkg sladkorja, 1 celo jajce, 1 žlica ruma,  $\frac{1}{4}$  l mleka, 2 krompirja, sol, limonovi olupci,  $1\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetkerjevega pecilnega praška** in rozine.

Priprava: Moka, mast, sladkor, celo jajce ali rumenjaki, mleko, krompirja, sol, limonovi olupci, pecilni prašek, rum in rozine se na deski jako dolgo in trdno mesijo in nato v obliki hleba ali štruce v zmaščenem modlu pri dobrem ognju spečejo. Zmes se more speči tudi na pločevini in poprej namazati z beljakom.

Štev. 31.

### Krompirjeve krokete.

Potrebščine: 1 kg krompirja, 2 jajci, 4 dkg masti, sol, 1 čajna žlička **Dr. Oetkerjevega pecilnega praška**, 10 dkg moke, mast za pečenje.

Priprava: Krompir se olupci, skuha, ocedi in pasira, mast se zmeša, jajca, sol in pecilni prašek premešajo, moka primeša in vsa zmes porabi za oblikovanje podolgovatih valjčkov, ki se sprajijo



v vroči masti. Krokete se morejo tudi panirati v jajcu in drobtinah ter nato pražiti; v tem slučaju je treba le dodati še 5 do 6 dkg moke.

Štev. 32.

### Krompirjevi rezanci.

Potrebščine: 1 kg krompirja,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 25—30 dkg moke, sol, 1 jajce, žemljeve drobtine.

Priprava: Krompir se skuha, olupi in pasira ali zriblje; dodajo se mu  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, moka, sol in jajce in nato se zmesi vse v enakomerno testo. Iz njega se napravi palec debela klobasa, ki se razreže na majhne koščke; ti se zvaljajo v prst debele rezance, ki se kuhajo v slani vodi, dokler ne splavajo na površino. Precejene skozi sito je treba dati v mastno sprazene žemljeve drobtine, nato krepko preplati in jih postaviti v vročo pečico. Izborni za paradižnično omako.

Štev. 33.

### Krompirjev štrukelj.

Potrebščine: 20 dkg moke, nekaj soli, 5 dkg presnega masla, 1 jajce, mleko.

Nadev: 30 dkg skuhanega in pasiranega, krompirja, 6 dkg surovega masla, 2 jajci, 15 dkg sladkorja, 1 zavojček **Dr.**

**Oetker-jevega vanilinovega sladkorja,  $\frac{1}{2}$  zavojčka Dr. Oetker-jevega pecilnega praška.**

**P r i p r a v a :** Napravi iz jajc, moke, surovega masla, soli in mlačnega mleka mehko štrukljevo testo ter ga pusti toplo pokrito stati. Medtem se napravi takle nadev: S premešanim presnim maslom se dobro pomešata sladkor in rumenjaka, nato vanilinov sladkor, krompir, 1 osoljek, pecilni prašek in sneg iz zaostalih 2 beljakov. Rozine poboljšajo štrukelj. Sedaj se testo na dobro z moko potresenem namiznem prtju razvalja in razvleče, z nadevom enakomerno obloži, rahlo zavije, položi na dobro zmaščeno pločevino in z mastjo pomazan speče v pečici. Pred serviranjem se potrese s sladkorjem.

Štev. 34.

**Linški krapiči.**

**P o t r e b š č i n e :** 10 dkg surovega masla, 2 rumenjaka, 10 dkg mandljev, 12 dkg Gustina, nekaj Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja, marmelada.

**P r i p r a v a :** Surovo maslo, skuhana in pasirana rumenjaka, neolupljeni, zmleti mandlji, Gustin in vanilinov sladkor se zmesijo v testo, katero se razvalja, in iz njega se izrežejo koleščki; vsak drugi kolešček se še izreže tudi v sredini, da dobi

obliko obročka. Spečeni in ohlajeni se sestavijo z marmelado, tako da je obroček na koleščku in se vidi marmelada.

Štev. 35.

### Linška torta, fina.

**Potrebščine:** 15 dkg surovega masla, 15 dkg sladkorja, 2 jajci, 10 dkg fino zmletih mandljev,  $\frac{1}{2}$  zavojčka Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja, nekaj limonovih olupov, 18 dkg moke,  $\frac{1}{2}$  zavojčka Dr. Oetker-jevega pecilnega praška, sadje.

**Priprava:** Surovo maslo in sladkor se spenita in nato se jim dodajo jajca, mandlji, vanilinov sladkor in limonovi olupi, končno še moka, ki je bila dobro premešana s pecilnim praškom. Daj  $\frac{2}{3}$  tega testa v tortni model, pomaži to dobro z marmelado ali z vkuhanimi črešnjami, višnjami ali slivami in napravi iz ostalega testa mrežo čez torto. Namaži jo z jajcem in peci v srednji vročini  $\frac{3}{4}$  ure do 1 uro. Ohlajeno torto potresi s sladkorjem, ki mu je bilo primešanega  $\frac{1}{2}$  zavojčka Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja.

Štev. 36.

### Mandljevi kolački.

**Potrebščine:** 14 dkg mandljev, 5 dkg Dr. Oetker-jevega Gustina, 1 zavojček Dr. Oetker-jevega vanilinovega slad-

**korja**, 20 dkg sladkornega prahu, 1 nožna konica **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 3 beljaki.

**Priprava**: Mandlje — z olupki ali brez njih — jako fino zmelji, presejaj skozi fino žično sito, ostanek ponovno zmelji, tako da so vsi porabljeni mandlji jako drobni; dodaj Gustin, vanilinov in navadni sladkor ter to temeljito premešaj s 3 beljaki; nato še pridaj pecilni prašek. Oblikuj iz tega testa (poljubno na papirju, oblatih ali zmaščeni pločevini) majhne kupčke in jih speci pri ne preveliki vročini. (Mesto mandljev lahko porabiš tudi lešnike; kolački se drže jako dolgo.)

Štev. 37.

### **Marelčni cmoki**

(glej slivni cmoki).

Štev. 38.

### **Marelčni riž.**

**Potrebščine**: 8 dkg riža, sladka smetana, 17 dkg sladkorja, 1 zavojček **Dr. Oetker-jeve jedilne želatine »Regina«**, 3 dcl marelic (tudi marmelade).

**Priprava**: Skuhaj riž s sladko smetano in 7 dkg sladkorja precej mehko; ko se je ohladil, mu primešaj 1 zavojček jedilne želatine, razpuščene v malo vroče vode, 10 dkg sladkorja, zrele pasirane marelce in 2 dcl spenjene sladke smetane



ter ga daj v model. Ko se je strdil in si ga zvrnil, ga garniraj s sparjenimi ali vkuhanimi marelcami.

Štev. 39.

## Marijina torta

četerooglate oblike.

**P o t r e b š č i n e :** 14 dkg presnega masla, 14 dkg najfinejše pšenične moke, 7 dkg mandljev, 10 dkg sladkornega prahu,  $\frac{1}{4}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega vanilino-vega sladkorja**, 1 jajce, sok in olup  $\frac{1}{2}$  oranže, 1 žlica dobre sladke smetane, marmelada oziroma orešni nadev.

**P r i p r a v a :** Zdrobi fino na deski surovo maslo z moko, dodaj fino stolčene, oluščene mandlje, sladkor, rumenjaki, oranžni sok, drobno zrezane oranžne olupe in sladko smetano ter napravi iz tega rahlo testo. Ko si ga napravil, ga razreži na 4 kose, razvaljaj vsak kos do debelosti mezinca, obreži liste, da dobe četerooglati obliko, položi vsak list posamezno na dno četerooglatega tortnega modla ali na namazano pločevino in vsakega polagoma peči. Spečene liste snami s širokim nožem jako previdno s pločevine, da se ne stro, in namaži na vsak list drug nadev: na tega orešni nadev, na drugega ribizljevo marmelado, na tretjega mandljev nadev, gornjega pa obloži s

snegom za španske vetrce ter glaziraj s kavo ali drugim ledom. To posuši še enkrat v pečici in okraši nato z vkuhanim sadjem.

Ta torta je izredno fina in postane jako visoka; zato je prikladna za gostije in druge svečanosti.

Štev. 40.

### Masleno testo.

**P o t r e b š č i n e :** 20 dkg moke, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 15 dkg surovega masla, 2 jedilni žlici vina ali octa, sol, 2 jedilni žlici sladke smetane in 1 jajce.

**P r i p r a v a :** Premešaj pol moke, pecilni prašek in surovo maslo na deski in ga pusti stati. Sedaj daj ostalo moko na desko, napravi v sredini jamico, daj v njo vino ali ocet, sol, sladko smetano in jajce ter napravi iz tega fino testo, ga razvaljaj, položi ono testo nanj in ga zloži, tako da je masleno testo znotraj. Sedaj ga potolcuje z valekom in sicer tako, da ga 5 do 6krat obrneš in po potolčenju pustiš dobro stati.

Štev. 41.

### Medeni kolački.

**P o t r e b š č i n e :** 30 dkg medu, 45 dkg sladkorja, 20 dkg sladkih mandljev, 5 dkg grenkih mandljev, 65 dkg pšenične moke, 6 g stolčenega cimta, 1 zavojček

**Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 3 g stolčenih klinčkov, 2 g stolčenih kardamomov,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, s pol limone zribani olup.

**Priprava:** Olušči mandlje, jih se-sekljaj, a ne predrobno, ter pomešaj z dišavami in vanilinovim sladkorjem med moko. V emajliranem loncu segrevaj sladkor s strdjo tako dolgo, da se sladkor stopi. Toplo raztopino daj na močnato zmes, ki se nahaja v skodeli, pomešaj vse skupaj in dodaj po ohlajenju 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**. Na deski še prigneti toliko moke, da testo več ne lepi in se da razvaljati. S kozarcem ali pločevinastimi obodi izreži kolačke ter jih speci svetlorjavo na pločevini, pomazani z voskom. Medene kolačke vzami še tople z nožem s pločevine in jih shrani v dozi. Zelo okusno in poceni!

Štev. 42.

### Mesni štruklji.

**Potrebščine:** 6 dkg presnega masla, 35 dkg moke, 1 jajce, nekaj soli,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, odgovarjajočo množino mleka, sekanični nadev.

**Priprava:** Iz presnega masla, jajca, mleka, soli, moke in pecilnega praška napravi štrukljevo testo, ga pusti  $\frac{1}{2}$  ure



stati in ga potem tanko razvleci. S sekanico ga počasi peči. Tekne izborno s salato ali sočivjem.

Štev. 43.

### Mlečni kruh

(z rozinami).

**Potrebščine:** 1 kg pšenične moke, 2 jajci, 10 dkg surovega masla, masti ali margarine, 15 dkg sladkorja, 1 osoljek, nekoliko naribanih limonovih olupov,  $\frac{1}{2}$  litra mleka, 2 zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 5 dkg rozin.

**Priprava:** Iz 90 dkg moke, jajc, surovega masla ali masti, sladkorja, 1 osoljka, nekoliko naribanih limonovih olupov in mleka se nameša v naštetem redu testo. Ko je dobro zgneteno, se mu doda še ostalih 10 dkg moke, pomešane s pecilnim praškom in presejane skozi sito. Končno se vmesijo še rozine in iz testa se napravi hleb ali štruca, ki se položi na dobro namaščeno pločevino, pusti tu 10 minut stati in peče v dobri vročini 1—1 $\frac{1}{2}$  ure.

Štev. 44.

### Močnik natresen z mandlji.

**Potrebščine:** 10 dkg presnega masla, 15 dkg sladkorja, 10 dkg moke, 3 jajca, nekoliko limonovih olupov,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega pra-**



**ška**, nekoliko vanilinovega sladkorja, mandlji.

**Priprava**: Segrej presno maslo in primešavaj zaporedoma ostale potrebščine ter vse temeljito premešaj. Namasti dobro tortni model, presiplji zmes vanj in jo na vrhu namaži z jajcem ter potresi s po dolgem zrezanimi mandlji. Močnik peci v pečici približno 1 uro.

Štev. 45.

### **Močnik z orehovim trosivom.**

**Potrebščine**: 30 dkg moke, 6 dkg presnega masla, masti ali margarine, 6 dkg sladkorja, 2 jajci, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 1 osoljek,  $\frac{1}{4}$  litra mleka.

**Priprava**: Pomešaj presno maslo, mast ali margarino, vmešavaj nato izmenoma najprej sladkor in jajca, potem polagoma mleko in moko, to s pridejanim pecilnim praškom, in končno nekoliko soli. Testo deni v zmaščen tortni model ali v kaserolo ali pa obloži ž njim tanko ali kakor prst debelo namaščeno pločevino, potresi ga s trosivom ter ga peci z enakomerno vročino v pečici.

**Potrebščine za trosivo**: 12 dkg presnega masla, masti ali margarine, 12 dkg sladkorja, 18 dkg moke.

Trosivo se napravi, če zgneteš mast, presno maslo ali margarino s sladkorjem

in moko, da se začne drobiti. Za poboljšanje moreš dodati 2 dkg drobno zrezanih orehov (ali mandljev) in nekoliko cimta.

Štev. 46.

### **Močnik z žganim sladkorjem.** (Popanjak.)

Potrebščine: 50 dkg moke, 2½ zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 40 dkg sladkorja, nekoliko cimta, klinčkov, pimenta in limonovih olupov.

Priprava: Sladkor se žge, da postane zlatorjav, se nato skuha s ½ l vode in potem meša, da se ohladi; ohlajen se pomeša v skledi z moko, ki ji je bil dodan pecilni prašek. Primešaj zapored cimet, piment in klinčke kakor tudi naribane limonove olupce. Iz vsega tega napravi redko zmes. Njo namaži do debelosti prsta na zmaščeno pločevino ter jo speci počasi v pečici.

Štev. 47.

### **Mramorni močnik ali šartelj,** fin.

Potrebščine: 20 dkg presnega masla ali masti, 50 dkg sladkorja, 5 jajc (beljaki stepeni v sneg), 50 dkg moke, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 3 jedilne žlice kakaoa,

1 mala skodelica mleka ali sladke smetane.

**P r i p r a v a :** Mešaj presno maslo do penastega stanja, pridaj sladkor, rumenjake, vanilinov sladkor, mleko, moko z dodanim pecilnim praškom in končno sneg iz 5 beljakov. Razdeli maso, primešaj eni polovici kakao in dajaj potem testo izmenoma po žlicah v zmaščen, z drobtinami dobro potresen model ter peči močnik 1—1½ uro. Okus še moreš izdatno izboljšati, ako vzameš mesto 50 le 25 dkg moke in dodaš 25 dkg **Dr. Oetker-jeve jedilne moke »Gustin«** ali najfinejšo škrobovo moko.

Štev. 48.

### Mrežni močnik.

**P o t r e b š č i n e :** 50 dkg moke, 25 dkg skuhanega pasiranega krompirja, 25 dkg sladkorja, cimeta, klinčki, limonovi olupci, ½ zavojčka **Dr. Crato-jevega Bactamida**, 2 zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 8 dkg masti.

**P r i p r a v a :** Napravi iz moke, krompirja, (ki mora biti zelo močnat), sladkorja, raztopljenega v  $\frac{1}{4}$  l vode, cimta, klinčkov, limonovih olupov, Bactamida in pecilnega praška trdno testo, razvaljaj ga do debelosti prsta, namaži z marmelado, a del testa prej odščipni ter iz njega naredi čez marmelado mrežo.

Štev. 49.

**Ocvirčne pogače.**

**Potrebščine:** 25 dkg ocvirkov, 37 dkg moke, 1 celo jajce ali 2 rumenjaka, 2—3 jedilne žlice kisle smetane,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška.**

**Priprava:** Zgoni ocvirke skozi mesni mlin in jih na deski dobro premešaj. Nadevaj to na kup ter napravi v sredino majhno jamico. Vanjo steri 1 jajce ali vlij 2 rumenjaka, dodaj smetano, sol in pecilni prašek ter zmesi vse v mehko testo, ki se mu more, če treba, prisipati še malo moke. Razvaljaj ga do debelosti palca, izreži majhne pogačice, le malo večje od dinarja, in jih pomazane z jajcem peci, da postanejo svetlorjave. (Ako hočeš imeti pogačice prhkejše, moreš tudi odvzeti 25 dkg moke). Predno začneš pogačice izrezavati, vreži križema z nožem mrežasto vdolbine, da dobijo pogačice na gornji strani okrasek.

Štev. 50.

**Ocvrte miši.**

**Potrebščine:** 4 dkg surovega masla, maсти ali margarine, nekoliko soli, 2 celi jajci ali rumenjaka, 1 jedilna žlica sladkorja,  $\frac{1}{4}$  kg moke,  $\frac{1}{4}$  l mleka, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška,**



**Priprava:** Surovo maslo ali mast se omeša v skledi; polagoma dodajaj jajci ali rumenjaka, sladkor, sol, moko, mleko in pecilni prašek. Testo se deva po žlicah v vročo mast in ocvre, da postane zlatorumeno. Miši potresi še vroče s sladkorjem, ki mu je primešanega nekoliko cimta ali **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**.

Štev. 51.

### Omlete.

**Potrebščine:** 3 jajca, 20 dkg moke,  $\frac{1}{2}$  l mleka, 1 jedilna žlica sladkorja, 1 osoljek,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**.

**Priprava:** Iz 3 rumenjakov, moke, mleka, sladkorja in 1 osoljka namešaj testo, ki mu primešaj sneg 3 beljakov in končno pecilni prašek. Na omletni ponvi razgrej kakor oreh velik kos surovega masla ali margarine in vlij na vročo mast toliko testa, da je ponva povsod enakomerno ž njim pokrita. Ko je omleta na eni strani pražena, jo obrni, da postane tudi tu svetlorjava, ter jo namaži z marmelado, zvij in potresi s sladkorjem.

Ta zmes da 6 lepih omlet.

Štev. 52.

### Oranžna hladetina.

**Potrebščine:** 4 oranže, 25 dkg sladkorja,  $\frac{1}{4}$  l vina, 1 klinček, 5 žlic ruma,

## 1 zavojček **Dr. Oetker-jeve jedilne želatine** »Regina«.

**Priprava:** Oranže se gori (pokrov) odrežejo; s kavno žlico se izdolbe meso in vsa mokrota ter se olupi lepo izčistijo. Sladkor, vino, sok vseh 4 oranž kakor tudi nekaj naribanih olupov, 1 klinček in 5 žlic ruma se denejo v čisto posodo. Ta zmes se da  $\frac{1}{4}$  ure kuhati, vzame nato s štedilnika in potem se ji prida 1 zavojček želatine. Sedaj se vse dobro premeša in preceđi; (zmes mora biti jako čista). Ko se je ohladila, se napolnijo ž njo oranže ter dado na mrzlo. Pri serviranju se oranže razrežejo na 4 dele.

Štev. 53.

## **Orehove kocke.**

**Potrebščine:** 10 dkg presnega masla, masti ali margarine, 1 jajce, 16 dkg moke, 7 dkg zmletih mandljev, 7 dkg sladkorja, 2 žlici mleka, 1 osoljek,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, 1 čajna žlička **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**.

**Priprava:** Iz surovega masla ali masti, jajca, s pecilnim praškom pomešane moke, mandljev, sladkorja, soli, vanilinovega sladkorja in mleka namesi testo, ga razvaljaj na pločevino do debelosti  $\frac{1}{2}$  prsta in speci v srednji vročini. Spečeni

list razreži v približno 2 prsta široke pramene, razkosaj te na četverooglate komadiče, pomaži polovico njih s spodnjim nadevom in polagaj drugo polovico komadičev na prvo.

**N a d e v :** Pomešaj 10 dkg zmletih orehov, 10 dkg sladkorja, likerski kozarček ruma ali vanilijevega likerja, 1 čajno žličko **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja** in malo vode.

Štev. 54.

### Orehova krema.

**P o t r e b š č i n e :** 15 dkg zmletih orehov,  $\frac{1}{2}$  l mleka, 2 zavojčka **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, 20 dkg sladkornega prahu, 1 zavojček **Dr. Oetker-jeve jedilne želatine »Regina«**, 1 osminka litra spenjene smetane, čokoladna omaka.

**P r i p r a v a :** Kuhaj zmlete orehe z vanilinovim sladkorjem in sladkornim prahom v mleku  $\frac{1}{4}$  ure in jih postavi potem s štedilnika. Sedaj primešaj 1 zavojček jedilne želatine, mešaj vse, dokler se ne ohladi, dodaj spenjeno smetano in pusti, da se vse v z vodo oplaknjenem modlu strdi. Pred serviranjem zvrni in serviraj s čokoladno omako. (Jedilna želatina se ne sme nikoli kuhati, nego se naj le primeša vroči zmesi.)

**Orehov, oziroma makov štrukelj.**

**P o t r e b š č i n e :** 25 dkg moke, 8 dkg surovega masla, 3 rumenjaki, 2 dkg sladkorja, 1 šestnajstinka litra zavrete sladke smetane, 1 nožna konica **Dr. Oetker-jevega vanilnovega sladkorja**,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, nekoliko soli.

**O r e h o v n a d e v :** 10 dkg orehov, 10 dkg sladkorja, 2 dkg presnega masla, 2 žlici strdi.

**M a k o v n a d e v :**  $\frac{1}{4}$  l stolčenega maka,  $\frac{1}{4}$  l mleka, 3 dkg rozin, 2 žlici strdi, 5 dkg sladkorja.

**Š t r u k l j e v o t e s t o :** Priprava: Iz gori naštetih potrebščin namesi testo, ki ga zloži kakor masleno testo, ter ga pusti  $\frac{1}{4}$  ure stati. Orehov nadev se napravi tako-le: Skuhaj sladkor, deni vanj zmlete orehe in naposled presno maslo ter strd; potem daj nadev hladit. Stolčeni mak pa z mlekom skuhaj in dodaj potem sladkor ter rozine. Sedaj razvaljaj štrukljevo testo, ga razpolovi in daj v eno polovico orehov nadev, v drugo pa makovega; štrukelj zvij, obloži v obliki mreže s tankimi testenimi prameni, izrezanimi s koleščkom, pomaži z rumenjacom in peci v topli (ohlajeni) pečici.



Štev. 56.

**Orehova torta.**

**Potrebščine:** 3 dkg presnega masla ali margarine, 2 jajci, 18 dkg sladkorja, 2 dkg orehov, 2 dkg kakaoa, 18 dkg moke, 1 osminka litra črne kave, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevga pecilnega praška.**

**Priprava:** Pomešaj dobro gornje potrebščine v naštetem redu, dodaj sneg iz 2 beljakov, speci zmes v dobro namaščenem tortnem modlu in pomaži torto s tem-le nadevom:

**Nadev:** Skuhaj 5 dkg orehov v 1 šestnajstinki litra mleka in pomešaj to s 6 dkg presnega masla in 5 dkg sladkorja.

Končno potresi torto s sladkorjem, ki si mu primešal nekoliko **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja.**

Štev. 57.

**Osinja gnezda.**

**Potrebščine:** 7 dkg presnega masla, masti ali margarine, 1 celo jajce, 1 rumenjaki, 2 jedilni žlici sladkorja,  $\frac{1}{4}$  kg moke, 1 osminka litra mleka, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 1 čajna žlička **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, nekoliko soli.

**Priprava:** Premešaj v skledi mast in dodajaj zaporedoma 1 celo jajce, 1 rumenjaki, sladkor, moko, mleko, nekaj soli

in naposled pecilni prašek. Testo razvaljaj, potresi z nadevom iz mandljev, rozin, sladkorja in cimta ter razreži v široke pramene; te zvij, pomaži z rumenjacom in jih položi v pločevino, zmaščeno s presnim maslom ali mastjo, in sicer tako, da so zavoji obrnjeni navzgor.

Štev. 58.

### **Palačinke.**

**Potrebščine:** 30 dkg moke, 2 jajci, 3 osminke litra mleka, sol, 2 žlici sladkorja,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška.**

**Priprava:** Pomešaj moko, rumenjaka, mleko, sol, sladkor, pecilni prašek in sneg iz preostalih 2 beljakov. Iz te zmesi speci 6—8 palačink, jih napolni z marmelado, sirovim nadevom ali podobnim, zvij in potresi s sladkorjem.

Štev. 59.

### **Pecivo za zajutrek.**

**Potrebščine:**  $\frac{1}{2}$  kg moke, 6 dkg masti ali presnega masla, 10 dkg sladkornega prahu, nekoliko **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, 2 jajci, 1 osminka litra mleka, limonovi olupci in 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška.**

**Priprava:** Stresi s pecilnim praškom pomešano moko na desko, ji dodajaj mast ali presno maslo, jajci, sladkorni

prah, vanilinov sladkor, limonove olupce in mleko ter vse skupaj dobro premešaj. Iz tega testa napravi podolgovato štruco, ki jo speci v zmerni vročini.

Štev. 60.

### Peščena torta.

**P o t r e b š č i n e :** 7 dkg surovega masla ali margarine, 3 jajca, 15 dkg sladkorja in olupci  $\frac{1}{2}$  limone, 25 dkg moko,  $\frac{1}{10}$  do 1 osminke litra mleka, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška.**

**P r i p r a v a :** Premešaj surovo maslo ali margarino, dodaj rumenjake in sladkor, nato še limonov sok in olupce, mleko in del moko. Ostalo moko pomešaj s pecilnim praškom in temeljito stepenim snegom ter to tudi premešaj s prvo zmesjo. Vso maso deni v dobro namaščen, z moko potresen tortni model in jo peči v enakomerni močni vročini v pečici. Spečeno ohlajaj počasi in jo potresi s sladkorjem.

Štev. 61.

### Polnjeni rogljički.

**P o t r e b š č i n e :** 15 dkg surovega masla, 10 dkg sladkorja, 2 žlici mleka,  $\frac{1}{4}$  kg moko, po  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška** in **vanilinovega sladkorja**, 1 celo jajce in 1 rumenjak, nekoliko cimta, marmelada ali višnje.

**P r i p r a v a :** Preměšaj dobro surovo maslo in sladkor ter primešaj jajce in rumenjak, mleko in cimet. Skupaj z moko, temeljito pomešano s pecilnim praškom in vanilinovim sladkorjem, napravi iz tega testo, katero razvaljaj na deski, potrešeni z moko, do debelosti nekoliko večje nego 2 nožna hrbta. Nato ga razreži s koleščkom na male četverokotnike; na vsakega njih daj v eden ogel višnjo brez koščice ali nekaj marmelade, zvij četverokotnike in jih speci na namaščeni pločevini, da postanejo lepo svetlormeni. Rogljičke moreš tudi glazirati ali samo potresti s sladkorjem.

Štev. 62.

### Požunski makovi rogljički.

**P o t r e b š č i n e :** 15 dkg presnega masla ali margarine, 30 dkg moke, 1 rumenjak, sol, 6 dkg sladkorja, 5 žlic smetane in 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, mak.

**P r i p r a v a :** Iz presnega masla, rumenjaka, sladkorja, smetane, soli, moke in pecilnega praška namesi testo, ki ga razvaljaj in razreži v četverooglate komadiče; te napolni s spodnjim nadevom, upogni v rogljičke, pomaži z beljakom in speci na zmaščeni pločevini v precej vroči pečici.



**N a d e v :**  $\frac{3}{10}$  l stolčenega maka sprži v 5 dkg masti, vmešaj 1 osminko litra mleka ali vode, 14 dkg sladkorja, limonovih olupov in nekoliko cimta ter vse skupaj skuhaj. Sladkor moreš tudi nadomestiti — popolnoma ali deloma — s strdjo.

### **Dr. Oetker-jevi pudingovi praški**

z vanilijevim, mandljevim, malinovim, limonovim in čokoladnim okusom.

Ti pudingovi praški so se povsod priljubili gospodinjam in materam. Mleko je najboljše in najcenejše živilo za otroke. Pomešano s sladkorjem, nekoliko surovega masla in 1 zavojčkom gori omenjenega praška je jako hranilna, okusna in cenena jed. Ako primešaš kuhani pudingovi zmesi še z nekoliko vode zžvrkljan rumenjak ali pa tudi sneg iz enega beljaka, postane s tem jed še okusnejša. Nekateri otroci in odrasli nočejo piti kuhanega mleka radi njegovega posebnega okusa. Njim se pudingi posebno priporočajo, ker more potom njih dobiti telo velike množine tega izvrstnega hraniva. Že polletni otroci lahko prebavijo te pudinge in vso detinsko dobo svojih otrok naj bi starši skrbeli, da dobijo otroci te enostavne, nedražljive jedi opoldan in zvečer, predno gredo spat. Zabava je gledati otroke, kako radi jedo take pudinge.

Predvsem je treba pomisliti, da je pravilno rejeno telo mnogo odpornejše proti raznim boleznim in okuženju nego slabotno. Enostavni in hitri način priprave daje materam možnost, da skuhajo dnevno svojim otrokom **Dr. Oetker-jeve pudinge** ali jim privoščijo vsaj ob nedeljah to delikateso.

Zahtevajte pri nakupu izrecno le **Dr. Oetker-jev pudingov prašek**, ker se ponujajo včasih tudi posnetki.

### **Dr. Oetker-jev prašek za topli puding »Purina«**

omogočuje priprosto in hitro pripravo izvrstne, jako redilne, in vendar cenene tople jedi. Povsod, kjer se daje prednost toplim močnatim jedem pred mrzlim pudingom, je »Purina« jako dobrodošla in posebno za otroke vsake starosti idealna jed.

### **Dr. Oetker-jev prašek za vanilijevo omako.**

Omake imajo svrho, da dobri okus jedi, h katerim se pridevajo, napravijo šele prav izrazit ter da ga povečajo.

Za **Dr. Oetker-jev vanilijev in mandljev puding** je malinovec najboljša omaka.

K sirovim palačinkam, **Dr. Oetker-jevemu čokoladnemu puding**u, dalje k suhemu biskvitnemu močniku, biskvitnim re-

zinam, piškotom i. pod. je najboljša vanilijeva omaka, ki se lahko in poceni pripravi iz **Dr. Oetker-jevega praška za vanilijevo omako.** Ako primešaš zavreti vanilijevi omaki še z nekoliko vode zžvrkljan rumenjak, tedaj postane okus še boljši.

### **Dr. Oetker-jev pripomoček za vkuhanje**

(zakonito zaščitena besedna znamka)

se porablja v novejšem času z najboljšim uspehom, ker ta preparat ne-le ne zmanjša okusa sadja, ampak ga obdrži dolgo časa svežega in krepkega. Poraba je preprosta in snažna, cena majhna. Zavojček **Dr. Oetker-jevega pripomočka za vkuhanje** zadostuje za 5 kg vkuhanega sadja, marmelade ali želeja, da jih obvaruje plesnobe.

Gospodinja, ki je spoznala ta preparat, ga bo vedno dodajala sadju, katerega hoče vkuhati, marmeladam, kumarcam itd. in se ne bo več jezila nad splesnjenimi kompoti.

Da bi se preparat čim bolj vpodrabljjal, zato mu je določena jako nizka cena.

Porabno navodilo je na vsakem zavojčku.

Prospekte z izborom receptov za vkuhanje pošilja na zahtevo gratis in franco tovarna, ako jih ni dobiti pri trgovcih.

Štev. 63.

**Pustni krapci,**

pripravljene po nastopnem receptu, so odlične po okusu, cenene in lahko prebavljive.

**P o t r e b š č i n e :** 6 dkg surovega masla, masti ali margarine, 6 dkg sladkorja, 4 jajca, 50 dkg moke, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, nekoliko mleka, nekoliko soli.

**P r i p r a v a :** Zmešaj surovo maslo ali mast do penastega stanja, dodaj sladkor, jajca, sol, moko, pomešano s pecilnim praškom, in če treba, še toliko mleka, da nastane srednje trdno testo. Razvaljaj ga, izreži z vinskim kozarcem okrogle ploščice in jih speci v vreli masti, da postanejo na obeh straneh rjavi. Nato jih vzami iz masti, pusti, da se ocedijo, ter jih potresi s sladkorjem in cimetom.

Ako hočeš krape napolniti, tedaj pomaži ploščice z beljakom, jih obloži v sredini s kakšno marmelado, položi drugo ploščico (brez marmelade) na obloženo, stisni robove in krape še enkrat izreži.

Še finejši moreš napraviti okus, ako dodaš malo ruma in **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**.

**Dr. Oetker-jev rdeči zdrob**

služi za pripravo jako okusnega deserta, ki se zavživa z vanilijevo omako zelo



rad zlasti poleti. Radi svojega osvežujočega okusa in lahke priprave, kakor tudi radi malih stroškov zanj, je to jed, ki se ji daje prednost pred mnogimi trdnimi močnatimi jedmi.

»Regina«,

### Dr. Oetker-jeva jedilna želatina.

Najbolj osvežujočim predjedem in desertom pripadajo brez dvoma z jedilno želatino pripravljene kisle in sladke jedi. Da te jedi še niso uvedene v vsaki kuhinji, vzrok temu je predvsem pač neutajljiva sitnost njih priprave, ki sovisi s porabo listnate želatine in vizjega mehurja.

Menim zato, da storim marsikateri gospodinji uslugo, če dajem s svojo želatino »Regina« (belo ali rdečo) v obliki praha na tržišče sredstvo, ki pomeni napram doslej običajni listnati želatini velik napredek.

Pri porabi Dr. Oetker-jeve želatine »Regina« odpade neprijetno in zamudno namakanje, ker se v vroči vodi raztopi jako lahko in hitro.

Dr. Oetker-jeva želatina »Regina« se ne sme kuhati, ampak samo raztopiti v vroči tekočini, ker dobi sicer limast okus.

Dr. Oetker-jeva želatina »Regina« se lahko porablja za vse ribje, mesne in druge hladetnine kakor tudi za sadne želeje: pri tem pa se smatraj za načelo, da je tre-

ba vzeti za pol litra tekočine 1 zavojček **Dr. Oetker-jeve želatine »Regina«**.

Jako umestno je dalje, da se pusti raztopljena želatina pred napolnjenjem modela za hladetino ali žele še 15 minut stati ter da se nato še enkrat premeša. Na ta način izostane popolnoma, tudi če so kreme ali pod. dalje časa stale, izločevanje posameznih sestavin.

Pri jedeh, ki se pripravljajo mrzlo, kakor tudi pri mlečnih jedeh je neobhodno potrebno, da se želatina raztopi posebej v pol skodelice vroče vode.

Gotovo jed je treba tako dolgo pustiti v mrzlem prostoru, dokler ne postane trda, poleti torej najbolje v ledni omari ali v mrzli vodi v kleti, po zimi pa v čumnati.

Štev. 64.

### **Ribizljev močnik.**

**P o t r e b š č i n e :** 14 dkg presnega masla, 2 rumenjaka, 4 beljaki, 21 dkg moke, 1 žlica sladkorja, 20 dkg sladkornega prahu, **Dr. Oetker-jev vanilinov sladkor**, 2 žlici mleka.

**P r i p r a v a :** Premešaj na deski presno maslo, rumenjaka, moko in sladkor, nato to na pločevini razvaljaj in pritisni z ročnim hrbtom, natresenim z moko, na pločevino. Ko je spečeno, daj hladiti. Iz 4 beljakov napravi sneg, v katerega daj 20 dkg sladkornega prahu; ž njim enako-

merno pomaži spečeno testo, ga natrosi gosto z velikim ribizljem in daj v vročo pečico, da postane sneg trd; končno nareži četverooglate kose. Mesto ribizlja se lahko porabijo tudi jagode ali maline.

Štev. 65.

### Rižev narastek.

**P o t r e b š č i n e :** 7 dkg riža,  $\frac{3}{4}$  l mleka, 6 dkg presnega masla, 10 dkg sladkorja, nekoliko **Dr. Oetker-jevega vanilino-vega sladkorja**, 2 jajci in  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, jabolka.

**P r i p r a v a :** Spari riž v mleku, eventualno v posnetem mleku v pečici. Ko se je ohladil, mu primešaj razpuščeno presno maslo, sladkor, nekoliko vanilinovega sladkorja, celi jajci in zavojček pecilnega praška. Nato namaži proti ognju zavaro-  
vano skledo s presnim maslom in potresi z moko, deni vanjo polovico mase, potem lepo olupljenih, razrezanih jabolk in na vrh ostalo maso. Sedaj postavi narastek v pečico, ga speci, da dobi rjavo skorjo, ter serviraj z vanilijevo omako.

Štev. 66.

### Rozinov močnik.

**P o t r e b š č i n e :** 8 dkg surovega masla ali masti, 1 osminka litra smetane, 2 jajci, 15 dkg sladkorja, 1 osoljek, 15 dkg rozin, 15 dkg vinskih jagodic, zribani olu-

pi pol limone, 25 dkg moke,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška.**

**Pripravi:** Zmešaj surovo maslo ali mast do penastega stanja in dodaj smetano, jajci, sladkor, sol, rozine, vinske jagodice, in limonove olupe. K tej masi prideni s pecilnim praškom pomešano moko, zmesi iz tega rahlo testo in ga presiplji v dobro namaščen, s finimi žemljevim drobtinami potresen podolgovat model ter peči močnik eno uro v srednji vročini.

Štev. 67.

### **Sacher-jeva torta.**

**Potrebščine:** 10 dkg surovega masla, 6 dkg sladkorja, 6 jajc, 12 dkg čokolade,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, 5 dkg **Dr. Oetker-jevega Gustina**, 5 dkg moke, 1 kavna žlička **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška.**

**Priprava:** Premešaj dobro surovo maslo, sladkor, rumenjake, čokolado in vanilinov sladkor do penastega stanja, dodaj nato sneg iz 5 beljakov in končno Gustin ter moko, pomešano s pecilnim praškom. Ko je torta spečena, jo pomaži z marmelado in prevleci s čokoladno glazuro. (Kuhaj 15 dkg sladkorja z nekoliko vode in 3 dkg kakaoa, da postane nitast, ne prestando ga temeljito mešajoč; nato ga ohladi, da postane samo mlačen, in polij s tem torto.) Zelo priporočljivo pa je tudi



servirati to torto s spenjeno smetano ter jo preliti s čokoladno omako. Čokoladno omako pa napraviš iz **Dr. Oetker-jevega praška za vanilijevo omako**, če dodaš 2 dkg kakaoa. V ostalem pa ravnaj, kakor veleva na vsakem zavojčku se nahajajoče porabno navodilo.

Štev. 68.

### Sadna pogača.

**Potrebščine**: 40 dkg moke, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 10 dkg presnega masla, 2 jajci, 1 osminka litra mleka ali smetane, sol po okusu, sadje. (Kdor ima pogačo rad sladko, more dodati še 12 dkg sladkorja).

**Priprava**: Namesi na deski testo, ga razvaljaj do poljubne debelosti in ga položi na namaščeno pločevino. Kot oblog moreš porabiti sladkorne slive brez koščic, razklana jabolka ali drugo sadje. Pogačo speci v pečici. Ohlajeno razreži v večje komade.

Štev. 69.

### Sadni kolač, delikatni.

**Potrebščine**: 2 jajci, 1 zavojček **Dr. Oetker-jeve šartljeve zmesi**, 6—8 žlic mleka.

**Priprava**: Oba rumenjaka dobro premešaj in dodaj zapored šartljevo zmes, mleko, trden sneg iz obeh beljakov ter namesi iz tega rahlo testo. To maso presiplji

v ploščnat model in jo obloži s svežim ali vkuhanim sadjem: črešnjami, višnjami, marelicami, jabolki. Peci jo  $\frac{3}{4}$  ure.

Štev. 70.

### Sadni štrukelj.

Pripravi ga kakor jabolčni štrukelj, samo obloži ga s tem-le nadevom: Namoči 15 dkg razrezanih, posušenih sliv brez koščic, 10—15 dkg drobno zrezanih fig, 10 dkg posušenih, drobno zrezanih jabolčnih krhljev, jih skuhaj ter pomešaj z 12 dkg skuhanega sladkorja. Po okusu moreš dodati naribane čokolade ali kakaoa, tudi manj drobno nasekljanih orehov, lešnikov ali mandljev ter porabiti mesto fig posušene hruške.

Štev. 71.

### Silversterska jabolka.

P o t r e b š č i n e: 8 srednjevelikih jabolok, 1 limona ali nekoliko octa, 7 dkg surovega masla ali margarine, 1 zavojček Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja, 2 jedilni žlici ruma, 16 dkg pšenične moke,  $\frac{1}{2}$  zavojčka Dr. Oetker-jevega pecilnega praška, 8 kock sladkorja,  $\frac{1}{2}$  zavojčka Dr. Oetker-jeve jedilne želatine, nekoliko narmelade.

P r i p r a v a: Jabolka olupaj in previdno odstrani peščišče. Nato jih položi 1 minuto v vrelo vodo, kateri je prilit sok 1

limone ali malo octa, da ostanejo jabolka bela. V ponvi razpusti 3 dkg surovega masla ali margarine, položi v njem (oz. njej) jabolka drugo poleg drugega, jih potresi z vanilinovim sladkorjem in pari pri srednji vročini, da postanejo polmehka. Iz 4 dkg surovega masla ali margarine, sladkorja, konjaka ali ruma, pšenične moke ter pecilnega praška pa zamesi testo, izreži z obodom za krape okrogle plošče ter jih speci. Potem položi na vsako ploščico po 1 jabolko, pomešaj jabolčni sok z 1 žlico marelične ali ribizljeve marmelade, primešaj  $\frac{1}{2}$  zavojčka jedilne želatine in pomaži s tem jabolka. Pred serviranjem položi na vsako jabolko z rumom, konjakom ali finim špiritom prepojeno kocko sladkorja in jo zažgi, ko jo neseš na mizo.

Štev. 72.

### Sirovi kolački.

Testo kakor za makove rogljiče (štev. 62) razvaljaj in razreži v kvadratične koščke. Napolni jih s spodnjim nadevom, zloži ogle proti sredini, pomaži z beljakom in speci na namaščeni pločevini v pečici.

Nadev: 4—5 dkg presnega masla ali margarine premešaj in primešaj zapored 10 dkg sladkorja,  $\frac{1}{4}$  kg zribanega ali pasiranega sira, limonovega soka in limonovih olupov, če hočeš, tudi rozin, 1 rume

njak in sneg iz 1 beljaka ter 1 zavojček  
**Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja.**

Štev. 73.

### Sirov štrukelj.

**Potrebščine:** 30 dkg moke, 6—8 dkg margarine ali druge masti, 6 dkg sladkorja, 1 jajce, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 1 osoljek,  $\frac{1}{8}$  l mleka.

**Nadev:** 14 dkg surovega masla ali druge dobre masti, 14 dkg sladkorja,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, 1 nožna konica soli, 4 jajca,  $\frac{1}{2}$  kg sira in  $\frac{1}{8}$  l smetane.

**Priprava:** Iz moke, margarine ali druge masti, sladkorja, jajca, pecilnega praška, soli in mleka namesi na deski testo, ki ga ugneti kakor masleno testo in pusti  $\frac{1}{2}$  ure stati. Razvaljaj ga nato do debelosti  $\frac{1}{2}$  cm, obloži s spodnjim nadevom in zapogni testne robove čez; nato pomaži testo z beljakom in peci štrukelj počasi v pečici. Spečenega potresi s sladkorjem in razreži na kose.

**Nadev:** Premešaj surovo maslo ali mast s sladkorjem, vanilinovim sladkorjem, soljo in rumenjaki, primešaj sir in smetano ter končno še na rahlo sneg iz 4 beljakov.



Štev. 74.

**Sladkani praženec (pečenjak).**

Potrebščine: 14 dkg moke,  $\frac{1}{4}$  l mleka, 2 rumenjaka, nekaj soli, 4 dkg sladkornega prahu,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, sneg iz 2 beljakov, 4 dkg rozin, 7 dkg surovega masla.

Priprava: Pomešaj v skledi moko z mlekom, rumenjakoma in soljo. Nato vmešaj sladkorni prah, pecilni prašek, sneg in rozine. Razpusti v kaseroli surovo maslo, vlij vanj testo, ga postavi v pečico in ga peci tako dolgo, da postane zlatorumeno; nato ga razreži z lopatico v večje kose in potresi s sladkorjem.

Štev. 75.

**Slivni (ali marelični) cmoki.**

Potrebščine: 1 kg krompirja,  $\frac{1}{4}$  kg moke, 1 jajce, nekaj soli, nožna konica **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 10 dkg masti,  $\frac{1}{4}$  l žemljevih drobtin, slive ali marelice.

Priprava: Skuhani, olupljeni in skozi sito pasirani ali z mesnim strojem semleti krompir ohladi, ga deni k moki na desko in nato z nožem premešaj z jajcem, soljo in nožno konico pecilnega praška. Raztisni potem z valekom testo na deski, potreseni z moko, do debelosti nožnega hrbta, ga razreži v male četvero-kotnike, položi v sredino slivo (marelico,

3—5 črešenj, kos povidla ali trdne marmelade), stisni testo enakomerno čez in kuhaj cmoke v vreli slani vodi v nepokritem loncu 10 minut. Skuhane vlij previdno na sito ter jih ocedi.

V kaserolo daj masti, nato še žemljevih drobtin, katere pusti malo zarumeneti. V to daj cmoke, jih previdno stresi, da se cmoki v drobtinah povaljajo, in jih daj na mizo. Mesto drobtin lahko vzameš tudi stolčen mak, nato cmoke poliješ z razpuščenim surovim maslom in potreseš dobro s sladkorjem.

Radi pecilnega praška cmoki lepo narastejo in postanejo čisto rahli.

Štev. 76.

### Slivni močnik.

**P o t r e b š č i n e:** 2 rumenjaka, 40 dkg moke, 15 dkg sladkorja, 6—8 žlic mleka, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, nekaj **Dr. Oetker-jevega vanilino-vega sladkorja**, 2 beljaka, slive.

**P r i p r a v a:** Premešaj dobro rumenjaka, nato dodaj polagoma moko, sladkor, mleko, pecilni prašek, vanilinov sladkor in sneg. Vse to mešaj, da dobiš enakomerno, rahlo testo. To zmes daj v plitev model, obloži jo z razpolovljenimi slivami in peci  $\frac{3}{4}$  ure.

Štev. 77.

**Slivni močnik.**

**Potrebščine:** 15 dkg moke, 3 cela jajca, 10 dkg sladkorja, 12 dkg surovega masla, nekaj **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja** in 1 kavna žlička **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**.

**Priprava:** Zmešaj razpuščeno surovo maslo, sladkor, jajca, nekaj vanilinovega sladkorja, moko in pecilni prašek. To zmes daj na podolgovat, s surovim maslom pomazan in z moko potresen model. Obloži jo z razpolovljenimi slivami in peci počasi. Pečeni močnik potresi še vroč močno s sladkorjem.

Štev. 78.

**Snežne kepe.**

**Potrebščine:** 7 dkg surovega masla,  $\frac{1}{8}$  l sladke smetane, 3 rumenjaki, 1 dkg sladkorja, 1 žlica ruma, nekaj soli, 15 dkg **Dr. Oetker-jevega Gustin-a** in 10 dkg pšenične moke, 1 nožna konica **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**.

**Priprava:** Iz zgoraj navedenega napravi na deski testo. To razvaljaj do debelosti nožnega hrbta in nato izreži s koleščkom (približno 10 cm velike) četvero-kotnike. V teh četvero-kotnikih izreži 1 cm široke pramenčke, tako da ostane gori in spodaj približno 2 cm širok nenarezan

rob. Sedaj naberi te pramenčke na kuhljin držaj, tako da je izmenoma eden pramenček **na** njem, eden **pod** njim. Tako nabrane četverokotnike položi v vrelo mast, jih v njej speci, da postanejo zlatorumeni, nato položi na svilen papir, da ne obdrže okusa po masti, ter potrosi, dokler so še vroči, s sladkorjem.

Štev. 79.

### Šartelj — enostavni.

**Potrebščine:** 10 dkg surovega masla, 2 rumenjaka, 1 celo jajce, 1 osoljek,  $\frac{1}{2}$  kg moke,  $\frac{1}{2}$  l mleka, 15 dkg sladkorja, nekaj rozin,  $1\frac{1}{2}$  zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška.**

**Priprava:** Ugneti dobro v skledi surovo maslo, sladkor, rumenjaka in celo jajce, sol, mleko in moko ter dodaj končno rozine in pecilni prašek. Testo deni v dobro namaščen, z moko natresen model ter ga peči počasi v zmerni vročini.

Štev. 80.

### Šartelj — fini.

**Potrebščine:** 10 dkg presnega masla, masti ali margarine, 4 jajca, 10 dkg sladkorja, 20 dkg moke, 5 jedilnih žlic mleka, nekoliko soli,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, nekoliko **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja** in 3 dkg mandljev.



**P r i p r a v a:** Zmešaj v skledi presno maslo, mast ali margarino, primešaj po 1 rumenjaka, po 1 jedilno žlico moke in 1 žlico sladkorja ter ponavljaj to tako dolgo, da porabiš vse potrebščine. Testo mora postati popolnoma enakomerno. Po potrebi moreš med tem dodati tudi 1 jedilno žlico mrzlega mleka, 1 nožno konico vanilinovega sladkorja ali nekoliko naribanih limonovih olupov in končno sneg iz beljakov. Nato še rahlo vmešaj pecilni prašek in presiplji testo v model, namaščen s presnim maslom ali mastjo ter potresen z moko ali žemljevim drobtinami in obložen z mandlji. **T e s t a n e d a j a j k i p n i t i,** nego ga deni takoj peč in ga peči približno 1 uro; prve četrt ure pokrij model z listom papirja.

Štev. 81.

### **Škofovski kruh.**

**P o t r é b š č i n e:** 3 jajca, 14 dkg sladkorja, limonovi in oranžni olup, 12 dkg pšenične moke, 3 dkg lešnikov, 3 dkg mandljev, 3 dkg vinskih jagodic, 3 dkg rozin, 3 dkg arancinija in  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška.**

**P r i p r a v a:** Razreži lešnike, a ne predrobno, enako olupljene mandlje, izberi vinske jagodice in rozine ter razreži 3 dkg arancinija na male kocke. Kdor hoče, more dodati nekoliko koščkov pista-

cije in 3 dkg rdečega kutinovega sira ali tablico omehčane, v male kocke zrezane in zopet strjene čokolade. To vse skupaj pomešaj in imej pripravljeno. Sedaj se mešajo 20 minut rumenjaki ter sladkor in med neprestanim mešanjem se dodajo naribani limonovi in oranžni olupki, s pecilnim praškom pomešana moka in sneg. Pol te mase presiplji v namaščen in z moko potresen model, jo potresi s sadno zmesjo, deni na vrh ostalo testo in potem zopet sadno zmes. (Ako sadje pomešaš v testo, se vsede vse na dno. Škofovski kruh moreš napraviti tudi iz 10—12 dkg samega Dr. Oetker-jevega Gustina).

Štev. 82.

### Talki — fini.

Potrebščine: 15 dkg moke,  $\frac{1}{4}$  l mleka, nekoliko soli, 6 dkg sladkorja, 3 dkg masti, 4 rumenjaki in sneg iz 4 beljakov,  $\frac{1}{2}$  zavojčka Dr. Oetker-jevega pecilnega praška in enaka množina Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja, fin žele.

Priprava: Premešaj dobro mast, rumenjake, sladkor, mleko, sol, moko, pecilni prašek, vanilinov sladkor ter sneg in peci testo pozorno v ponvi za talke. Talke namaži s finim želejem.

Štev. 83.

## Torta s kavno kremo.

Potrebščine: 14 dkg sladkorja, 4 jajca, 14 dkg moko, nekoliko Dr. Oetker-jevega pecilnega praška in vanilino-vega sladkorja; krema: 4 jajca, 15 dkg sladkornega prahu, 3 jedilne žlice jako močne kave, 15 dkg presnega masla in  $1\frac{1}{2}$  dkg Dr. Oetker-jeve jedilne želatine »Regina«.

Priprava: Pomešaj v skledi s snežno metlico sladkor in jajca, vmešaj potem rahlo moko, pecilni prašek in vanilinov sladkor, deni to maso v namaščeni in z moko natresen tortni model in jo blede speci. Ohlajeno razreži torto v 3 dele; 2 dela namaži z nastopno kremo in položi tretji del na vrh. Krema: Postavi v vrelo vodo malo kaserolo in deni vanjo 3 rumenjake, 1 celo jajce, 15 dkg sladkornega prahu in 3 jedilne žlice jako močne kave; zžvrkljaj maso, da postane enakomerno debela, in jo potem ohladi. Ko se je ohladila, jo primešaj 15 dekagramom presnega masla, ki je bilo zmešano do penastega stanja. Ko je torta napolnjena, jo stisni, glaziraj s kavno glazuro in ob robu ter v sredini obloži s kavnimi zrni iz čokolade. Na drug način napraviš to torto, če odrežeš zgornji tortin list z dolgim nožem, izdolbeš torto popolnoma, jo napolniš s kav-



no kremo iz spenjene smetane, ki ji je bil dodan 1 zavojček **Dr. Oetker-jeve jedilne želatine »Regina«**, jo namesto glazure poskropiš s kremo in okrašiš s kavnimi kolački.

Štev. 84.

### Ulmski močnik.

**P o t r e b š č i n e:** 40 dkg moke, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, 15 dkg presnega masla ali margarine, 20 dkg sladkorja,  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$  l mleka, 3 jajca, 5 dkg rozin, 5 dkg vinskih jagodic,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, nekaj soli.

**P r i p r a v a:** Zmešaj presno maslo ali margarino do penastega stanja ter mu primešaj sladkor, vanilinov sladkor, rumenjake, mleko in moko z dodanim pecilnim praškom, rozine in vinske jagodice, sol in naposled sneg iz zaostalih beljakov. Ta masa se peče v namaščenem modlu 1 do  $1\frac{1}{2}$  uro.

### Dr. Oetker-jev vanilinov sladkor.

V prejšnjih časih so se porabljali kot najfinejša dišava za mlečne in močnate jedi vanilijevi stroki. Ti stroki pa so se morali šele skuhati z mlekom in tako se je izgubil velik del dobrega aroma; potem pa še je bilo treba mleko precediti, da so se odstranili ostanki vanilije. Vsa ta dela so postala nepotrebna po takoj porabnem



vanilinovem sladkorju. Ako hočeš danes dati mlečni jedi, omaki ali močniku vanilijev okus ali duh, tedaj rabi **Dr. Oetker-jev vanilinov sladkor**, ki ga raztopiš v jedi ali pomešanega s sladkorjem potrosiš na pecivo.

Poprej so mogle porabljeni vanilijo le imovite gospodinje; danes lahko kupi **Dr. Oetker-jev vanilinov sladkor** vsaka gospodinja, da poveča dober okus jedi.

Rabi **Dr. Oetker-jev vanilinov sladkor** za začinbo mlečnih in močnatih jedi, puddingov, vanilijevih omak, spenjene smetane, kakaoa, ledu, močnikov, tort in peciva ter kot dodatek k takemu vkuhanemu sadju, ki ima le slab duh, n. pr. k jabolčnemu želeju in marmeladi.

Pri nakupu zahtevaj izrecno **Dr. Oetker-jev vanilinov sladkor** z znamko »svetla glava«, ker se prodajajo tudi mnogi manjvredni proizvodi, ki vsebujejo le jako malo vanilina ali pa popolnoma nič in ki ostanejo radi tega brez učinka. Vsebina 1 zavojčka **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja** odgovarja 2—3 strokom dobre vanilije.

Štev. 85.

### Vanilijevo pecivo.

Potrebščine: 20 dkg presnega masla, masti ali margarine, 15 dkg sladkorja,  $\frac{1}{4}$  l mleka, 1 zavojček **Dr. Oetker-**

**jevega vanilinovega sladkorja**, 5 dkg mandljev, 1 jajce, 50 dkg moke, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, malo soli.

**Priprava:** Namesi presno maslo in moko, pomešano s pecilnim praškom, v testo. Rumenjak, 10 dkg sladkorja, vanilinov sladkor ter mleko premešaj in napravi iz te zmesi in onega testa maso, ki se da lahko razvaljati; po potrebi moreš dodati še tudi malo moke. Razvaljano testo razreži v pravokotne komadiče, pomaži te z beljakom, jih potrosi s podolgovato razrezanimi mandlji, ki jim je bilo dodanih 5 dkg sladkorja, ter jih speci v srednji vročini. Hraniti jih je treba v pločevinastih dozah.

Štev. 86.

### **Vanilijevi rogljički.**

**Potrebščine:** 20 dkg moke, 14 dkg presnega masla, 10 dkg zmletih mandljev, 1 majhna kavna žlička **Dr. Oetkerjevega pecilnega praška**, 10 dkg sladkorja, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, 1 žlica mleka.

**Priprava:** Napravi iz presnega masla, moke, mandljev, sladkorja, mleka in pecilnega praška testo, oblikuj iz njega rogljičke, položi jih na zmaščeno pločevino in jih speci počasi pri srednji vročini v pečici. Še tople povaljaj rogljičke v vanilinovem sladkorju.

Štev. 87.

**Vanilijev sladoled,**

(priprosti, za 6 oseb.)

**Potrebščine:**  $\frac{1}{2}$  l mleka, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, 3 rumenjaki, 20 dkg sladkorja, 1 otroška jedilna žlica **Dr. Oetker-jevega praška za vanilijev puding**.

**Priprava:** Gornje potrebščine premešaj, da postane enakomerna zmes; to žvrkljaj na ognju, da zavre, in jo vzami, ko se prvič dvigne, s štedilnika. Po popolnem ohlajenju deni kremo v stroj za sladoled in jo goni, da zmrzne.

Štev. 88.

**Vanilijev sladoled,**

(fini, za 12 oseb.)

**Potrebščine:**  $\frac{1}{4}$  l mleka, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, 18 dkg sladkorja, 4—6 rumenjakov,  $\frac{1}{2}$  l spenjene smetane.

**Priprava:** Žvrkljaj rumenjake, mleko, sladkor in vanilinov sladkor, dokler ta zmes ne zavre, in jo vzami potem s štedilnika. Po popolnem ohlajenju dodaj spenjeno smetano in goni to kremo v stroju za sladoled, dokler popolnoma ne zmrzne.

Štev. 89.

**Velikonočne štručke.**

**Potrebščine:** 10 dkg presnega masla, masti ali margarine,  $1\frac{1}{2}$  dkg sukode ali osladkanih oranžnih olupov (arancini), 3 dkg stolčenih sladkih mandljev, 3 dkg vinskih jagodic, 3 dkg cibeb, 6 dkg sladkorja,  $\frac{1}{4}$  l mleka, 2 jajci, nekaj soli,  $\frac{1}{2}$  kg moke, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška »Backin«**.

**Priprava:** Zmešaj presno maslo ali mast do penastega stanja. Potem dodaj sukade ali arancini, mandlje, vinske jagodice, cibebe in sladkor. Iz tega ter mleka, jajc, nekoliko soli in  $\frac{1}{4}$  kg moke namesi testo. Nadalje še  $\frac{1}{4}$  kg moke pomešaj s pecilnim praškom; to primešaj onemu mehкому testu in oblikuj iz vsega podolgovato štruco, ki jo je treba peči pri dobrem ognju 1— $1\frac{1}{4}$  ure.

Štev. 90.

**Zdravotni močnik.**

**Potrebščine:** 10 dkg presnega masla, 10 dkg sladkorja, 4 jajca (iz njihovih beljakov sneg), 30 dkg pšenične moke, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, zribani olup pol limone, 4 jedilne žlice mleka, nekoliko soli.

**Priprava:** Speni presno maslo, dodaj sladkorja, soli, rumenjake, mleko in



moko, pomešano s pecilnim praškom, in končno limonove olupe ter sneg. Presip-lji maso v namaščen model in peči močnik približno  $\frac{3}{4}$  ure.

**Dr. Oetker-jev zdravotni močnik** je jako lahko prebavljiv za otroke in bolnike. Vsa za telo potrebna hraniva se nahajajo v njem. Ako razmočiš kos takega močnika v toplem mleku, tedaj dobiš izborno jed za male otroke.

Štev. 91.

### Zdrobov narastek.

**P o t r e b š č i n e:**  $\frac{3}{4}$  l mleka, 10 dkg zdroba, 6 dkg surovega masla, 10 dkg sladkorja, 3 dkg belih zmletih mandljev, 1 nožna konica **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, nekoliko limonovih olupov in soli.

**P r i p r a v a:** Mleko zavri, vsiplji vanj zdrob in ga mešaj, da postane gosta kaša, ki jo daj ohladit. Medtem speni surovo maslo ter mu dodaj jajca, sladkor, pecilni prašek in vse ostale potrebščine. Sedaj pomešaj vse to z zdrobom, deni v model in speci v vroči pečici.

Štev. 92.

### Zdrobov štrukelj.

**P o t r e b š č i n e:** 15 dkg moke, 1 nožna konica soli, 4 dkg razpuščene masti, 1

celo jajce,  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega** pecilnega praška,  $\frac{1}{8}$  l mleka.

**Priprava:** Deni moko na desko, napravi vanjo jamico, deni v to sol, razpuščeno mast, jajce (jajce lahko tudi izostane), pecilni prašek in mlačno mleko. Namesi testo enakomerno, da spušča mehurčke, oblikuj iz njega okrogel hlebček, potresi nanj malo moka, ga pokrij s kase-rolo ter ga pusti stati. Sedaj razgrni mizni prt, ga potresi z moko, položi testo v sredino, ga razvaljaj z valekom in nato razvleci z ročnim hrbtom tako, da prsti ne pridejo s testom v dotiko. Ko je testo razvlečeno toliko, da je prozorno, ga po-maži z razpuščeno mastjo, namaži po vsem testu in potem po nekoliko prega-njeni podolžni strani nadev ter zvij testo s tem, da dvigaš prt. Štrukelj deni previdno v dobro namaščeno ponev ali ploče-vino, postavi v vročo pečico ter polij med pečenjem z malo mleka. Peči ga je treba približno 1 uro.

**Nadev:** 10 dkg surovega masla, 1 zavojček **Dr. Oetker-jevega vanilinovega sladkorja**, 10 dkg sladkorja, 2 rumenjaka, sneg iz 2 beljakov, 1 kavna žlička **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška**, limonovi olupci, 18 dkg zdroba in mleko. Premešaj surovo maslo z rumenjaka, sladkorjem, vanilinovim sladkorjem, pecilnim pra-

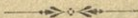
škom, limonovimi olupi in mlekom ter dodaj zdrob, da se malo zmoči; končno premešaj trden sneg iz 2 beljakov.

Štev. 93.

### Žemljevi cmoki.

Potrebščine:  $\frac{1}{2}$  kg ostre moke, 1 jajce, 3 žemlje, mast, sol, voda in  $\frac{1}{2}$  zavojčka **Dr. Oetker-jevega pecilnega praška.**

Priprava: Dobro premešaj moko, jajce, sol in vodo, razreži žemlje na kocke, jih sprži v masti in napravi končno iz tega s pecilnim praškom testo. Ko so pripravljene iz njega cmoki, jih kuhaj — približno  $\frac{1}{2}$  ure — v slani vodi.



## KAZALO.

Stran

|                |   |
|----------------|---|
| Uvod . . . . . | 3 |
|----------------|---|

## OETKER-JEVI PREPARATI.

|  |    |
|--|----|
| Dr. Oetker-jev pecilni prašek »Backin« . . . . .         | 3  |
| Dr. Oetker-jev prašek za kreme »Dibona« . . . . .        | 18 |
| Dr. Oetker-jev jedilni natron . . . . .                  | 20 |
| Dr. Oetker-jev prašek za pudinge . . . . .               | 51 |
| Dr. Oetker-jev prašek za topli puding »Purina« . . . . . | 52 |
| Dr. Oetker-jev pripomoček za vkuhavanje . . . . .        | 53 |
| Dr. Oetker-jeva jedilna želatina »Regina« . . . . .      | 55 |
| Dr. Oetker-jev rdeči zdrob . . . . .                     | 54 |
| Dr. Oetker-jev prašek za vanilijevo omako . . . . .      | 52 |
| Dr. Oetker-jev vanilinov sladkor . . . . .               | 70 |

## OETKER-JEVI PREIZKUŠENI RECEPTI.

|       |                                       |    |
|-------|---------------------------------------|----|
| Štev. |                                       |    |
| 1.    | Albertov biskvit . . . . .            | 9  |
| 2.    | Backinov močnik . . . . .             | 10 |
| 3.    | Biskvitna torta . . . . .             | 11 |
| 4.    | Biskvitni močnik . . . . .            | 11 |
| 5.    | Borovnični močnik . . . . .           | 12 |
| 6.    | Božično pecivo . . . . .              | 12 |
| 7.    | Buhteljni . . . . .                   | 13 |
| 8.    | Čajne prestice . . . . .              | 14 |
| 9.    | Čajne šibice . . . . .                | 14 |
| 10.   | Čokoladna glazura, ohlajena . . . . . | 15 |
| 11.   | Čokoladni krapiči . . . . .           | 15 |
| 12.   | Čokoladni kruh . . . . .              | 16 |
| 13.   | Čokoladni narastek . . . . .          | 17 |
| 14.   | Črešnjev močnik . . . . .             | 17 |
| 15.   | Dišavni kolački . . . . .             | 18 |
| 16.   | Dunajski zavitki . . . . .            | 19 |
| 17.   | Jabolčna krema . . . . .              | 20 |
| 18.   | Jabolčne rezine . . . . .             | 21 |
| 19.   | Jabolčni štrukelj . . . . .           | 21 |



| Štev.  | Stran |
|--|-------|
| 20. Jabolčni žele . . . . .                          | 22    |
| 21. Jabolka oblečena . . . . .                       | 23    |
| 22. Jajčni konjak . . . . .                          | 25    |
| 23. Janeževi upognjenci . . . . .                    | 25    |
| 24. Janežev in vanilijev suhor . . . . .             | 26    |
| 25. Jušni fancelj . . . . .                          | 26    |
| 26. Kakaoov močnik . . . . .                         | 27    |
| 27. Keksi . . . . .                                  | 27    |
| 28. Kostanjeva torta . . . . .                       | 28    |
| 29. Krompirjevi cmoki . . . . .                      | 29    |
| 30. Krompirjev kruh . . . . .                        | 30    |
| 31. Krompirjeve krokete . . . . .                    | 30    |
| 32. Krompirjevi rezanci . . . . .                    | 31    |
| 33. Krompirjev štrukelj . . . . .                    | 31    |
| 34. Linški krapiči . . . . .                         | 32    |
| 35. Linška torta, fina . . . . .                     | 33    |
| 36. Mandljevi kolački . . . . .                      | 33    |
| 37. Marelčni cmoki . . . . .                         | 34    |
| 38. Marelčni riž . . . . .                           | 34    |
| 39. Marijina torta — četverooglate oblike . . . . .  | 35    |
| 40. Masleno testo . . . . .                          | 36    |
| 41. Medeni kolački . . . . .                         | 36    |
| 42. Mesni štruklji . . . . .                         | 37    |
| 43. Mlečni kruh . . . . .                            | 38    |
| 44. Močnik, natresen z mandlji . . . . .             | 38    |
| 45. Močnik z orehovim trosivom . . . . .             | 39    |
| 46. Močnik z žganim sladkorjem (poprtnjak) . . . . . | 40    |
| 47. Mramorni močnik ali šartelj, fin . . . . .       | 40    |
| 48. Mrežni močnik . . . . .                          | 41    |
| 49. Ocvirčne pogače . . . . .                        | 42    |
| 50. Ocvrte miši . . . . .                            | 42    |
| 51. Omlete . . . . .                                 | 43    |
| 52. Oranžna hladetina . . . . .                      | 43    |
| 53. Orehove kocke . . . . .                          | 44    |
| 54. Orehova krema . . . . .                          | 45    |
| 55. Orehov oz. makov štrukelj . . . . .              | 46    |
| 56. Orehova torta . . . . .                          | 47    |

Štev.

|  |    |
|--|----|
| 57. Osinja gnezda . . . . .                        | 47 |
| 58. Palačinke . . . . .                            | 48 |
| 59. Pecivo za zajutrek . . . . .                   | 48 |
| 60. Peščena torta . . . . .                        | 49 |
| 61. Polnjeni rogljički . . . . .                   | 49 |
| 62. Požunski makovi rogljički . . . . .            | 50 |
| 63. Pustni krapci . . . . .                        | 54 |
| 64. Ribizljev močnik . . . . .                     | 56 |
| 65. Rižev narastek . . . . .                       | 57 |
| 66. Rozinov močnik . . . . .                       | 57 |
| 67. Sacherjeva torta . . . . .                     | 58 |
| 68. Sadna pogača . . . . .                         | 59 |
| 69. Sadni kolač, delikatni . . . . .               | 59 |
| 70. Sadni štrukelj . . . . .                       | 60 |
| 71. Silvesterska jabolka . . . . .                 | 60 |
| 72. Sirovi kolački . . . . .                       | 61 |
| 73. Sirov štrukelj . . . . .                       | 62 |
| 74. Sladkani praženec . . . . .                    | 63 |
| 75. Slivni (ali marelčni) cmoki . . . . .          | 63 |
| 76. Slivni močnik . . . . .                        | 64 |
| 77. Slivni močnik . . . . .                        | 65 |
| 78. Snežne kepe . . . . .                          | 65 |
| 79. Šartelj — enostavni . . . . .                  | 66 |
| 80. Šartelj — fini . . . . .                       | 66 |
| 81. Škofovski kruh . . . . .                       | 67 |
| 82. Talki, fini . . . . .                          | 68 |
| 83. Torta s kavno kremo . . . . .                  | 69 |
| 84. Ulmski močnik . . . . .                        | 70 |
| 85. Vanilijevo pecivo . . . . .                    | 71 |
| 86. Vanilijevi rogljički . . . . .                 | 72 |
| 87. Vanilijev sladoled . . . . .                   | 73 |
| 88. Vanilijev sladoled (fin, za 12 oseb) . . . . . | 73 |
| 89. Velikonočne štručke . . . . .                  | 74 |
| 90. Zdravotni močnik . . . . .                     | 74 |
| 91. Zdrobov narastek . . . . .                     | 75 |
| 92. Zdrobov štrukelj . . . . .                     | 75 |
| 93. Žemljevi cmoki . . . . .                       | 77 |

DR. Oetker-jev

# Dr. Oetker-jev VANILINOV SLADKOR

je najboljša  
čimba



5-08227



*Handwritten signature or initials*

**za mlečne in močnate jedi,  
pudinge in spenjeno smetano,  
kakao in čaj,  
šartlje, torte in pecivo,  
jajčni konjak.**

Zavoječek odgovarja dvema do trem strokom  
dobre vanilije.

Ako se pomeša  $\frac{1}{2}$  zavojčka Dr. Oetker-  
jevega izbranega vanilinovega sladkorja z 1 kg  
finega sladkorja in se dasta 1 do 2 čajni žlici  
te mešanice v skodelico čaja, tedaj se dobi  
aromatična, okusna pijača.

Univerzitetna knjižnica Maribor



S

20001



000508227



COBISS ©



to se pravi,  
da porablja vedno in povsod.

**Dr. OETKER<sup>-jev</sup>**

pecilni prašek, vanilinov sladkor,  
prašek za puding in šartljevo zmes  
z Backinom.