

C VII



Kuharfke bukve.

Is nêmfhkiga prestavljene

od

VALENTINA VODNIKA.

Popravljene, pomnoshene

in

tretjizh natifnjene.

V' LJUBLJANI.

Natifnil in saloshil Joshef Blasnik,

1842.

Ima na prodaj Leop. Kremshar, bukvoves.



1940.331

C VII



E 9010321

PREDGOVOR.

Ne lé samo navada, ampak tudi spodobnost je, de shénske kúhajo. Shene so fkerbnishti sa snashnost, is njih zhédnih rok je vse prijétnishti, one se snajo urnishti obrázhati, imajo bolj ojster pokúf, bistrishti poduh sa raslozhiti, kaj je boljshi, kaj sdravishi. — Moshkim naj ostane uzhená sdravilfka kúha v' apotékah. Kuharji so prevezh brihtni hotli biti, shénske premojstiriti; ali kaj je is tega vftalo? oni so snajdli umne méshanja, ali nevarne sa sdravje; pod savitimi in komaj saftoplívimi besédami vpelali eno filno zhedo nesdravih jedíl; s' ptujmi iméni kuhinfski jesik Némzam in Slovénzam smeshali; tako dalezh, de nam dan donashni fkoraj ni mogozhe unanje kuharske bukve uméti.

Krajnize se kuhanja teshkó uzhé, kér ne uméjo poménka franzoskih, angleških, lasthkih in némshkih besedí; posébná nadloga je po desheli svunaj mešta, tam ga ni zhlovéka, ktéri bi skrivno saštopne besede rasloshil ne vájenim slovénkam. Toraj sim si persadel sazhetik ene krajnske kúhe v' roke dati mojim rojákinam. One imajo zhašt, de so narejavke sdravih, dobro dishezhih, in snashnih jedí; tedaj jih nagovorim: storite tudi vé zhašt vašhi kúhi, de jo bote v' lastnim slovenskim jesiku umele ali saštopíle, govorile, in ohranile. Ako nisim morebiti vse prav po krajnsko sadel, bodete vé poprávile, in sa en drugi zhašt povedale, kaj imam prenaredíti, kadar se bodo te bukve v' drugizh natiskovale. Sledna vmetnost ima svoje lastne besede; tudi vé imate svojo visho kuhinske stvarí prav imenovati, tedaj bodete narbolj snale mojimu slabimu perzhetku popolnamošt dati. Zhemú beséde krašti? Ali ni slovenski jesik sadošti premóshen?

Kuhati je nekidánja latinška, némshka in slovenska beseda; kuhati se pra-

vi: naredíti jedi perpravne sa zhloveshki vshitik. Konez kuhanja je sdravje ohraniti, jedi so sdravíla sa sdrave: tedaj mora vse sdravo biti, is zhefar se jedila kuhajo, in sdrava visha, po ktéri se kuhajo. Savoljo tega se varujejo pametne kuharze pred obilno mastjo, tolfhôbo, in sabélo, fhpeham, svinskim, in suhim mesam; sherke in sháltove stvari odbérajó in odmétajó; pogrétih ne dajejo na miso; v' kufrenih ali bakrenih posodah ne kuhajo, tudi ne v' zinaftih ali kofitarnih, kadar je prevezh svinza v' mész, temúzh le v' parftnih in shelesnih; oné ohranijo zhednost ali snashnost po kuhini; sploh gledajo, de se jedi skosi dober pokúf in lepo naredbo ne le gerlu temozh tudi shelodzu perporózhajo.

Per sadju in kíflinah je potrebna ali sreberna, ali lesena shliza in posoda; drugi matali bodo od kíflób rasjédeni, in sdravju shkodvajo. — Oginj naj bo zhist bres dima, de jedí ne persmodí; suhe dreva, zhistá sherjávza, varna in skopa roka per polenih, vender darovítna po potrebi, de se jéd ne zmári predolgo, ampak v' eno me-

ro naprej gotova postane, in prezej na miso gré. Prevezh sherjavze ni dobro; kdor pa derv prevezh varuje, jih prevezh poshgè. Gorézha mast se ne vgafi s' vodo, ampak s' solijo, ali s' pokrivanjam in sadushenjam, ali pa se berfh po tlih raslijè.

Voda naj bo snashna, zhifta, mehka. Studènez ima terdo, shtérne mehko. Terda je, v' ktéri se shajfa nera-da raspusti, in sozhivje dolgo ne sme-zhi; ona postane mehka, kadar en zhal vré, ali v' shkafu na zhifti sapi stoji. Solitarjasta voda stori ruzezhe meso, kadar se v' nji kuha, to fizer ni nes-dravo, vender vsami rajshi drugo nesolitarjasto savoljo lepshiga vida. Dobra voda nima nobene farbe, nobeni-ga duha, nobeniga pokúsa; kolníza naj en zhal stoji v' shkafu, de se vbrifhe in pòdse vershe. Per lepim vremenu rajshi vrè, kakor ob deshevnim. Voda per kuhanji smiraj sgucluje, se vun kadí; to imenujemo: se vkuhati, se pokuhati.

Sòl ima biti zhifta. Zhe je bolj nefnage polna, rajshi mokra postane ob mehkim vremenu. Per soli je po-

trebna škopa roka, nesmotena glava. Morška zhera sol je nar bolj slana, bela manj, kúhana sol narmanj; té je treba vezh djati.

Kvas napénja švari, v' ktére ga dé-nemo, škosi to napenjanje ali kvase-nje dobí švar eno vinu podobno bit-noft, kadar gre dalaj, poftane kiflô-ba; in kadar predalez pride, je gni-lôba. Narboljšhi kvas je, kadar je on sam na narboljšhi stopni svojiga no-trajnega napetja; tedaj se mora pre-zej v' droshí naredíti in fufhíti; pre-posne droshí so prekifile; vinfke naj se store od pervih moftovih pén, ali kifanja. Vólave droshi so le mlade do-bre. Varuj se vino djati v' ješfno po-sodo; mleka ne devaj, kjér je popred ena kifloba bila, ako nifi posode po-polnama s' pranjam ofládil. Karkolj gniti sazhnè, se pokashe škosi smrad; ni sdravo, ima shé hud kvas v' sebi sa nafhe teló k' gnilôbi napenjati. Raj-shí lakoto terpeti, kakor v' shelodez djati, karkolj je le en malo smrada nategnílo. Zhemù nam je fizer nof ravno nad uftmi?

Jed, ktéra savrè, je ali prezej mehka, to je, kuhana, ali pa napol mehka, to je barjena, obarjena. Vrela voda je krop, s' tim politi se pravi poprítiti, zhe je prevezh hud krop, se sapári.

Jéd, ktéra se v' posodi nad sherjavzo shene in kadí, se pari, to je paro, dim, ali pót is sebe kadí. Kadar je posoda pokríta, pravimo, de se dufhí, v' soparzi mezhí. Kadarkolj se pari tako dolgo, dokler rumena ne postane, imenujemo, de se rumení.

Shári se jed nad sherjavzo na shesni mréshi ali róshu, de jo shár od sherjavze zmari, ali omezhi, ali sarumení; kakor postavim klobáse i. t. n.

Pêzhe se na sami vrozhíni in ognjovim puhtenju, kakor postavim kruh, tórta, pezhenka. Ali je kruhnja pézh pravshina sa kruh vsadíti, jo poskufi tako: versi v' njo enmalo bele móke, zhe se foshgè, je pézh prehúda; zhe pa narpred rumena potlej rujáva postane, je dobra. Pezhenka se nima predolgo pêzhi, sgubí sok, in je kakor suha terta; pezhenje je per mesu manj dobro; per kruhu pa boljshi.

Shgé se kafè v' odperti posodi, in moka sa preshganje in preshgano shupo; shgè se shgano vino v' saperti posodi, ali v' foparzi; shgè se tudi moka v' vrelim kropu sa shganze.

Kadar eno stvar v' rasbelenim maflu ali drugi masti sarumenish, pravimo de zresh, ali ozresh; ozréjo se pisheta, jajza, besèg i. t. n.

Pezhenje na rashnu se políva ali s' maflam, ali se s' shpeham mashe. — Kar je kofmátiga in pérnatiga se ali s' ognjam osmodí, ali s' kropam omavsha, opushi, ali ogára. Kar je nezhedniga, se ofnashi. — Shivali se na trebuhu preréshejo, in istrébijo, ali istrebushijo. Slovénzi trebuhan imenujejo tudi vtroba, tedaj trebiti se pravi is trebuhá pobrati zheva, jetra, in slasti sholzh. Zedí se na zedílu, na refhetzu, ali fitzu; in se ali odzedí ali prezedí; preshmé se skosi belo ruto. Shverkanje ras-shene narasen, k' tim je potrebna ena nalash od stergarja ali draslarja vstergano shverkla. — Safúka se moka s' vodo, s' jajzam: od tega pride suk, ali súkanzhik; tudi se safuka ribani kruh, preshgana moka, ali dru-

ge rezhi na mesni ali drugi shupi, is tuga pride suk na mesnine, ktérge s'ól iménujejo; se sna tudi rezhi sok, ker v' ta sof pride sok od mesa, od lemon, ali drugiga istlázheniga sadja. — Kadar mesó podfeshefh, prostor storífh, ali isvótlífh, ter s' drugim maham ali mafhenjam napolnífh, se pravi: budláti, nabudlati, nadévati, namafhiti: mafhenje pa je budla, nadèv, nadévka. — Navlèzhe, podlèzhe, ali fhpika se meso s' fhpéham in s' jeglo, ali fhpikavnikam. — Mesha se s' kuhalnizo shlizo, ali s' lesením nosham; kadar jajza rasshenesfh, jih ali rastepesh, ali raspénífh; maslo se vméde, vmesha, vmáne. — Kadar jéd pufstífh kuhati, ali pa hladiti, de postane kerpkejshi ali terdishi, pravimo, de se sakerpne, to je kerpka, ali kripka postane.

Díshavo imenujemo vse, kar lepduh jedém dá. Ene díshava so domažhe, kakor: shalbel, peterfhíl, majerón, vertníne. Druge so shtazunské, in pridejo is unajnih deshél, postavim: nágel nove shebize, fladka fkorja ali zimet, muskatov zvéť, anglejska díshava.

Domazhe dišhave so bolj sdrave, in narbolj gospodínske.

Kadar se rezhe s' lemono kifati, je tudi vino, ali jesih dober, ako nimash lemón. — Sago je v' shtazunah na-prodaj.

Kuharze naj herejo te zele bukve sapóred, de eno splošno saftopnost dobójo. Pamet jih bo uzhila k' sledni jedi vezh ali manj perprave vseti, kakor imajo sa vezh ali manj ludí kúhati. Semterkje se snajo ene stvarí premeníti, opuštiti, druge perdjati: skušnja je velik uzheník.

Dalej imam savoljo krajnskiga jesika v' ktérim so té bukve písane, opomniti: jes sim glédal na narbolj snane med slovenzi najdene beséde, de bi vsim saftópen biti mogel. Kadar-kolj ene krajnske bukve na dan pridejo, ima sledni kaj zhes jesik goder-njáti; enimu je prevezh po hrovashko, drugimu prevezh po némshko, in tako naprej; jes pravim: mi moramo krajnske slovénshke beséde pojiskati sem-tertje po desheli sastrésene, in na to visho skup nabrati zhišto slovénshino. Skušnja me uzhi, de ni lahko stvarí

najditi, kτέρα bi se v' enim ali faj drugim kótu prav po flovénfko ne imenvala; zhe je pa kaj novizh snajdenih in starim flovénzam nesnanih rezhi, se snajo té po unanjih jesikih imenvali, ako bi jih mi ne mogli is ene flovénfke koreníne karstíti.

Meje beséde v' tih bukvah so fkoraj vse krajnfkiga flovenfckiga róda s' tim samim raslózham, de se povsot v' nafhi desheli ne govoré. Ali ima pa savoljo tega meni kdo kaj ozhitati? bom li drugám hodil iména berázhit, kadar jih domá najdem? ne bomo li nikoli nafh góvor poprávili? Ako bi ta rezh tako naprej fhla, bomo doshiveli, de se ne bódo gorenz, dolénz, in notrajniz eden drugiga saftopái; eden se bo ponémfhval, drugi bo sam na sebi ostal, tretji bo napól Lah. Kdo bi pottlej krajnzam bukve pifal? Tedaj moramo eden drugimu podáti, kar ima flédni dobro zhiſtiga.

Ktéri nemfhkújejo, pravijo: fila, kar pa gorenzi in drugi po desheli budla imenujejo. Ljubljáne z nudelbret, po desheli díla; hafobfóten riba nesafópí nobeden po ſtranfkih krajih, kadar

pa rezhem: obarjena riba, me bodo saftopíli. Take besede so nadalej arenshmalz, to je jajza v' maflu; knedel to je gnedel; burfel to je kotzhnek, kër je na shtiri kóte vresan; ajmoht to je mefnína v' súku ali v' fokú; rósh to je mresha; einbund to je savesana podvíza ali potíza; shefla kar je sajem-niza ali sajemávka.

Gorenz in drugi pravijo staklenza namesti flasha, kër je is staklà to je is glashovne. Namesti taler pravijo dilza ali króg; mavrah je smerzhèk; pu-shel je snopèk ali svesik.

Libra ali funt je noviga snajdenja starim neshániga, v' tém se rajshi ver-shem po latinzih in lahih, kër imajo besede bolj lahke sa isrezhi, kakor Nemzi; ravno tako bi jes rajshi rekel bro-det, kakor ajmoht.

Per mestih so nashim slovenkam, ktére se prídejo kuhati uzhít, narbolj smeshne besede, kadar v' novizh slishijo, postavim: einrírati, oblavshirati, gori djati, abtríbati, durhshlagati; kar bi se vender lahko po slovensko reklo: safúkati, obariti, istrebúshiti, vméšt ali vmeti, prezedíti.

Sposnám, de nismo sbe per sadnji popolnamosti zhistiga kuhinskiga jesíka. Nar laglaj bi meni v' ti rézhi pomagale gospodínje po desheli, kér so narblishaj per isvirku nefkashéniga flovénstva.

Satoraj perporozhim in prosim, de bodo pervimu sazhétku dobrovoljno persanesli, moje persadevanje poprávile, ter flovénsko kúho v' eno stanovitno red in versto djale.

V' Ljubljani 1. dan maliga travna 1799.

Valentin Vodník.

I. Shupe.

1. *Rumena shupa s' knedelni is Sagona.*

Eno, ali vezh liber (suntov), pustiga govejiga mesa sréshi na resíne ali shnite, jih potolzi, v' moki povalaj, déni v' kastrolo v' rasbéleno maslo; perdeni stolzheniga gvirza ali dishave; in pusti, de se spézhe. — Drugiga govejiga mesa perstavi po navadi kuhat, sraven en malo basílike in peterfhila; ga spéni, in ofoli. — Kadar je uno meso v' kastroli pezheno, perlivaj od te kuhane shupe v' kastrolo, kakor je fizer navada de se rumena shupa naredí. — Sago sberi, operi, inu posébej perstavi kuhat na en malo zhiste goveje shupe, de se na tesnim kuha, ino de se ne ras-kuha. Kadar je Sago dosti kuhan, ga réshi s' shlizo is lonza na knédelne ali zmoke v' skledo; vli gori rumeno shupo, ktéra je spredaj popifana; jo obloshi s' kuhanimi Karfiolami, in daj na miso.

2. *Mozhna posfina shupa.*

Perstavi tri polizhe vode k' ognju, kadar vrè, persuj sribane shémle notri; pusti kuhati tako dolgo, de postane kakor en gost sok. Potém perlí en frakel béliiga vina, en frakel ku-

hane vode od zhernih zhéshenj, lupa od lemone, eno treshízo fladke skorje ali zimeta, pufti, de to vkup she enkrat savrè. — V' enim lonzu posebej ras-tepi dva rumenaka, perdeni fok od ene lemone, en malo stolzheniga zukra, in pol shlize moke; na to vli uno shupo, dobro premeshaj, perštavi k' ognju, in kadar vreti sazgne, je gotovo sa v' fklédo vliti, in na miso dati.

3. *Lepo dishezha shupa od selish.*

Vsami shpargelnov, krebúlize, kiflize, peterfhila s' korénam in pérjam, endivije, spina-zhe, sélene, vse zhédno opèri, in drobno sréshi; deni v' lonez, nali vréle goveje shupe, kar je sa kofilo tréba; pokri, perštavi od delezh k' ognju, de ne bode s' valam vrelo, ampak en malo poganjalo; zhes eno uro pokufi, ali je shupa mozh is sélifh vséla. Zhe shé lepo difhí, jo prezédi fkos sitize. Škuhaj na nji nudelne, ali rajsh, ali opezhen kruh, ali ras-tepene jajza.

4. *Zhokoladna shupa.*

Sa en tri bokale dershijozh lonez vsami fhtiri kuhalnize moke, jo ras-tepi v' merslim mleku, prezédi v' lonez, perlivaj s' kuhalnizo méshajozh vreliga mléka, de bo poln; pufti dobro savréti; potlej perdeni pol lota stolzhene fladke skorje; tri zégle zhokolade, ktéro si popred v' vrélim mléku pregnal; perversi zukra, in en droblanz froviga masla, to je putra; kadar je vse vkup en malo zhasa vrélo, vli na opezhen kruh v' fklédo.

5. *Rumena mesna shupa.*

Pomashi eno koso ali s' maflam, ali s' na goveji shupi polnéto mastjo; poloshi v' njo en malo srésaniga shpeha, koshtrunoviga mesa, peterfhila, korenja, sêlene; perli pol sajémni-ze shupe; postavi na sherjavzo; kader se povre, in zherzhí, salivaj s' shupo; kader se je vse sarumenilo, nalí shupe, kar je treba, pusti dobro prevreti; prezédi skos fito; skuhaj na ti shupi, kar zhefh; jo snash tudi k' ajmohtu perlivati.

6. *Postna shupa od ribjiga droba.*

V' eno koso deni putra, pol zhebule, shatraja, eno pero lorbarja, in ribji drob dinstat; kader je dinstan, vsami zhebulo in lorbar vun; drob pa v' en pisfer deni, ga nalí s' posebej kuhano grahovo shupo, in ga pusti dobro kuhati. V' ponvi raspusti en droblanz putra, kadar je rashélen, saruméni v' njem shtiri kuhalnize moke, in drobno sresano zhebulo; s' tim saroshhaj shupo, jo s' jésham okifaj, ofoli, gvirzaj, perdeni smétane; jo pusti s'he dobro vréti; potlej jo vlí v' sklédo, na kakoli hozhefh.

7. *Zesarjev jeshprenj na shupi.*

V' en polishki loncez vbi dvanajst rumenakov, jih ras-tepi, kader se do pol lonza narastejo, nalí s'he ofolene mlazhne goveje shupe do pod kraj lonza, vse vkup s' shverklo ali sprédlo dobro ras-shverklaj. Nali eno kastroló s' na pol vrélim kropam, tukaj notri postavi sgoraj imenvani loniz s' rumenaki in shu-

po, ga pokri s' vréno, in puſti na ſherjavzi vréti; kader je v' terdo kuhano, ſe to imenuje zefarjov jéſhprenj. Is lonza ga s' ſhlizo réſhi, de podobo od njé dobi, ga v' ſklédo pokladaj, nanj vli ali meſno, ali poſtno ſhupo, in daj na miſo.

Zefarjov jéſhprenj ſe ſna tudi tako narediti: V' en piſker deni dvé ſhlizi zvétné moke in en maſelz ſmétane, dobro sméſhaj, potlej perdeni dvanajſt rumenakov, oſoli, ſpet raſtepi. Piſker poſtavi v' na pol vréli krop v' kaſtroli, vſe vkup na ſherjavzo, de ſe ſkuha; ſadnih devaj s' ſhlizo v' ſklédo, kakor je ſgoraj rezhenó. — Zhe pak hozheſh zéliiga v' ſhupo djati, moraſh en drugi piſker s' putram dobro namasati, to v' pervim piſkru narejeno meſhanje notri prelití, in kuhat perſtaviti, kakor ſgoraj. Œe bo rad od piſkra lozhil. Zéliiga déneſh v' ſklédo, nanj pa ſhupo.

8. *Shupa od ſeliſh.*

Obloſhi eno kaſtrolo, ali koso na dnu s' putram, noter deni zhebule, korenja, peterſhila, na koſze sréſaniga meſa govejiga, telézhjiga, in perotnize od kopunov; vſe vkup poſtavi na ſherjavzo, ne pokri, nizh ne méſhaj. Kader ſe ſpodaj rumeni, perli en malo goveje ſhupe, in puſti dinstati, dokler ni ſadoli rumeno. Po tém ſalí s' ſhupo, puſti dobro prevréti, prezédi v' en lonez, poſnami maſt, in vli v' ſklédo na opezhen kruh. Sréſhi kiſlize, krebzulze, korenja, in peterſhila na drobno, kakor ſe nudelni réſhejo; té ſeliſha perſtavi na zhiſti vodi, de ſavrejo; potlej

jih na refhetu ozédi, in v' shupo fkosí fito pretlazhi. V' to shupo snafh tudi djati en kof kuhaniga telézhjiga mefa per kofí; ali persni kofez od koslizha, ali jagneta; mlade pífheta; ali kaj drugiga; in tako na miso dati. — Tudi je ta shupa dobra k' drugim jedém, de se jim s' njo rumena farba da.

9. *Rumena shupa.*

Rasreshi govejo maft na tanke resíne; s' njimi obloshi dno ene kose, in s' nektérimi resínami fhpeha. Sréshi eno libro foknatiga mefa ne opraniga na tanke resíne, ga potolzi s' noshovim robam, obloshi v' koso; tudi en malo zhebule, nagelnovih shebiz, kólfhize, na kofze srésane frove répe; postavi na sherjavzo, pokri, pusti dinstati. Kadar je shé rumeno, potrési s' eno pestjo moke, pusti roshtati, in med roshtanjem védno méfhaj. Potlej salí s' dobro ne preflano govejo shupo, in pusti dodro vréti. Stolzi eno unzho mandelnov, deni dinstano mefo is kose v' moshnar in ga stolzi dobro med mandelni; vse vkup deni v' koso nasaj, pusti she en zhaf vréti, prezédi fkos fito; zhe je shupa pregošta, vli fkos fito druge zhfste shupe, de se ta kuhani drob preplahne. Gvirzaj s' fhkaplétam, stolzhenimi nagelnovimi shebizami; soli, kar je prav; pokri, postavi od delezh k' ognju, de ne bode vezh vréla, ampak lé en malo poganjala.

Na leto shupo se dene, kar bom sdaj povedal: 1) ras-sekaj na drobno pol libre telézhjiga mefa; fredizo od shémle namozhi v' vodi, ali v' mléku; jo oshmi; tudi nékaj goveji-

ga musga, eno tanko ajnrirano jajze, sa en oreh putra; vse vkup drobno ras-sekaj. 2) V' eni sklédi premeshaj sa en oreh froviga mafla ali putra, noter stréfi to poprejshno sékanje, stepi dva jajza, jih gori vli, potréfi s' stolzhenmi nagelnovimi shebizami, in shkaplétam; sadnizh ofoli. — 3) Od téga vfami dvé shlizi prozh, in naredi klobafize, in jih szri ali pohaj; ali pa knédelze, in jih skuhaj. — 4) En malo telézhjiga kuhaniga vimena, in dva prés shelza sréshi na kozzhike, versi v' sklédo, in dvé shlizi smétane, tudi nekaj moke sraven, vse vkup dobro sméshaj de postane kakor méhko testó, pomashi eno kosizo s' srovim maflam, v' njo poloshi to testó, postavi na eno frédno sherjavzo, pokrí, na pokrev deni sherjavze, pušti, de se pozhasi rumeno sapezhe. 5) Ras-sekaj en malo mersle telézhje pezhenke, kapar, in govejiga musga; to deni v' koso, perversi en kozzhik mafla, eno pést drobtín shémle, nekaj srésaniga lupka od lemón, gvirza, kapar, soka od pol lemone; pušti na sherjavzi dinflati, perli en malo vina, vender ne prevezh, de ne bode prerédko. Kader je dinflano, postavi na stran ohladiti. 9) Vsami zvetne moke na diljo, sdrobi eno zhetert libre froviga mafla na moko; v' fredi naredi jamo, vbi eno jajze noter, ofoli, perli vina, ali fladkiga mléka; naredi testo, ga svalaj, de ho sa en noshov rob debélo; na svaleno testo nastavi kupzhike od tega Nr. 5. popisana sekaj, ktéro se je v' kôsi ohladilo, okoli kupzov pomashi s' belakam; vréshi s' pitnim glasham (kosarzam), vsaki kupez vun, in savi vkup,

kakor se naloshene pashtétize déljajo. Pohaj jih v' maslo lepo rumeno, in ne prenaglo. — Kadar je v' sklédó dévati, vli rumeno shupo na opezhen kruh; v' sredo sklédé postavi flan-zot Nr. 4, ali pa s' shpeham navlézhene pe-zhene golobe, ali kuhaniga kopuna, puto, ali rumeno s' kólfhiza vred dinstane smerzhike to je mavrahe. Okoli nastavi knédélze, ali klo-báfize Nr. 3, per kraju sklédé pa pashtetize Nr. 6, in daj na miso.

10. *Pemfska shupa.*

Sreshi na podolgofto, sélja, kolerab, lasfhkih brokol, korenja, spargelnov, kavl, répe; deni kuhat, de se vse obari; potlej perstavi dinstat s' frovim maflam, in selenim graham; potem salí s' govejo zhisto, ali rumeno shupo; gvirzaj, oso-li, in jo na opezhen kruh v' sklédó nalí.

11. *Olio-shupa.*

Naloshi v' eno veliko koso lépe goveje masti, ali pa shpeha; tudi srésaniga mesa telézhjiga per vratini; pezhénke, ali kar pezheniga ostane ob kófhtruna, kopuna, basanta, jerebíz; selenine, ohrovta, eno zhebulo, répe, korenja, peterfhila s' korenino, sélene, musfhkapléta; deni dinstat na sherjavzo, de lépo farbo dobí. Kadar sazhne pokati, perli shupe; kadar je rumeno, nalí goveje shupe, kar je tréba; pusti pozhafi vréti, dokler se meso, in selenje ne omezhi; potlej prezédi fksi fito; zhe je pregofta, perli she goveje shupe, in jo daj na miso.

Zhe hozhesf is nje sholzo narediti, posnamo vso mast s' njé; puſti jo ohladiti, rastari notri dva jajza s' lupinama vred; potlej jo perſtavi na možhno ſherjavzo; jo méſhaj, dokler ne sazhne vréti; kadar en maló povrè, jo prezédi ſkos fito; ſopet na ſherjavzo poſtavi, védno meſhaj, puſti vréti, dokler ſe ne ſgoſti, de ſe koſe prijéma; glej pa de ſe ne perſmodi. S' to ſholzo ſnaſh brodéte, in druge jédi béliſti; jo tudi ſeboj na pot vſéti; kadar ne dobiſh ſhupe v' ofhtariji, vsami en malo té ſholze v' ſklédizo, perli kropá, preméſhaj; imáſh dobro ſhupo.

12. *Mandelnova ſhupa.*

Olupi mandelne, jih ſtolzi, perdeni en malo vode med toľzhenjam, de oljnati ne poſtanejo. Poloſhi jih v' koso s' ſmetano, en malo ſladke ſkorje sraven. Kadar ſavrò, prezédi ſkosi fito, perdeni kaj diſhézhiĝa, in zukra, dva rumenaka; dobro preſheni s' ſhverklo, poſtavi na ſherjavzo, kadar hozhe vréti, ſe vlije na piſhkote, ali na opezhen kruh.

13. *Shupa od rudézhih jagod.*

Jagode ſberi zhiſto; na en polizh jagod nali en frakel vina, in en frakel vode, perſtavi jih kuhat; kadar ſo kuhane, jih preſheni ſkos goſto zedílo; potlej deni ſpét kuhat, in en malo vina, in zukra sraven. Kadar v' ſklédo vlijefh, deni po verhu opezheniga kruha.

Ako hozhesf zhiſto ſhupo iméti, vli kuhane jagode na tanko ruto, in lé malo oſhmi, de ne pojde goſha ſkosi. Naméſt opezheniga kruha

se snajo tudi zukreni kruhki na shupo naloshiti, po tém, ko je shé v' sklédó djana; tudi opezhen kruh se mora potlej naloshiti, de k' dnu ne pade, zhe ni morebiti v' maslu pezhen.

14. *Vólova shupa.*

Deni v' en pisfer en polizh beliga vóla; perdeni notri zukra, difhav in lemonovih lupkov, kolikor se ti prav sdi; potém pusti to vkupaj vréti. Vsami posebej pol mafelza dobre smetane in deni jo v' ponvo, de bo savréla. Potém deni shest jajznhnih rumenakov v' en drugi pisfer, devaj vrélo smetano pozhasu notri, in to dvoje dobro preshverklaj. Sadnizh vli she vréli vól is perviga piskra na to mefhanje, vse skupaj dobro premefhaj, in deni na shtiri vogle sresanih shemel notri, kolikor se ti prav sdi. Tako je ta shupa narejena.

15. *Vinska shupa.*

Deni v' en pisfer poldrugi mafelz vina in pol mafelza vode, perdeni notri zukra, muskatoviga zvéta, in sladke skorje, ali zimeta, kolikor se ti prav sdi; potém pusti to vkupaj vréti. Vsami posebej pol mafelza dobre smetane, in deni jo v' ponvo, de bo savrela. Potém deni shest jajznhnih rumenakov v' en drugi pisfer, devaj vrelo smetano pozhasu notri, in dobro preshverklaj. Sadnizh sli she vrélo vino notri, dobro premefhaj, in sli v' sklédó.

16. *Dobra preshgana shupa.*

Deni v' eno koso enmalo masla, in pusti, de se nad sherjavizo stopí. Deni potem toliko

moke notri, kolikor je treba, in naj se pozha-
fi sarumení. Potlej versi en malo kimelna no-
tri, in nali koso s' zhišto grahovo shupo ali
pa s' vodo. To vli potem v' pišker, in peršta-
vi k' ognju de bo dobro vrélo. Perdeni v' pi-
šker peteršhilovih korenin in eno zelo zhebu-
lo, in pušti šhe pol ure vreti, de se bo moka
dobro skuhala. Odvsami péne od verha shu-
pe, jo ofoli, in deni šhe en malo popra in
muskatoviga oréha va-njo. Sadnizh ozri v' ras-
belenim maflu na šhtirivoglatne kozzhike sresa-
niga kruha, ga deni v' škledo, in shupo škosi
refhetze na-nj v' škledo vli.

17. *Mozhna shupa, mešna.*

Vsami eno debelo staro kokóšh, jo otrebi
in operi, jo na kosze rasreshi, in vse debeli-
šhi kostí stolzi, v' ktérih je museg. Te koko-
šhine kosze in pa šhe dva funta telezhjiga ali
govejiga mesa deni v' pišker, vli toliko vode
notri, kolikor hozhešh shupe imeti, in perde-
ni šhe notri solí, kar je prav, in nekoliko pe-
teršhilovih korenin, zhebule, korenja, sélene,
muskatoviga zveta in nagelnovih shebiz. Pokri
pišker tako, de ne bo soparza vun mogla, in
ga postavi v' en kotel vréle vode. Pušti to pet
ali šhest ur vkupaj vréti, in nobenikrat nizh
mersle vode v' kotel ne perli, sato de bo smi-
raj neprenehama vrelo. Sadnizh pišker is kotla
vsami, ga odpri, in shupo škosi fitze ali refhet-
ze prezedi. Je prav dobra in mozhna.

II. Sélnate Jédi.

18. *Namashen ali filan ohravt.*

Ohrovtove glave otrébi, in perštavi skuhat, ne premehko, de ne raspadejo; kadar so kuhane, isrési to frédno vun, de bodo votle. Sa leté namashiti srési pol libre telézhjiga mesa na résine, sberi vun koshe in kite; namozhi v' mleku béliga kruha; ga oshmi; narédi is tréh jajz ajnriranje (to je: jih vbi v' sklédizo, sméfhaj, deni v' kosizo na en malo masla, postavi na sherjavzo, meshaj, de gosto postane, vender ne preterdo). To kar je is ohrovtovih glav isrésano preshmi; dalej vsami en malo musga; vse to drobno vkup rásrésni, ofoli, perdeni tri kuhalnize kisle smétane, in dobro preméfhaj. S' tem méshanjam namashi ali filaj ohrovtove glave. Posébjaj deni shpeha, ali masti od goveje shupe v' eno koso, in dva stroka zhefna; na to poloshi ohrovtove glave v' koso, perli eno sajemnizo goveje shupe; pokri, pušti na sherjavzi tri zheterti ure dinstati. — V' eno drugo kosizo deni masla na sherjavzo, kader se rasbéli, deni moke in ribaniga kruha notri, de se sarumení; potlej perli goveje shupe, in pušti dobro vréti; to je po némfhko en ajnbren, ali preshganje. — Kadar ohrov v' sklédó dévash, ga poli s' tim preshganjam, in pušti she v' sklédi na sherjavzi vréti. — O postnih dneih vsami namést mesa eno kuhano in otrébleno ribo, in namést musga vsami froviga masla, ali pa rakoviga putra.

19. *Namasheno srovo sele.*

Terde sélnate glave v' srédi vun isréfhi, de bodo nekolko votle, perštavi s' enim kozzam shpeha napol mehko kuhat v' lonzu; kadar so napol kuhane, jih ozédi. — Né kaj glav perhrani sa namashiti, nekaj jih pak drobno sréshi, perdeni ras-sekaniga suhiga, ali telézhjiga mesa; meshaj nekaj masla, v' meshano maslo vbi nekaj jajz, vkup dobro vméshaj; v' to deni ribaniga kruha, shkapléta, shtupe, in soli; vse to vkup sméshaj, in s' tim namashi sélnate glave; nektére sélnate peréfa odberi, de snjimi savéshefh glave, kadar so namashene. Potlej jih deni, de se mehko skuhajo. — Pomashi eno fklédo s' srovim maslam, v' njo vloshi te mehko kuhane glave, po verhu jih nekolko krisham preréshi, sa polivati narédi is sroviga masla, kifile smétane, in muskapléta en sof; s' tim poli glave, in jih pušti en zhal v' fklédi nádsherjavzo vréti. — Ob postnih dnéh naredi mashenje is rib, sháb, ali rakov namésti mesa.

20. *Namashene ali filane kolerabe.*

Kolerabe se olupijo, na verhu en pokrov odréshe, is fréde se isréshejo, in votle naredé. Isrésanje posébej drobno ras-lékaj, v' srovim maslu spezi; med to vbi na vsake dvé kolerabe eno jajze in perdeni eno shlizo mléka, en malo ribaniga kruha, muskapléta, in soli; to méshaj, in s' tim namashi svotlene kolerabe, pokrove s' prejo gori povéshi, in na mesni shupi skuhaj; shupo stóri gosto s' ribanim kruham; ko-

lerabe sloshi v' fklédo, poréshi niti prozh, poli s' shupo, in s' peterfhilam enmalo obloshi.

21. *Shpargelni.*

Shpargelne operi, povéshi v' snopke, jih naravnost perréshi sadaj na rituvji, in skuhaj na zhisti vodi v' mehko. Kadar so mehki, jih odstavi, vodo odzédi. Sa polivanje vsami rumenake od jajz, pol shlize béle moke, eno shlizo vode, to méshaj v' enim pisferzu; potlej perli enmalo vode, na ktéri so se shpargelni kuhali, tudi en kofzhek putra, muskatoviga zveta, solí, zukra; perštavi k' sherjavzi, vedno méshaj dokler se gostíti ne sazhnè, pa nefmé vréti. Potlej se otlazhi ena limona notri kolikor je tréba, se premésha, in na shpargelne polije, ktéri se popred v' fklédo rasloshé.

Polivanje snash tudi tako naréditi: polo-shi en kofez froviga mafla v' kosizo, ga rastopi, perméshaj béle moke, préden se sarumeni, deni ene shlize vode sraven, preméshaj, in skuhaj, kadar vrè, perdeni muskatoviga zvéta, enmalo froviga mafla, méshaj, dokler se mafla ne rastopí; s' tim poli shpargelne.

22. *Selêni grah v' smetani.*

Mlad seleni grah deni s' putram, zukram, in enmalo solí v' kosi na sherjavzo dinstat; posébej rastepi tri jajza, deni jih v' en frakel smétane, perdeni eno shlizo béle moke, s' tim poli grah, pušti ga savréti, potlej je dober sa na miso nefli; snash tudi karbonade nanj djati, ako hozhefh.

23. *Krompír, de se s' mesam jé.*

Krompír se opère, v' flani vodi fkuha, olupí in na kosze sreshe. Potem nekoliko froviga mafla ali putra v' kosi rastôpi, ozri v' njem enmalo sresane zhebule, deni sdaj sresani krompír notri, ga ofôli, poshtupaj, in dufhi ali dinstaj tako dolgo de bo rumen. Potlej ga nekoliko s' moko potrefi, ga smeshaj, perli k' njemu dobre govéje shupe, in naj se skupaj kuha.

24. *Lafhka priméfná jed. (Wältsche Zuspeise.)*

Vsami kolrab, korenja, seléniga fishola, seleniga graha, endivije in kavel. Korenje, kolrabe in selen grah se morajo popred dufhit ali temfat djati, druge seli pa morajo vsaka po svoji vishi kuhane, in tudi vse te rezhi na kotzhniké ali burflize sresane biti. Potém vsami prekuhaniga ali obarjeniga rajsha, ga deni v' koso dinstat, deni she sgoraj imenovane rezhi notri, potrefi enmalo s' belo moko; naj se vse to potém she en zhaf dinsta, in sadnizh nekoliko dobre shupe perli, de se bo vse vkupaj nekaj zhafa kuhalo, in tako bo dobro.

III. Kuhane, Dinstane, Nadévane jedí od mesa in perutníné.

25. *Temfani golobje.*

Golobje jétra, serza in shelodze dobro raslékaj; deni na-nje froviga mafla, jajzhnih

rumenakov, ribaniga kruha, muskhatoviga zvéta, in shalbla; méshaj, de postane kakor rahlo testó; s' tim napolni golobam krôfe. Poloshi jih v' koso, pokri, pusti jih pezhi, obrazhaj, dokler se rumeno ne sapezhejo. Potlej perli goveje shupe, potrèfi muskhatoviga oreha, sresaniga lupa od lemôn, tudi kapar, zhe hozhesh; in pusti jih pokrite do dobriga témfati. Sadnizh deni v' sklédó, potrèfi s' ribanim kruham, in obli s' na maflu sarumenéno moko.

26. *Telezhje meso na franzosko visho.*

Narèshi vitrastiga telézhjiga mesa na bleke, ga potolzi s' noshovim robam, de bo mehko; sloshi ga v' kastrolo, v' ktéri je popred nekaj putra rastopeniga, védno méshaj, de se telézhje meso ne pershgè. Potlej srèshi nekaj pése na shipe in enmalo zhebule, versi notri, in pusti, de se rumeno sapezhe s' telézhjim méfam vkup; po tim perli goveje shupe kar je sa sól tréba, deni notri solí, shtupe, nagelnovih shebiz, muskatniga oreha, dva lorbarjova peréfa, enmalo jéfiha, in pusti vréti, de se mehko skuha.

27. *Austrige is telezhjiga mesa narediti.*

Vrèshi beliga papirja na okroglo, kakor je sklédá velika, v' ktéri pojde jéd na miso, ta papir pomashi debélo s' frovim maflam, to je putram; vrèshi en kofez pratastiga telézhjiga mesa, ga srèshi na take kofzhike, kakor so austrige, tolzi jih s' noshovim herbtam, rasloshi na papir, potrèfi s' ribanim kruham

in muſkatovim zvétam; poſtavi papir na roſh nad ſlabo ſherjavzo, pokapaj s' ſokam od le-
mone; kadar ſo pezheni, deni papir v' ſklé-
do, daj na miſo; bodo menili, de ſo auſtrige.

28. *Piſheta s' raki namaſhene v' hrenovim
sófu.*

Rake ſkuhaj, otrébi vratové, jih drobno raſfékaj. Namozhi v' mleku béliga kruha, vbi notri jajz, kolikor piſhet, toliko jajz, deni notri raſfékane rakove vratove, ofoli, in vſe vkup dobro preméſhaj in preſheni; potlej vsami otréblene in podſéshene piſheta, jih filaj, savéshi, na rashin natakni, in pezi, kakor ſe filane piſheta fizer pezhejo, med pezhenjam jih polivaj s' rakovim putram; ta puter ſe tako naredí: vsami ſhivote, noge, in ſhipavni-
ze od ſgoraj imenovanih kuhanih rakov, jih ſtolzi v' moshnarji, vſe vkup deni v' koso, sraven eno képo froviga maſla, poſtavi na ſherjavzo, meſhaj, kadar ſe puter ſtopi, deni na ruto, preſhmi v' eno ſklédizo ſkosi ruto, to je rakovi puter; koſtí in kar v' ruti oſtane ſe prozh verſhe; s' unim preſhétim putram pa polivaj piſheta, kadar ſe na rashnu pezhejo.

Med tem perpravi sóf ſa piſheta v' ſklédi políti. Sa ta sóf deni en malo popisani-
gaviga putra v' koso na ſherjavzo, notri deni naſterganiga hréna, enmalo ſolí, dvé ſhlizi bé-
le moke, nékaj ſmétane, puſti vréti; kadar ſo piſheta pezhene, jih deni v' ſklédo, poli s' tim sdaj popisanim ſofam, in daj na miſo.

29. *Goveje meso v' s'valkih.*

Srési pušiga govejiga mesa na plošhate resine, potolzhi jih prav na mehko s' noshovim robam. Posébej vsami shpeha, enmalo peter-shila, nagelnovih shebiz, shtupe, soli, in enmalo luka ali zhesna; té stvarí vkup rasfékaj, in na goveje bleke naloshi, potlej jih skup savi, sahpiči, na tizhij rashin natakni, per ognju obrazhaj, pezi, in s' putram in jéfiham polivaj. Pezhene sloshi v' sklédo, poli en sof na nje, in daj na miso.

30. *Vestfalske klobase.*

Vsami tri libre govejiga mesa, in eno libro goveje masti per ledvítah; goveje se skuha, mast pa lé samo obarí. Potlej se oboje prav drobno rasféka, sa en krajzer béliga kruha v' goveji shupi rasmozheniga in spét oshé-tiga sraven déne, tudi soli, shtupe, stolzhenih nagelnovih shebiz, in majeronovih pleviz. Is tiga se klobase v' debéle mastne goveje zheva nadélajo, obaré, enmalo prekadé. Šo dobre v' sélji ali ohravtu pogréte, ali na frovim mastu v' kosi pezhene. Moréjo v' kratkim pojédené biti, se ne dershé dolgo.

31. *Mushganove svinške klobase.*

Pušto svinško meso in svinško podtrebuhíno fékaj prav drobno. Potlej deni sraven svinške mushgane, enmalo srésaniga lupa od lemon, stolzhenih nagelnovih shebiz, dihave, in soli. Klobase nadélaj v' svinške zhéva, obe-

fi v' dim tri dni; jih pezi v' frovim maslu, ali kuhaj v' ohravtu, sélji, ali répi.

32. *Shpehovi gréfovi zmoki ali Knedelni.*

Vsami en mafelz gréfa, dvé na shtirvoglate kofzhike srésane shémle, eno rés ali unzho raspusheniga shpeha, seleniga petershila srésaniga; na vse to eno sajémnizo vréle goveje shupe vli, dobro preméshaj, hitro sakri, de se sazukne; potlej ofoli, vbì pét jajz notri, vse preméshaj; is tiga déljaj zmoke, jih kuhaj pol ure na goveji shupi; deni v' sklédó, poli s' enmalo goveje shupe, naloshi okrog ene resíne mladiga preshizha, in potréfi s' drobnakam ali shnitleham.

33. *Volovski jesik v' goshuvji, ali v' robidnizah.*

Skuhaj volovski jesik v' ofoleni vodi, potlej ga olupí, po frédi ga narasen preréshi. Posebej vsami eno pest goshuvja ali hezhepezh, ga skuhaj mehko; presheni skosi fitze, sraven deni goveje shupe, en kosarz vina, eno shlizo jéfiha, lemonoviga lupa, stolzhenih nagelnovih shebíz in zukra; deni v' koso kuhat in sraven en kofez froviga masla. Ta sof vli na jesik v' sklédó.

34. *Kraljevo goveje meso (boeuf royale).*

Vsami en kof govejiga pratnatiga mesa, ga navlézi, to je nashpikaj s' shpeham, ktériga fi podolgasto rasrésal, in povalal v' drobno sresanim petershilu, zhesnu, shtupi in v' foli. To navlézhenó meso deni v' koso, ktéro pokrov

dobro sapersa, pokri, de duh vun ne pojde. Na dno kose naloshi tanke resine od shpeha, sraven deni eno zhebulo, v' ktero fi nagelnovih shebiz nataknil, ene peresa lorbarja, en snopek peterfhila, krebulze, in korenja. Ob strani kose, in varh mesa se tudi s' tankim shpeham obloshi, in potrese s' difhavo, kar jo je ostalo od shpeha, kteriga fi narésal sa navlézhenjè in v' difhavi povalal; tudi se dénejo sraven ene shtiri telézhje noge zhédno omavshane. Sdaj pokri koso na tanko, postavi na slabo sherjavzo, je pérkladaj pozhasi, in pusti na sherjavzi shtiri in dvajset ur. Potlej perli en maselz zherniga vina, en kosarz jéfiha, pusti ene ure vréti, po tém vsami meso vun. Rastepi jajzhniga belaka, de se spèni, ga perméfhaj v' shupo, ktéra je v' kosi, de se szhifiti. Potlej jo prezédi skosi ruto, bèrkle versi prozh; operi koso, poloshi spét notri meso, prezejeno shupo vli gori, pusti en zhas dinstati; na to visho je kralévo meso narejeno. Ono je lepo in dobro; samo to je tréba skerbeti, de sherjavza je smiraj flaba, in de se pozhasi dinsti.

35. *Divji prefizh.*

Odsékaj od omavshane prefizhove glave spodni dél, to je zhelusti, in jesik; rivez ofnashi, mertvo kosho lépo otrébi, in vso glavo operi. Deni jo v' pisfer, salì en dél vina, jéfiha in vode, perdeni soli, difhézhiga selenja. lorbarjoviga pérja, zhebule, zhesna, korenja, sélene, peterfhila, lemonoviga lupa, hrinja, difhave ali gvirza; perstavi kuhat, de bo mehka; kadar je sadošti kuhana, pogerni bélo ru-

to v' eno sklédó, postavi gori na njo is lonza vséto in ozejeno glavo, obloshi s' roshami, ali s' perjam od peterfhila; ali od pomeranzh. — Se sna tudi v' zhernim brinovim sofú, to je polivki na miso dati, ali pa v' povrétini to je v' fòlsnu.

36. *Divji petelin v' polivki.*

Divji petelin ofkuben, ofnashen, in istrébljen se navlézhe s' fhpeham, se dene v' koso dufhiti ali dinstati, de postane mehék in rumen; posébej se naredi sof ali polivanje is olivk, ali kapar, ali brinja, in nanj polije.

37. *Jerebize v' lasthki polivki.*

Pezi jerebizo na rashnu tako, de bo mehka in sozhna. Posébej deni v' eno koso olja, ozri na tim olji sékane jétra in shelodez od jerebize, potlej perlì jefiha, vina, in shupe; kadar to vkup savrè perdeni srésaniga drobna-ka, difhave ali gvirza, limonovga lupá, prezédi to polivko skosi fito v' eno drugo koso, rasréshi sozhno pezheno jerebizo na zheterti, deni jo v' to polivko kuhat, perdeni sardéle, in froviga masla. Kadar je mehko, deni v' sklédó, oshmi notri foka od lemone, in daj na miso.

38. *Sajz, ali Jereb v' oljnati polivki.*

Sajza, ali Jeréba na rashno foknato pezheniga deni v' koso, v' ktéri si perpravil vrélo polivko is olja, vina, lemonoviga lupka, zhebule, zhesna, sékaniga plezhéta, difhave, in perlite goveje shupe; v' tim naj se do mehki-

ga kuha; sadnizh pertréfi in perméshaj enmalo moke, pušti vréti, in v' ti polivki daj na miso.

39. *Pifheta, ali golobje v' zherni polivki.*

Kadar jih sakolefh, prestrédi kri v' jéfihu v' eni sklédizi in kri s' jéfiham vkup poméshaj. Pifheta ali golobe deni v' koso s' frovim maslam, de se navsamejo, sraven enmalo peterfhila in difhave; posebej stori eno preshganje s' enmalo zukram, to deni zhes pifheta ali golobe, perlì rumene shupe, zherniga vina, pušti pifheta ali golobe notri kuhati, sadnizh deni sraven kri v' jefihu, soli, in soka od lemone, pušti she enkrat savréti, daj na miso.

40. *Telezhje s' kumarami rumeniti.*

Telézhe meso raseréshi na majhine kosze, operi, deni v' koso, ofoli, perdeni en kos froviga masla, muskatoviga zvéta, ene resíne lemone, enmalo shupe, ali pa vode, in frove luplene na koléfsza srésane kumare, ktére she nimajo pefhèk, vse vkup pušti v' kosi na sherjavzi se rumeniti, dokler ni mehko. Potlej pertréfi drobtin od béliiga kruha, in deni v' sklédo.

41. *Polfski jesik.*

Mehko kuhani jesik olupì, po frédi podol-gim ga preréshi, poloshi na mrésho ali rosh, potréfi s' beliga kruha drobtinami, pezi do rumeniga na sherjavzi, v' kosi narédi posebej preshganje, perlì shupe in jéfiha, dva lota zukra, zibéb, vajnperlov, mandelnov srésanih, in difhave,

to pušči savréti; tukaj notri poloshi sarumeneni jesik, naj s'he savré; potlej je dober sa na miso dati.

42. *Kopún s' austrigami.*

Špezi kopuna na rashnu; pošébej naredi polivanje v' kosi od froviga mafla ene unzhe, dveh lotov béle moke in shtirih rumenakov; maslo rashéli v' kosi, potlej vméshaj moko in rumenake; perli eno sajémnizo goveje shupe, in enmalo béliiga vina, perdeni tri resíne lemonoviga foka, stolzheniga muskatoviga zvéta, in pétdefet is lupín potégnenih austrig, sadnizh deni notri, kar se od kopuna v' pezhno ponvo natezhe. Ta polivka se na sherjavzi v' kosi smirej méshja, dokler vréti ne sazhénja; takrat se déne v' eno sklédizo pošébej, in da na miso, de je s' shlizo jemlejo na kopuna, kateri se pošébej pezhen v' sklédi da na miso, in tam rasréshe.

43. *Kopún s' austrigami nadevan in pezhen.*

Nékaj froviga mafla sgréj v' kosi nad sherjavzo, notri deni tridesét austrig is lupín islézhenih, ribaniga kruha, in muskatoviga zvéta; vse to pa nelmé prevrozhe biti, ampak le enmalo isgréto. To sméshaj in v' kopuna nádévaj, ga safhi, s' shpeham navlézhi, in na rashnu pezi. Pošébej stori eno pólivavko: vsami en kofez froviga mafla, dva lota moke, eno sajémnizo goveje shupe, enmalo béliiga vina, fok od ene limone, in pétdefet austrig; vse deni v' eno koso na sherjavzo, kadar to vkup vrè, deni notri pezheniga kopuna, de enkrat savré; vsami ga vun v' eno sklédo, pošébej vsa-

mi v' eno ponvo shtiri rumenake, na-nje deni enmalo gorke polivavke, sméshaj in v' polivko perméshaj de enmalo vkup savrè, ter to vse polivko zhes kopuna v' sflédo vli.

44. Raza v' hrénu.

Razo deni v' froyo maslo v' eno koso na sherjavzi pezh, de rumena postane, pa mora popred ofolena biti. Kader se rumeno sapezhe, perli enmalo goveje shupe, in perdeni ene koléza od lemone, de se v' kosi prekuha. Kadar je mehka, se notri perdéne drobno ribaniga hréna, en kosarz béliiga vina, ena merva jéliha, lemone, muskatoviga zvéta, in en droblanz v' moki povaleniga froviga masla. To se enmalo pokuha, in v' sflédo dene.

45. Prekajeno kravje vime.

Vime se tri dni foli, in narvezh shtiri dni v' dim obési, de postane ruménkastó. Potlej se sfluha, na kofze sréshe, in v' kuhano répo déne.

46. Divja raza s' polivko od fardel.

Divja raza se navlezhe s' nektérmi nagelnovimi shebizami, pezhe na rashnu, poliva s' frovim maslam; fardéle sé ofhohtajo, v' pezhno ponvo denejo, ktéra pod razo stoji, de se v' njo natéka, in s' tim se raza med pezhenjam pogosto poliva. Kar polivke ostane, se zhes razo v' sflédi polije, in na miso da.

47. Dobra jed imenvana: Stromák.

Vsami en bokal froviga mléka, sa en kraizer béliiga kruha, namozhi ga v' tim mléku, no-

tri vbi devét jajz, perdeni tri sh^lize moke, vse dobro sméshaj. Sréshi pol libre shpeha na tanke bleke, eno libro sadja ali jabelk tudi na shipe sréshi, pomashi pezhno ponvo s' frovim maflam, obloshi na dnu s' shpeham, potlej s' jabelki, potlej spét eno légo shpeha, pa eno sadja, dokler ni vse raslozhenó. Potlej se na verh vlije mléko s' kruham, jajzmi, in s' moko, kadar fi vse dobro rastépel, in pregnal. Semterkje na verh naloshi koszhike froviga mafla. Sadnizh postavi v' pézh, kjer se kruh pezhe.

48. *Govéje meso s' krompirjam.*

Vsami kuhaniga govejiga mesa en kof; poloshi ga v' koso; deni sraven enmalo shpéha, suhiga svinfkiga mesa, peterfhila, korenja, telezhjiga mesa, ene serna popra, muskato-viga zveta, in nekoliko solí; vli na-nj dve sajemnizi ali sheshli goveje shupe, in postavi potém koso na sherjavzo, de se bo meso v' tesnóbi ali v' preshi dinstalo, pa dobro pasi, de se meso ne bo prismodilo; zhe se tedaj shupa vkuha, je she eno sajemnizo perli, de bo meso smiraj v' sóku ostalo. Med tém deni en kof froviga mafla ali putra v' drugo koso, in ga na ognju rastópi; sfresi notri enmalo bele moke, in jo saruméni; potém deni nekoliko kuhanih in olupljenih krompirjov v' to koso, de se bodo en zhaf dinstali; vli na-nje nekoliko mesne shupe in soka is perve kose, in naj se she enmalo kuhajo; sadnizh deni krompir v' skledo, poloshi meso is perve kose na-nj, in ga poli s' sokam, v' kterim se je dinstalo.

49. *Telezhje meso s' shpéham.*

Sreshi nekoliko telezhjiga mesa v' tanke resine ali fhnite, ras-sekaj enmalo sardél, in nareshi podolgastih nudelnov is shpeha, kakorshnih je sa navlézhenje ali shpikanje treba. Poloshi na vsako telezhjo resino nekoliko sardél in shpehovih kozov, jo vkup svi, kakor se kolázh svije, in jo safhpili, de se ne bo rasvila. Tako naredi s' vfimi resinami. Potém she shpéha v' eno koso nareshi, deni notri eno zhebulo in svíte telezhje resine, in to naj se vkupaj dinsta, pa smiraj enmalo goveje shupe notri perlivaj, de bo v' sóku ali shaftu ostalo. Sadnizh to jed enmalo okifaj, s' moko na tanko potrefi, de se bo lepó sarumenila, in ribaniga kruha na-njo deni.

IV. *Sofi ali Polivke.*

Polivka je dostikrat boljshi, kakor jed, h' ktéri se da; nekaj smo jih shé popifali, sdaj bomo she druge uzhili, ktére so per vsake forte jedéh dobre.

50. *Polivka, ali sof, dobra per vseh jedéh.*

Rashéli froviga masla v' kosi na sherjavzi, perméshaj ribaniga kruha, pusti de se dobro sarumení, perli goveje shupe, in vina, perde ni nagelnovih shebiz, zukra, drobno srésaniga lupka od lemon, in na koléfsza sresane lemone vse to naj se kuha, de se enmalo sagostí.

51. *Polivka od kapar k' pezhenimu mesu ali pezhenim ribam.*

Méshaj v' kosi enmalo moke, dva rumenaka, en kofez froviga mafla, de se dobro vshe-
ne; perdeni muskatoviga zvéta, eno peró od
lorbarja, podolgim résanga lupka od lemone,
zakra, kapare, in goveje shupe. Postavi nad
sherjavzo, méshaj tako dolgo med kuhanjam,
dokler se ne sagostí.

52. *Holendarški sof.*

Deni v' koso froviga mafla eno grébo, ga
raspušti na sherjavzi, permeshaj moke, in ru-
menakov od jajz toliko de se enmalo sagostí,
naftergaj rumeniga lupka od lémon na zukru,
deni notri s' zukram vréd, in lemonoviga so-
ka. Potlej dobro rasméshaj, perli vina in vo-
de, zéliga muskatoviga zvéta, sernja od popra,
eno lorbarjovo pero, vedno méshaj nad sher-
javzo, dokler ne postane gostlato. — Ta poliv-
ka se da ali k' pezhenim, ali kuhanim jedém
od peretnîne, ali h' obarjenim shukam, in
drugim ribam.

53. *Polivanje od fardel in austrig.*

Rasfekaj fardél na drobno, deni v' koso
s' frovim maflam, méshaj nad sherjavzo; ka-
dar se rastopí, prepusti skosi fitze v' eno dru-
go koso, sraven deni soka od lemone, stolzhe-
niga muskatoviga zvéta, shtupe, in dobre go-
véje shupe, ali pa vina namesti shupe, in ri-
baniga kruha. Vse to méshaj nad flabo sher-
javzo, perli shupo, ktéra se natezhe v' pezhno

ponvo od pezhénke, in sadnizh deni sraven islézhene austrige, pušti dobro savréti, in s' to polivko kopuna ali druge pezhene jedi polí, kadar jih v' fklédo dévafh.

54. *Druga polivka od fardel.*

Šrovo maslo, shliza moke, rumenak od jajz, prav drobno sékane fardéle, muskatov zvéť, lupek srésan od lemon, goveja shupa, malo vina in jéfiha se perštavi v' kosi na sherjavzo; méfhaj dokler se ne sagosti, oshmi, lemono notri. Ta polivka je dobra k' všim pezhenim jedém, tudi k' ribam.

55. *Hren.*

Nastergaj, ali naribaj ga, ali sresaniga na koléfsza stolzi, perštavi ga na shupi v' koso kuhat, perdeni ribaniga kruha in froviga mafla. Ktéri hozhe, de bode hren hud, ga nesmé dolgo kuhati, tudi ne prevezh mafla vanj djati.

Hren se tudi frov sriban, s' jéfiham polít, in s' enmalo zukram prémefhan na miso k' mesu daje.

Zhe je hren prehud, se sna dalje kuhati, enmalo vezh moke perméfhati, in mléka ene shlize perdjati.

56. *Mersla selená polivka, ali sof.*

Terdo kuhanih jajz rumenake rasméli na drobno, potrési s' zukram, polí s' jefiham, permefhaj drobno srésaniga drobnaka; daj na miso k' méfu.

57. *Gorka seleno polivka.*

Stolzi peterfhila in krebzulze v' stopi ali moshnarju, de fok da: deni froviga mafla v' koso na sherjavzo, kadar je topleno, deni stolzheno selenje s' fokam vred notri, pertréfi moke, sméfhaj, pusti de se ozrè, perli govoje shupe, pusti dobro skuhati. Potlej prezédi fkosí fito, ofoli, perdeni muskatoviga zvéta, in foka od stolzhene spinazhe, pusti enmalo povréti; je dobro.

58. *Polivka od mishelnov.*

Operi mishelne s' vinam, deni v' koso s' zhebulo in frovim maflam na sherjavzo, de se lupine odprejo. Potlej narédi eno preshganje na némfhko visho, is tiga polivanje, deni nekaj kapel olja notri; se vlije na mishelne, in pusti jih do dobriga skuhati.

59. *Navlezhená polivka.*

Tri rumenake deni v' kosizo, tudi foka od lemone, en kofez froviga mafla, enmalo muskatoviga zvéta, solì, drobno srésaniga drobnaka, in moke; vse to dobro méfhaj, vlì dobre goveje shupe gori, postavi na sherjavzo, méfhaj bres prenehanja, dokler vréti ne sazgne, in takrat je dobro.

60. *Sof is kumar.*

Vsami enih sedim kumar, jih olupì, sre-shi, dobro ofoli, in jih pusti en zhal v' foli leshati. Med tém rasbeli v' kosi nekoliko ma-

sti, in deni notri tri shlize moke, de se bo sarumenila. V' to preshganje deni drobno sresane zhebule in seleniga peterfhila, tudi sresaniga, in pufti, de se bo enmalo napelo; potém deni notri dve velike shlizi smetane, in naj se fhe enmalo napne. Sdaj kumare dobro oshmi, jih deni v' preshganje, perdeni k' njim popra ali fhtupe, muskatoviga zvéta in difhave ali gvirza, in pufti kumare dolgo zhafa dinštati, de ne bodo vezh tako mozžno difhale. Sadnizh perli na-nje eno polno sajemnizo ali fheslo goveje shupe in en malo jefiha, in naj dobro vréjo, de se sagosté.

V. Jajzhne, in mlézhnate jédi.

61. *Mafléne jajza.*

Dvanajst jajz v' terdo flukahaj, olupí, na obeh konzih enmalo belák perreshi, na ritki odréshi bélak toliko, de bofh rumenak vun vséti mogel; isdolbi vun rumenake, belak pa naj zél in votel ostane. Potlej deni rumenake, perréške od belakov, frédizo od shémle v' mléku namozheno, in oshéto, eno unzho rakoviga putra, tri zéle jajza, in drobno srésane rakove vratove v' moshnar; stolzi vse v' moshnarji, ofoli, in sméfhaj s' fhést shlizami kifle smétane. Pomashi eno zinašto sklédó s' smetano in rakovim putram; po tim raslézi po sklédi to meshanje. Déni gori namafhene jajzhne belake, ktéri so mafheni s' enim mafhenjam ka-

kor ga bom potlej popisal, belake spet sama-shi s' poprejshnim méshanjam, na verhu polí s' kiflo smétano, semterkje poloshi drobtine putra, potrefi s' ribanim kruham, obdeni s' plehóvim obodam, pokri s' pleham, deni sgoraj in spodaj sherjavze, lepo sapezi, daj na miso.

Mafhenje sa belake se tako nareja: dinstaj sresane kukmake, ali druge gobe v' rakovim putri s' petershilam, perdení drobno srésanih rakovih vratov, enmalo v' flani vodi kuhane od kosti sbrane ribe, ofoli, nastergaj enmalo muskatoviga oréha notri; s' tim namashi votle belake.

62. *Namafhene ali filane jajza.*

Terdo kuhane jajza olupí, preréshi po frédi, sberi rumenake vun, jih rasdrobi. Na defét jajz vsami sa en jajze velik kofez putra, pusti ga v' kosi rastopiti, sdroblene rumenake déni noter, soli, muskatoviga zvéta, tanko srésaniga petershila; odstavi od sherjavze, de se enmalo ohladí, potlej vméshaj shtiri shlize kiflé smétane; pomashi eno sklédó s' rakovim putram, deni v' sklédó tri shlize kiflé smétane; naloshi votle belake de votlina nakvisshko stoji, napolni jih s' sgoraj popisanim narejenim rumenakam, deni verh vsakiga jajza enmalo smétane, in putra, potrefi s' ribanim kruham, daj sherjavze sgoraj in sdolaj, sapezi rumeno.

63. *Dampfnudelni.*

Eno unzho froviga masla in en maselz smétane se na sherjavzi sgreje, sraven se permésha shtiri shlize vólovih droshá, osém jajz

vbíje, perdéne enmalo zukra in muskatoviga zvéta, is tígá se storí testó, pa ne preterdo. Kadar testó gori pride, déljaj hlézbhike, jih postavljaj na s' putram pomasani in s' drobtinami potréseni papír, tígá postavi v' tortno ponvo, pokri, sdolaj deni slabo sherjavzo, sgoraj pa možhníshi, de se spezhejo hlépzí. Kadar so rumeno pezheni, narédi mlezhno shupo na-nje po ti vishi; vsami en maselz mléka, deni vanj en rumenak, rashverklaj ga v' ti vodi, sraven tudi deni en noshov ojst béle moke, eno shlizo roshne vode, zhe jo imash; sréšan lemonov lup, zukra, sladke skorje; vse postavi v' kosi na sherjavzo, méshaj dokler ne sazhe vréti. Potlej deni pezhene hlézbhike v' fklédo, jih polí s' mlézhno shupo, in potréfi s' enmalo zukram, in sladko skorjo.

64. *Narajene jajza v' maslu.*

V' en lonez, ktéri en bokal dersí, deni fktiri shlize zvetne moke, en maselz ali smétane, ali froviga mléka, meshaj dobro, potlej vbí notri dvanajst jajz, rashverklaj vse dobro, ofoli; pomashi koso s' maslam dosti na debélo vli sgoraj imenvano rézh notri, pokri, deni sgoraj in spodaj sherjavze, de se rumeno sapezhe; daj hitro na miso, de vkup ne pade. Pa se sna tudi na pléhu med plehóvim obodam narediti; vselej se po verhu dénejo majheni kofzheki froviga masla.

65. *Nadevani smerzhiki, ali mavrahi.*

Velike smerzhike operi, ofolene pušti en zhal stati, de odméknejo. Posébej olupí ku-

hanih rakov, naredi is lupin rakovo maslo; vratove in meso is shipavniz, peterfhila, nekaj namozhene srédize od beliga kruha, tri jajza v' rakovim maslu ainrirane, to vse sréshi na drobno vkup, deni vse v' eno veliko sklédó, vsami sraven dvé shlizi smétane, eno jajze, solí, in muskatoviga zvéta; sméfhaj vse skup dobro. Potlej preréshi smerzhike ne popolnam narasen, ampak na polovizo, in jih s' to résanzo nadévaj. Deni v' eno sklédó enmalo smétane, rasloshi na njo nadevane smerzhike, poverhu deni spét smétane, ribaniga kruha, in rakoviga masla, pokrì, daj sherjavze sgoraj in spodaj; pušti, de se sakuhajo.

66. *Rakove klobase.*

Naredi in svalaj testo, kakor sa nudelne. Nekaj rakov skuhanj v' slani vodi; olufhi jih, is lupin naredi rakovo maslo; posebej vsami oluplene vratove, v' mléku namozheno in ozheto sredizo beliga kruha, rasfékaj na drobno; méfhaj sa eno jajze debelo képo rakoviga putra, vanj perméfhaj popred imenvano résanzo, tri jajza in solí; vse dobro skup sméfhaj; in s' tim pomashi svalano testo sa en noshov rob debélo; potlej preréshi testo krisham na shtiri déle, vsaki del deni vkup kakor eno okroglo klobaso. Savì, mashi sklédó s' rakovim maslam, deni enmalo smétane v' njo, gori poloshi rakove klobase, po verhu tudi enmalo smétane, ene kosze rakoviga masla, ribaniga kruha, pokrì, daj sherjavze spodaj in sgoraj, sapezi, de bodo soknate in rumene.

67. *Klobase is rajsha.*

Naredi in svalaj testo, kakor sa nudelne. V' eni kosi pufti mléka savréti, deni notri rajsha kuhat (na tri mafelze mléka eno unzho) de bo mehak in gost. Potlej ga deni v' sklédó, in froviga mafla sa velikost eniga jajza, tri jajza notri vbì, perdeni zukra in fladke skorje sraven, preméfhaj vse vkup dobro. Pomashi to na svallano testo po debelosti eniga noshoviga roba, rasréshi ga na shtiri déle krisham, savì skup kakor potizo. Pomashi eno sklédó ali koso s' frovim maflam, poloshi svite klobase v' njo; rashverklaj tri jajza v' en mafelz smétane, vli gori, pokri, daj sherjavze sdolaj in sgoraj, in sapezi, de bodo rumene in vender foknate.

68. *Buzhe v' mleku kuhane.*

Olupi eno buzho, pezhke poberi vun, in jo na podolgaste résine sréshi. Kukaj jih v' ofoleni vodi; posébjaj skuhaj pol libre rajsha tudi v' vodi, in ga ozédi. Buzho pretlazhi skosi fitze v' rajsh, perli mléka, deni notri en kofez froviga mafla, in skuhaj do dobriga. Kardar dasht na miso, potrefi s' zukram, in fladko skorjo.

69. *Kuhanje, ali koh.*

Pol unzhe froviga mafla pozhasi rastopi na flabi sherjavzi v' eni kosi, vender tako, de se ne rasbéli, pufti stopleniga nad majhino sherjavzo štati. Potlej per malim pozhasi moko pertrésaj, in sraven meshaj, de se svalki ne store, in se vender sagosti. Posébej savri en

bokal mléka, tiga vréliga pozhasi notri vlivaj, potlej pušti vkup pomalim vréti med pridnim méshanjam. Sadnizh odgrabi sherjavzo spodaj prozh, pokri koso, deni sherjavze na verh, de se kuhanje sgoraj rumeno sapezhe. Kadar dasht na miso, potrefi po verhu s' zukram, in sladko skorjo.

70. *Jajza s' krompirjam.*

Vbi jajz v' en pisferz, jih ofoli, vli smetane na-nje, in to dvoje dobro preshverklaj. Rasbeli potém nekoliko froviga mafla v' kosi, vli notri jajza is pisferza, in s' shlizo premeshtávaj, de se ne bo sterdílo in sprijélo. Potlej deni v' drugo koso froviga mafla in nekoliko kuhaniga, olupeniga in sresaniga krompirja, in naj se krompir v' frovim maflu en zhasht dinstá. Sadnizh strefi ta krompir v' pervo koso, ki so jajza s' smetano in maflam v' nji, kar se ainriranje imenuje, in ktéra she sméraj na ognju stoji, premeshtaj in vse skupaj predinstaj, de bo dobro.

VI. Puding, in pastete.

71. *Puding is pése.*

Ostergano péso skuhaj v' méhko, je sribaj na ribeshnu eno polno sklédizo, perdeni fraven eno unzho froviga mafla rastopeniga na flabi sherjavzi, shéft jajz, ribaniga kruha sa dva krajzerja, enmalo zukra in soli; vse

skup dobro sméfhaj. Eno tortno ponvo pomashi s' frovim maflam, deni v' njo mefhaj, po verhu naloshi tanke resine suhiga svinškiga mesa, potrefi s' ribanim kruham, poli s' toplenim frovim maflam, pokri, daj sdolaj in sgoraj sherjavze, de se rumeno sapezhe. Ta jed je dobra, in ne draga.

72. *Dobra rahla pasteta.*

Vsami poldrugo libro zvetne moke, nare-shi eno libro froviga mafla v' moko, sméfhaj in gnedi skup enmalo, potlej vbì notri dva jajza s' rumenakam in bélakam, perdeni tri rumenake, shéft sbiliz kifle smétane, in shéft shliz vina, tudi soli kar je prav; sgnedi testo popolnam, ga svalaj, in tako je dober sa pastéto.

73. *Mafléno testo, ali putertajg.*

Eno libro zvetne moke rasdéli na dili na dva enaka kupza; is eniga se naredí testo s' dvéma zélima jajzama, trémi rumenaki, shtirmi shlizami kifle smétane, dvéma shlizama vina, sa en oreh froviga mafla, in soli, kar je gré, testo gnedi skosi eno zhetert ure, potlej naj pozhiva.

74. *Pasteta s' shilkrotami.*

Shivi shilkroti odsékaj glavo, noge in rép; potopi jo v' vodo, de ji kri odtezhe, potlej jo skuhaj, jo otrébi, na zheterti rasdeli. Shelodez, jetra, sholz prozh deni; se dinsta v' lemovim sofú, se snajo tudi perdjati karfijole, shpargelni, grah, rakovi vratovi. Pastéta se

posebej spezhe prasna, s' bélo ruto napolnena. Ruta se vsame vun in déne fhilkrotni sof notri.

75. *Mehka pasteta.*

Deni na dilo eno libro zvetne moke; sréshi v' to moko pol libre froviga, ali pa kuhaniga mafla; svalaj vkup s' valarjam, in tudi s' rokami sgnedi, ofoli, posébej v' en lonez vbì dva jajza, perdeni tri shlize dobre kifle smétane, fhéft shliz vina, fhtiri shlize vode, isli na testo, in ga s' tim vgnedi; pufti ga eno zhetert ure pozhivati. Potlej ga na tanko svalaj, rasréshi na dvoje, en dél testa naredi okroglíga, okoli na kraji ga s' jajzam pomashi, od drugiga svalaniga testa vréshi en perft fhirok paf, ga obloshi okrog na s' jajzam pomasani kraj, to deni na papir in na pleh; potlej deni na frédo en fash ali namashenje ali od teleta, ali od golobov, ali kar imash; po verhu poloshi drugo polovizo svalaniga testa, de vse pokrije, in pomashi s' jajzam sgoraj imenvani paf, de se sgorno testo s' njim sprime; po verhu spét s' jajzam pomashi vse; naredi na verh is testa eno rosho: in jo pezi ali v' pezhi, ali v' kufreni kosi pét zhetert ure, to je doklér ni lépo rumena.

VII. *Bandelzi.*

76. *Mandelnovi loki, ali mandelpegni.*

Olupi eno unzho savretih mandelnov, stolzi jih s' shestimis loti presfijaniga zukra, potlej

meshaj pol ure s' trémi belaki od jajza; potlej lemonoviga lupka drobno srésaniga deni notri. Pleh se sgreje, s' vóskam pomashe, enmalo obrishe. Is uniga méshanja stóri podolgaste bleke, jih naloshi na pleh, deni v' pezh, de se rumeno sapezhejo; potlej jih lépo vsdigni s' lopatzo, zhes valjar sakrivi; takrat so mandelnovi loki dodélani.

77. *Bandelzi od volovih droshi.*

Eno unzho froviga masla in eno unzho kuhaniga masla rastopi v' enim lonzu, potlej perdeni dvé shlizi mléka, sméshaj. Dalej vbì notri tri zele jajza in devét rumenakov, vse dobro preméshaj; po tim perdeni tri shlize volovih droshí, soli kar je prav, pol libre bele moke, in en frakel mléka; méshaj vse tako dolgo, dokler ne bode nizh vezh shtrukelzhasfo. Bandelze pomashi s' maflam, nalì jih na polovizo; postavi k' pezhì, de pozhasi s-hajajo; sgrej tortno ponvo, deni notri bandelze, sgoraj in sdolaj sherjavze, k' sadnim pograbi sherjavzo prozh, de se sgoraj enmalo bol sarumené.

78. *Dvakrat pezheni loki, ali biskotenpogni.*

Shtiri zéle v' loncez vbite jajza, in pol libre presejaniga zukra méshaj eno zélo uro; potlej perméshaj eno unzho lépe zvétné moke, in eno unzho moke od shtérke; pa ni tréba vezh dolgo méshati. Potlej vréshi poltretji perst shiroke bleke od oblatov, namashi gori sa en noshov rob debélo tiga imenvaniga testà, naloshi jih na pleh, in enmalo spezi, de ostane-

jo blédi. Potlej zhe hozhesh, jih rudézhe far-
baj, na dolgo srésanih mandelnov in pistazij
gori natréfi, in s'he v' drugo enmalo v' pon-
vi pezi, ali pa v' pezhi.

79. *Bandelzi od rakov.*

Dvajset rakovih vratov olupí, sréshi, per-
deni enmalo v' mléku namozheniga in oshétiga
kruha. Méshaj enó unzho sroviga masla, per-
deni eno vbito jajze, in dva rumenaka; med
vse to deni srésane rake in namozheniga kru-
ha, in skup sméshaj. Bandelze pomashi s' ra-
kovim putram, in jih na polovizo napolni;
spezi jih v' tortni pönvi, kadar mozhne péne
shenejo, so sadosti pezheni.

80. *Pegni od na shebize sresanih mandelnov.*

Eno unzho maldelnov sréshi podolgim, ka-
kor na shebize; posebej stori is ene unzhe zakra
in dvéh s'penenih belakov en zukren léd, méshaj
ta léd pol ure; potlej deni noter zvetne moke
dva lota, in na shebize srésane mandelne; to
sméshaj skup, sréshi oblate na po dva persta
shiroke bleke, namashi na-nje tiga testà, polo-
shi jih zhes plehove koríta, spezi lépo rumeno,
naredi gori léd, pusti ga posushiti in daj na miso.

81. *Preshutni bandelzi.*

Narédi masleno testo ali putertaig, tankó
svalaj, is tiga testa stori eno podlogo v' ban-
delze; sréshi na drobno preshute ali s'uhiga
svinškiga mesa, narédi is moke in od eniga
rumenaka testó, ga svalaj, sréshi na tanko nu-

delne, jih na kropu skuhaj, ozédi, ohladi; sméfhaj kuhane nudelne s' drobno srésano prelhuto; deni v' fléherni bandelz nekaj od tiga méshanja. Po verhu spét pokri s' putertaigam, in ga pomashi s' jajzi, spezi v' pezhi ali v' tortni ponvi. Šo dobri.

82. *Mašteni bandelzi.*

Rastopi eno unzho froviga mašla, notri vbí shéft jajz, shtiri shlize smetane deni sra-ven na sadnje, de se ogreje, tudi tri shlize opranih valovih droshí, solí, in devét lotev zvetne moke; to vse sméfhaj dobro vkup. Pomashi bandelze s' mašlam, napolni jih na polovizo, pusti jih na gorkim 's-hajati; potlej jih spezi v' tortni ponvi.

83. *Grahovi bandelzi.*

Kuhan odzejen grah presheni skosi fito; grah more suh biti, de gré skosi kakor moka. Potlej deni notri shéft lotov zukra, shéft rumenakov, in méshaj vse skup tri zheterti ure; po tim versi notri srésaniga lupka od lemon. Pomashi bandelze, polovizo napolni, pezi v' tortni ponvi pozhasi.

84. *Rajshovi bandelzi.*

Dinstaj eno unzho rajsha v' enim polizhu mléka, potlej naj se ohladi; méshaj eno unzho froviga mašla v' eni skledi, potlej permešhaj notri ohladi rajsh, in vse vkup en zhas méshaj. . Posébej méshaj pol ure dva jajza, shtiri rumenake, in presejaniga zukra pol un-

zhe. Vse skup deni, in pomasane bandelze napolni, in lépo spezi.

85. *Sirni bandelzi.*

En dober mafelz mléka, ofem jajz notri vbitih, ene kaple jéfiha perstavi k' sherjavzi, de se vfiri. Potlej odzedi firadko. Méfhaj v' fklédi pol unzhe froviga mafla na prav rahlo, perméfhaj dva zéla jajza, dva rumenaka, sré-saniga lemonoviga lupka, enmalo zukra ribaj ob lemonovo kosho, ta zucker deni notri, in druge díshave, ali gvirza. Naredi podlogo v' bandelze is mafleniga testa; une rezhi vkup sméfhane s' firam napolni v' bandelze nad testó, in jih spezi.

86. *Bandelzi od ribaniga kruha.*

Deni v' en lonez eno unzho presejaniga zukra, shtiri zéle jajza, shtiri rumenake; méfhaj pol ure, de se vse lepo sagostí; ako imash, deni potlej notri dva lota srésanih pistazij, in lemonovih lupkov srésanih; tudi shtiri lote ribaniga kruha. Pomashi bandelze s' maflam, nadélaj jih ne zlo do verha, po zhafi na majheni sherjavzi spezi.

VIII. Ajmoht.

87. *Pifheta s' shpargelni v' seleni polivki.*

Pifheta otrébi, ozhedi, nashpili, noge s' shpago sveshi, s' vrélim kropam poli; potlej

v' merslo vodo en zhaf poloshi, sadnizh v' koso deni. Posébej obari lépe selene spinazhe, jo odzedi, s' merslo vodo poli, oshmi, in v' moshnarji stolzi; dalej jo deni v' eno koso posebej, sraven drobno srésaniga béliiga kruha, dobre goveje shupe gori, de se vkup kuha na sherjavzi, perdeni dishave in soli kar je prav; potlej presheni skosi fito v' eno skledo, in to prezejeno polivko sli na pisheta, ktére so v' svoji posébní kosi, jih postavi na sherjavzo, de pozhasi vrò. She posebej obari shpargelnov na kropu, de enmalo savrò, jih odzédi na fitu, s' merslo vodo poli, potlej k' pishetam deni shpargelne; in naj se vse skup do dobriga v' kosi skuha.

IX. Postne in moknate jédi.

88. *Sirni nudelni na maslu zverti.*

Vsami eno unzho froviga mafla in nekoliko sladkiga fira; drobno vkup sméshaj, vbì eno jajze notri, in pét rumenakov, pa vse popréd dobro rastepi; tudi perdeni dvé shlizi volovih droshi, en frakel sladke smétane, ofoli vse; in naredi s' moko is tiga vfiga testò na dili, ga svalaj; potlej reshi po perstu debéle, in pol persta dolge nudelne; dilo pogrej, jo s' moko potréfi, deni gori srésane nudelne ali bazelne, pokri s' gorkim pertam, pusti jih 's-hajati. Potlej jih na maslu zri, pa ne prevezh mastno. Kadar jih na miso dasih, potréfi s' zukram.

89. *Poviti rakovi nudelni.*

Eno libro moke vsami v' eno veliko plitvo fklédo, deni na njo en mafelz mlazhne smétane; vbi fhéft jajzhnih rumenakov, in sraven dvé shlizi volovih droshá, rastepi vkup, in skosi fito prezédi v' fklédo na moko; potlej stori testó, ga dobro pregnedi, pusti de v' fklédi enmalo 's-haja; potlej ga na dilo vun vsami, ga svalaj, rastopi eno unzho rakoviga putra, s' njim pomashi svalano testó, potrési gori srésane rakove vratove, rasréshti na bleke s' koléfsam, bleke povì, in jih pusti she enmalo na gorkim 's-hajati; deni en perst debelo smetane v' eno prostorno koso, kadar smétana vrè, vloshti povitke lepo po versti notri; pomashi jih sgoraj s' rakovim putram, pokri, daj tudi sgoraj sherjavze.

90. *Rakovi shtrukli.*

Deni na dilo eno ne prav polno vevnizo zvetne moke, ofoli jo, vbi eno zélo jajze gori, naredi prav mehko testó s' mlazhno vodo, de se bo vlézhi pustilo; gnedi ga, de bo mehurje délalo, pokri potlej s' gorko fklédo ali koso, naj pozhiva, tako dolgo de mafhenje ali filo naredífh. Mafhenje stori tako: sréshi rakove répe in skipavnize, naredi enmalo rakoviga putra v' fklédi, perméshaj sa tri krajzerje v' mléku namozheniga béliiga kruha, pét zélih jajz, ofoli, sraven deni enmalo kisle smétane. Potrési pert s' moko, deni gori testó, ga svalaj, potlej ga tanko islézi, vender de se ne preterga; nanj potrefi méshanje, vkup svì, deni ga na okroglo savitiga v' eno plehato s'

rakovim putram pomasano sklédó, deni okoli obod, polì s' vrélim mlékam, in rakovim putram; spodaj in sgoraj sherjavze deni, pezi pozhafi, in zhe fhtrukel suh postane, perlì enmalo mléka, de bo soknat.

91. *Mandelnov fhtrukel.*

Testo naredi, kakor je sa druge fhtrukle navada. Filo, ali mashenje pa stori tako: sa eno jajze veliko mafla mēshaj v' sklédi do rahliga, permēshaj potlej eno unzho olushenih drobno stolzhenih mandelnov, tri zéle jajza, in tri rumenake, pol unzhe presejaniga zukra, sresaniga lemonoviga lupka, en frakel fladke smétane. Testo potegni na s' moko potrēsenim pertu na tanko; pomashi s' mēshanjām, savì, poloshi na okroglo v' eno s' maflam masano sklédó, obdeni obod, polì s' vrélim mlékam; sdolaj in sgoraj deni sherjavze, pezi pozhafi, zhe se sufhi, polivaj s' vrélim mlékam, de se ne prismodí.

92. *Gugelhop, ali fhartel.*

Eno unzho froviga mafla rahlo mēshaj, deni notri ofem rastepenih rumenakov, eno shlizovo volovih droshi, eno unzho presejane moke, enmalo vainberlov in zibéb, ofoli, ozukraj; sgnedi kakor testó; ga deni v' s' smaflam pomasano, in s' ribanim kruham potrēseno koso, pufi de pozhafi 's-haja; potlej ga na frédni sherjavzi pozhafi spezi.

93. *Dobri krofi.*

Vsami eno libro zvetne moke, postavi jo grét; deni eno unzho froviga mafla v' en piskerz pozhasi per ognju topít. Potlej en frakel smétane pogrej, de bo mlazhna. Presejaj moko, deni jo v' veliko sklédó, ofoli jo kar gré. V' mlazhno smétano vbì dvanajst rumenakov, perde-ni tri shlize volovih droshí, shverklay vse skup; prezédi skosi fito moko; potlej vli gori stopleno maslo. Potlej déljaj testó, dobro gnedi, potresi dilo s' moko, ga svalaj na dili sa en masinz debelo; potlej ga réshi s' okroglim glasham na okrogle shipe, na frédo deni enmalo vkuhanja (falsen) zhéf pokrì spét eno shipo, shipe odré-shi s' enim manjšhim glasham, de se obé sgor-na in spodna sprimeta; té krofe postavljaj na en s' moko potrésen pert. Dení mafla v' eno ve-liko ponvo ali koso, ga sbéli, pokladaj krofe notri okoli obernene; pa ne prevezh na en-krat, de so na prostoru, pušti pokrite zréli; kadar so na eni strani rumeni, jih oberni; ali potlej, kadar jih obernešh, ne pokrì vezh ponve, kadar jih vun pobérašh, jih dévaj v' eno toplo koso.

94. *Rajshov ,Shmarn.*

Kuhaj pol libre rajsha na enim bokalu mléka pa vender ne premeško. Sa tri jajza debélo képo mafla méshaj v' eni skledi na rahlo, potlej vli notri kuhan rajsh, preméshaj, pomashi eno koso s' mašlam, deni notri rajsh; pokrì, daj sherjavze sgoraj in sdolaj, spezi, vender ne prevezh; potlej ga raskopaj v' sklédó, in potresi s' zukram in sladko škorjo, ali zimetam.

95. *Hlebzhiki is volovih droshi.*

Štóri testô is 12 lotov sroviga mafla, dvéh zélih jajz, štirih rumenakov, dvéh shliz volovih droshí, eniga maselza smétane, in 10 lotov moke; svalaj testó na tanko, réshi s' koléšzam trivoglate bléke, deni gori kakiga mašhenja; savì skup, postavljaj na papir, pušti 's-hajati na gorkim, pomashi jih po verhu s' belakam, potrefi s' zukram, in pezi hlézbhike pozhasi na frédni sherjavzi.

96. *Sladke skorje nudelni.* (Zimmet=Nudeln.)

Méfhaj v' sklédi eno unzho sroviga mafla, perméfhaj dva zéla jajza in pét rumenakov, perli en frakel mlazhne smétane, in pozhasi štiri shlize spranih volovih droshí, nasuj notri eno libro zvetne moke; štóri testó, in ga sgnedi, deni ga na s' moko potréseno dilo, svalaj ga do en peršt debelosti, vréshi ga s' bifhkotnim modlam na bléke. Pošébej sméfhaj štiri lote presejaniga zukra in en lot stolzhe ne presejane sladke skorje ali zimeta skupaj. Pomashi eno veliko koso s' mašlam, obloshi dno s' nudelni, potréfi jih s' zukram in sladko skorjo; potlej naloshi spét eno légo nudelnov, in spét potrefi, in tako dalej, de pride vse notri v' koso, in spet po verhu potrefi; pušti jih 's-hajati; potlej deni nad sherjavzo, de se spezhejo.

97. *Droshni nudelni.*

Deni v' eno sklédo pét unzh béle moke, en dober maselz smétane, tri shlize volovih

droshí, polì s' pol unzhe sbéleniga mafla, ofoli, vbì notri zele tri jajza, in tri rumenake; sgnedi testó, réshi ga s' glasham, ali s' obodzam sa krofe, naredi hlézbhike, pufti jih na toplim 's-hajati. Potlej vlì en peršt debélo fladkiga mléka v' prostorno koso, poloshi notri hlébbe, in jih savrì; pol unzhe froviga mafla rasbéli, in jih polì; potlej pokrì, daj sherjavze sdolaj in sgoraj, naj se dinstajo.

98. *Sirni pezheni nudelni.*

Pét lotov froviga mafla méshaj v' sklédi, perméshaj dva jajza in dva rumenaka, pét shliz smétane, eno dobro shlizo volovih droshí, enmalo fladkiga fira, pol libre béle moke, ofoli, stori testó, ga dobro sgnedi, svalaj sa peršt debélo, rasréshi s' obodzam sa krofe, ali pa s' nosham na bleke; pomashi koso s' maflam, potréfi jo s' ribanim kruham, vloshi nudelne na téfno, pufti jih 's-hajati, polì s' topnim maflam, pokrì, pezi na sherjavzi spodaj in sgoraj.

99. *Pezheni gréfovinudelni.* (Gebäckene Grießnudeln.)

Eno péšt mafla rasbéli v' kosi, deni pol frakla gréfa notri, pufti de se rumeno shgè, kadar je rumen. vlì notri en polizh vréliga mléka, pufti vréti, de se sagostí; potlej odstavi, vlí v' sklédo, de se ohladí, in ga méshaj de ne bode shtrukelzhast. Kadar je hladno, vbì notri 4 jajza, in 4 rumenake popréd dobro rastepene, perméshaj 3 shlize volovih droshí, in béle moke, ofoli; moko tako dolgo perdevaj, de se testó naredí. Poskufi pa na to visho, kdaj je moke sadosti:

namrežh omozhi peršt v' suhi moki, vtakni ga v' testó, kadar se testo vezh ne perjéma možhnatiga peršta, je snaminje, de si dosti moke v' testo djál. Gnedi testó en zhaf s' kuhalnizo v' fklédi; potlej ga deni na potréfeno dilo, rastegni ga s' rokami po dolgim, réshi en peršt shiroke nudelne, pogerni en pert na eno drugo gorko dilo, potrési jih dobro s' moko, rasloshi nudelne na plosk gori na-njo, postavi na en gorek kraj, jih pogerni, pusti jih enmalo 's-hajati, potlej vfakiga s' nosham po frédi enmalo naréshi, jih zri v' rashélenim maflu; kadar na miso dafh, potrési s' zukram.

100. *Droshni krofi.*

Deni v' fklédo eno libro pogréte moke, dvanajst rumenakov, en frakel smétane, tri shlize volovih droshí, osem lotov stopleniga froviga mafla, ofoli vse, in sgnedi testo, svalaj, réshi s' glasham, ali plehatim obodzam, snafh nadjati v' frédo s' zukram kuhane marelze, ali en drugi falsen; pusti krofe 's-hajati, in zri jih na maflu.

101. *Sirni suho pezheni nudelni.*

Deni v' fklédo dvajset lotov béle moke pogréte, eno unzho topneniga mafla, dvé pesti sladkiga fira, tri zéle jajza, pét rumenakov, dvé shlizi mersliga mléka, enmalo volovih droshí, narédi testo, sgnedi, svalaj, sréshi na bleke, pusti jih na gorkim s-hajati. Pomashi koso s' maflam; jo nakladaj eno légo nudelnov, eno légo ribaniga kruha, eno na drugo;

pezi na sherjavzi, sgoraj naj bode mozhnejshi sherjavza, kakor spodaj.

102. *Kuhana moknata jed, ali puding s' vinskim shtató.*

Sa tri krajzerje zvetnih shémel (Mundsem-meln) sréshi na shtirvoglate majhene kosze, namozhi jih v' enmalo sladke smétane. Sberi eno unzho vainberlov, tudi eno unzho zibéb preréshi in jim pezhke vun boberi. Eno unzho sroviga masla méfhaj v' skledi, potlej perméfhaj tri jajza in tri rumenake; potlej perméfhaj shémle, vainberle in zibebe. To savéshi v' bélo ruto, in kuhaj na perštavleni mersli vodi eno zélo uro. To je moknata jed ali puding. — Vinski shtató se tako naredí: vbì dvanajst rumenakov v' en lonez, gori vli en dober maselz mersliga vina, deni sraven vunanjó kosho od lemon odrésano, tudi nestolzhene sladke skorje, ktéro oboje se potlej vun pobere; zukra deni kar je prav, de bo sadosti sladko; to vse perštavi eno zhetert ure popréd k' sherjavzi, préden na miso dajesh: smiraj méfhaj in shverkraj, dokler ne savrè. Potlej deni moknato jed v' sklédó, jo natakni ali s' podolgasto résanimi mandelnimi ali s' pistazjami, zhes vli vinski shtató, in daj na miso.

103. *Shtrukli s' sühim svinškim méšam.*

Naredi testó kakor sa druge shtrukke; vsami subiga svinškiga mesá kuhaniga, in ga na resine in kotzhneke ali burflize sreshi; vsami eno pest sribaniga kruha, in ga v' maslu sa-

rumèni; rasvalaj in rasvlezi testó na pertu, pa ne pretanko; vsami tudi en maselz smetane, deni va-njo pet jajznih rumenakov, in jo dobro prëshverklaj. Potém testó s' to smetano pomashi, potrefi po njem sarumèni kruh in sresano svinško mesó, ga vkupaj svi, ga v' zhedno belo ruto savi, in ga skuhaj, kar je prav. Potlej ga is piskra vsami, na shtrukle sreshi, in te shtrukle v' skledo deni, enmalo s' shupo obli, s' mašlam sabeli, in she s' ribanim kruham potrefi.

X. Kuhanje, ali Koh.

104. *Masleni koh, ali mášlinek.*

Dvajset lotov sroviga masla méshaj do rahliga v' skledi, vbì notri 16 jajz, sraven deni 12 lotov zukra, in srésanih lemonovih lupkov; narédi okrog en obod is testá, in pezi pozhafi.

105. *Plazhni koh.*

Eno unzho putra rahlo sméshaj, dvé shémli v' mléku namozhi; pluzha mehko skuhaj, drobno rasréshi; potlej jih deni s' namozhenim kruham vred v' sméshano maslo, sméshaj vse skup dobro, vsami desét zélih jajz, jih vbì, dobro rastepi, ofoli kar je prav, perméshaj en frakel dobre smétane, drobno srésaniga peteršhila, in lupa od lemón; to vse skup méshaj eno zhetert ure; pomashi en pleh in obod s' putram, deni kuhanje notri, in pozhafi pezi.

106. *Kuhanje od pezheniga teleta.*

Méfhaj v' fklédi eno unzho putra, perméfhaj eno unzho olufhenih stolzbenih mandelnov, dva jajza, in osem rumenakov dobro slepenih; pezheno telézhje meso sréshi drobno, rastolzi ga v' stopi s' v' mléku namozheno sredizo od béliĝa kruha; potlej sméfhaj s' sgoraj popisanimi rezhmi; perdeni sraven nékaj govejĝa musga na kolze srésaniga; eno unzho prefejaniga zukra, in drobno sresaniga lemonoviga lupka. Vse vkup méfhaj eno zhetert ure; pomashi pleh in obod s' putram, deni notri kuhanje, pezi pozhasi, potrefi s' zukram, préden na miso dasf.

107. *Kuhanje od beliga kruha.*

En mafelz smétane vli na enmalo béliĝa kruha, postavi na sherjavzo, naj vrè, méfhaj per ognju, de se raspusti, potlej deni hladit: posébej méfhaj pol unzhe putra v' rahlo, notri vbì dva zéla jajza in desét rumenakov; ozukraj, kar je prav, perdeni lemonoviga lupka, vse fkup sméfhaj. Na pleh naredi en obod is testa, notri deni kuhanje, in pozhasi pezi.

108. *Drugo kuhanje od beliga kruha.*

Sribaj sa en krajzer béliĝa kruha, vli gori en frakel smétane, pusti vréti, de se fkoraj vsufhí, potlej deni noter shéft lotov putra, postavi na stran is ognja hladit. Potlej mefhaj, de se vrahlá, vbì notri desét rumenakov, is dveh jajz stori snég, zukraj po tvoji misli, deni sraven enmalo lupka od lemon. Stori obod

is testa, okoli pleha, vli kuhanje notri, ga pezi pozhafi.

109. *Kuhanje od kúten.*

Eno unzho putra méshaj na prav rahlo; sa tri krajzerje na resíne srésane frédize béliga kruha namozhi v' vrélim mléku, pušti ohladiti, potlej dobro méshaj, poldrugo unzho lufhenih stolzhenih mandelnov perdeni, tudi shéft zélih jajz, in shéft rumenakov, vse dobro rastepi. Resanih lemonovih lupkov, in eno unzho obarjenih, otréblenih, oluplenih, in mehko kuhanih kúten presheni skosi fito, ozukraj, in perdeni sladke skorje. Vse skup méshaj eno zhetert ure, pomashi pleh in obod s' putram, nalí kuhanje notri, pozhafi pezi v' tortni ponvi, in s' zukram potréfi.

110. *Narasteno kuhanje od rajsha.*

V' pifkru savri en polizh mléka, kuhaj v' njem eno unzho opraniga rajsha, pušti ga pozhafi vréti, kuhaniga deni v' sklédó hladít, potlej ga tolzi v' rozhni stopi. Eno unzho masla méshaj rahlo v' sklédi, vanj deni stolzheni rajsh, shéft lotov drobno stolzhenih mandelnov, shéft lotov presejaniga zukra, lemonoviga lupka, pét zélih jajz, shéft rumenakov, dobro rastepenih. Vse dobro méshaj eno uro, vli na en pleh in obod, ktéra sta pomasana; pozukraj, in pezi pozhafi v' eni rasbéleni tortni ponvi.

111. *Kuhanje od rakov.*

Škorjo od ene shemle obréshi, jo kuhaj na enim maselzu mléka ali smétane, kakor

panado, potlej jo ohladi. Potlej narédi pol libre rakoviga mafla, ga ohladi; potlej deni v' kuhanje eno unzho stolzhenih mandelnov, sheft rumenakov, pet in dvajset rakovih vratov drobno srésanih in stolzhenih; se méfha pol ure; potej ribaj eno limono na zukru, ta zuker deni notri; ozukraj po tvoji volji, naredi v' eno kofitarjasto sklédó obod is testa, ga spezi, pomashi sklédó in obod s' rakovim maflam; méfhanje vli notri, pezi v' rasbéleni tortni ponvi tri zheterti ure, daj s' zukram potréseno.

112. *Jeterno kuhanje.*

Eno unzho putra méfhaj v' rahlo, perméfhaj eno unzho stolzhenih mandelnov, in sa en krajzer v' mléku namozhene in oshéte sredíze béliiga kruha, pol libre srésanih telézhjih obarjenih jeter, dva lota zitronata, lemonovga lupka, zukra po eni perméri, in muskatoviga zve-ta. Méfhaj vse vkup pol ure, stori s' maffle-nim testam en obod na pleh, ga sapezi, pomashi obod in pleh s' putram, vli notri kuhanje, pezi pozhafi, potrési s' zukram.

113. *Ledvizhno kuhanje.*

Eno telézhjo ledvizo, ali obist rasréshi, sraven deni sa en krajzer v' mléku namozhene in istlazhene sredíze béliiga kruha; potlej méfhaj prav rahlo pol unzhe putra, vbì notri eno zélo jajze in dva rumenaka, srésanih lupkov lemonovih in peterfhila perdeni. Vse dobro méfhaj, pleh in obod s' putram namashi, kuhanje notri deni, pokrì, daj sherjavze sgoraj in sdolaj, sapezi rumeno, potrési s' zukam.

114. *Jabelzhno kuhanje.*

Oluplene jabelka dinstaj, jih preshmi skosi fito; pol libre pretlazhenih jabelk, poldrugo unzho putra méshaj v' sklédi rahlo; perméshaj eno unzho oluplenih drobno stolzhenih mandelnov, srésanih lemonovih lupkov, desét rumenakov dobro rastepenih. Od petérih vsami belak, ga rastepi, perdeni eno unzho presejaniga zukra, to dvoje perméshaj pozhasi v' sgoraj popisano kuhanje; pomashi kofítarnizo in obod s' frovim maflam, deni kuhanje notri, pezi ga pozhasi.

115. *Jabelzhno kuhanje, drugazhi.*

Sa velikost eniga jajza presejaniga zukra deni v' lonez, gori dva rumenaka; méshaj eno zhetert ure; spezi dva muhanzgarja, otrebi lepo, deni jih med méshanje, in méshaj she eno zhetert ure. Potlej naredi od eniga jajza en snég sraven, perdeni tudi lemonovih lupkov, in ribaniga kruha, kar se s' trémi perstmi sagra-bi, sméshaj, vli v' eno kosízo, pozhasi per mali sherjavzi pezi, in hitro daj na miso, de ne vpade.

116. *Raspenjeno kuhanje.*

Vsami v' eno sklédo tri lote presejaniga zukra in shtiri lote v' zukru vkuhaniga go-shovja, ali hezhepezh. Rastepi shtiri belake v' snég, jih deni notri, méshaj vse skup eno zhetert ure. Pomashi pleh s' frôvim maflam, deni kuhanje gori, pezi pozhasi v' tortni pon-vi, potrési s' zukram, daj na miso.

117. *Kuhanje od shuke.*

Sberi kosti od eniga kosza pezhene shuke, in odberi kosho prozh; ribje meso drobno s' nosham rasfékaj. Potlej skuhaj sa tri krajzerje béliga kruha fredíze na mléku, kakor eno panado, pusti ohladiti. Med tém méshaj sroviga masla v' sklédi do rahliga, vbì notri shtiri rumenake in tri zéle jajza, perdeni ohladeno panado, rasfekano shuko, enmalo lemonoviga lupka, in zukra. Pomashi pleh in obod s' putram, vli kuhanje notri, pomashi s' spéne-nim belakam, potrési s' zukram, in pezi v' tortni ponvi.

118. *Sroviga masla kuhanje.*

Sroviga masla ali putra pol libre méshaj do rahliga, vbì notri pétnajst rumenakov popréd drobno rastepenih, ozukraj, méshaj pol ure, perdaj srésaniga lemonoviga lupka. Pezi, kakor druge do sdaj popifane kuhanja.

119. *Krompirjovo kuhanje.*

Eno unzho sroviga masla dobro premeshaj; vbì notri dva zela jajza, in perdeni she dva jajzhna rumenaka; devaj pozhasu notri pol unzhe zukra, pet lotov kuhaniga in slazheniga krompirja, in lup od pol lemone, in med tém smiraj meshaj; deni to potlej v' eno s' srovim maflam pomasano kositarnizo ali kaserólo, in spezi lepó in pozhasu.

XI. Pezhene mesne jédi.

120. *Jelenovi kofez per repu v' polivki pezhen.*

Kadar dobish jeléna per répu, ali per ftegnu, in ga dalje hraniti hozhezih, se dobro obvaruje v' jefihu na to visho: jelénovo meso pusti v' zhisti vodi lesbati dvé uri, potlej dobro operi, poloshi v' en fhkafez ali drugo globoko posodo, nalì hudiga jéfiha, perdeni lorbarjoviga pérja, difhave, in pusti pokrito stati. Obstojí tri tedne. Ako je velik kof jeléna, je bolsih de se v' pezhi, kakor na rashnu pezhe, in se navlézhe s' fhpekam, déne v' ponvo, in se spezhe do dobriga s' frovim maflam. Še sna tudi she enmalo s' jefiham políti, kadar se pézh déva.

121. *Goveje po anglejsko.*

Deni en lép kof govejiga mesá v' koso, perdeni mushganov, fhpeha, prekajeniga mladiga presizha, nagelnovih shebiz, muskatoviga zvéta, lorberjoviga pérja, zhebule, lemonoviga lupka, enmalo jéfiha, in goveje shupe; perštavi, pusti pozhasi gréti; kadar je mehko, vse mi vun, odzédi mafhobo, postavi ozejeno meso spet v' kosi na sherjavzo, perdeni shtiri kuhavnize moke, enmalo kifle smétane, perlì shupe, pusti dobro vréti; preden na miso dasih, prezedi polivko, skosi sitize, posnami mast prozh; deni meso v' sklédo, ga polì s' posnéto polivko.

122. *Skrito meso, ali mulpret.*

Goveje skrito meso ozhédi, ga na resine sréshi, tolzi kakor karmenadelze, potrési s' soljo, in ribanim kruham, potrési s' stolzhenim brinjam. Posébej raspulji enmalo putra v' eni kosi, v' tim stoplenim maflu resine omozhi, potrési s' ribanim kruham, pokladaj na mrésho, in jih pezi na sherjavzi, kakor telézhje karmenadelze. Posébej rasréshi kapar, ali pa smérzhikov na drobno, ozri v' kosi na frovim maflu, perlí shupe od suhiga prefizha, okifaj s' lemono, in polí v' sklédó djane pezhene resine od skritiga mesa. — Še snajo tudi té resine dufhiti v' kosi na visho, kakor je bilo popred Nr. 121 rezhenó od govejiga po anglejsko, in se dajo na miso v' lastni polivki.

123. *Skrito meso drugazhi.*

Ofoli molprat ali skrito meso; naréshi v' shelésno koso makhobe, musga, mladiga prefizhoviga mesá, shpeha, difhave ali gvirza, difhézhnih félish, lemonoviga lupka, zhebule, enmalo jésiha, postavi koso na sherjavzo, raspulji te rezhi; kadar je vse rastopleno, deni skrito meso notri; zhes nekaj zhasa perdeni kifle smétane in kápar; in pusti, de se pozhasi pezhe; kadar je mehko perdaj rasfekanih sardél in lemonoviga lupka; tudi od suhiga mesa shupe; pusti dobro povréti.

124. *Divjázhino ohraniti bres jesiha.*

Divje meso se narpred potrési s' soljo, ena béla ruta se omozhi v' jésihu, v' njo savije

mefo, povéshe, in na en kraj obéfi, kjer hladna fapa v' fénzi fkosi vlézhe. Kadar se ima pezhi, ni drugiga tréba, kakor oprati, in narediti, kakor gré. Tako se ohrani tudi telézhje in govédje.

125. *Visha foknato pezhenko spezhi.*

Nad pezhno ponvo fi pufti narediti od kovazha en pokrov is shelésniga pleha s' pervihanim robam. Kadar hozhesh mefo pezhi, pezhenko ali prato iméti; deni mefo v' pezhno ponvo na trinogu nad sherjavzo; kadar se sazhne dobro pezhi, deni gori pokrov, in nanj sherjavze. Vezhkrat odkri, pezhenko obrazhaj in polivaj. Na to visho poflane pezhenje foknato, in bolfhi, kakor bi ga v' pezhi pékel. V' taki ponvi v' sgornim pokrovam snafh pezhi sajza, telézhje, fvinfko plezhe in rébra, in druge perutne shivali. To je dobro gospodinstvo, pezhénka je prijétna, foknata; vender ne posabi, de se mora pezhi na zhifti sherjavzi.

126. *Dobra goveja pezhenka.*

Obéfi dva ali tri dni goveje mefo na hladno fapo; potlej ga tolzi v' mehko, navlezi ga s' fhpeham prav gofto. Potlej s' moko potréfi, pezi v' kosi s' frovim maflam, polivaj ga dobro. Kadar je rumeno, perlì goveje shupe, jefiha, in kapare perdeni, tako naj se tri ure kuha. Daj vse fkup v' fklédo; sraven se sna djati lemonoviga lupka.

127. *Kravje vime pezhi.*

Kravje vime perštavi s' vodo in soljo kuhat v' mehko. Potlej ga sréshi na kosze, povajaj v' moki, in pezi v' frovim maslu, de postane rumeno. Ker se more dolgo kuhati, ga je treba pred ta dan, ali takrat kadar je sa druge rezhi oginj, perštaviti.

128. *Telezhje stegno, ali shlegel.*

Telezhje stegno se s' debelmi shpehovimi koszi navlezhe, tudi s' suhim mesam mladiga presizha, in shalblam, ofoli ga. Deni v' koso shpeha, preshute, selenja, lorberjoviga pérja, basilke, lemonoviga lupka, ingverja, popra, muskatoviga zvéta, nagelnovih shebíz, zhebule, jéfiha, en mafelz kifle smétane; deni na té rezhi telézhje stegno, poli s' kiflo smétano; koso pokri, daj sherjavze sgoraj in spodaj, pezi in dufhi ga pozhasi, vezhkrat ga poli s' polivko, ktéra se od njega natéka, de lépo farbo dóbi, kakor bi na rashnu pezhen bil. Kadar je skoraj mehek, perli shupe, de savrè: potlej vsami shlégel vun, posnami mast is polivke, polivko prezédi v' drugo koso, deni shlégel, spet notri, de enkrat savrè, daj v' sklédó. Ako hozhesh, snash perdjati austrig, ali mishelnov.

129. *Kopun, ali purman s' austrigami nadevan.*

Dufhi ali dinstaj austrige, krompirja, telézhji sékani persnik, in sekane nebéfa v' frovim maslu; to perdeni v' eno koso, perli shupe, de se povrè, ofoli, perdaj dishave, potlej pusti ohladiti. S' tim nadévaj kopuna, ga safhi;

potlej deni v' eno veliko koso shpeha, preshute, telézhjiga, zhebule, lemonoviga lupka, gvirza, selenja; deni kopuna notri, de se pozhasi dufhi. Kadar je rumen in mehke, ga vun vsami, v' koso perli shupe, pusti polivko samo vréti; kopuna deni v' drugo koso, nanj prezédi polivko skosi fito; postavi na sherjavzo, de vrè do bobriga. V' to polivko se snajo tudi austruige djati, ali she sraven krompir.

130. *Meso od ováz in jágnet.*

Kof per répu od ováz se sna narediti, kakor se nareja od jelénov, ali pa spezhi sam na sebi. Tako tudi od jágnizhov. Is herbta se storé karmenadelzi. Štegnó se paza, s' shpeham navlézhe, in na rashnu pezhe; ali pa nafolí, in prekadí. Drob se kuha v' ohravtu. Glava se ofolí, prekadí, in v' répi kuha. Noge se povalajo v' rastepenih jajzah, in moki, in na maflu ozró.

XII. Salata.

131. *Kútine sa salato.*

Olupi lépe kútine, preréshi zhes frédo, serna vun istrébi; prekuhaj v' vodi, de postanejo enmalo mehke, kadar jih potipash; odli vodo; perli vina in zукра, jih do mehkega kuhaj, v' sklédó rasštavi; v' sok ali sof deni lemonovih lupkov, zéle sladke ali zimetove skorje, nagelnovih shebiz; pusti, de se gostó vkuha, prezédi, in vli na kútine. One se potlej

po verhu obloshé s' podolgaſto réſanimi mandelni, in s' víſhnjami.

132. *Viſhnje sa ſalato.*

Eno unzho zukra deni v' meſingafſto ſklédo, in eno ſhlizo vode na ſherjavzo, de ſavrè; potlej deni notri tri unzhe víſhinj, puſti pozhafi vréti, de ſe mehko ſkuhajo. Potlej jih vun vsdigni s' pénenzo na eno ruto ali ſitize, de ſe ſok odlozhi. Deni jih v' ſklédo; ſok puſti vkuhati, de bo, kakor ſholza; ga prezédi, zhes víſhnje vlì, vſe poſtavi na hlád. Snaſh s' enmalo srésanim lupkam od lemon potrèſti.

133. *Laſhka ſalata.*

Vsami mariníranih rib, raſréſhi jih zhédno v' ſklédo, potlej lépih olivk, in po dolgim srésanin ſardél. S' tim naloshi ſklédo; je laſhka ſalata.

134. *Pomeranzhna ſalata.*

Pomeranzhe sréſhi na koléſza, obloſhi ſklédo s' njimi, potrèfi s' zukram, in fléherno koléſze obloſhi s' eno kuhano víſhnjo.

135. *Salata ſrovih jabelk.*

Oluplene lépe jabelka taſelne s' iménam poloshi v' merslo vodo, de béle oſtanejo: réſhi jih v' tanke podolgaſte réſine, s' lemono obribaniga zukra gori natréfi, portugesluga ſoka ali ſhoſta perdaſj, in sméfhaj; je ſalata narejena.

136. *Kuhane jabelka sa ſalato.*

Jabelka taſelne olupì, zhes frédo preréſhi, iſtrébi, v' merslo vodo deni. Vsami méſinga-

sto koso, ali kufréno, deni notri zhiste vode in enmalo vina, en kósez zukra, de bo sladko, kar se spodobi; tudi enmalo sladke skorje zéle, in lemonoviga lupka. Potlej deni jabelka notri, pokri, pušti jih kuhati, de se mehki zhutijo, kadar s' kuhalnizo potípasth; vender préden se raskuhajo. Pokladaj jih po versti v' fklédo; potlej pušti polivko v' kosi she enmalo povréti, jo sli zhes jabelka, pušti vse ohladiti; je salata dobra.

137. *Repunzlova salata.*

Zhédna oprana salata se vlosi v' fklédo, v' frédo se postavi en kuhan kavlifior. Tendo kuhanih jajz olupí, belak posébej drobno rasfekaj, in rumenake posebej; tudi drobno rasfekaj kuhane pése, s' tim sekanjam naredi kúpzhike po salati semterkje po lépi versti, enga sa drugim; ofoli, daj olja in jesiha she popred, préden sekanje gori rasloshifh.

XIII. Torte.

138. *Mandelnova torta.*

Vbi v' en pozinjen lonez shest jajz, in shest rumenakov, postavi lonez na en trinog nad majheno sherjavzo, rastépi jajza nad sherjavzo, in pušti, de enmalo mlazhno postane. Potlej prezej vsami od ognja, rastépi jajza, de postanejo prav gosté; deni potlej notri pol libre presejaniga zukra, in od ene lemone dro-

bno sresaniga lupka, méfhaj fkup de se sgoſti; potlej deni notri eno libro ali en funt drobno ſtołzhenih mandelnov, meſhaj tako dolgo, de ne bode nizh svalka ali ſhtrukelza. Dalje na plitvi zinjaſti ſklédi raſtepi belak od ſheſt jajz ktéri ſo oſtali, s' leſénim noſham, de ſe ſpenijo; in notri v' lonez permeſhaj; tako je oméſa ſa torto ſtorjena. Obod in pleh dobro pomashi s' frovim maſlam, in s' ribanim kruham potréri, vli omelo notri; pokri, daj ſgoraj in ſdolaj pozháſi majhine ſherjavze. Kadar je torta pezhená, obréſhi s' noſham okoli oboda, de ſe obod od torte odlozhi; potlej jo podréſhi od pleha. Pokri plitvo ſklédo s' okroshnikam ali talerjam; preverni torto s' obodam in pleham vred nanj.

139. *Navk, kako ſe v' zaker hodi s' modlam, in poſodo ſa torte in ſa kuhanja.*

Vſa poſoda plehata, koſitarjaſta, kufréna, in méſingjaſta ima zhédna; ſuha, in pred rujò varna ohranjena biti. Kadar ene ali druge potrebujeſh, jo pomashi s' maſlam frovim ali kuhanim, potlej potréri s' drobtinami, kar ſe jih perjéti hozhe; potlej ſnaſh pezhi, zrėti, in notri dévati, kar hozheſh, pojde vſe rado vun.

140. *Viſha zukreni ſneg na torto narediti.*

Deni v' lonez eno unzho preſejaniga zuka, belak od eniga jajza, enmalo roſhne vode; méfhaj fkup, de ſe sgoſti. S' tim ſnaſh ſneg narediti, na karkoli hozheſh. Kadar je torta shé enmalo ohladena, je s' tim zukrenim ſnegam obli ali prevlézi, in proti ognju der-

shi, de se posufhí. Tudi snash tako snég perprávití: rastepi 2 ali 3 belake, de se spenijo, vméfi notri presejániga zúkra, persípaje po malim med méshanjam, ne pa vse na enkrat; in meshaj le ne eno stran; de postane prav gosto. Ta snég ne tezhe doli, je dober sa visoke torte in ostane gori, kamorkoli ga prevlézhesh; potlej jo snash potrésti s' presejanim zúkrám, in jo posufhi v' pezhi. — Ako hozbesh rúdezhó farbo iméti, deni notri meshanje alkermes, sa rumeno shefrana, sa rujávo zhokolade; vse popred na prah stólzhenó in perméshano. Sa seleno farbo deni desét sern kaféta v' pol jajzhniga belaka namakat, v' zhafu enmalo preméshaj, bode v' eni ali dveh urah selena farba, ktéra se med zúkreñi snég permésha.

141. *Od obodov ali obrozhov is pleha sa torte.*

Ti obodi so dobri sa vse torte, in tudi sa druge stvari pezhi. Obod naj bo saj shtiri perste visok, in na okroglo prostóren; konzi nimajo biti vkup sliti, ampak prosti sa bolj ali manj stisniti, kakor ima vezhi ali manjšhi torta biti. Na tim stisnjenim méstu se samashe s' enim na vodi storjenim testam is moke; se prevéshe s' nitjo, de ne odjenja. Obod se dene na pleh, na dno en okroglo vresan papir; obod in papir se s' maflam dobro pomashe, s' moko ali s' drobtinami potrese. Pezhena torta se ob obodu s' nosham podréshe, obod prozh vsame, in tudi papir odlozhi. Sa torte snajo tudi druge forte modli biti, katéri so nalash narejeni ali po podobi ene dinje, ali s' votlino v' fredí, ali

kakorfhnekoli podóbe se sa fhartelne delajo. Obod nesme nikol poln biti, temozh se prostor pufti, kar se vé, de bo torta se narafla.

142. *Zherna kruhnja torta is zhokolade.*

Vsami 8 zelih jajz, in 10 rumenakov, jih rastepi, de bodo gosti, kakor kafha; notri deni pol libre presejaniga zukra, in spét smefhaj; potlej pol zégla drobno sribane zhokolade, eno unzho stolzhenih mandelnov, enmalo nagelnovih shebiz, sladke skorje ali zimeta, muskatoviga zveta; vse to méshaj; sadnizh shtiri lotte sribaniga ajdovnika, ali ajdoviga kruha notri perméshaj; in spezi v' obodu.

143. *Ajdovnikova torta, drugazhi.*

V' sklédi vméshaj dobro poldrugo unzho froviga mafla, potlej vbì notri 14 rumenakov eniga sa drugim med vednim méshanjam smiraj na eno stran; potlej vméfi lepiga presejaniga zukra pol libre, vméfi ga pozhasi per peshízah, tudi dvé pesti olufhenih stolzhenih mandelnov, sladke skorje enmalo in lupka od lemon. Po tim rastepi belàk od jajz na péne in tudi notri vméshaj; sadnizh vméfi notri per pestéh ajdoviga sribaniga kruha tri unzhe, she enmalo méshaj, in prezej pézh deni v' obodu, ali v' modlu, kakorfhnim hozhefh.

144. *Torta is bele shterke.*

Od 8 jajz vbì rumenake v' en pozinjeni lonez, belàke pa v' eno plitvo sklédo posebej. Rumenake rastepi na tanko, potlej eno libro

prefejániga zúkra pomalim per peshízah smiraj na eno stran notri vméfi, zhe imash eno shlizo roshne vode notri deni, tudi enmalo stolzhene kréshhe ali kardemona. Belak od jajz posebej v' plitvi sklédi penasto rastepi, in sraven notri sméshaj. Sadnizh se lepe prefejáne shterke per polnih peshízah pozhasi vméfi; in v' obod dene, tèr v' pèzh.

145. *Prepezhenki, ali biskoti is torte.*

Vbi 12 rumenakov, méshaj jih v' globoki parsténi sklédi, sribaj ene tri lufhíne od lemonoviga lupka, deni jih v' rumenake, in enmalo roshne vode, zhe jo imash; potlej eno libro prefejaniiga zúkra per pestéh notri vméfi. Potlej méshaj, de se sazgne enmalo vsdigovati; tedaj rastepi ostalshih 12 belakov v' péne, jih notri saméfi; sadnizh persipaj per peshízah eno libro prefejane shterke, pozhasi méshaj; in prezej v' en podolgašt model deni per malim pozhasi pèzh; potlej sréshi na resine, deni spet v' pèzh te resine na enim plehu, de se prepezhejo; in to so prepezhénki ali tortni biskoti.

146. *Peskasta torta.*

Vméshaj eno libro sroviga masla s' dvema rumenakama, de postane kakor gošta smétana; potlej vbi notri tri zele jajza, perdeni sribaniga lemonoviga lupka, in eno libro prefejaniiga zúkra. Vse vkup méshaj na eno stran, sadnizh eno libro prefejane lepe shterke vméfi; in deni v' obod pèzh.

147. *Peskasta, ali kruhnja torta, drugazhi.*

Šredizo ajdoviga kruha posufhi, de se bo dala v' rozhni stopi, ali moshnarji stolzhi, stolzheno presejaj; vsami v' eno globoko paršteno sklédó 16 rumenakov, in dobro méshaj; potlej sríbaniga lemonoviga lupka, in tri unzhe presejaniga zukra, vse smiraj na eno stran dobro méshaj, de kripko postane, in se enmalo vsdigne. Potlej speni belake, notri perméshaj, sadnizh deni notri poldrugo unzho, to je 12 lotov presejanih drobtín ajdoviga kruha, she enmalo poméshaj, in deni v' model pezh.

148. *Od zheshinj kuhanje.*

Tri unzhe masla meshaj, de postane kakor kasha; dalej pol libre stolzhenih mandelnov, tri resine ali shnite v' mléku namózheniga kruha, enmalo zukra, solí, sladke skorje, muskatoviga zvéta, 16 dobro rastepenih jajz, to vse dobro v' maslo vmeshaj. Potlej vsami eno rezh lépih zheshinj, kar se tebi prav sdi; se nesmé nizh vézh s' zheshnjami méshati; ampak jih samo preméshaj, in v' model pézh deni.

149. *Hitra torta.*

Pol libre sroviga masla, eno unzho zukra, pol libre rajshove moke, in en rumenak, tari ali ribaj v' rozhni stopi ali moshnarji prav dobro; potlej vli na zvetno moko na dílo; stori dva debéla podpláta is testa; en podplat deni na pleh, potlej gori namashi vkuhanja ali falsna, in pokri s' drugim svalanim podplatam, obréshi okoli; samashi s' belakam, in tudi s'

belakam po verhu pomashi; potlej pezi ali v' tortni ponvi, ali v' pezhi.

150. *Višhnjova torta.*

Naredi sa eno unzho mašleniga testa is moke in froviga mašla vkup sgnédeniga, ga svalaj sa en noshov rob debélo; štori is njega en podplat na pleh, obod deni gori; ob obodu štori okoli sa dva perša višok obrozih is svalaniga mašleniga testa; notri naloshi višhnje. Sméšhaj skup prav dóbro eno rézh kifle smetane, šhtiri rumenake, in šhtiri lóte zúkra; to vlì zhes višhnje, potrefi zúkra na verh, in pezi pozhasi.

151. *Torta bres jajz.*

Osem lotov froviga mašla dobro méšhaj; potlej perméšhaj eno libro štolzhenih mandelnov, dvanajšt lotov presejaniga zúkra, šhéšt lotov zvetne moke, in od ene lemone srésaniga lupka, in notri istlazhi fok od té lemone; potlej se pleh obloshi s' oblatti, na-nje se namashe poloviza testá; nanj se déne, karkoli se polubi; po verhu se dene druga poloviza testá, in s' oblatti obloshi, in s' pištazjami natakne. Kardar je pezhena torta, jo is oboda vsami, in zúkreni sneg na njo narédi; ter spét v' pezhi posufhi.

152. *Grahova torta.*

Méšhaj rahlo eno libro putra, deni vanj od 20 jajz rumenake, in le od deset belake, méšhaj dobro; potlej perdeni pol libre presejaniga zúkra; lemonoviga lupka, sladke škorje, in muškatoviga zvéta eno malo rézh. Med to

se dene ena libra kuhaniga, in kar je mogo-
zhe narbolj suhiga ali odzejeniga, in skosi ruto
ali fito pretlazheniga graha; potlej méshaj she
zhetert ure. Potlej narédi en tanek podplat
na pleh is tanko svalaniga masleniga testa ali
putertaiga; sgoraj popifano méshanje deni no-
tri, in pezi pozhafi.

153. *Pefna torta.*

Narpréd narédi putertestó. Potlej skuhaj
nakerhlane lepo rudézhe pése v' mehko, de bo
kakor kasha, perdeni sraven enmalo zukra,
fladke skorje, soli, in vina, ter se pušti she
en zhal kuhati. Kadar se ohladí, se namashe
na masleno testó na pleh, se pokrije s' masle-
nim testam, po verhu pomashe s' rumenakam,
in pozhafi spezhe. Jo potrési s' zukram, dok-
ler se pezhe, ali pa zukreni sneg gori narédi.

154. *Kostánjava torta.*

Srésni drobno 14 pezhenih oluplenih ko-
stánjov. Méshaj poldrugo unzho froviga masla
s' eno unzho stolzhenih mandelnov, s' 18 loti
presejaniga zukra, trémi zélimi jajzi, in pete-
rimi rumenaki, s' lemonovimi lupki, in s' kosta-
njam. Deni vse na pomasani pleh in obod.

155. *Krompirjova torta.*

Skuhaj krompir, tako de ne bo raskuhan,
ga olupí in na ribeshnu sribaj. Deni shest
jajz v' eno skledo in jih dobro rastepi; stresi
en funt stolzheniga zukra notri, in potém en
funt sribaniga krompirja, in vse to pol ure

dolgo mešhaj, de bo prav dobro premešhano. Potém pomashi tortni model s' frovim mašlam ali putram; ga potrefi s' lepo moko, kolikor se je hozhe prijeti; deni va-nj enmalo drobno sribaniga ali sresaniga lemonoviga lupka, in potlej deni popred imenovano tortno testó notri. Prezej ko je model napolnen, ga postavi v' pezh, de se bo torta lepó rumeno spékla.

156. *Torta s' frovim mašlam.*

Vsami pol funta moke, pol funta froviga mašla ali putra, eno unzho stolzheniga zukra, in lupka od pol limone. Vbi na vse to dva jajza, mešhaj dobro in naredi testó. To testó potém sgnédi, mu daj podobo, kakoršhino hozhešh, in spezi v' tortni ponvi, ne prevezh rasbeljeni.

157. *Tanka torta.*

Vsami belak od šhest jajz, rastepi ga de bo kakor péne, deni ga v' en funt stolzheniga zukra, in mešhaj eno zelo uro. Deni po tém sraven eno unzho lepe moke, in naredi testó, pa vezh ne mešhaj. Potem pomashi kofitarjasto šklédo ali plato s' frovim mašlam; rasšhiri to testo po nji, de ne bo debelishi, kakor kadar se sa nudelne rasvalja; vsami eno unzho mandelnov in pistazij, in jih podolgašto srešhi; te resiné na testó poloshi, de se ga na verhu primejo, in postavi v' pézh de se lepo spezhe. Kadar je pezheno morash prezej gorkó is kofitarnize vseti.

XIV. Ribe.

158. *Dushéna, ali dinstana riba.*

Sheft fardel operi, in koshíze odberi, jih sréshi na drobno; ravno tako sréshi enmalo peterfhila, zhebule, lemonoviga lupka; deni vse v' koso, sraven en kof sroviga mafla, in na kosze srésano ribo; to postavi na sherjavzo, pokrì, pusti de se dufhí; riba da samo vodo, vender proti sadnim perdeni enmalo kifle smétane, pusti she skup savreti, je dobro.

159. *Nadevana fhuka.*

Druge majnfhi in slabifhi ribe otrebi od kosí in od koshe, rasfekaj jih, in perméfhaj v' eno unzho mafla, tudi tri rastepene jajza; ene stroke zhesna, sribaniga kruha, muskatoviga zveta, srésaniga peterfhila, in solí. To sméfhanje nadevaj v' eno veliko ofhohtano ali ofhupano in istrebleno fhuko; kar tiga mashenja ostane, podelaj in svalaj na majhene zmoke. Potlej deni fhuko in zmoke v' eno podolgasto ponvo s' srovim maflam na sherjavzo, de se rumeno spezhe. Sadnizh perli eno rezh vina, perdeni lemonoviga lupka, muskatoviga zveta, ribaniga kruha; pusti en zhaf vreti, in daj v' sklédo; vse skup ribo, zmoke, in polivko.

160. *Karpi v' zherni polivki.*

Preréshi ofhohtaniga karpa po herbtu, vlì vanj jesiha, in pusti kri in jesih tezhi v' eno

fklédizo, otrebi sholz od jeter, drob deni spet v' karpa, ga ne sméfh nizm prati, temozh ofoli, na kosze sreshi, pufti en zhaf v' soli leshati, pomashi koso s' maflam, poloshi notri ribo, na njo lorberjoviga perja, shatraja (Kuttelkraut), zhebule, peterfhilovih korenin, korenja, stolzhene difhave, shefrana, enmalo zeliga ingverja, nali pol vode pol jefiha de ribo vtopi; pufti na sherjavzi vreti ene pol ure. Potlej ribo deni vun v' fklédo; naredi eno rumeno preshganje, sabeli shnjim polivko od karpa v' kosi, kjér se je dufhil ali dinstal; zhe je pregofta, perli enmalo grahove shupe; potlej vli notri v' jefih perstresheno ribjo kri', pufti savreti; potlej jo na karpa skosi fito prezedi; pufti she skupaj vreti, in pertrefi srésaniga ali zeliga lemonoviga lupka.

161. *Karp v' fardelnim foku.*

Ofhohtan karp se otrebi, na kosze sréshe, enmalo v' soli pufti; koso s' maflam pomashi, deni v' njo peterfhilovih korenin, korenja, zhebule, lorberja, shatraja, stolzhene difhave, in ribo; nali zhes njo na enake dele vina, jefiha in vode, pufti jo pokrito pol ure dufhíti na sherjavzi; operi tri fardele, sréshi jih s' peterfhilam in lemonovim lupkam prav drobno, rasbeli froviga mafla sa velikost eniga jajza v' eni kosízi, pertrefi dve shlizi moke, premeshaj, kadar se rumeno sazrè, deni fardele notri, sméfhaj. Kadar je riba sadosti mehka, jo vsami is kose v' fklédo; fok od nje prezedi v' kosízo na fardele; oboje skup vli na ribo.

162. *Karp v' polivki, ali v' foku.*

Ofhohtaniga karpa otrébi, na kosze sréshi, v' zhisto vodo en zhaf poloshi, ofoli; deni v' eno koso froviga mafla, drobtín, podolgasto srésaniga lemonoviga lupka, srésaniga ros-marína, lorberjoviga perja, eno zélo zhebulo s' nagelnovimi shebizami natakmeno, kapar, in ribo karpa gori; kakor fi pod ribo djal, take stvari tudi po verhu njé natréfi, pokrì, pufi en zhaf na sherjavzi dufhíti: potlej en pitni kosarz vína perli; fok od pol limone; jéfiha kolikor je tréba kílati, rédke zhiste grahove shupe; spét pokrì; de se dufhí; sloshi ribo v' skledo, fok pa na njo prezédi.

163. *Pezhéna shuka.*

Ofhohtana ali ofhupana shuka in istréblena se ofufhi s' belo ruto, povala v' moki, in v' podolgasti ponvi na enmalo froviga mafla pezhe. Kadar je na eni strani pezhena, se na drugo preberne, in zhe je tréba, s' maflam pomashe, de ni suha in se ne sashgè.

164. *Shuka v' hrénu.*

Shuko fkuhaj, de bo vishnjova; polivko hrénovo sazhi délati, kadar je riba perstavlena. Délej jo na to visho: sa kolikor ludí je riba tolikrat po dva lota putra vsami, ga rastopi, moke perméshaj, kadar se moka sazhe rumeníti, perli vode, kar se tebi sdí. Potlej perdaj enmalo jéfiha, zukra, nasterganiga hréna, stolzhene sladke skorje, nagelnovih shebiz, in lemonoviga lupka. Kadar je riba fkuhana,

in v' fklédo djana; se postavi nad en pisker ali kótel s' vrélim kropam, riba se potrése s' nasterganim hrénam, stóji pol zheterti ure nad kropam, de hrén v' ribo vlése s' svojim duham; potlej se una posébej narejena polivka vréla zhéf slije.

165. *Stokfish s' shuko nadevan.*

Dvé libri ali dva funta stokfisha fkuhaj, ofoli, posébej kuhaj shuko v' ofoleni vodi, kuhano sberi in vse kostí odtrébi, sraven deni peterfhila, moke, zhesna ali luka, enmalo v' mléku namozheniga in oshetiga kruha, dva ain-rirana jajza; to vse drobno rasfekaj. Pet lotov mafla s' dvéma zélima jajzama méshaj, v' to deni sékanje, ofoli: potlej pomashi eno fklédo s' maflam, potréfi s' kruhoymi drobtinami, vloshi notri stokfish, ga prevlezi po verhu s' popred popisanim meshanjam, de bo ves pokrit, deni okoli obod, postavi nad sherjavzo, pokrì, na pokrov deni tudi sherjavze; naj se eno zhetert ure pezhe: sadnizh vsami obod prozh, in daj fklédo na miso.

166. *Shuka v' mishelnih.*

Otrébi shuko, sréshi na kosze, deni jo v' koso, notri nalì pol vode pol jesiha, perdeni eno zhebulo, solí in difhave; pufti vréti pol zheterti ure. Posebej naredi polivanje ali mishelnov sok tako: operi pétdeset mishelnov s' vinam, deni v' kosizo en kos froviga mafla, notri mishelne, pokrì, pufti jih en zhaf dushiti, potlej vsami od sherjavze, otrebi tri sardéle od kostí;

fardéle, in enmalo peterfhíla, zhebule, zhesna, in lemonoviga lupka sreshi drobno, rastopi sa en oreh froviga mafla v' kosizi, permeshaj enmalo moke de se v' maflu sarumeni; rasresaniga strefi notri; vméshaj, perlì grahove shupe, in enmalo foka, ktériga je shuka od sebe dala; sméshaj, pusti dobro vréti; deni shuko v' sklédó, potégni mertvo kosho is njé doli; poli jo s' mishelni, in s' tim popisanim lokam, in pusti enmalo vse skup savréti.

167. *Pezhen som, in sulz.*

Som, ali pa sulz se v' kosze sreshe, opere, in s' ruto posufhí. Potlej ga s' maflam pomashi, s' muskatovim oréham potrési, in nad sherjavzo na mréshi pezi. Zhes sulza snafh tudi eno polivko narediti: otrebi nektére fardele, jih tanko raslékaj, deni v' kosizo, nanjé deni en kosarz vode, in en kosez froviga mafla, oshmi gori sok od ene lemone, pusti kuhati na sherjavzi. Pezheniga soma deni v' sklédó, in ga s' tim polivanjam obli.

168. *Liska v' rujávim polivanji.*

V' kosi pusti savréti jésiha in vode, in eno zhebulo, s' tim vrélim kropam otrebleno lisko dvakrat popári, de duh sgubí. Potlej jo nashpíli, in nafoli. Pomashi eno koso s' maflam, deni v' koso eno zhebulo, enmalo korenja, petershilovih korenin, sélene, moke, lorberjoviga perja, shatraja, ingverja, desét sern zéliga popra, dishave, dva zéla muskatova zvéta, od lemone lupka; na vse to poloshi

liško, pokri, deni na sherjavzo, vzhafi jo obernî, in kadar je rumena, jo s' moko enmalo potresi, she enmalo na sherjavzi pusti, potlej vli eno sajemnizo grahove shupe, ali druge na njo, naj savrè. Po tim vsami liško vun v' drugo koso, prezédi na njo fok, in slazhi pol limone gori; pusti she en zhaš vréti, daj v' sklédó liško in polivanje. Kdor hozhe, sna tudi perdjati kuhaniga krompirja, isluſhenih miſhelnov, olivk, in auſtrig.

269. *Shuka v' lemonovim foku.*

Shuko sréshi na kosze, deni jo v' koso, na njo en polizh jeſiha in vode, zhebule, lemonoviga lupka, diſhave, kuhaj jo notri. Potlej kosho odberi, ſpuſti ſa velikost eniga jajza maſla v' eni kosizi, pertréfi dvé kuhalnizi moke, pusti zréti, ſali s' grahovo vodo, tudi perli ſoka od kuhane ſhuke in ſoka od notri oshete limone, perdeni sresaniga lemonoviga lupka, muſkatoviga zveta, enmalo shefrana, in she enmalo ſroviga maſla; to vſe naj dobro vré; s' tim poli ſhuko, in pusti ſkup enkrat savréti.

170. *Karpi ali karfi v' ſoparzi kuhani, to je dempfani.*

Kadar karpa ſakoleſh, perſtresi kri v' jeſih. Potlej ga sreshi na kosze, perſtavi ga v' kosi s' zhernim vinam, enmalo jeſiham, ſtolzhenim prepezhenim kruham, drobno ſekanim zheſnam, resinami od lemonoviga lupka, ſtolzhenimi nagelnovimi shebizami, enim koſzam v' moki pavalaniga putra, enim koſzam zukra; kadar ſkup

vrè, pokrov gori deni. Naj se kuha pol ure, sadnizh deni perstrésheno kri s' jefiham notri. Potlej naj se do dobriga kuha.

171. *Pezhene ale.*

Ale operi, ofoli, na rashen natakni, potrèfi s' drobtínami, s' muskatovim zvéтам, obli s' raspušhenim mašlam, tlazhi soka od limone gori; pezi, in jih vméf ravno lako polivaj.

172. *Kuhana bisena.*

Deni v' pišker enmalo vezh jéfiha ko vode, tudi lorberjoviga pérja, zhebule, pušti savréti; kadar to vrè, deni bíseno v' lonez, pušti kuhati. Kadar je kuhana, odli, deni s' enmalo té shupe v' sklédó, sabéli, snash tudi nasterganiga hréna zhef djati, in s' srésanim peteršhilam potrèfi.

173. *Stokfish dobro kúhati.*

Namozhen stokfish se s' nitjo svésan kuhat déne v' mersli vodi, kadar se napne in béle péne stori, se na fito déne sa odzediti. Sa polivanje se déne v' kosi na sherjavzo kífla smetana s' ribanim kruham, en kofez froviga mašla sraven, solì, in stolzheniga muskatoviga zvéta; to se polije na stokfish.

174. *Polshi nadévani.*

Kuhane polshe vun potegni, otrébi, in ozhédi. Potlej deni froviga mašla v' koso, rastopi ga, perdeni ribaniga kruha notri, majerona,

fhatraja, muskatoviga oréha, in enmalo popra, vender vfiga le malo. To se sgnede, kakor testo. Potlej deni otréblene polshe nasaj v' ozhedene lupine, in samafhi jih s' tim testam. Zhe pa hozhesh, de testo ne bode vun padlo, deni med testo eno jajze; ali bolsfi pokúf imajo, zhe ni nizh jajza sraven; lé glej, de bosh varno kuhal; po tim vsami shupe od kuhanih rih v' eno koso na sherjavzo, notri deni vse forte sélifh in difhav, kakor sgoraj sa testo. Sadnizh deni samasane polshe notri kuhat; pa ne predolgo, de ne postánejo terdi.

175. *Pezhene postervi.*

Posterv ofhohtaj, otrébi, ofoli, pezi jo na mréshi pozhasi; pezheno pusti hladíti, poloshi jo na en s' maflam namasan papir s' difhavo, selenjam, in lemonovim fokam; jo spét deni na mrésho, pezi pozhasi, de se od difhave navsame. Še da v' papirji v' fklédo.

176. *Zhepinke, ali shildkrote v' polivki.*

Shabe skuhaj, otrébi, zheterti narasen deni, shupo od njih hrani. Eno koso obloshi s' frovim maflam, perdeni muskatoviga zvéta, lemonoviga lupka, srésaniga peterfhila, enmalo zhebule, potrési s' moko; notri deni shabe, od sgoraj jih tudi obloshi s' takim, kakor fi jih spodaj podloshil, pokrì, deni na sherjavzo dufhit; zhes en zhal perli shupe od shab, grahove shupe, en kosarz vina, fok od pol limone, pusti dalaj pokrite na sherjavzi. Snafh tudi perdjati krompirja, is lupín slézhenih au-

strig, mislhelnov, vratov od rakov, ali smerzhikov, kumar srésanih. Kadar pride zhal v fklédo dévati, rastepi tri rumenake, notri med té dobro vméfhaj en kof froviga mafla, muskatoviga zveta in soka od lemón; potlej prezédi shupo od shab na leté rezhí, méfhaj v eno méro, de se neverterdi, imej od délezh per sherjavzi, de se skuha; deni shabe v' fklédo, zhél vli ta frikafè, potréfi s' lemonovim lupkam, in pistazjami obojim srésanim.

177. *Turshke shabe v' svojih zhepinjah.*

Shabe skuha v' mehko, de zherna kosha rada doli pojde, otrébi jih zhédno, shovz odberi od jéter, zheterti deni nasaj v' zhepinje; zhepinje je tréba tudi olufhiti, vse zherno doli is njih. Rasfékaj dve od kostí odbrane fardéle, deni to sekanje med shabe, oshmi zhél eno lemono, perdaj malo froviga mafla, ribaniga kruha, lemonoviga lupka, sresaniga muskatoviga zveta, popra in shefrana, ololi, postavi zhepinje na mréshi nad sherjavzo, de v' njih ta vsa rézh savrè, postavi v' fklédo, in daj shabe v' zhepinjah na miso.

XV. Zukrene pekarije.

178. *Mehke préftize.*

Vsami pol libre moke, pol unzhe froviga mafla, shéft lotov zukra, pét rumenakov, eno malo jánesha vmél, sgnedi, kakor testo, na-

rédi majhine préste, pomashi jih s' belákam, potréfi s' zukram, in lépo spezi.

179. *Moknati kolazhi.*

Na dilo vsami eno unzho prefejániga zukra, 6 lotov zvetne moke, srésaniga lemonoviga lupka, difhave ali gvirza. Rastepi eno zélo jajze, gori vli, stori testo, is testa déljaj v'fáke forte podobe v' plehatih modlih. Modle potréfi s' moko, ktéra je s' zukram méfhana; vtiskaj testo v' modle, pokladaj na pleh, in deni pézh.

180. *Bifhkoti, ali prepezhenki.*

Vsami eno libro zvetne moke, eno unzho prefejaniga zukra; shtiri beláke rastepi v' enmalo mlazhniga kropa; deni v' to zucker in moko, mefhaj dobro skup; naredi is tiga testa podolgasto fhtruza, deni jo na pleh v' pézh. Kadar je pezhena, vsami vun, rasreshi na bifhkote, in jih spet v' pézh nasaj pastavi, de se sarumené.

181. *Zefarjov kruh.*

Vsami shešt jajz, sheštínajst lotov zukra, shtiri lote stolzhenih mandelnov in lup od ene lemone; mefhaj to pol ure; deni potém osem lotov lepe moke sraven in naredi testó; deni tiga testá v' papirnašte modle, in pezi pozhasu.

182. *Rumenakovi krofti.*

Vsami eno unzho mandelnov in eno unzho zukra, stolzi obóje, deni v' ponvo, vbi shtiri

rumenake notri, vse skupaj smeshaj, deni na sherjavzo de se enmalo posufhi; potrefi s' moko, in potém devaj od tiga testa podolgaste fhtruzhize na oblate, jih s' pistazjemi potrefi in lepo spezi.

183. *Zukraft kruh.*

Vsami deset jajz, jih v' eno skledo vbi in dobro rastepi; potem deni notri pol funta stolzheniga zukra in pol funta lepe bele moke; vse to dobro smeshaj in naredi testo. Deni to testó v' papirnašte s' srovim maflam pomasane skledize, postavi jih v' tortno ponvo, in pezi per majheni sherjavzi. Kadar se ti hlebzhi ki per ognju napnejo, deni she sgoraj sherjavze, de bodo terdo skorjo dobili. Tudi jih snash popréd s' enim v' tréh shlizah vodé rastepenim jajzam pomasati, de se ne prismodé.

XVI. Sholze, in vkuhanja, ali v' zukru kuhano sadje.

184. *Shpanska vishnjova sholza.*

Vishnje se otrébijo od koshiz, in stolzhejo; perstavi jih na enim bokalu vina v' mesingasti sklédizi na sherjavzo, notri oshmi eno lemono, perdeni srésaniga lemonoviga lupka, zelih sladkih skorij, tri unzhe zukra, zhe so kifle, daj ga she vezh. To kuhej na sherjavzi, potlej presh-mà skosi gosto rutó, deni bisenoviga mehurja

notri, de se stori sholza; snafh tudi zeles frove vifhnje notri v' méf postaviti.

185. *Blanc mangé, hladna sholza.*

Pol libre mandelnov popari, olupi, stolzi. Vsami en bokal smétane; s' smétano enmalo med tolzhenjam mandelne pomozhi. Deni jih v' koso, vli smétano nanje, en konzhek zeles vanilije, in eno stvar zukra; postavi na možno sherjavzo, vezhkrat méfhaj, in pusti vréti eno zhetert ure; potlej deni mehúrja od bisene to je hausenplaterja notri, pusti de se pozhasi ohladí; potlej pretlazhi skosi zhédno ruto, preméfhaj s' kuhlalnizo vezhkrat, preden se popolnam f-hladí; kadar je hladno, deni v' sholzne jashke ali shélize. Namésti vanilije so tudi dobri grenki mandelni, ali pa pomeranzhni lupek.

186. *Shodò.*

Deni v' en zheden lonez en mafelz vina, 10 rumenakov, en kos zukra, enmalo zeles fladke skorje, en lupek od lemone; preshverkaj vse skup dobro, perstavi k' sherjavzi, shverkaj in méfhaj de sazhne rasti in se gostiti. Takrat deni v' sklédizo, ali vli zhes moknato jéd s' iménam puding.

187. *Pomeranzhna sholza.*

Dergni ali ribaj shtiri pomeranzhe in tri lemone ob eno libro zukra, to je, rumeno unajno koshò, ne pa belo notrajno, ktéra je grenka. Zuker in tudi sok od stlazhenih pomeranzh

in lemon deni v' mefingast kotlizh, gori en polizh muskatnjiga vina ali muskatelerja, naj se zucker rastopí, preshmi skosi zhedno ruto, deni en lot mehurja od bísene, ali hausenblaterja, kakor v' druge sholze, prezedi she enkrat, in napolni kosarze, preden bisenov mehúr notri denesh, pusti eno zhetert ure vreti.

188. *Sholza rudezhiga grosdizha.*

Oberi pol libre rudezhiga grosdizha jagodiz od pezlov, deni jih v' mefingast kotlizh in eno libro zukra sraven, perli en frakel vode, pusti vreti; potlej preshmi skosi ruto, in spet postaví de vrè, dokler se od shlize ne vlezhe, kadar sajmésh. Potlej postaví v' merslo vodo, de se ohladi; to sholzo slí na frovo od pezlov odbrano grosdizhe, sméshaj skup, in daj na miso.

189. *Lemonova sholza.*

Vsami 10 lemón, na zukru odstergaj unajno rumeno kosho od shtirih lemon, lemone stlazhi vse na zucker, perli tri mafelze vode, prezedi skosi fitize, zhe ni sadosti sladko, daj she zukra, pol frakla mléka sraven perli, pusti stati, dokler se mléko ne vsiri, potlej prezedi pozhasi skosi eno debelo gosto ruto, deni notri 2 lota bisenoviga raspusheniga mehurja, méshaj dobro vse skup s' freberno shlizo; slí sholzo v' sató perpravlene shkudelze, in pusti se sterditi ali na ledu, ali na hladnim kraji.

190. *Bisenov mehur raspustiti.*

Bisenov mehúr ali hausenblater se stolzhe, rásréshe, zhedno opere, dene v' koso, en frakel zhiste vode gor, in en majhen koszhek zukra sraven perdene; se postavi nad slabo sherjavzo, de pozhasi narasen gré; méshaj v' eno mero s' eno zhisto kuhalnizo, de se ne pershgè; kadar je dobro raspushen, ga preshmi skosi gosto ruto, pa nikar ne tlazhi, ampak kar rado gré, de ne bode koln. Tako raspushen bisenov mehúr se deva v' sholze, in se le toliko ogreje, de tezhe.

191. *Vinska sholza.*

Nektére lizhne shefrana, enmalo ingverja, in nagelnovih shebiz deni v' eno rútzizo, obéfi v' en polizh dobriga vina, de se eno uro namaka. En lot bisenoviga mehurja rásréshe, operi, opraniga deni v' vino; vse skup deni v' mesingast kotlizh, vedno méshaj in pusti ene dvakrat savréti, potlej perdaj tri unzhe zukra stolzheniga, in oshmi sok od shtirih lemón; enekrat prezedi skosi ruto, in postavi na hlad, de se sterdi.

192. *Marelzhina sholza.*

Marelze olupi, skuhaj, preshmi skosi fito; potlej vsami lemonove sholze eno libro, tri unzhe zukra v' mesingast kotlizh, perli en frakel vode, de se zucker slaja; potlej pusti pomalim vréti, in skufhaj eno kaplo kániti na zinjast okroshnik ali talar, kadar se kapla sterdi, je sholza dobra; deni jo hladít.

193. *Pomeranzhe v' sholzi troje farbe.*

Od pomeranzh vréshi na enim konzú en pokróvez prozh, isdolbi vun is olupka vfo pomeranzho, de bodo lupki popolnim votli, lupke deni v' vodo. Sholzo delaj tako: sa bélo naredi blanmanshé. Nro. 185. s' enmalo raspuffheniga bisenovga mehurja; s' to sholzo napolni lupke sa eno zhetert prostora. Rudézho sholzo narédi is zherniga vina, zúkra, zélih nagelnovih shebiz, sladke skorje, in bisenovga mehurja, tudi enmalo alkermesoviga soka sraven; to se dobro skup savrè, prezédí, in se nalijejo pomeranzhni votli lupki do frede; vender more popréd spodna béla sholza she terda biti. Na rudézho spét deni bele sholze do tretje zheterti prostora. Zheterti prostor nali s' pomeranzhno sholzo do verha; kadar se vse sholze na hladnim sterdijo, preréshi pomeranzhne nadevane lupke po dolgim, in daj na miso. Ako sholze nozhejo rade hitro ena sa drugo v' pomeranzhah se terdíti, perdej vezh bisenoviga mehurja.

194. *Vishnjova sholza.*

Odberi srove vishnje od kofhiz, stolzi v' rozhni stópi, sraven v' méf tolzi tudi tri zéle nagelnove shebize, in enmalo sladke skorje. Potlej deni v' veliko skledo, nali en polizh vode, preméfhaj dobro s' kuhalnizo; ako imash dosti zhafa, pusti ene dvé uri tako stati: potlej preshmi skosi gosto ruto, slazhi sok od shtirih lemon sraven, zúkra kar je treba, daj enmalo mléka, kakor per lemonovi sholzi Nro. 189.

prezedi, fir versi prozh, perdeni bisenoviga mehurja, savri na sherjavzi, in deni bladit.

195. *Rudezhe grosdizhe vkuhati.*

Deni stolzheniga zukra eno libro ali en funt v' méfingast kotlizh, en pizhli mafelz vode sraven; operi eno libro lepih odbranih jagod rudézhiga grosdizha, pusti de se na re-fhetzu odtezhejo, smefhaj jih med zucker, pusti vréti, dokler sholzhnasti ne postajajo; postavi kotlizh v' merslo vodo, de se hitrejshi ohlade, deni v' glash, in hrani savésane s' prebodenim papirjam.

196. *Rudezhih jagod sholza.*

Vsami poldrugo libro rudézhih jagod v' kotlizh, slazhi dvéh lemon sok na nje, pusti stati, savri en polizh vode s' 14 loti zukra, perli pol lota spusheniga bisenoviga mehurja; vse to vrélo sli na jagode, pusti stati, de farbo sgubé; potlej preshmi, postavi na hlad sterdit.

197. *Vifhnje vkuhati.*

V' kotlizh deni pol libre zukra, nanj en frakel vode, pusti vréti; pol libre vifhinj operi, pezle na pol odreshi, deni v' kotlizh sraven zucker, de vrejo, tako dolgo de bodo zhi-ste, de se proti luzhi skosi njé pezhka vidi; pusti v' sklédi zhes nozh stati; drugi dan jih ozedi; zucker pusti v' kotlizhu vréti, dokler se ne vkuha, de se vlézhe, potlej deni vifhnje notri, pusti sbe enmaló vréti, in hrani jih v' sholzi. — Marelze

se snajo ravno tako vkuhati, kakor višhnje, in se zhes leto hraniti sa vkuhanje, ali falsen.

198. Zeplenke v' sholzi.

Od lépih zépleni^h zhéshinj poréshi rezle na polovízo; potlej stolzi drugih slabishih zhefhinj s' pezhkámi vred, vli enmalo vode na te rastolzhené; potlej preshmi skosi ruto; ta sok deni v' kotlizh, perdeni en kof zukra, nagelnovih shebiz, sladke skorje, lemonoviga lupka, vse to naj vrè, tudi se zéplenke pušte notri savréti zéle, pa vender, de se ne raskuhajo. Potlej se vun vsamejo, v' kotizh pa se perdéne raspufheniga mehurja od bisene, se pušti dobro vréti; sadnizh notri daj enmalo rastepeniga belaka, de se vzhisti, potlej se skosi ruto prezedi, vlije zhes zéplenke, postavi hladit.

199. Mlezhnata sholza.

Pušti savréti en bokal smétane, od té vsami nekoliko v' en lonez, kadar se vhladi, vbì noter shtiri zéle jajza, in ofem belakov, ozukraj de bo sladko; perlì vso uno smétano, dobro skup meshaj, postavi na sherjavzo, pušti de se sagosti, pa smiraj pomalim meshaj, kadar vrè, de se ne pershgè, ali svalkov ne stori; preshverkaj dobro, vli v' skledo, pušti na hladnim sterđiti, potrefi s' pistazjami.

200. Sholza is smetane.

V' lonez deni en mafelz smetane, tri zéle jajza, en rumenak, zukra sadosti, in ob zucker

našterganiga lupka od lemon; vse to prav rash-verklaj v' lonzu, postavi lonez v' vréli krop tri zheterti ure, nali potlej v' sklédó, potrési s' zukram, in po verhu sarumèni s' rasbeleno lopato.

201. *Speneni sneg v' mleku.*

Savri v' kosi en polizh mléka, posebej rastepi jajzhnih belakov v' pene kakor snég; kadar mléko vrè, devaj snég po shlizi notri, kar je prostora po verhu, pusti savréti, sli v' sklédó, potrefi s' zukram in sladko skorjo, ali zimetam.

202. *Breskve v' sholzi.*

Breskve olupi, preréshi na dvoje, poberi vun pezhke; rasloshi karhle v' sklédó, natakni s' pistlazjami, oshmi lemone gori na nje, de breskve bele ostanejo. Potlej oštergaj rumeni lup od šest lemon na zukru, to in petnajst lotov stolzheniga zukra deni v' globoko sklédó, perdaj raspusheniga mehurja od bisene Nro. 190. gori na zucker, in na sok od unih šest slazhenih lemon. Kadar se zucker staja, se prezedi skosi gošto ruto; te sholze pervizh polovizo vli na breskve, kadar se ta šterdí, vli še drugo polovizo gori.

203. *Vkúhane zheshples, ali zheshplov falsen.*

Pusti frove zheshples tako dolgo v' vodi stati, de ruméne postanejo, vodo premenuj, potlej jih skosi fito pretlazhi, deni eno libro tiga pretlazhenja, in eno libro presejaniga zukra v' mefigast kotlizh, kuhaj, vezhkrat méshaj med kuhanjam. Potlej se hranijo.

204. *Kutine v' sholzi.*

Kuhaj eno unzho zukra na enim fraklu vode, kadar vrè, posnami pene, sraven deni sadnih lupke od ene limone. Potlej srèshi tri ali štiri kutine na dvoje, odberi pezhke, pušti posebej na vodi skuhati, pa ne premehko; jih vun deni v' merslo vodo, olupì, in deni v' vrèli zucker, stlazi notri sok od ene limone, naj she en zhaf vrè, dokler niso dosti mehke; po tím jih vun rasloshi v' sklèdo, potrefi s' lemonovim lupkam; zucker pa naj vrè, de se lepo od freberne shlize odteka, in kashe, de je sholznast. Ga prezedi skosi ruto; zhes kutine naloshi podolgašto résanih mandelnov, ali pa pistazij. Sholzo zhes vli, she popred, preden kutine s' tim obloshifh.

205. *Vkuhanje marélze.*

Sréle marélze olupì, kosti istrèbi; pretlazi skosi stize, de bo vkuhanje lepshi. Na eno libro pretlazenih marélz vsami tri unzhe zukra, ga pušti vrèti na poldrugim mafelzu vode, dokler ne sazhne kapelj poganjati; takrat marélze notri daj, naj pozhasi vrè, tako dolgo de na merslim zinjastim krogu poskusifh in sposnash de je sholznato; potlej hrani v' glasih s' prebodenim papirjam savesanih.

206. *Vkuhanje goshovje, ali hezhepezh, ali robidnize.*

Pušti goshove jagode mesditi, de se skosi stize pretlazihi pušté, na eno libro pretlaze-

nih vsami eno libro zukra; puſti ga vréti na poldrugim mafelzu vode tako dolgo, de ſe nit vlézhe, kadar ſhlizo pomakaſh, perméſhaj ga pozhaſi med goſhovje, ktéro imaſh pretlazheno v' eni ſklédi, tudi perméſhaj sréſaniga lemonoviga lupka, in deni hranit, kakor druge vkuhanja.

207. *Sok od viſhinj.*

Lépm srélim viſhnjam odberi pezle, ſtolzi jih s' koſtmí vred, preſhmi jih ſkoſi rédko ruto, puſti ſok ſkoſi en ſuknen blek težhi, de ſe vzhíſti. Dvé libri zukra deni v' en bokal tiga ſoka, puſti zhes nozh v' poſodi ſtati, in premeſhavaj dokler ſe zucker ne ſtaja; raſtolzi dva lota ſladke ſkorje, in en lot nagelnovih ſhebíz ne predrobno, vméſhaj notri; ſavéſhi poſodo s' mehurjam, puſti tri tédne na ſonzu ſtati; potlej ta ſok hrani kjer hozeſh. Kader ſe polubi viſhnjoviga vina piti, perméſhaj med en bokal béliſa vina en koſarz viſhnjoviga ſoka.

208. *Vkuhane viſhnje.*

Poréſhi viſhnjam polovizo rezlov; kolikor na teſho viſhinj, toliko vsami zukra. Na zucker vli en mafelz vode, ſavri, potlej deni oprane viſhnje notri; kadar ſe koſti ſkoſi vidiſjo, vsami vun; ſok naj ſe ſhe vkuhuje, dokler goſt ne poſtane; potlej deni ſpét viſhnje notri, de ſe enmalo iſkadé, in débéle ſholznaste kaple mezhejo. Hrani, kakor druge vkuhanja.

209. *Sok od murv.*

Preshmi murve skosi ruto, deni v' mefin-gastim kotlizhu en frakel tiga foka, in eno li-bro zukra na sherjavzo, de se sagosti, na shli-zi vlezhe, in sholzhnasto kashe. Potlej ohladi, napolni glashe, pusti en dan odperte stati; na verh snafh v' stakleniz, ali flashize mandelno-viga olja naliti, in samafhiti.

210. *Molinov, ali malinzov sok.*

Smezhekaj moline ali malinze s' eno shli-zo, na en polizh molin slì en mafelz jefiha, samafhi pofodo dobro, de duh ne pojde vun, pusti stati v' kéldru na hladi, potlej prezédi skosi platnen arshat, kar samo od sebe rado tezhe. Deni en mafelz tiga foka v' mefin-gast kotlizh, in tri unzhe zukra, naj vrè, de se sazhe debélkasto od shlize odtékati, pa ven-der ne pregosto. Je kmalo sadosti, odstavi hla-dit, deni v' staklénize, zhes dva dni snafh mandelnoviga olja na verh vliti, de se ne isdifhi. Namésti jéfihá snafh foka od lemon sraven djati.

211. *Alkermesov sok.*

Smezhekaj jagode sréle od alkermesa v' eni globoki sklédi, vli en mafelz kropa nanje, naj stojé zhes nozh, drugi dan preshmi skosi ruto, perdeni pol libre zukra, pusti vkuhati, le ni-
kar prevezh. Ima navado, pred vfimi drugimi foki narhítrifhi se vgoštiti.

212. *Muskatelerjove hrufhke vkuhane.*

Hrufhke nimajo prevezh sréle biti, tudi ne mesdne; prebodi jih s' knóflizo skos muho notri, de pojde zucker v' njé. Potlej skuhaj senlenih zheshpel, in potlej v' ti zheshplovi vodi kuhaj male hrufhke ali muskatelarze, de bodo enmalo selénkaste viditi in mehke; po tim jih v' mersli vodi operi. Eno libro hrufhez, in eno zukra, zucker kuhaj na enim mafelzu vode de se gost storí, hrufhke deni v' staklénizo, ohladeni zucker vli na-nje, pusti dva dni odkrito stati, potlej odzedi spet zucker, perdeni she en kof zukra, ga spet gosto vkuhaj, in spet na hrufhke nalí; in to tako dolgo sapored delaj, dokler menish, de se hrufhke niso zukra navsele.

213. *Pomeranzhno zvetje v' zukru hraniti.*

Vsami lepiga velikiga zvétja od pomeranzh, vli kropa nanj, pusti v' pokriti posódi stati, de se ne iskadí; pa naj le tako dolgo stoji, dokler mehko ne postane; in le toliko kropa, de je zvétje vtopleno. Potlej poberi vun, operi v' mersli vodi. Naredi is zukra in vode na sherjavzi en gost sok, in ta zukreni sok vli ohladen na pomeranzhno zvétje; naj en dan stoji, odzedi sok, perdeni zukra, ga spet kuhaj; in ohladeniga spet vli na zvétje. To delaj tako dolgo, dokler je treba, de zucker dobro prevsame zvétje. Preden sadnizh zukreni sok nalíjesh, oshmi na zvétje sok od limone.

214. *Marelze v' zuku hraniti.*

Perréshi marelzam rezle, operi jih, deni marelze v' koso, sraven perđaj vina, vode, zuka, in fladke skorje ali zimeta, tudi lemonoviga lupka; perštavi, kuhaj do mehčiga; potlej poberi marelze na fito, de se otezhejo, fok v' kosi naj se kuha, de bo gošta sholza; marelze deni v' posodo, fok gori na nje slì, in hrani. Tako se tudi déla s' višhnjami, brékvami; in drugim takim sadjam.

XVII. *Smétane in snegóvi.*215. *Smetana ruzhkih jagod.*

Deni v' en bokal fladke smétane, eno unžo zuka, in pušti vréti, potlej enmalo fladke skorje, in mehurja od bisene; pušti de se napol vkuha; potlej pretlazhi skosi fito en polizh ruzhkih jagod, in jih sméfhaj s' gorko vkuhano smétano; pokufi, zhe ni došti fladko, pertrefi zuka; potlej deni v' piškerze, ali fludelze, in ohladeno na miso.

216. *Kafétova smetana.*

Kuhaj s' zukram fladko smétano, versi potlej notri eno unžo ne prezherniga, ampak lepo rujávo shganiga kaféta; pokri, pušti ohladiti, preshmi skosi ruto, de kafè prozh pride; daj na miso.

217. *Blanc mangé, hladna sholza.*

Pusti dolgo kuhati štiri telezhje noge, de bodo gosto sholzo dale; potlej odzedi zholzo, v' njo deni pol lota sladke skorje, in toliko nagelnovih shebíz, perdaj od ene limone lupka, pokri, kuhaj eno uro. Potlej sméshaj pol libre oluſhenih tanko stolzhenih mandelnov s' enim polizham sladke smétane; prezedi oboje skosi ru-to, in deni to in sholzo skup, tudi ene kaple pomeranzhne vode. Sadnizh se nalijejo skudelze ali lonzhki sa smerslíne perpravleni. To ferkanje je poleti dobro sa ohladiti se.

218. *Lemonovo mleko.*

En bokal froviga mléka, 12 rumenakov, od ene limone drobno na zukru oſtergan lup-pek, in nekaj zukra, skup sméshaj in hladno shverklay. Potlej poſtavi na sherjavzo v' lonzu, shverklay v' eno mero. Kadar sazhne vréti, ſli v' ſkledo, potrefi s' drobno srésanimi piſtazja-mi, in puſti se ſ-hladiti. Se hladno na miso da.

219. *Jajzhniga beláka mleko.*

Per lemonovim mleku Nro. 218 oſtane 12 belakov, ti ſo dobri sa belákovo mléko; te 12 belake rasteſi in rasshverklay v' enim bokalu mersliga mléka in enmalo zukra notri. To ſe poſtavi nad ſlabo sherjavzo, ſe shverkla, dokler vréti ne sazhnè. Potlej ſe vsame od ognja, v' ſklédo vlije, in potrefe s' mandelni, ktéri ſo olupeni in na podolgaste shebize srésani.

220. *Belákov fok.*

V' en polizh froviga mléka deni devet jajz in nekaj presejaniga zukra, vse skup dobro rastepi ali rasshverkaj, postavi na slabo sherjavzo, shverkaj vedno, de se sazhne napénjati. Odstavi, vli v' sklédó, potrefi s' zukram in sladko fkorjo, daj merslo na miso.

221. *Lemonov fok.*

Olupi dve lemoni, jih stergaj na stergavniku ali ribeshnu nad eno sklédó; eni tretji lemoni stergaj samo unajno rumeno kosho doli, potem fok vun istlazhi tudi v' sklédó, prezedi, de ne bodo pezhke in predebele koshe notri ostale; potlej deni notri zukra, de bo dosti sladko; perdeni enmalo vina, vender le malo, de vse bol enimu mózhniku podobno ostane. Kadar v' sklédó na miso dajesh, potrefi s' podolgašto résanim lemonovim lupkam.

222. *Dober sneg.*

Deset remenakov, roshne vode, in presejaniga zukra sméshaj v' en polizh mléka, postavi v' kotlizhu nad sherjavzo, de postane vrože in gostlato, med tém smiraj méshaj, in potlej sli v' sklédó. Postavi en polizh mléka posebej na sherjavzo, de vréti sazhnè; belake, zukra, in roshne vode rastepi možno, sli v' kuhano mléko, méshaj, pušti vse skup savréti; potlej dobro rastepi, snég devaj po verhu uniga rumeniga v' sklédó. V' mes deni kuhanih otrébleniñ zibéb. Postavi sklédó na hlad, sad-

nizh potrefi s' zukram in sladko skorjo. Ako hozhefh manjšhi sklédó narediti, vsami vfake švari en del manj.

223. *Jajzhna pena.*

Sheft belakov rastepi na pene. Perštavi mléka, kadar vrè, devaj po shlizi pene notri, in spet vun jemli; pa spet devaj, in jemli, de vse verh mléka prekuhafh. Potlej rumenake v' vrélim mléku rastepi, sli v' sklédó, pene po verhu nastavi, in potrefi s' zukram in sladko skorjo, ali zimetam.

XVIII. Smerslíne.

224. *Nauk od smersnénja.*

Smérsle mlézhne in od sadja jédi so donafhni dan zlo navadne; noben posebni god bres njih ne míne. Šo pa drage, zhe se per kafetérijih kupújejo; tedaj je boljshi nauk dati, kako se snajo domá narediti. K' tim je narpred ena kofitarjasta posoda s' pokrovam potrebna, pokrov mora natesnim gori iti, de flani léd notri ne pada, ali flana voda ne vlése, kar bi dober duh škasilo. Poldrugo uro, preden se smerslína ludem na miso da, se dene oméfa, is ktére se smerslo serkanje dela, v' to kofitarnizo, in s' pokrovam dobro saprè. Zhe popred notri denesh, bo oméfa svójo mozh sgubila, odméknila, in ne bode hotla rada spet smersniti. Léd se tako perpravi: en shkaf le-

dú rastolzi na drobne kófze, in méfhaj s' folijo; s' folijo nikar ne bodi preskop; naloshi eno lego ledú, in s' soljo dobro potresi; postavi pododo notri v' shkaf, obkladaj s' lédam, in vsako légo s' folijo potrésaj, tudi pokrov obloshi s' lédam. Šleherno zhetert ure odmasli pokrov, in préméfhaj oméso, de jo od dna persdignesh; fizer bo sdolaj na dnu prevezh smersnila, sgoraj pa mehka ostala; tako prekopuj flédno uro shtirkkrat, dokler ne vídish, de je na vse kraje glih smersnila. De nizh ledu notri ne pade, kadar prekopat gresh, obdaj okoli eno belo ruto, de varuje; preden pokrov snamesh. Kadar hozhesh smerslino vun vséti, oplakni eno bélo ruto v' kropu, s' vrozho ruto obvi pododo, de bo ob krají odjenjalo, in de smerslína v' fldédo vun is kofítarnize pade. Potlej jo rasdéli s' shlizo v' kosarze ali v' shkudélze, ali nalash perpravlene posódize sa vsakiga zhlovéka posébej; smersle jedi od sadja so lépsbi v' staklenih ali v' glashovnatih kosarzih; mlézhne pa v' kamnitih ali porzelanastih. — Tudi se morajo smerslíne od sadja v' porzelanastih ali parsténih pozínjenih posodah hladíti, préden se smersovat dévajo; sakaj sadje ima v' sebi eno kiflobo, ktéra zinjaste podode rasiéda, in neperjéten duh jedem storí. — Léd se na gladkih zhisto obrisanih kamnih s' enim polénam tolzhe. — Méfha se smerslina s' enim lesénim nosham, kteri je nalash tako vrésan. — Shkaf naj ne bode preshirok, ampak en nalash storjeni véder, visok, in tefen, de prevezh ledú ne poshrè, de je lé tri perste ledú okoli kofítarnize.

I. Mlézhne smersline.

225. *Smerslína s' vanílijo.*

Dobro skup smeshaj tri polizhe sladke smétane, eno unzho presejaniga zukra, eno bilko vanilije drobno stolzhene, en noshov ojt stolzheniga muskatoviga zveta, filno drobno, in tanko srésaniga lemonoviga lupka. Postavi na sherjavzo, de vrè. Med tem rastepi 12 belakov, enmalo vode sraven devaj, tako dolgo, de so pene; té pene permeshaj v' smétano, naj se kuha skup. Varvaj pa, de se ne vsiri smétana, ali ne sagraise; tedaj terdno meshaj med kuhanjam. Kadar se gosto vkuha, postavi hladit. Potlej deni v' kofitarnizo, kakor je rezhenó Nro. 224.

226. *Mlézhna smerslína.*

En bokal sladkiga mléka, eno unzho zukra presejaniga, pol lota zelesladke skorje, in tanki lupek od ene lemone, postavi na sherjavzo, meshaj, de se ne sagraisne. Rastepi v' pene deset rumenakov, deni pene in vshverkaj jih med mléko, naj se skup kuhajo, in smiraj premeshuj. Kadar je gosto, ohladi, deni smersovat.

227. *Lemonova smerslína.*

Savri 4 bokale dobriga mléka; notri deni eno libro zukra, na ktérim si od 6 lemon koshó obstergal, en lot sladke skorje zelesladke, in lup od lemone; pusti, de se dolgo kuha. Pot-



lej se vshverka 40 rumenakov, se méfha in fhe en zhaf pusti na sherjavzi; ohladi, deni smersovat; popred vsami vun fladko fkorjo, in lemonovi lupek.

228. *Mandelnova smerslína.*

Postavi na sherjavzo en bokal smétane, eno nesresano lemonovo kosho, pol lota zéle fladke fkorje, in eno unzho zukra, méfhaj, in gosto vkuhaj. Štolzi na drobno eno unzho grenkih mandelnov, stepi jih s' 10 rumenaki, deni v' smétano kuhat, in vedno mefhaj. Kadar se sagostì, deni hladit, potlej smersovat.

229. *Smerslína od breskviniga perja.*

Naberi seléniga perja na bréskvah, kadar zvetejo: operi zhedno, in na hladnim v' fenzi pusti ofushiti. Potlej ga povéshi v' tanko ruto, in kuhaj v' enim bokalu mléka, in s' eno unzho zukra; le nizh fladke fkorje ne perde ni kér ona pérju duh vsame. Potlej vsami pérje s' ruto vred vun, pershverkaj v' mléku deset rumenakov, in spet deni na sherjavzo, de se gosto fkuha; ohladi, deni smersovat. Namesti breskviniga perja so tudi dobre kosti in jedra od bréskvev; té stolzi na drobno, jedre préd olufhi; stolzhene deni med zucker in mléko kuhat.

II. Smerline od sadja.

230. *Zefhnjova smerlina.*

Vsami frove zhéfhnje, ali pa vkuhane, kadar ni frovih. Na eno libro zhefhinj gré pol libre zukra; zhe so kifle vezh, ako so flajshi, pa manj zukra. Stolzi zhéfhnje v' rozni stopi, de se kosti in jedri prav sdrobe, perlí naje enmalo vode, jih skuhaj, potlej prezédi skosi fito, deni notri zucker, en droblanz zéle sladke skorje, enmalo vina ne prevezh; kér vino ne smersne rado. She enkrat vse skup savri; ohladi, deni smersovat.

231. *Smerslina od mareliz.*

Sréle marelize olupí, vsami jedre is kosti, jedre olufhi, enmalo stolzi, marelze in stolzhene jedre perstavi kuhat v' toliko vode, de so na prostoru; tudi deni sraven ene lemone lupek, in eno treshizo sladke skorje; kuhaj de se vkuhajo, in kakor mozhnik sagoste. Preshmi skosi ruto, vsami eno libro tiga soka, in pol unzhe zukra, postavi spét kuhat, de kapla, ktéro sa skufhnjo na zinjast okroshnik kanesh, postane sholznata; ohladi, deni smersovat. — Ako so marelize grenke, se vsame vezh zukra.

232. *Jabelzhna smerlina.*

Olupi mafhanzgarjov, sreshi na zherterti, deni kuhat s' vodo na prostoru v' méfingastim kotlizhu; perdeni eno tresko sladke skorje, in od lemone lupka; skuhaj v' mehku, preshmi

fkosi ruto. Na en mafelz tiga jábelzhnika vsami eno unzho zukra, kuhaj skup, tako dolgo de se kapla na zinjastim okroshniku sholzndata pokashe, kadar jo gori kanesh in ohladifh. Ohladi, deni smersovat.

233. *Smerslina od kútine.*

Olupi kútine, kuhaj jih na prostoru v' mehko s' eno trefko fladke skorje. Preshmi fkosi ruto; vsami eno libro tiga preshétja in pol libre zukra, kuhaj in déljaj, kakor per jabelzhni smerslini Nro. 232.

234. *Smerslina rudezhiga grosdizha.*

Oberi jagode rudezhiga grosdja od rezlov, postavi jih v' eni novi parsténi kosi v' en kotel s' vodo nalít; jagode na to visho pókajo, in fok saporédama odlivaj. Na en mafelz fokka vsami pol libre zukra, zucker smozhi s' zhisto vodo, ga kuhaj, de se sagostí, in se na freberni shlizi berfsh sterdi, kadar jo notri omozhifh in vun potégnesh. Potlej vli fok od rudézhiga grosdiza notri, méfhaj de se skup vsame; sna tri dni stati, se bo sterdilo, ali pa smersnit deni. Vender vselej rajfshi smersne, zhe 3 dni na hladnim stoji, in she lé potlej v' léd smersvat postavifh.

235. *Zheshplova smerslina.*

Sladkih zheshpel fkuhaj na vodi s' enmalo vinam. Pretlazhi fkosi ruto, deni spét v' kotlizh, in eno rézh zukra, eno trefko fladke

škorje, lupka od lemón; šhe en zhař kuhaj; ohladi v' porzelanařti pořódi. Deni smersovat. — Ako řo zhéřhple řlajřhi, manj zokra je pořréba; pokuř naj te uzhi.

236. *Goshova smerřlina.*

Ene priřha goshovih jágod, ali kakor drugi pravijo, od mazhovja (robiduvja), — Némzi pa hezhepezh, řkuhaj v' vodi, sraven deni lemonoviga olupka; kadar řo mehke, jih preřlazhi řkosi ruto; perdeni zokra, kar je řréba k' sadořtni řladkořti; řkuhaj oboje v' góřto; ohladi, in deni smersnit.

XIX. Pijazhe.

237. *Lemonáda.*

Iřlazhi 48 lemon, dadó per eni glihi en bokal řoka, prezédi ga řkosi gořto řito, de nizh gořtiga notri ne bode. Tri libre preřejaniga zokra in od 12 lemon tanko vréřan ruřen lupek, ki je na podolgařte reříne preréřan, ře sraven dene. Vře řkup v' eno parřéno pozinjeno kruglo. To kruglo pořtavi v' en kotel vréřiga kropa, pořtavi gori eno tesho, de ře krugla ne sverne. Krop naj smiraj vrè; kadar v' krugli sazhnè vréti, vsami lemonado vun, jo prezédi řkosi ruto; potlej deni v' řlařhe ali řlaklé-nize, dobro samarřhi, pořtavi v' kéřder. ře puřti zélo leto hraniti. Kadar jo piti hozheřh, ři je vli med řrovo vodo toliko, de bo dobra pijazha.

238. *Mandelново mléko.*

Štiri lote sladkih, in dva lota grenkih mandelnov popari, oluſhi, drobno ſtolzi, en bokal vode gori vli, 8 lotov zukra sraven deni, vſe dobro premeſhaj. Prezédi ſkosi ruto, nali v' flaſhe, poſtavi kladit; je dobra pijazha.

239. *Silipup.*

Vsami en mafelz ſmétane, en polizh do-
briga vina, eno unzho preſejaniga zukra, od
ſheſt lemon naſtergan lup, od ene lemone ſok.
To vſe meſhaj ſkup tako dolgo, de ſe vſe ſpé-
ni; té péne devaj v' kosarze, in dajaj pit. Zhe
v' tém zhaſu péne vpadejo, pa ſpét meſhaj,
kadar drugizh kosarze pivzam nalivaſh. To hla-
dí, pa ſe mora tudi na hladnim narejati.

240. *Sok rudezhiga groſdizha.*

Oberi jagode rudezhiga groſdizha, pretla-
zhi jih ſkosi ruto, natozhi v' ſtaklénize ali
flaſhe, in na ſonze poſtavi. Kadar ſe oſem dni
greje, in podſe verſhe, odtozhi, kar je zhiſti-
ga, tako delaj in odtakaj, de bo popolnam
zhiſt. Potlej deni v' ſleherno ſtaklénizo eno
kaſétno ſhlizo ſhganiga vina, ſamaſhi s' me-
hurjam, prebodi nektére luknize s' knoſlo, in
poſtavi na hlad. Ta ſok je ſdrav per vrozhin-
ſkih bolesnah, kadar ſe med vodo ſmeſhan pijé.

241. *Pijazha nameſti kaſéta.*

Shgi tri unzhe reſhéne moke, de rujava
poſtáne, kakor kaſé, ki ni prevezh ſhgan. Poſt

lej shgi ravno po ti vishi pol libre rajsha; pol libre mandelnov olupì v' kropu poparjenih, jih posufhi, in shgi kakor kafè; oboje stolzi drobno vsako posébej in presejaj skosi gosto sito; potlej smelhaj s' shgano moko, sraven permešhaj stolzhene sladke skorje, nagelnovih shebiz, in zukra. Škuhaj kakor kafè, in pi. Še sna tudi na mléku kuhati, in takrat se vsame vezh tiga sdaj popisfaniga oshganja, in s' jajzhnim rumenakam rashverka.

242. *Vina od ternúl, ali oparniz.*

Vsami srelih ternúl od zherniga terna, jih posufhi, ali pa v' pezh sufhit deni, kadar kruh vun usamesh; stolzi jih s' kostmí vred, povéshi v' en pertén arshetek, v' en drugi platnen arshetek deni en lot sladke skorje in en lot nagelnovih shebiz. V' en sodez nalí vina, notri deni eno libro stolzheniga zukra, tri na karhle sresane limone; in skosi vého notri obéfi una dva arsheta; pokri s' skrillo, salivaj, in ravnaj, kakor s' drugim vinam; kadar se v' sodzu szhisti, ga presnami v' staklenze ali v' flashe.

243. *Molinovo vino.*

Srele moline ali malinze (ostróshnize) preshmi skosi ruto; na pét bokalov molinoviga fokavsa vsami shest bokalov vina, in eno libro medú. Vse skup skuhaj, péne posnami, de bo po verhu zhisto; prezédi skosi ruto, pušti, de zhéf ismezhe in pod-se vérshe; potlej spet ku-

haj, in deni v' pomit sodzhek, kadar se vzhi-
sti in na dno vershe, ga nali v' staklénze.

244. *Lemonovo vino.*

Na en sodzhik od osem bokalov se vsame
desét lemon, olupí rumeno kosho prav zhisto,
deni sresane limone v' sodez. Notri deni eno
prifhe ôblanz léfkoviga léfa, in eno libro zu-
kra presejaniga, in popred s' vinam rastople-
niga; nali sodez s' vinam, ga pusti stati, de se
vzhisti, deni ga v' staklénze.

245. *Dishavno vino.*

Osem bokalov vina savri na sherjavzi v'
pozinjenim kotlu, kadar vrè, perdeni tri lote
stolzhe ne sladke skorje, en lot muskatoviga
oréha, poldrugo libro zukra, oboje stolzheno,
in pusti enmalo vréti. Nali v' en sodez, notri
obéli v' enim pertenim shakelzu eno zhetert
lóta nagelnovih shebiz, pol zheterti lota stol-
zhene kréshè, in pol libre prerésanih zebéb.
Kadar vino v' sodez dévash, ga prepušti skosi
ruto; s' vého sabì, naj stóji ene dni; potlej
presnami v' staklénze, kadar je podse vergel.
Med to vino se sna perméshati sok rudezhih
jagod istlazhen, zhéshinj Nro 198., vishinj
Nro. 207. malinz Nro. 210. je poletu ras-
hlada pijazha.

246. *Bresova voda kakor shampanško vino.*

Spomlad vsami 12 bokalov brésove vode,
stiri libre zukra, pusti vkuhati sa zheter-

ti dél; kadar se toliko pokuha, sli v' en so-
dez; kadar se ohladi, pertozhi dva bokala sta-
riga vina, in tri shlize volovih droshi, tudi
eno na bleke prerésano lemono, pusti, de vino
zhéf mézhe, kadar vezh ne poganja, sabi s'
vého, naj stoji shtiri tédne v' hramu. Potlej
presnami v' staklénze, in samashke s' smolo
sakápaj, pa ne smésh notri do samashka nalíti,
de staklénze ne popokajo.

247. *Zitronova rosolija.*

Od shést lemon srésani lupek deni v' shti-
ri bokale shganiga vina, pusti stati v' eni ve-
liki staklénzi ali flashti nektére dni, de lemono-
vih lupkov mozh náse potegne; potlej prezédi
v' eno posodo. Takrat skuhaj dvé libri zukra
na enim bokalu vode, ga tako dolgo péni, de
bo zhíft; in ga vli med zitronasto shganje.
Od tréh drugih lemon srésani lupek sraven
perdeni, in pusti stati 14 dni v' staklénzi; po-
stane rumena rosolija. Prezédi skosi ruto v'
majhine staklenze, samashi, in hrani sa po-
trébvvanje.

248. *Rosolija od kútin.*

Ribaj sréle soknate kútime na ribeshnu,
in pretlazhi ribanje skosi pertnen arshet; ko-
likor je tiga foka, toliko perli shganiga vina;
in na fléhern bokal deni notri eno unzho zu-
kra. Pusti v' staklenzah na sonzu stati, notri
pa obéfi na vsaki bokal eno zhetert lota flad-
ke skorje, in toliko nagelnovih shibiz v' enim
pertenim arshetu. Kadar se na sonzu vzhífti,

vsami arshete vun, prezédi, in v' štaklénzah hrani.

249. *Vĩnski jefih.*

En hraštov sódez nalì en zheterti dél s' vinfkim jéfiham, sabì vého, postavi na en topli kraj, ga vezhkrat semterkje valaj, ter ga na sonzu ali na gorkim imej, de bo hud. Potlej skuhaj vina, ga spéni, in nalì v' sódez k' unimu jéfihu, vénder ne zlò do verha, temuzh de enmalo prasniga ostane. Sgoraj na obéh krajih svertaj dushek in vého odbito pušti. Vezhkrat ga valaj, ali kopolsaj, na gorkim imej, dokler se ne sadéla.

250. *Vólov jefih.*

Savri vóla, kadar je shé v' sódzu na malim, kadar se ohladí, ga slì v' krugle, en malo pékovskih droshí in štolzenga popra obéfi notri v' enim platnenim arshetu. Pokri enmalo, vender pušti dushek, de ima sapo se sagrisniti. Kadar je hud, snash droshí vun vséti, in ga pozhasi s' drugim štarim volam salivati. Ako ni zhišt, ga skosi ruto prezédi.

XX. Sadje hraniti in kífati.

251. *Pomeranzhne lupke v' zukru hraniti.*

Rumeni lupek tankó obréshi dol is pomeranzh, ga prav mehko skuhaj, prezédi na fit-

zu in dobro puſti odtezhi, de obſahne. Na eno libro lupkov poſébej ſkuhaj tri unzhe zakra v' ſhtirih ſhlizah vode, v' ktéri ſo lupki ſe kuhali, ga péni in kuhaj, de ſe vlézhe. Potlej deni lupke notri, naj enkrat ſavrè ſkup; in hrani v' glashovnatih poſodah. Ako bi ſ' zhaſam zucker rédek poſtal, ſnaſh ſpét enkrat vkuhati.

252. *Kútine v' zukru hránjene.*

Olupi in ſkarhlaj kútine na zheterti, ſkuhaj v' vodi, ohladi, in natakni ſ' nagelnovimi ſhebizami, in lemonovim lupkam srésanim. Odvagaj na eno libro kútin tri unzhe zakra, perſtavi zucker ſ' enimi ſhlizami vode od kuhanih kútin, ga kuhaj in péni, de ſe vlezhe, takrat deni kútine notri, de ſkup enkrat ſavró. Hrani kútine vun pobrane v' glashu, vli zucker nad nje, kadar ſe ohladé, ſavéſhi. Ako ſ' zhaſam poſtane zucker prevezh voden, ga ſhe enkrat prekuhaj, in ſpet na kútine ſli.

253. *Marelze hraniti v' zukru.*

Olupi dvé libri ne preſrélih marelz, in zhes pol preréſhi, koſti verſi prozh. Tri unzhe preſejaniga zakra in en polizh jéſiha kuhaj poſébej pol ure; tudi deni notri eno treſko ſladke ſkorje; péni, kadar ni vezh pén, poloſhi notri marelze, in kuhaj ſhe eno zhetert ure. Potlej deni vſe ſkup v' parſteno poſódo 24 ur hladit; drugi dan ſpet kuhaj pol ure, potlej deni v' glashe, sraven enmalo srésanih nagelnovih ſhebiz, in zucker zheſ vli. Zhes 14 dni poſtane zucker rédek in voden, ga odzédi,

perdeni šhe presejaniga zukra eno pametno rezh, ga prekuhaj, de se sagosti, spét na marelze vli, in savéshi glashe.

254. *Kútine sa poletu hraniti.*

Olupi kútine, per pezhlih isreshi pezhkne predale vun, na muhi naj ostanejo zéle. Perštavi kuhat v' méfingastim kotlizhu v' zhisti vodi; kadar so enkrat savréle, se beršh odstavijo, in hladit denejo. Potlej jih poberi vun, v' en lonez postavi tako, de muha nakvišhko stoji, nali gori vodo, v' kateri so se kuhale, poloshi plohe, in na plohe kamen, de jih doli tishí. Kadar hozhešh té hránjene kútine nuzati, jih perštavi s' zukram in vinam v' pokriti kosi na sherjavzo, de se párijo, ali dinstajo v' soparzi, in daj v' sklédó, potrési s' zukram in fladko škorjo, so mersle sa salato.

255. *Suhe artizhòke.*

Pezle in ternjave ojstríne artizhokam poréshi; škuhaj jih, postavi na diló, de se zhisto odtezhejo, postavi v' kruhnjo pézh sufhit, po tim, ko kruh vun usamešh. Hrani jih na suhim kraji. Kadar jih potrebujesh, jih zhisto operi, kuhaj v' govedji shupi v' mehko, postavi v' sklédó, s' ribanim kruham potrefi, in s' maflam sabéli.

Jih snash tudi v' vodi škuhati, in eno vinško polivko na nje narediti na to visho: vsami en frakel vina, 4 lote zukra, 4 rumenake, vse škupaj rastepi, škuhaj, in kadar vrè, na artizhoke poli.

256. *Shpargelne hraniti.*

Naréshi srélih spargelnov, jih kuhat deni, kolikor jih je takih, de se vé, de bodo mehki postali, kadar se bodo kuhali. Té shpargelne sréshi na dva ali tri kolénze, ako so predolgi, jih pusti savréti v' sami vodi; kadar enkrat savrejo so dobri, vsami od ognja, in jih odzédi; deni v' staklenze ali flashe, in slane vode notri nalì. Šlana voda se storí tako: deni solí v' vodo, jo méshaj dokler ne bo voda zhišta, sol stoplena, in prav slana voda. Štáklénze dobro samáshi, in s' smolo sakapaj. — Kadar zhes léto shpargelnov potrebujesh, vsami vun, kar je tréba, druge pa v' slani vodi pusti samáshene. Kadar si eno štáklénzo nazhél, jih povshi v' kratkim, de ne bo plesnoba notri prishla. Kadar pa shpargelne vun vsamesh, jih pusti ene ure v' mlazhni vodi, de sol vun potegne, mlazhno vodo vezhkrat odli in druge nalì. Potlej jih skuhaj v' goveji shupi, deni v' polivke, ali pa daj s' maflam políte na miso.

257. *Kúmare v' jeshu hraniti.*

Vsami majhenih kúmar, operi, in pol dnéva ofolene pusti leshati v' sklédi; potlej jih na en gorek kraj postavi, de se ofushé, pa vender ne na sonze. Potlej perstavi jeshi, ene lorberjove perésa, popra in difhave, de savrè, v' vréli jeshi deni kumare, de enkrat savrejo; rasloshi kumare v' glashe, nalì jeshi zhes-nje. Kadar jeshi mozh sgubi, ga odli, in drugiga hudiga nalì; se hranijo zhes zelo léto.

258. *Grah selen ohraniti.*

Nalufhi graha, dokler je selen in ne popolnoma srél; ga kuhaj, de gerbaft postane; strefi na zedílo, de se odtezhe, in berfsh vrozhiga s' merslo vodo polí, to ga ftorí spet seleniga. Ohladdeniga stréfi v' eno parfténo posodo, po verhu naloshi sroviga pérja vinske terte; naredi eno filno flanomuro, tako, de jajze ne gre v' nji doli k' dnu; to vli zhes grah, deni plofhízhe in kamen gori; in hrani. — Kadar hozhefsh grah nuzati, ga deni dva dni v' merslo vodo, in jo vezhkrat odlí pa druge nali, de sol vun potegne; potlej ga v' pokriti kosi s' govédjo shupo in peterfshilam do dobriga dufhi, ali pari; ali pa na drugo visho kuhaj. Sol ftorí grah terd, tedaj se more dolgo kuhati; tudi mora grah prav mlad in malo srél biti.

259. *Repo hraniti.*

Škopli jamo na fhtiri vogle v' tla, obloshi jo na stranéh s' dilami in flamo, nafuj notri répe; postavi pokonzu en fkupnjek flame na njo, in jo pokri s' flamo, potlej s' parftjo sakri, vender de po konzu postavleni fkupnjek vun is parfti molí; v' fkupnjek vtakni en kol, na kol povésni en lonez, de samòk od deshja ne pojde notri, in de po fkupnjeku répa dufhék ima, tako se hrani zhes simo do pomladi.

260. *Senof narediti.*

V' nov fladek vinski mosht dení en kof zakra in enmalo nagelnovih shibiz; fkuhaj, pé-

ne posnami do zhiſtiga; potlej vli v' en drugi piſker, de se ohladi. Senoſovo moko notri permé-
ſhaj, deni v' pozinjene poſode ali pa v' ſtaklénze,
ſamaſhi, in hrani, dokler ga ne boſh potreboval.

XXI. Nauk od rasrésanje.

261. *Pézheniga kopuna sresati.*

Kadar kopuna is ſkléde na dilo ali taler jemleſh, ga nikar s' vilzami ne vbodi, temozh vilze ſaſadi per ſadnim konzú kjer je kopun preparan, in pomagaj s' noſham per vratu noter v' kopuna ſaſajenim de ga is ſkléde na taler ſpravilſh bres poſhkodvane méſre. Potlej ſaſadi vilze ſkosi perſi na ſrédi grédelna enmalo prozh od kobilze notri doli v' herbtanz, vsdigni kopuna, preréſhi koſho per vratu na obéh krajih, tam kjer je vratov ſazhétik ali korenína med plézhami; tako odréſhi vrát. Potlej:

1) Saréſhi deſno ſtežno od obéh krajov notri do ſgorniga ſklepa, in ga odkrehni.

2) Ravno tako ſaréſhi in odkrehni déſno perutnízo, ali létavko.

3) Oberni kopuna, in na poprejſhno viſho odréſhi lévo ſtežno, in perutnízo.

4) Saſadi noſh med grédel in kobilzo, ter kobilzo odréſhi.

5) Poddeni noſh pod ramenſke koſti, jih s' vudam na notrajno ſtran odsdigni, eno proti ſebi, drugo od ſebe persdigáje.

6) Odréshi na obéh krajih grédelna per-
fno meso.

7) Rebra na obéh krajih v' frédi med
herbtanzam in med grédelnam preréshi in
prederi, de bo grédel sam na vilzah ostal, ga
s' nosham is vilz isbì.

8) Herbtanz lozhi od krisha tam, kjer
herbtovi fklepli in nadbederne ali ledjifke ko-
stí skup pridejo.

9) Shkofija ima na flédni strani eno le-
djifko kost, tedaj safadi vilze na fredo fhko-
fije, in pojdi s' nosham sapored sdaj na eni,
potlej na drugi strani med fhkofijo, in med
téma kostéma, se bodo rade od fhkofije lo-
zhíle.

To rasrésanje je bres velike posébnosti,
vsaki ga lahko storí, in je sadosti zhedno. — Eni
pa rajshi vilze narpervizh safadé v' herbet,
de doféshejo notri v' grédel med perutnizami
in med kobilzo, to velá, kadar pezhenje ni
premehko, fizer herbet nozhe vilz dershati, se
omajejo, in ga sdrobé.

262. *Rasresanje golobov, in pifhet.*

Golobje in pifheta se réshejo, ali na dvo-
je, ali na zketerti, kakor je sa ludi prav.
Vilze se vtaknejo fkosi perfi, preréshe se po-
dolgim in krisham.

263. *Rasresanje jerebíz, in frednih shivál.*

Jerebíze, jerébi, in druge frédne velikostí
perutníne se rasréshejo ali na zheterti, ali pa
kakor kopun; se gléda na fhtevilo in na voljo

per misi sedézhih, tudi na shiváli majhinoſt ali velikof.

264. *Rasresanje velikih perutnín.*

Per velikih kapunih ſe réſhe bélo perſno meſó na vezh reſín, kakor le na fame dvé, tudi ſe bedro in noga na frednim bedrovim ſklepu rásdéneta.

Kadar ſo perutnínne snotraj s' kakſhinim maſhenjam nadévane, ſe ta nadévka ali fila narpréd vun pobere, in koſha med perſnim gredelnam in med ſpodnimi rebri enmalo gori preréſhe, to je podtrebuſhina, de ſe proſtor ſa nadévko vun jemati ſtorí. — Per purmanih in drugih velikih shivalih ſe ſnajde doſti perſniga méſa, in je tudi navada kroſe s' kakim méſhenjam namaſhiti ali nadévati; per takih perutnínah ſe narpréd reſíne doli réſhejo na perſih od vrata proti kobilzi med obéma perutnízama, in té ſo narboljſhi, tedaj ſe na talerji pervizh okoli miſe ludém dajejo.

265. *Rasresanje ſajza.*

Sajzu narpred odréſhi noge per kolenih, ktere ſo na konzú koſmate, in jih prozh deni, de meſa ne naſmeté. Potlej odréſhi prédni konez, zhe ſe ga derſhí, in ga deni v' ſkledo. Dalje odréſhi na obéh krajih herbtanza farſhke ali obherbtne reſíne, ako je ſajez velik, per majhenim ſe le herbet v' zéle koſze zheſ rásdéne. Herbet ſe tako deli: ſaſadi vilze en rogel notri po herbtanzovim muſgu, drugi rogel naj grede ſpodaj pod herbtam snotraj po

prasnim, na to visho persdiguj vilze, s' no-sham pa od sgor herbta doli pertiskaj, se bo herbet rad po sklepih lomil, in bošh s' no-sham herbtove kosze odrésoval, in spét s' vilzami poprijemal s' enim roglam po frédi herb-tanza naprej. Potlej odkrehni s' nosham lé-djiske kosti od krisha, poreshi unajno meso na lévím stegnu, in notrajno na déšnim; safúzhi in odréshi unajno mesó na déšnim, in notraj-no na lévím; raslozhi lédifke kosti od stegnov, in na manjšhi deni sadni konez, kakor sajzo-va velikost narbol kashe. Rep se na verh v' sklédì dene, okolí pa obherbtne resine.

266. *Rasresanje maliga prafza.*

Glavo pezheniga prefizhka oberni proti le-vizi, pertisni s' noshovim ploškam na herbet, vilze sabodi skosi nosníze, odréshi glavo, deni jo na taler, preréshi kosho na obéh krajih od gob-za do ušhél, de bošh spodno zhelust odkarhnil od sgorne, potlej sgorni dél glave naravnost zhes zhelo prekoli, de pojde zhedinja na dvo-je, in de na vsaki bode polovíza mushgánov le-shala; sloshi v' sklédò té tri kosze, to je spodne zhelusti, in dva platísha od zhedinje. — Potlej safadi vilze verh herbta v' prefizhka, in odréshi:

1) Sadnjo in prédnjo nogo sa stegnam in sa plezham, kadar fi popréd od obéh strani s' no-sham podrésal, jih okrehni per sgornim sklepu.

2) Oberni prefizhka, in odréshi léve obdvé nogé ravno na poprejšhno visho.

3) Preréshi podtrebushino krisham podolgim in na krísh; vsami vunkaj nadévanje ali nama-

shenje, ktéro je kuharza v' presizha narédila, in sloshi v' sklédó s' shlizo.

4) Odréshi rébra na obéh stranéh od herbta, vsami herbet vun s' répam vred, rasdeni herbet na kosze.

5) Rasreshi oboje rebra na kosze: varuj de koshe nekjér ne olupish, temozh, de fleherni kos ima nad seboj kosho. — Glava gré nevésti per shenitvanjih.

267. *Ribo rasresati.*

Glavo ribjo proti svoji lévi roki oberni, safadi vilze sa vrat med glavo in herbtam, de riba na trebuhu leshí; preréshi jo po frédi herbta od glave do répa, na obéh krajih herb-tanza, odlozhi meso na dva kraja od herb-tanza, potlej ga odlozhi od glave, ga vun vsdigni s' vilzami, in na talerji prozh od mise daj. Ribje mesó pa rasréshi na zhél v' vezh ali manj délov, kakor je riba vézhi ali manjshí. Per karpíh je glava narboljshí, per shukah rép, podsterva na frédnim shivotu.

XXII. Nauk vertníne in seleníne v' kúhinji prav oberníti.

268. *Písheta v' seleni polivki.*

Písheta se v' zhisti vodi skuhajo, in ofolé. Polivanje se stori is drobno sékaniga rosma-rína, majerona, spinazhe, petershila, in shalbla;

ali pa se té stvari v' rozhni stopi stolzhejo, enmalo vina gori nalijè, in skosi fitze preshe-nejo; potlej se per eni pametni rézhi shupe od kuhanih píshet perdéne, tudi froviga mafla, zukra, in muskatoviga zvéta; to vse more dobro savréti, potlej se zhes kuhane písheta v' sklédi polijè.

269. *Jajza s' selenjam nadevati.*

Kuhaj jajza v' terdo, karkoli jih je tréba sa ludi per misi, olupí, preréshi na dva platóva. Ruménake vun poberi, sraven deni kíllize, krebulize, peterfhila, in kukmakov ako so dobíti; vse skup prav drobno rasfékaj, in deni v' koso na frovo maslo, de se vkup dobro spolí, perméfhaj enmalo smétane, in s' tim nádévaj votlíne v' belákih namést vun vsétih ruménakov. Kar ostane od té nádévke, jo sméfhaj she s' vezh smétane; in jo deni v' pozinjeno plehato sklédo, notri rasstavi po verli nadevane jajzhne platísha, postavi na trinog nad sherjavzo, de se enmalo sapezhe in sarumeni, ter daj na miso.

270. *Méshana salata, ali smesá.*

Naberi sélísh, ktére so narbol prijétne, postavim: kréfhé, kíllize, koperza, melíse, petroviga kluzha, in takih drugih vezh ali manj, kakor se tebi ljubi. Otrébi, operi, ofoli, jésiha in olja gori deni, kakor na druge salate. Tudi se sna majhena vértna salata s' takmi sélmi naméshati.

271. *Plevnati fir.*

Naberi rosmarina, shalbelna, besgoviga zvé-tja, in drugih sélov, posufhi in smani jih, de bodo plévize. Kadar fir délafh, perméfhaj téh pléviz med fir, bo imel dober duh, in perjé-ten pokúf.

272. *Difhavno vino.*

Difhézhe sélfha se naberajo, in fufhe; pa ne gredó vse fkup smefhane v' vino, temozh lé eno famo, ali malo téh ktére so bol prijét-ne, in se nam bolj sdrave sdé. Difhavno vino se nareja od vertnih difhav ali v' moshtu, ali na ftarim vinu. Vsami en fodez vina, séli po-veshi v' en pertnen arshetesh, in ga obéfi fkos vého v' sodzhek. De pa ne bode per verhu ftal, safhi notri sraven en lép krefální kamén ali kremenz is potòka, de ga doli vlézhe. Zhes 14 dni bo vino difhézhe; in dobro sa piti. — Ako shelífh difhezsh mosht iméti, morafh sél-fha spomlad in zhes léto nabrati, in posufhíti, de jih bosh jefen imel, in v' mosht deval.

273. *Selni jefih.*

Vsami spiknarde in rosmarinoviga zvetja; basilike, melíse, fuhiga lupka od lemon in pomeranzh; té séla pomozhi s' lemonovim, ali pomeranzhnim oljam; perdeni enmalo fladke fkorje, nagelnovih shebiz, zéliga popra, in muskatoviga zveta; deni v' ftaklénzo ali krug-lo, na hud jéfh, postavi na fonze, ali na toplo.

274. *Krebulzhina shupa.*

Operi krebulzo, drobno rasfékaj, v' govedjo shupo stréfi; kadar savrè snafh notri djati muskatoviga zveta, ingverja, ali druge difhave, in jajzbnih rumenakov notri rasshverkati.

Tudi snafh srésano in sfékano krebulzo v' kosi na maslu spotiti, v' shupo djati, savréti, s' rumenaki preshverkati, in na opezhen kruh v' sklédó sliti.

Sa nemesne dnéve snafh to na grahovi shupi storiti, in jo na shtirvoglat srésan opezhen kruh, ktéri je na maslu ozvert, v' sklédó djati.

275. *Petershilova polivka, ali sôf.*

Eno dosti veliko stvar petershíla operi, drobno isfékaj, na mesni shupi kuhaj, perdeni ribaniga kruha, de bo polivka gostláta; permešhaj muskatoviga zveta in oréha. Ta polivka je sa vse sorte meseníne dobra sa pomákanje.

276. *Vkuhan petershil, ali falsen od petershíla.*

Štolzi petershíla, pretlazhi fok skosi ruto; med tém namozhi bélíga kruha v' jéfihu, perversi notri en kos zúkra, kar je prav. Gori slí pretlazheni fok od petershíla, pušti vse skup eno zhetert ure vréti, pretlazhi vse skosi fitze v' sklédízo, in pušti ohladiti.

Ali pa smeshaj vina in jéfiha skup, namozhi kruha v' ti sméfi, in perdeni drobno sfékaniga petershíla; pretlazhi vse skosi fitze, in tanko ruto, ozukraj de bo enmalo sladko;

tudi se sna dvoje v' terdo kuhanih rasfékanih jajz sraven djati. Kuhaj vse in ohladi, bo sa namafhenje ali nadévanje, kakor druge vkuhanja ali falsni.

277. *Telezhje s' majeronam.*

Škuhaj telezhje mesó skoraj v' mehko; potlej naredi eno preshganje, notri versi enmalo majeronovih pleviz; deni vse v' koso, naj se v' tim preshgANJI do dobriga smezhi.

278. *Telezhji jesik s' majeronam.*

Še ravno tako nareja, kakor Nro. 277.

279. *Golobje, pifheta v' majeronovi polivki.*

Med tém, kadar golobe, ali pifheta v' lonzu kuhash, postavi na kotzhnike sresaniga fhpeha v' kosi na sherjavzo, de se rumení, potlej deni vanj majeronovih pleviz in enmalo moke, de bo polivka gostlata; kadar je she enmalo sarumeneno, postavi notri golobe ali pifheta, perli nekoliko shupe, na ktéri so se kuhali. Naj se en zhaf kuha skupaj, kar je tréba do mehki. Kadar v' sklédó islijesh, potresi s' ribanim kruham.

Ako se polubi, stori to polivko s' frovim maflam namést fhpeha; in takrat perdeni tudi enmalo muskatoviga zveta.

Enih navada je, to polivko s' shefranam rume-níti; ali shefran ne dopade v'fim, in ni dosti prijéten.

Ena druga visha je ta: kuhaj perutnino v' lonzu v' zhišli vodi; potlej bres vse té shu-

pe perutnino samo deni v' koso, perli smétane, kar se vidi tréba, perdaj enmalo froviga mafla, in ribaniga kruha, de se sagostlá; in pari v' pokriti kosi do mehkiga.

280. *Telezhje s' materno dishizo.*

Perstavi kuhat telézhje mesó na vodi, ofoli, perdaj enmalo froviga mafla, zhebule, lorberjoviga pérja, stolzhenih nagelnovih shebiz in muskatoviga zvéta. Kadar je skoraj kuhano, naréshi posébej v' koso na kotzhnike srésaniga shpeha, ga sashári na sherjavzi; ozverke poberi vun, deni notri enmalo moke, in dosti materne dufhíze; sadnizh pa telézhje, in enmalo shupe od njega, de se v' kosi popolnam isvrè.

281. *Shalbel s' ribami.*

Kadar so ribe v' ofoleni vodi obarjene, se déne v' koso nekaj mafla topít, in perdene enmalo moke, dosti srésaniga petershila, ne prevezh shalbla, kér je grének, enmalo ingverja, mléka, inu ribje shupe, v' tim se obarjene ribe popolnam savrò.

282. *Ozverti shalbel.*

Tri beláke rastépi, perméfhaj dvé pesti moke, in eno peshízo zукра; ako je pregošto, perlì vina; v' tim omakaj lépe shalbelnove peréfa, in zri na maflu lepó rumeno. — Namést vina, je dobro tudi mléko, in takrat se en rumenak perméfha. — Peréfa je tréba oprati, in med belo ruto stisniti, de se ofushé.

283. *Telezhje s' spinazho.*

Telezhje kuhaj posebej, in ofoli; spinazho pa posebej obári, jo na reshette deni ozedit, rasékaj enmalo, deni v' koso, perlì govedje shupe, ofoli, daj muskatoviga zvéta, froviga mafla, in obarjeniga telezhjiga mesa, pokri, na sherjavzi pári.

Drugazhi: Obarjeno spinazho, odzédi, rasékaj, v' kosi s' putram v' soparzi kuhaj; med tim pa obarjeno telézhje mesó rasékaj, tudi zhebule in peterfhila. To sékanje sméshaj s' namozhenim belim kruham, rasékanim govedjim musgam, trémi jajzi, folijo in muskatovim zvetam. Is tiga méshanja valaj po perstu debéle in dolge bazelne, povalaj v' moki, ozri v' rasbélenim maflu; in zhes spinazho v' fklédi na miso daj.

284. *Klobafe is spinazhe.*

Vsami ribaniga kruha, polovízo ga sashári na frovim maflu, polovíza naj ostane famiga na sebi. Ouberni spinazho, odzédi, rasékaj. Potlej smeshaj s' obojim ribanim kruham, zvertim in samim na sebi, ofoli, perdaj shtupe, in muskatoviga zveta, perméshaj ene jajza, kar jih gre. Pusti en zhas štati. V' tém zhasu savri govedje shupe, pomozhi lesen króg ali taler s' to shupo; eno posebej narejeno svalano testo reshi na bleke, te bleke pokladaj na krog, pomashi gori spinazhno oméso, savijaj v' bleke, in devaj v' shupo bariti. — Ako se polubi, deni v' spinazhno oméso sribaniga fira, ali ga

na kuhane klobase potresti. — Tudi se snajo te klobase na maflu zreti; potlej v' plehato pozinjeno sklédó djati, s' muskatovim zvetam in majeronam potresti, s' smetano obloshiti, s' govejo shupo obliti, in en zhaf nad sherjavzo na trinogu sakerpniti.

285. *Spinazhni zmoki.*

Vsami eno dobro pest spinazhe, enmalo peterfhila in zhebule; rasfekaj drobno, in na maflu ozri. Potlej deni v' eno sklédó, perdeni namozhene in spet oshete pogazhe, ene jajza, dishave in soli, in enmalo moke; ako je presuho, perli vode, ali shupe. Delaj zmoke is te omese, in kuhaj na vrelim kropu. Pomashi eno sklédó s' frovim maflam, pokladaj zmoke notri, perli shupe, in postavi na trinog nad sherjavzo. Ob kraji sklédó snafh kuhane rake obloshiti, ali pa rakovo polivko zhef narediti.

286. *Kiflizhna shupa.*

Nar krajshi rézh je: mlade kiflize perja nasmukati, rasfekati, in ga kuhati na govedji shupi, ktéra je ofolena, s' muskatovim zvetam in enmalo zukram pregnana; tako se vlije v' sklédó na opezhen kruh. — Ali boljshi kiflizhna shupa je, ako se kifliza rasfeka, in popred v' frovim maflu na ognju prepoti, ena shliza moke sraven permeshha, potlej pa shupa goveja gori nalije, in do dobriga vse skup prevrè. Preden v' sklédó devafh rastepi 3 rumenake, permeshhaj med shupo, she eno mi-

nuto vse skup mešhaj per ognju; potlej vli na resine opezheniga kruha.

287. *Golobje s' kislizo.*

Golobje se v' kosi nad sherjavzo kuhajo s' govedjo shupo, frovim mašlam, dišhavo in lukam; med tém v' drugi odkriti kosi sékano kislizo na frovim mašlu pári. Potlej sli na golobe, in perdeni enmalo froviga mašla, tudi ribaniga kruha, zukra, ali kar se tebi šhe drugiga dišhézhiga polubi.

288. *Šhpargelni s' pišheti.*

Ošnashene na zheterti srésane pišheta kuhaj v' pol vode, pol vina, shupi daj mozh s' muskatovim zvéтам in frovim mašlam; ali pa v' kosi na sherjavzi s' vodo, vinam, mašlam in muskatovim zvéтам v' šoparzi kukaj pokrite. Šhpargelne kuhaj s' vodo v' mehko, vender ne prevezh, temozh naj se per pišhetih do dobriega smežhé, sraven se zhéf pertréše srésaniga peteršhíla, in ribaniga kruha.

Tudi snash pišheta na zheterti srésane v' moki povalati, v' kosi v' frovim mašlu pokrite pariti, tudi špargelne sraven djati; kadar je oboje došti sharjeno, se perlije dobra govedja shupa, in do mehkiiga v' kosi skuha. De se polivka sagostí, deni sadnizh sraven v' smétani napítiga beliga kruha, in enmalo muskatoviga zvéta.

289. *Nadevane artizhóke.*

Ošnashene artizhóke skuhaj v' vodi ne premehko; sa nadevanje vsami otréblenga me-

fá od rakov, ktéruga sraven enmalo froviga mafla v' rozhni stópi stolzi; potlej perméshaj drobno srésaniga peterfhila, majerona, muskatoviga zvéta; med to vbí ene jajza, in stori s' perméshanim ribanim kruham kakor testó; s' tim testam se artizhoke nadévajo; poberi frédne peréfa is njih, in deni na tim mesto té sdaj popisane nadévke; tudi jo deni med unanje velike peréfa. Artizhoke nadevane pokladaj v' koso, perli enmalo mesne shupe in difhave, ter jih do mehkiego skuhaj.

290. *Selen grah s' artizhokami.*

Grah kuhaj v' vodi; kadar se skuha in povrè, perdeni enmalo mesne shupe in drobno isfékanga peterfhila, otrébi, frédne peréfa vun isreshi, na osoleni vodo opèri, in med graham skuhaj notri do mehkiego.

Drugi to jéd naréjajo na to visho: Selen grah v' kosi na frovim maflu presharijo, potlej berfh perlijejo mesne shupe, in do mehkiego skuhajo. Potlej vsamejo polovizo graha in ga s' nekaj frovim maflam in muskatovim zvétam stolzhejo, vlijejo shupo od une polivize graha, in s' njo prezedé in preshenejo to stolzhenje skosi fitze in sadnizh na grah v' kosi denejo. Artizhoke obarijo posebej na kropu, na pol mehke denejo v' grah, de se skup kuhajo v' kosi. V' sklédó se narpred rasloshé artizhoke, in zhes nje se vlije grah s' zelo polivko vred.

291. *Artizhoke sa salato.*

Ali se artizhoke otréblene skuhajo mehko, na zheterti sréshejo, ofolé, ofhtupajo, s' jefiham in oljam polijejo; ali pa se skuhane po fredí vun istrébijo, in polijejo, s' vkup sméshanim jefiham, oljam, fhtupo, in folijo; potlej se okrog naloshi salata, kápore, in olivke in se potrésejo s' drobnim srésanim lemonovim lupkam.

Drugi imajo navado kuhane artizhoke s' oljam in perméshano difhávo políti in na mréshni spezhi; potlej pa v' fkleđi sabéliti s' jefiham in oljam, ali mersle, ali gorke.

292. *Artizhoke frove ohraniti.*

Ob kréfu vse artizhoke v' posode presadi, ktére imajo na jesen sad storiti; jih polivaj, in per dobri rasti ohrani, zhes simo jih hrani na toplim, in novo sapo vezhkrat skosi hrambo spuđti, kjér jih imash. Ako fi bofh pridno persadeval jih varvati, bofh tudi po sími sad vshival.

293. *Zvetni ohrovt v' shupi, to je kavlifior.*

Zvetni ohrovt ali kavlifior morash narpred obariti, potlej vun vséti, in na dobri mesni shupi mehko skuhati. Potlej ga v' kosi na frovim maflu puđti prepotiti, in toliko mesne shupe perli, kar kashe sa shupo na miso. Kadar le je skup kuhalo dođi zhasa, se zvetje vun vsame, jajzhni rumenaki se v' shupo vmešhajo, ofolí, muskatov oreh notri pertrese; v'

škledo vlije, in zvetni ohrovt notri rasloshí, ki je v' tém zhasu v' drugi posodi na gorkim ognju stal; ker on se ne smé tako dolgo kuhati, kakor shupa, fizer bi postala ena godla.

V' to shupo snash tudi djati nadévane pifheta, ali telezhji persni kos nabudlan ali nadévan, ali otréblene rake; té rezhi pa se morajo posebej na vodi skuhati, in she lé takrat notri djati, kadar v' škledo dévash.

294. *Golóbje v' zvetnim ohravtu.*

Golobe skuhaj posebej v' vodi in ofoli; zvetni ohrovt pa v' kosi s' maflam srovim, in mesno shupo vse pokrúto v' soparzi dúfhi, s' muskatovim zvetam duh daj, shupo s' ribanim kruham sagosti; na sadnje notri deni kuhane golobe, de skup vse mehko postane.

Per ti rézhi ne smésh pozinjenih kufrenih kôs iméti, temozh lé parsténo posodo; fizer ohrovtovo zvetje vishnjovo postane, in bélo farbo sgubí.

295. *Pifheta s' zvetnim ohrovtam.*

Pifheta se samo v' vodi s' solijo kuhajo, in ravno tako zvetni ohrovt posebej. Potlej deni v' eno ponvo nekoliko sroviga masla, sashári enmalo moke notri, gori nalí mesne shupe, deni zvetje notri in enmalo muskatoviga zveta, naj se kuha. Namest moke je tudi riban kruh dober; tudi snash shupo s' rakovim maflam rudezho storiti. — Pifheta snajo s' shpeham nashpikane biti, in v' kosi pezhene, ali pa v' vodi skuhane. — Med maslo in mo-

ko eni devajo tri rumenake, preden shupo perlijejo; kadar v' skledo devajo, veršé v' frédo sklede zvetni ohrovt tesno skup, kakor bi se vfi koszi vkup derskali; pišheta pa is ponve okrog, in sadnizh polivanje is kose po vřim na verh slijejo. — Eni potrésejo s' ribanim firam, in enmalo postavijo v' pezh, de se po verhu sarumení.

296. *Zvetni ohrovt sa salato.*

Škuhaj ga, odzédi, ohladi, s' oljam, jeřiham in shtupo sabéli; ako shtupa ni tvojim ludem soperna.

297. *Brokole kuhati.*

Otrebi brokole skoraj kakor zvetni ohrovt; shtore olupí notri do štershena, notrajni shtorov štershen sréshi na majhine kosze; v' snopke povéshi, en zhař v' mersli vodi namakaj, potlej skuhaj; kadar so na pol mehki, jih odzédi, meřne shupe perli, v' ti naj se v' mehko kuhajo; potlej naredi to shupo gořláto, kakor je viřa per zvetnim ohrovtu pokasana.

298. *Shupa s' lařkim ohrovtram.*

Lařki ohrovt otrebi, popari, potlej obari, na drobno rasfekaj, v' frovim mařlu s' enmalo moke prepoti na šerjavzi v' kosi, perli meřne shupe, daj šhe mařla, muřkatoviga zveřa, in kuhaj. Preden gré v' skledo premeřhaj v' to shupo ene rumenake; vli na opežhen kruh, puři skledo nad šerjavzo en zhař, de se kruh napoji, in napné, potlej daj shupo na miso.

299. *Salata lafshkiga ohrovta.*

Še sna kuhan resati kakor selnate glave, in mersel ohrovt jesti s' jefiham, ojlam, in folijo. — Ali pa vsami terde majhine glave ohrovta, raskoli jih krisham doli do shtora, in fkuhaj v' ofoleni vodi. Ako ni debelih terdih glav, vsami sa fkuhati same notrajne serza, kar je bol beliga in nagerbaniga. Kuhane odzedi, ohladi, daj gor jefiha, olja, in foli, tudi shtupe.

300. *Ohrovt sa priméfno jed.*

Ohrovt kuhaj v' vodi s' folijo do mehki-ga, odzédi ga na refhetzu, deni v' koso, sraven pa kof mafla, muskatoviga zveta, anglej-fke difhave, tudi kúmene, perli enmalo goved-je shupe, ali zhe shupe nimash, daj sraven smétane, in do popolnam mehki-ga kuhaj. De perlito shupo sagostifh, daj enmalo preshgane moke, ali pa ribaniga kruka. Tudi notri deni mesó, ktéro mislifh v' ohrovtu kuhati. — Ali pa posebej meso spezi, karmenadelze, ali klo-bafe, in v' fklede po verhu ohrovta obloshi; popred pa enmalo s' ribanim kruham verh ohrovta potrefi, in te stvari po lepi versti rasflavi.

301. *Rapunzlova salata.*

Rapunzlove korenine ali olupí, ofoli, in s' jefiham in oljam sa salato naredi; ali jih pa fkuhaj, in mersle ofoli, s' oljam in jefiham poli, smeshaj in na miso daj.

302. *Rapunzlova in pesna salata.*

Peso pezi ali v' ognjenim pepelu, ali v' eni skledizi v' kruhni pezhi, de se olupiti pušči; rapunzel se skuha, ozhedi; peso in rapunzel sreshi na kolezja ofoli, s' oljam in jefiham poli, rasloshi zhedno v' skledo.

303. *Krompir s' firam.*

Krompir skuhaj, olupi, rasréshi, s' resanim selenjam in frovim mašlam permeshaj, shupe enmalo perli, s' ribanim firam potrefi, v' pezh postavi, in sarumeni.

304. *Krompirjovi zmoki, ali gnedli.*

Šrove, ali pa posuštene kukmake drobno rasfekaj, smeshaj med raspeštan krompir, perdeni dišhave in jajz, smeshaj, delaj zmoke, in jih na mesni shupi kuhaj. Ako bi rad velike gnedle imel, morash enmalo moke sraven permefiti, ker se fizer rasvale; majhini pa se bres moke skup dershe. Taki zmoki v' pezhenogof nadévani so prav dobri.

305. *Peteršilova salata.*

Ostershi peteršilove korenine, prereshi na dvá platisha, jih skuhaj v' mesni shupi, ohladi, in sabéli s' oljam in jefiham.

306. *Sok od sélene sa polivke sabeliti.*

Rasreshi eno libro pušliga telezhjiga meša, eno libro presizhoviga štegna, eno polovizo ko-

kóshi, in eniga jereba na majhine kofze, pregrej vse v' frovim maslu na sherjavzi. To deni v' eno zinjalto flashe, in sraven shést selen, dve zhebule, in dishave, gori vli en bokal mesne shupe, flashe safhravbaj, postavi v' vrel krop, ki v' enim kotlu vré, in pusti na to visho 4 ure kuhati. Potlej prepusti ta sok skosi ruto. On je dober sa polivkam dober duh in pokúf dajati, kadar se med nje permesha.

307. *Nabudlana, ali nadevana zhebula.*

Sberi nar debelishih zhebul, jih isvotli, in spet napolni s' enim masljenjam od isfékaniga mesa, ribaniga kruha, jajz, masla, in isfékanga selenja: kuhaj v' kosi s' perlito mesno shupo in frovim maslam; v' to polivko perdeni sardel, kápar, jesiha, in ribaniga kruha.

Ali pa obari zhebule, odzédi na zedilu, in otrébi. Drugih zhebul skuhaj v' mléku v' mehko, kakor mozhnek, pretlazhi skosi fitze, nekaj jajz meshaj v' frovim maslu do rahliga, perdeni fékaniga mesa od kokoshi, in namozheniga beliga kruha; te tri rezhi skup deni in osoli, s' tim nadevaj obarjene zhebule po raspókah; postavi v' koso, potrefi s' dishavo, oshmi gori eno lemono, obloshi s' shpehovmi resinami, perli shupe, in na sherjavzi pári.

308. *Zhebulova salata.*

Zhebule pezi v' pepélu, potlej osnashi, in na zheterti sréshi; rastavi po versli v' skledo, nali vina de bode ravno zhéf stalo, osoli, deni olja gori, s' zukram potréfi, in s' zibébami;

pušti nad sherjavzo vréti toliko zhaša, kar jajza de so v' terdo kuhane zhaša potrebujejo.

309. *Drobnák (Schmittlauch) v' shupi.*

Drobnák sberi, operi, drobno sreshi. Potlej pari eno shlizo moke v' kosi na frovim maflu, de bo rumena, stréfi drobnák notri; na to nali govedje shupe, naj se skupaj skuha.

310. *Senof narediti.*

Senof se nareja na té vishe: 1) narbolj navadno je, senof stréti, ali smléti, ali stolzhi; potlej na vinškim sladkim moshtu vkuhati takó gostiga, kakor se vidi, de je prav. Ako ni moshta, se vsame vino s' enmalo zukram, ali pa sladki sok od hrušhek, to je: hrušhoviza.

2) Senof stolzi drobno, ga na enim polizhu jesiha meshaj, de bo kakor rédka kaša, perdeni eno shlizo presejaniga zakra, enmalo shtupe, srésaniga ingverja. Vsami en paršten lonez, na dno poloshi eno zhebulo, in meshanje gori vli. Postavi na hladno mésto, v' shtirih tednih bo dober senof.

3) Štolzhen béli in zherni senof savri s' sladkim moshtam, in s' lemonovim drobno sresanim lupkam; tega kuhaj, de se gost stori, kar je prav.

311. *Drugazhi.*

V' pokuban mosht, ali v' kúhano vino tréfi pozhafu drobno stolzheni senof škosi fito,

meshaj, ogasi notri gorézhiga oglja. Hrani v' pofódi.

312. *She drugazhi.*

Umnishti visha je ta: vsami 5 liber ali funtov vkuhanih kútin, 3 libre v' zuku hranjenih lemonovih lupkov, 18 lotov vkúhaniga lemonoviga soka. To kuhaj na poltrétji libri zhistiga medú. Perli 1 libro in 6 lotov stolzheniga senofa, ki se je popred 24 ur v' moshtu namaikal, ali pa v' vinu; permeshaj nagelnovih shebiz, sladke skorje, in muskatoviga oréha, stolzhenih flédniga eno zhetert lota; vse skup vkuhaj gosto, kakor med.

313. *Druga visha; senof suh perpravlen.*

Senosovo moko s' jesiham in vinam omésti, kakor testó, narédi majhine bobbe is tiga testá, in jih posufhi. Kadar senofa potrebuješh, deni bobke v' sladko, ali v' ozukrano vino, meshaj, de se raspusté senosovi hlébzheki; tako je dober sa pomákanje.

314. *Kiflo sele prav kuhati.*

Kiflo sele naj se skuha v' piskru, potlej ga deni v' koso nad sherjavzo, perli enmalo mesne shupe. Posebej rasbeli obilno shpeha, ali masla, vméshaj bele moke, in sabéli sele, tudi ga ofoli. Pusti sele nad sherjavzo en dober zhal vréti.

315. *Telezhje herbtne rebriza, ali karmenadelzi na selji.*

Tolzi bershole po navadi s' noshovim robam, puſti en zhaſ ofolene leshati, potrěfi s' bėlo moko, omozhi v' mersli vodi, in s' ribanim kruham potrěfi; poloshi na mrėsho nad sherjavzo, kadar se ofuſhė, jih mashi s' frovim maſlam, in obrazhaj, dokler nifo osharjene.

316. *Pifheta v' maſlu ozreti s' peterſhilam.*

Na zheterti srėsane ofnashene pifheta puſti en zhaſ ofolene leshati, potlej s' moko potrěfi, naredi omakanje is polovize vode, in is raste-penga jajza; pifheta v' tim omozhi, s' ribanim kruham potrěfi, zri v' rasbelenim maſlu. Tudi naberi lėpiga perja od peterſhila, ga operi, in v' maſlu ozri, ter ga po verhu ozrėtih pifhet obloſhi, kadar na miso dajesh.

317. *Pifheta v' majeronovi polivki.*

Otrėblene na zheterti sresane pifheta poloshi v' koso, perli enmalo meſne shupe, de nad sherjavzo savrėjo; potlej versi notri enmalo majerona, potrefi s' moko in ribanim kruham, ter s' rasbelenim maſlam sabėli; kuhaj in vezhkrat premeſhaj, de se ne prifmode.

318. *Telezhje v' polivki s' selenjam.*

Telezhje meſo deni v' koso ſgol ſamo, de se nad sherjavzo ofuſhi, in ſvoj prvi fok od ſebe da, ta fok prozh ſli. Potlej vli gori ras-

hélenga mafla, pusti de se skup en zhaf pari;
 kadar enmalo se obrumeni, vli nanj vina in
 govedje shupe, potrési s' moko, in ribanim
 kruham, in majeronam, ali pa s' drugo disha-
 vo. Ako namest vina perlijesh jesiha, perdeni
 rosmarina namest majerona.

K A S A V E Z.

I. Shupe ali Juhe.

	Stran.
1. Rumena shupa s' knédelni is sagóna; (braune Suppe.)	15
2. Mozhna poftna shupa; (Kraftsuppe.)	15
3. Lepodifhézha shupa od sélifh.	16
4. Zhokoladna shupa.	16
5. Rumena mefna shupa.	17
6. Poftna shupa od ribjiga droba.	17
7. Zefarjov jeshprenj ná shupi, (Kaisfergerstef.)	17
8. Shupa od sélifh.	18
9. Rumena shupa.	19
10. Pémfka shupa.	21
11. Olio shupa.	21
12. Mandelnova shupa.	22
13. Shupa rudezbih jágod.	22
14. Volova shupa.	23
15. Vinfka shupa.	23
16. Dobra preshgana shupa.	23
17. Mozhna shupa, mefna.	24

II. Sélnate jedí. (Zuspeisen.)

18. Namafhen ali filau ohrovt.	25
19. Namafheno frovo séle.	26
20. Namafhene ali filane kolerabe.	26
21. Spargelni.	27
22. Selên grah v' smétani.	27
23. Krompir, de se s' mefam jé.	28
24. Lashka priméfna jed. (Bälsche Zuspeise.)	28

III. Kuhane, dinstane, nadévane jedi od mesa in perutnine.

	Stran.
25. Temfani golobje.	28
26. Telezhje meso na frauzosko visho.	29
27. Aufrige is telezhjiga mesa narediti.	29
28. Pifheta s' raki namafhene v' hrenovim sófu.	30
29. Geveje meso v' svalkih. (Kolleten.)	31
30. Vestfalfke klobafe.	31
31. Mushganove svinfke klobafe.	31
32. Shpehovi gréfovi zmoki ali knedelni.	32
33. Volovfki jesik v' goshovji, ali v' robidnizah. (Hetschepetsch.)	32
34. Kraljevo goveje meso (boeuf royale.)	32
35. Divji presfzh.	33
36. Divji petelin v' polivki.	34
37. Jerebize v' lafhki polivki.	34
38. Sajz, ali Jereb v' oljnati polivki.	34
39. Pifheta, ali golobje v' zherni polivki, (schwarze Sof)	35
40. Telezhje s' kumarami rumeniti.	35
41. Polfki jesik.	35
42. Kopun s' aufrigami.	36
43. Kopun s' aufrigami nadevan in pezhen.	36
44. Raza v' hrénu.	37
45. Prekajeno kravje vime.	37
46. Divja raza s' polivko od fardel.	37
47. Dobra jed imenvana: Sromák.	37
48. Govéje meso s' krompirjam.	38
49. Telezhje meso s' shpeham.	39

IV. Sofi ali Polivke.

50. Polivka, ali sof, dobra per vseh jedéh.	39
51. Polivka od kapar k' pezhenimu mesu ali pezhenim ribam.	40
52. Holendarfki sof.	40
53. Polivanje od fardel in aufrig.	40
54. Druga polivka od fardel.	41
55. Hren.	41

56. Mersla selena polivka, ali sof.	41
57. Gorka selena polivka.	42
58. Polivka od mišelnov.	42
59. Navlezhena polivka.	42
60. Sof is kumar.	42

V. Jajzhne, in mlézhnate jedí.

61. Mašlène jajza.	43
62. Namashene ali filane jajza.	44
63. Dampfnudeln. (Dampfnudeln.)	44
64. Narafene jajza v' mašlu. (Aufgelaufene Eier.)	45
65. Nadevani smerzhiki, ali mavrahi.	45
66. Rakove klobase.	46
67. Klobase is rajsha.	47
68. Buzhe v' mleku kuhane.	47
69. Kuhanje, ali koh.	47
70. Jajza s' krompirjam.	48

VI. Puding, in pastete.

71. Puding is pése.	48
72. Dobra rahla pasteta.	49
73. Mašlène testo, ali putertajg.	49
74. Pasteta s' shilkrotami.	49
75. Mehka pasteta. (Marbteig, mürber Teig.)	50

VII. Bandelzi.

76. Mandelnovi loki, ali mandelpegni.	50
77. Bandelzi od volovih droshi.	51
78. Dvakrat pezheni loki, ali bifkotenpogni.	51
79. Bandelzi od rakov.	52
80. Pegni od na shebize sresanih mandelnov.	52
81. Prefhutni bandelzi.	52
82. Mašleni bandelzi.	53
83. Grahovi bandelzi.	53

	Stran.
84. Rajshovi bandelzi.	53
85. Sirni bandelzi.	54
86. Bandelzi od ribaniga kruha.	54

VIII. Ajmoht.

87. Pifheta s' fhpargelni v' seleni polivki.	54
--	----

IX. Postne in moknate jedi.

88. Sirni nudelni na maslu zverti.	55
89. Poviti rakovi nudelni.	56
90. Rakovi fhtrukli.	56
91. Mandelnov fhtrukel.	57
92. Gugelhop, ali fhartel.	57
93. Dobri krofi.	58
94. Rajshov fhmarn.	58
95. Hlebzhiki is volovih droshi.	59
96. Sladke fkorje nudelni. (Zimmet-Nudeln.)	59
97. Droshni nudelni.	59
98. Sirni pezheni nudelni.	60
99. Pezheni grésovi nudelni. (Gebackene Greisnudeln.)	60
100. Droshni krofi.	61
101. Sirni fuho pezheni nudelni.	61
102. Kuhana moknata jed, ali puding s' vinfkim fható.	62
103. Strukli s' fuhim svinfkim méfam.	62

X. Kuhanje, ali koh.

104. Masleni koh, ali maslének.	63
105. Pluzhni koh.	63
106. Kuhanje od pezheniga teleta.	64
107. Kuhanje od beliga kruha.	64
108. Drugo kuhanje od beliga kruha.	64
109. Kuhanje od Kútin. (Kittenfodh.)	65
110. Naraseno kuhanje od rajsha.	65
111. Kuhanje od rakov.	65

	Stran.
112. Jeterne kuhanje	66
113. Ledvizhno kuhanje.	66
114. Jabelzhno kuhanje.	67
115. Jabelzhno kuhanje, drugazhi.	67
116. Raspenjeno kuhanje.	67
117. Kuhanje od fhuke.	68
118. Sroviga mafla kukanje.	68
119. Krompirjovo kuhanje.	68

XI. Pezhene mesne jedi.

120. Jelenov kofez per repu v' polivki pezhen. (Zemmer.)	69
121. Goveje po anglejſko.	69
122. Skrito meſo, ali mulpret	70
123. Skrito meſo drugazhi.	70
124. Divjázhino ohraniti bres jeſiha.	70
125. Viſha foknato pezhenko ſpezhi.	71
126. Dobra goveja pezhenka.	71
127. Kravje vime pezhi.	72
128. Telezhje ſtegnó, ali fhlegel.	72
129. Kopun, ali purman s' auſtrigami nadevan.	72
130. Meſo od ováz in jágnet.	73

XII. Šalata.

131. Kútine ſa ſalato.	73
132. Viſhuje ſa ſalato.	74
133. Laſhka ſalata.	74
134. Pomeranzhna ſalata.	74
135. Šalata ſrovih jabelk.	74
136. Kuhane jabelka ſa ſalato.	74
137. Repunzlova ſalata.	75

XIII. Torte.

138. Mandelnova torta.	75
139. Nauk, kako ſe v' zaker hodi s' modlam, in pofodo ſa torte in ſa kuhanja.	76

140.	Viša zukren sneg na torto narediti.	76
141.	Od obodov ali obrozov is pleha sa torte.	77
142.	Zherna kruhnja torta is zhokolade.	78
143.	Ajdovnikova torta, drugazhi.	78
144.	Torta is bele shterke.	78
145.	Prepezhenki, ali bifkoti is torte.	79
146.	Pefkasta torta.	79
147.	Pefkasta, ali kruhnja torta, drugazhi.	80
148.	Od zhefhinj kuhánje.	80
149.	Hitra torta.	80
150.	Vifhujeva torta.	81
151.	Torta bres jajz.	81
152.	Grahova torta.	81
153.	Pefna torta.	82
154.	Kostánjova torta.	82
155.	Krompirjova torta.	82
156.	Torta s' frovim maffam.	83
157.	Tanka torta.	83

XIV. Ribe.

158.	Dufhèna, ali dinstana riba.	84
159.	Nadevana shuka.	84
160.	Karpi v' zherni polivki.	84
161.	Karp v' sardelnim foku.	85
162.	Karp v' polivki, ali v' foku.	86
163.	Pezhèna shuka.	86
164.	Shuka v' hrènu.	86
165.	Stokfish s' shuko nadevan.	87
166.	Shuka v' mishelnih.	87
167.	Pezhen som, in sulz.	88
168.	Lifka v' rujávim polivanji.	88
169.	Shuka v' lemonovim foku.	89
170.	Karpi ali karfi v' soparzi kuhani, to je dempfani.	89
171.	Pezhene ale.	90
172.	Kuhana bisena.	90
173.	Stokfish dobro kúhati.	90
174.	Polshi nadevani.	90
175.	Pezhene postervi.	91

	Stran.
176. Zhepinke, ali fildkrote v' polivki.	91
177. Turfhke shabe v' svojih zhepinjah.	92

XV. Zukrene pekarije.

178. Mehke preštize.	92
179. Moknati kolazhi.	93
180. Bifhkoti, ali prepezhenki.	93
181. Zefarjov kruh.	93
182. Rumnakovi krofi.	93
183. Zukraft kruh.	94

XVI. Sholze, in vkuhanja, ali v' zukru kuha- no sadje.

184. Shpanfka vifhnjova sholza.	94
185. Blanc mangé, hladna sholza.	95
186. Shodó.	95
187. Pomeranzhna sholza.	95
188. Sholza rudézhiga grosdizha.	96
189. Lemonova sholza.	96
190. Bisenov mehúr raspustiti. (Hausenblatter.)	97
191. Vinfka sholza. (Weinsulze.)	97
192. Marézhina sholza.	97
193. Pomeranzhe v' sholzi troje farbe.	98
194. Vifhnjova sholza.	98
195. Rudezhe grosdizhe vkuhati.	99
196. Rudezhih jagod sholza.	99
197. Vifhnje vkuhati. (Weichseln einzumachen.)	99
198. Zeplenke v' sholzi.	100
199. Mlezhnata sholza.	100
200. Sholza is smetane.	100
201. Spenen sneg v' mléku.	101
202. Brefkve v' sholzi.	101
203. Vkuhane zhefhple, ali zhefhplov falsen.	101
204. Kutne v' sholzi.	102
205. Vkuhane maréze.	102

206.	Vkühane goshovje, ali bezhepezh, robidnize. (Hetschepetsch.)	102
207.	„Sok od višinj.	103
208.	Vkühane višnje	103
209.	„Sok od murv.	104
210.	Molinov ali malinzov fok.	104
211.	Alkermesov fok.	104
212.	Mufkatelerjove hrufhke vkühane.	105
213.	Pomeranzhno zvetje v' zukru hraniti.	105
214.	Marelze v' zukru hraniti.	106

XVII. Šmétane in fnegóvi.

215.	Šmétana rudezhnih jagod.	106
216.	Kafetova smetana.	106
217.	Blanc mangé, hladna sholza.	107
218.	Lemonovo mléko.	107
219.	Jajzhniga beláka mleko.	107
220.	Belákov fok.	108
221.	Lemonov fok.	108
222.	Dober fneg, (Guter Schnee.)	109
223.	Jajzhna pena. (Eierschaum.)	109

XVIII. Smerslína. (Gefrorneš.)

224.	Nauk od smersnénja.	109
------	---------------------	-----

I. Mlézhne smersline.

225.	Smerslína s' vanilijo.	111
226.	Mlézhna smerslína.	111
227.	Lemonova smerslína.	111
228.	Mandelnova smerslina.	112
229.	Smerslína od brefkviniga perja.	112

II. Smersline od fadja.

230.	Zhefhnjova smerslina.	113
231.	Smerslina od mareliz.	113

	Stran.
232. Jabelzhna smerslina.	113
233. Smerslina od kútin.	114
234. Smerslina rudezhiga grosdizha.	114
235. Zefhplova smerslina.	114
236. Goshova smerslina.	115

XIX. Pijazhe.

237. Lemonáda.	115
238. Mandelnovo mleko.	116
239. Silipup.	116
240. Sok rudezhiga grosdizha.	116
241. Pijazha namesti kaféta.	116
242. Vino od ternúl, ali oparniz. (Schleenwein.)	117
243. Molinovo vino. (Brombeerwein.)	117
244. Lemonovo vino.	118
245. Difhavno vino. (Gewürzwein.)	118
246. Bresova voda kakor shampanfko vino.	118
247. Zitronova rosolija.	119
248. Rosolija od kútin.	119
249. Vinfki jefih.	120
250. Volov jefih.	120

XX. Šadje hraniti in kifati. (Einmachen.)

251. Pomeranzhne lupke v' zukru hraniti.	120
252. Kútiné v' zukru hranjene.	121
253. Marelze hraniti v' zukru.	121
254. Kutiné sa poletu hraniti.	122
255. Suhe artizhoke.	122
256. Špargelne hraniti.	123
257. Kumare v' jefihu hraniti.	123
258. Grah selen ohraniti.	124
259. Repo hraniti.	124
260. Senof narediti.	124

XXI. Nauk od rasrésanja.

261. Pezheniga kopuna sresati.	125
262. Rasresanje golobov, in pifhet.	126

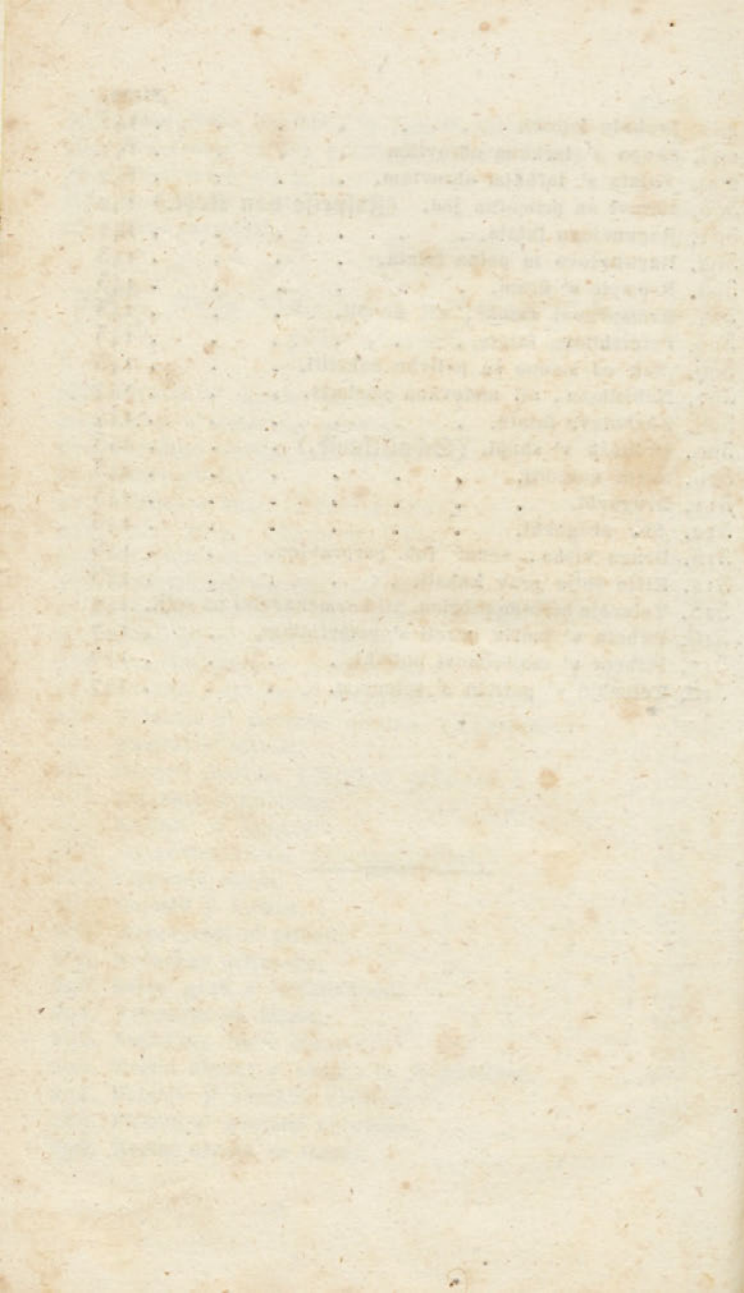
263. Rasresanje Jerehlz, in frednih shival.	126
264. Rasresanje velikih perutnin. (Federvieh.)	127
265. Rasresanje sajza.	127
266. Rasresanje maliga prafza.	128
267. Ribo rasresati.	129

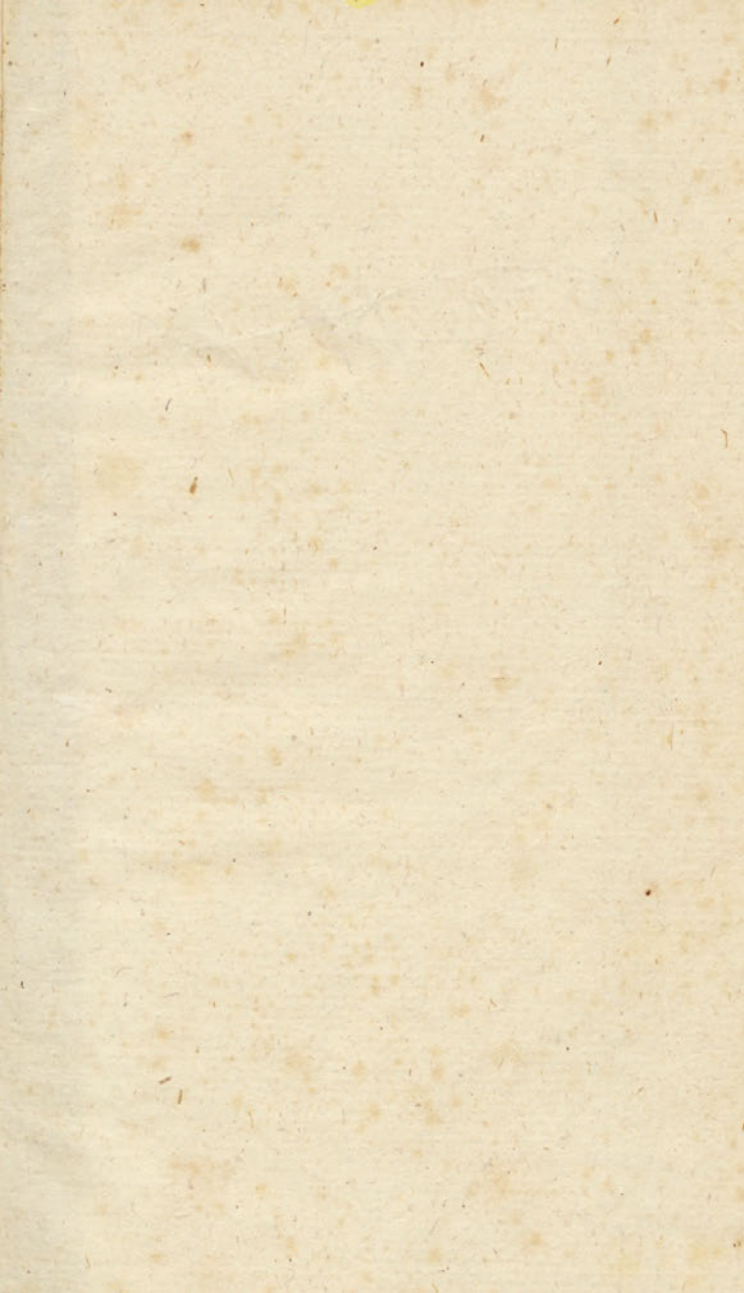
XXII. Nauk vertnine in selenine v' kuhinji prav obrniti.

268. Pifhata v' seleni polivki.	129
269. Jajza s' selenjam nadevati.	130
270. Méfhana falata, ali smefa.	130
271. Plevnati fir.	131
272. Difhavno vino. (Kräuterwein.)	131
273. Selni jesh. (Kräuter-Eßig.)	131
274. Krezbulzhina shupa.	132
275. Peterfhilova polivka, ali sof.	132
276. Vkuhan peterfhil, ali falsen od peterfhila.	132
277. Telezhje s' majeronam.	133
278. Telezhji jesik s' majeronam.	133
279. Golobje, pifheta v' majeronovi polivki.	133
280. Telezhje s' materno difhizo. (Thymina.)	134
281. Shalbel s' ribami.	134
282. Ozverti shalbel. (Salbey gebacken.)	134
283. Telezhje s' spinazho.	135
284. Klobafe is spinazhe.	135
285. Spinazhni zmoki. (Spinatknödel.)	136
286. Kiflizzhna shupa.	136
287. Golobje s' kiflizo.	137
288. Shpargelni s' pifheti.	137
289. Nedevane artizhoke.	137
290. Selen grah s' artizhokami.	138
291. Artizhoke sa falato.	139
292. Artizhoke frove ohraniti.	139
293. Zvetni ohrovt v' shupi, to je kavlfior.	139
294. Golobje v' zvetnim ohrovtu.	140
295. Pifheta s' zvetnim ohrovtam.	140
296. Zvetni ohrovt sa falato.	141

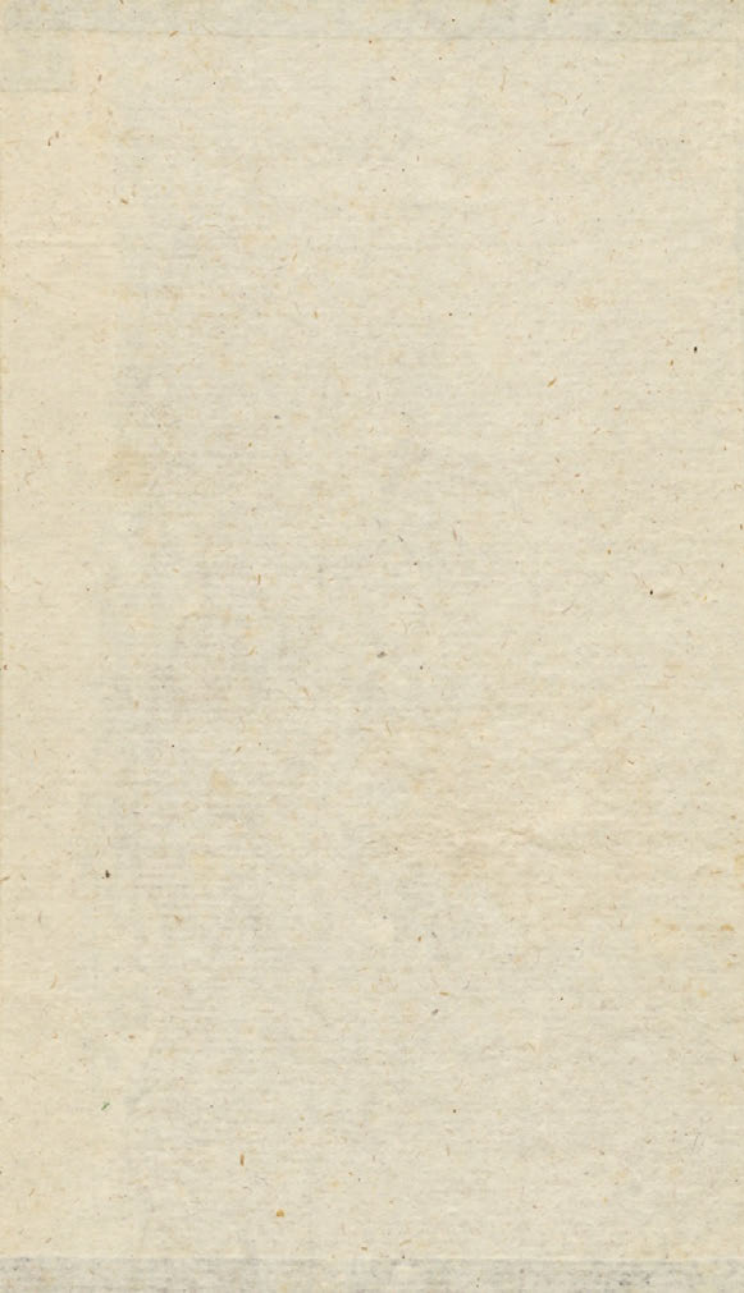
	Stran.
297. Brokole kuhati.	141
298. Shupa s' lahkim ohrovtam	141
299. Salata s' lahkim ohrovtam.	142
300. Ohrovt sa priméfná jed. (Zuspeise von Kohl.)	142
301. Rapunzlova falata.	142
302. Rapunzlova in pešna falata.	143
303. Krompir s' s'ram.	143
304. Krompirjovi zmoki, ali gnedli.	143
305. Peteršhilova falata.	143
306. Sok od selene sa polivke sabéliti.	143
307. Nabudlana, ali nadevana zhebula.	144
308. Zhebulovala falata.	144
309. Drobnák v' shupi. (Schnittlauch.)	145
310. Senof narediti.	145
311. Drugazhi.	145
312. She drugazhi.	146
313. Druga visha, senof fuh perpravlen.	146
314. Kiflo selje prav kuhati.	146
315. Telezhje herbtne rebriza, ali karmenadelzi na selji.	147
316. Pišheta v' maflu ozreti s' peteršhila.	147
317. Pišheta v' majeronovi polivki.	147
318. Telezhje v' polivki s' selenjam.	147







~~10 - 1/2 of 1/2~~



SLOVANSKA KNJIŽNICA LJUBLJANA

K RA

C 7



9010321

COBISS •