

Vezava vsakovrstnih knjig. -

Vezenje in izdelava vsakovrstnih albumov, spominskih knjig in pisalnih map.

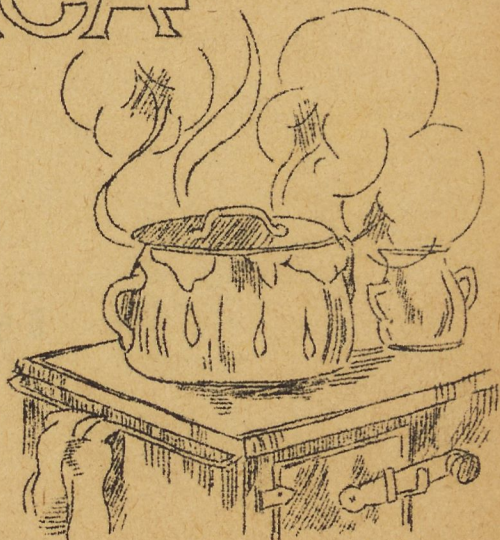
Vse popolnoma po želji naročnika - seveda le v skladu z blago kateri je in kolikor časa bo še na razpolago.

H. Z u p a n

# KUHARSKA KNJIŽICA

zbrana in izdelana  
januarja 1948.  
tretje leto begunstva -  
v Spittalau na Dravi.

Založba knjigoveznice  
H. Z u p a n



D413426



05 JUN 1991

D 93100718

Skromna je ta knjižica, vendar naj jo opravičuje to, da je izšla v izrednih razmerah.

Ni tiskana kot smo jih bili vajeni doma, vendar sem prepričan, da bo kljub temu služila svojemu namenu.

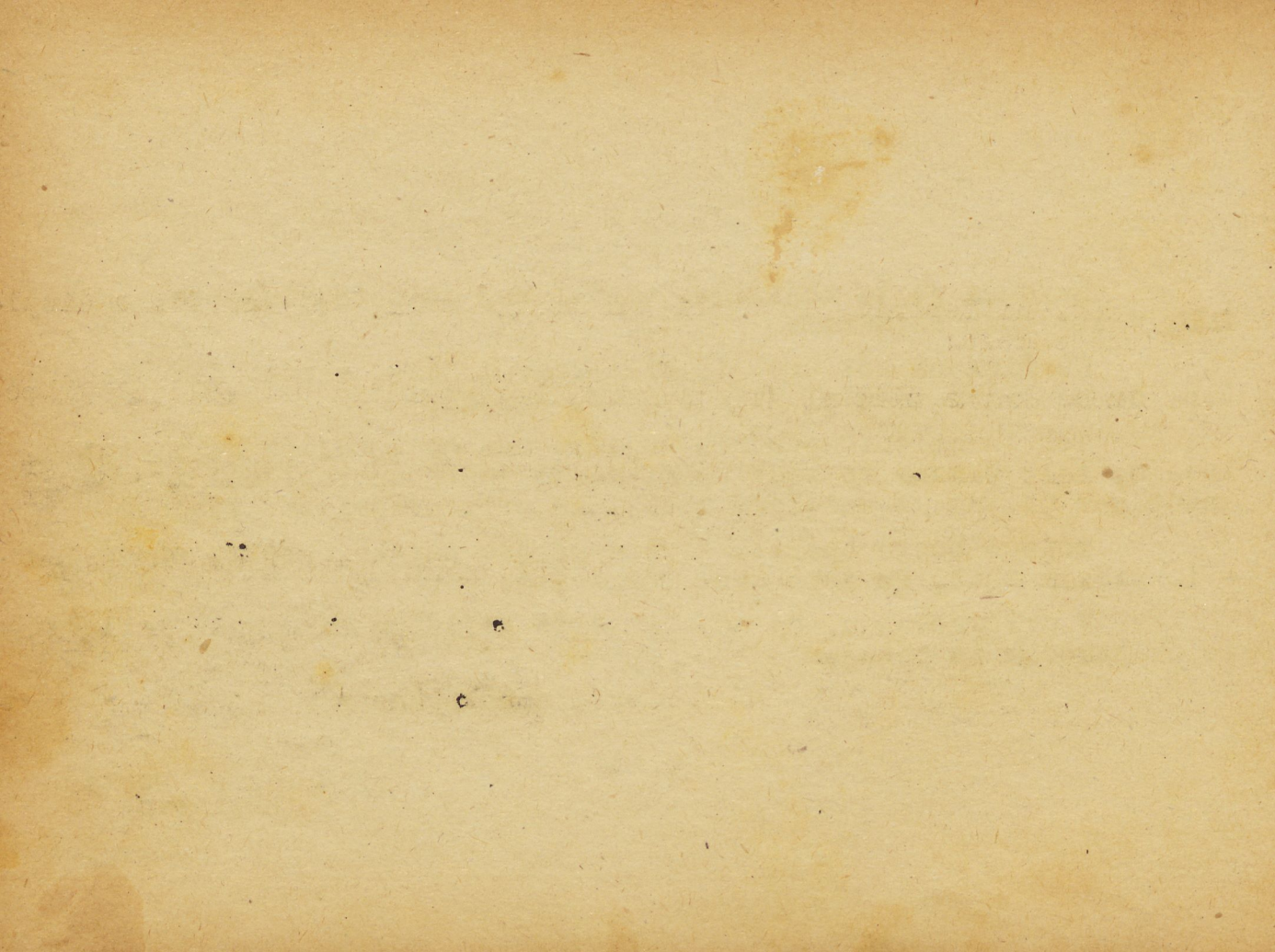
Teh in sličnih poučnih knjižic nam bo v tujini zelo primanjkovalo, zato prosim in tudi upam, da jo boste uporabljali z veseljem, kakor sem jo sam z veseljem zbiral in pripravil za izdajo.

Mogoče boste opazili kakšno manjšo napako, prosim oprostjenja - in prosim tudi, da isto sami popravite.

V pričakovanju, da sem Vam s to knjižico kakorkoli koristil, se priporočam in ostajam

z vsem spoštovanjem

Z u p a n Herman,  
knjigovez



PRIBLIŽNE MERE.

Kadar ni tehtnice in uteži pri roki, lahko vsaj približno služijo sledeče mere:

Polna kavna žlička, (ne zvrhana) meri okoli 1 dkg soli, 5 gr pečilnega praška, 5 gr. masti.

Polna jedilna žlica (ne zvrhana) meri okoli 2 dkg masti, 15 gr soli, 15 gr sladkorja, 15 gr ječmenčka ali riža, 1 dkg zdroba, 5 gr ovsenih kosmičev, 5 gr testenin, 1 dkg moke.

4 žlice polne vode ali mleka držijo okoli 1/16 litra ali 0.6 dcl (pol kozarca).

Polna (ne zvrhana) srednjevelika skodelica za kavo meri okrog 9 dkg moke, 3/16 (2 dcl) tekočine, 6 dkg ovsenih kosmičev, 18 dkg sladkorja, 14 dkg zdroba, 15 dkg ječmenčka ali riža, 15 dkg rezancev.

= + = + =  
+

1. JEDILNIK.

(Vsi zapisi so za 10 oseb).

KROMPIRJEVA JUHA. 8 dkg masti, 8 dkg moke, 4 dkg čebule, česenj, cimet, majaron, lovorjev list, zelen peteršilj, člička pa radižnika, juha ali voda za zaliti, 1/2 kg krompirja, 1 dcl smetane.

Iz masti in moke napravi svetlo prežganje, v katerem prepražimo seseklano čebulo in na male kocke zrezano slanino, nasekljan česenj in začimbe, slednjič paradižnikovo konzervo, nakar zalijemo in dobro prevremo. Pol ure pred serviranjem dodamo juhi olupljen, na male kocke zrezan krompir in ko se zmehča, še kislo smetano ter juho po okusu še kisamo, solimo in popramo.

NARAVNI ZREZKI. 1 1/2 kg telečjega mesa (stegno), sol, 5 dkg moke, 10 dkg masti, zajemalka juhe ali vode.

Meso hitro operemo, zrežemo na rezine, ki jih potolčemo, pomakamo na eni strani in spečemo v masti. Ko so zrezki pečeni, zalijemo z juho ali vodo, ter prevremo in z njim oblijemo zrezke, ki smo jih narezili kot opeke na ploščo za meso. Sok izboljšamo, ako mu pridenemo pred serviranjem košček masla.

DUŠEN RIŽ. 10 dkg masti, čebula, 40 dkg riža, sol, kostna juha ali



voda, 3 dkg parmezana.

Na masti zarumenimo seseklano čebulo, pridenemo zadnji trenutek oprani riž, ki ga mešamo tako dolgo, da postane prozoren. Potem ga zalijemo z dvakratno juho ali vodo (vroče), solimo, primešamo in parimo točno 20 minut, ne da bi ga mešali. Nazadnje lahko primešamo rižu še surovo maslo, pred serviranjem pa ga potresemo še s parmezanom.

SOLATA. 30 dkg solate, sol, 1 in pol dcl olja, pol dcl kisa.

Solato operemo, otrbimo, ocedimo, solimo, polijemo z oljem, premešamo, polijemo še s kisom in dobro premešamo, nekaj jo vložimo v skledo in takoj serviramo.

ČOKOLADNE REZINE. Četrť kg sladkorne sipe, četrť kg enotne moke, četrť litra mleka ali vode, 5 dkg orehov, lešnikov ali mandeljev, 3 dkg kakava, 5 dkg rozin, 1 pecilni prašek, mast, moko za obliko, 10 dkg marmelade.

Sladkor in moko denemo v skledo, pridenemo mleko in vodo, zmlete orehe, pecilni prašek, osnažene rozine. Vse skupaj dobro premešamo, denemo v namazan z moko potresen pekač (za škofov kruh) in spečemo v neprevroči pečici. Pečeno in ohlajeno prerežemo, namažemo z marmelado in zrežemo na rezine.

## 2. JEDILNIK.

POLŽKI NA GOVEJI JUHI. Tri litre vode, 1 1/2 kg govedine, korenje, peteršilj, zelena, košček čebule, sol, poper, listič pora, orešek, muškato cvet, polovico žličko paradižnikove konzerve.

Zelenjavo ostržemo, operemo, zrežemo na liste in denemo v mrzlo osoljeno vodo. Ko je voda mlačna, pridenemo še meso (kosti že preje), začimbe, paradižnik in solime ter počasi kuhamo dve in pol do 3/4 ure, nakar juho precedimo. Ako je juha zelo mastna, tedaj prilijemo pred serviranjem malo mrzle vode in posnamemo mast.

O p o m b a. Kadar hočemo imeti prav dobro juho, tedaj pridenemo meso mrzli vodi. Če hočemo dobiti srednje dobro meso in srednjo juho, tedaj denemo meso v mlačno vodo. Kadar pa hočemo dobiti zelo okusno meso in slabšo juho, denemo meso v vrelo vodo.

P o l ž k i. - 12 dkg moke, 2 dkg surovega masla, 2 rumenjaka, sol, slan krompir.

Moko presejemo na desko, pridenemo maslo, ga zdrobimo z nožem, solimo, pridenemo rumenjaka sol ter pregnetemo v gladko testo, ki ga pustimo pol ure počivati. Potem oblikujemo iz testa za mezinec debel svaljek, narežemo pol cm dolge koščke in nazadnje skuhamo v slanem kropu (vsaj pol ure).

O p o m b a. Polžke napravimo lahko tudi take, da vzamemo namesto masla 1 dkg masti in namesto rumenjakov (2) samo 1 jajce.

GARNIRANA GOVEDINA. 1 1/2 kg govedine (od križa, če hočemo mastno flam), zajemalka juhe, korenina korenčka, zelen peteršilj, lahko tudi pesa.

V juhi kuhamo meso zrežemo v legi mišičja navpično na lepe rezine, ki jih naložimo na ploščo kot strešno opeko, polijemo z zajemalko juhe in rob krožnika garniramo (že preje naložimo) z lično zrezanim kuhanim krompirjem, peso, lističi peteršilja.

PRAŽEN KROMPIR. 1 1/2 kg krompirja, 12 dkg masti, čebula, sol.  
Krompir skuhamo, olupimo in zrežemo na tanke lističe. Na masti zarumenimo seseklano čebulo, pridenemo krompir in pražimo na plošči štedilnika ali tudi na pečici, da lepo zarumeni. Preje osolimo.

O p o m b a. -- Kadar hočemo, da krompir serviramo in še ni dovolj rumen, tedaj ga potresemo malo s sladko papriko in premešamo. Kadar vzamemo za krompir le malo masti, ga pred serviranjem polijemo z juho, da je bolj sočen.

SLADKO ZELJE. Ena glava zelja, slan krop, 8 dkg masti, 8 dkg moke, čebula, zelen peteršilj, juha ali voda za zaliti, sol kuhamina.

Zelje otrebimo tako, da ga najprej operemo, potem izrežemo debelejša reberca, zrežemo liste na 1 cm debele rezine, ki jih skuhamo v slanem kropu. Iz masti in moke pripravimo prežganje, v katerem pražimo seseklano čebulo, zalijemo in dobro prevremo. Nazadnje pri-

denemo prežganju kuhano zelje, seseklano kumino, po okusu solimo in še skupno prevremo.

PIŠKOTNE REZINE. 3 jajca, 23 dkg sladkorja, 31 dkg moke, 5 dkg rozin, limonina lupina, mast in moka za pekačo.

Jajca mešamo s sladkorjem prav dobro. Ko zmes dovolj naraste, primešamo nastrganom limonino lupino, presejano moko in osnažene rozine.

Iz mesa oblikujemo 2 - 3 svaljke, denemo na namazano in z moko potreseno pekačo ter spečemo v pečici. Še vroče zrežemo na fine rezance, ki jih lahko se posušimo v pečici.

### 3. JEDILNIK.

KOLERABIČNA JUHA! 6 zelenih kolerabic, 8 dkg masti ali masla, 8 dkg moke, juha ali zelenjadna juha, čebula, zelen peteršilj, sol, poper, 1 dcl mleka ali smetane.

Kolerabe olupimo, zrežemo na male kocke ali fine rezance in skuhamo v slanem kropu. Mlade liste kolerab zrežemo na fine rezance, skuhamo posebej v slanem kropu in odcedimo. Iz masti ali masla in moke pripravimo svetlo prežganje, v katerem zarumenimo seseklano čebulo, zalijemo z zelenjadno ali kostno juho in dobro prevremo. Nazadnje pri-denemo še kuhane kolerabice z vodo vred, ocejene kuhane liste, nakar juho solimo, popramo in prevremo. Pred serviranjem jo izboljšamo z mlekom ali s smetano. Juho lahko tudi še legiramo z rumenjacom (ru=

menjak zmešamo z malo mrzle vode in prilijemo juhi, ko je že v posodi za serviranje.)

KROMPIRJEVI HLEBČKI S HRENOVKAMI. 1 in četrt kg krompirja, 2 hrenovki, sol, 5 dkg drobtin, 2 jajci, 2 dkg čebule, 2 dkg masti, zelen peteršilj, mast za ma-zanje pekače.  
Kuhan olupljen krompir in kuhani hrenovki zmeljemo z mesnim strojem, primešamo seseklano prepraženo čebulo, drobtinice, sesekljan zelen peteršilj, sol in jajci, ter oblikujemo lepe hlebčke, ki jih damo na z mastjo namažano pekačo in spečemo v pečici.

KUMARČNA OMAKA. 2 veliki kumari, sol, 8 dkg masti, 8 dkg moke, čebula, zelen peteršilj, poper, kis, sol, 1 dcl smetane.  
Kumare olupimo, odrežemo konici, pokusimo, če niso grenke, jih nato narežemo na liste ter nasolimo. Na masti prepražimo moko, potem seseklano čebulo, zalijemo in dobro prevremo. Nazadnje pridenemo ožete kumare, sesekljan peteršilj, po potrebi solimo, popoprano, okisamo in prevremo. Pred serviranjem pridenemo omaki še smetano.

JABOLČNI ZAVITEK. Vlečeno testo: 25 dkg moke, sol, 1 jajce ali beljak, zlico olja, približno 1 in pol dcl mlačne vode.  
N a d e v: 15. dkg surovega masla, 1 1/2 kg jabolčk, 10 dkg drobtin, 15 dkg sladkorja, cimet, 5 dkg rozin, mast za pekačo, sladkor za potresanje. Mesto masla lahko rabimo mast, oziroma kuhano maslo.  
Moko presejemo na desko, primešamo z lesenim nožem jajce ali

beljak, olje sol in mlačno vodo ter vse skupaj pregnetemo v gladko mehko testo, ki napravlja mehurčke in se loči od deske in rok. Testo pustimo nato počivati pod pogreto skledo najmanj 1 uro. Nato ga denemo na dobro pomokan prt, nekoliko razvaljamo, pomažemo z oljem in razvlečemo, da je popolnoma tanko. Nazadnje porežemo robove, potresemo s prepraženimi drobtinami, na rezance zrezanimi olupljenimi jabolki, osnaženimi rozinami, sladkorjem in cimatom ter zavijemo ter denemo na namazano pekačo. Zavitek namažemo še povrhu z raztopljenim maslom ali mastjo ter spečemo v neprevroči pečici (  $3/4$  - 1 uro). Pečen zavitek zrežemo na lepe rezine, potresemo s sladkorjem in sreviramo toplega ali hladnega.

O p o m b a: Jabolčni kakor tudi vsak drugi pečen zavitek, pripravimo tudi na ta način, da nadevamo razvlečeno testo samo do polovice in zavijemo preko nadevanega dela. Pri tem načinu izteče manj soka.

Jabolčni zavitek pripravimo ceneje, ako vzamemo le malo maščobe, opustimo rozine, vzamemo v tem slučaju manj drobtinic in jabolk nič ne olupimo.

#### 4. JEDILNIK.

FRIDATI NA GOVEJI JUHI. ( 3 litre goveje juhe ( glej zapis 9 in 10).  
V l i t o t e s t o. 2 del mleka (ali vode),  
12 dkg moke, 1 do 2 jajci, sol, 3 dkg masti.

Mleko ali vodo, presejano moko, jaci in sol žvrkljamo v loncu, da dobimo gladko testo, iz katerega spečemo lepe omelete, na ta način, da vlijemo zajemalko testa v omietno ponev in razbeljeno mast ter spečemo od obeh strani. Pečeno testo zrežemo na fridete (tanke rezine) ki jih potem serviramo poleg juhe. Če hočemo, da so frideti bolj izdatni, jih pred uporabo posušimo.

TELEČJA PEČENKA. 1 in pol do 2 kg telečjega mesa, sol, 10 dkg masti, zajemalka juhe ali vode, 2 dkg surovega masla.

Meso hitro operemo, porežemo kožo, solimo, ter opečemo na številniku v razbeljeni masti od obeh strani. Potem postavimo pečenko v pečico, kjer jo pečemo približno 3/4 ure (če je velik kos, dalje) ter medtem večkrat polijemo s sokom pečenke in če se ta posuši, še z vrelo juho ali vodo. Pred serviranjem zrežemo meso na lepe rezine in naložimo na plošče, ter takoj serviramo posebej, zato ker je pečenka bela in ni lepo, če jo polijemo z rjavim sokom.

KROMPIRJEV FIRE. 1 1/2 kg krompirja, slan krop, 1/2 litra mleka, 8 dkg surovega masla, pražene drobtinice za za belo (3 dkg masla in 2 dkg drobtinic).

Krompir olupimo, peremo, skuhamo v slanem kropu, odcedimo in pretlačimo, nakar mu primešamo vrelo mleko in surovo maslo, ter dobro promešamo. Krompir naložimo v lični obliki v skledo in ga po vrhu zabelimo s praženimi drobtinami ali pa potresemo z zrezanim drobnjakom.

ZMEČKAN KROMPIR. 1 1/2 kg krompirja, slan krop, 4 dkg masti, poper.  
Krompir skuhamo v slanem kropu, odcedimo, dobro zmešamo, da razpade ali pa ga zmečkamo, primešamo razbeljeno mast in nekoliko popra.

ŠPINAČA. 74 dkg špinače, slan krop, 8 dkg masti ali masla, 8 dkg moke, strok česna, zelen peteršilj, sol, poper.

Špinačo otrebimo, skuhamo v mali množini slanega kropa in nato pretlačimo z vodo vred in denemo v svetlo prežganje iz masti ali masla in moke, ki smo ga preje zalili in dobro prevreli. Špinačo še enkrat prevremo, solimo in popramo, ter pridenemo tudi sesekljan zelen peteršilj. Barvo špinače olepsamo ako pridenemo pred serviranjem pest surove sesekljane špinače. Okus in redilnost pa izboljšamo, ako pridenemo pred serviranjem 1 del mleka ali smetane (sladke). Za bolnike lahko špinačo legiramo z rumenjacom (rumenjaki preje zmešamo z mrzlo vodo in denemo tik pred serviranjem v špinačo, da ne prevre).

KORUZNA SADNA POGAČA. 1/2 l vode ali mleka, 20 dkg koruzne moke ali sadja, 10 dkg sladkorja, sok in lupina od pol limone, pol litra kuhanega sadja, lahko tudi pomarančni krlji, ki smo jih povaljali v sladkorju.

V vrelo tekočino zakuhamo koruzno moko ali zdrob in mešamo pol ure. Ko se zmes še ni zgostila, pridenemo tudi sladkor, limonin sok in in limonovo lupino ter malo solimo. Kuhano zmes naložimo v skledo in ohladimo ter potem obložimo s kuhanim sadjem. (polovičkami jabolk,



breskev ali slično), Sok serviramo poleg.

### 5. JEDILNIK.

PIZOLOVA JUHA. 30 dkg suhega fižola, 6 dkg masti, 8 dkg moke, 4 dkg slanine, čebula, peteršilj, times, lavorov list, paraadižnik, sol, poper, kis, 2 dkg masla ali masti, 10 dkg kruha ali 2 žemlji.

Fižol preberemo, operemo, namočimo čez noč in skuhamo v nesoljeni vodi. Iz masti in moke napravimo pražganje, v katerem zarumenimo sesekljam čebulo in na male koščke zrezano slanino. Potem pridenemo vse drobno sesekljane začimbe in česenj ter takoj nato paradižnik, zalijemo z vodo, pridenemo še sesekljan peteršilj ter kuhan, ocejjen, pretlačen fižol ter dobro prevremo. Pred serviranjem juho po okusu solimo, popoprano in okisamo. Kot vložek serviramo poleg juhe na male kocke zrezane in na maslu ali masti prepražene kruhove kocke.

O p o m b a: Juho poenostavimo ako opustimo slanino in fižola ne pretlačimo. Lahko pa tudi zakuhamo na pretlačenem fižolu juho, riž ali fidaline.

GOVEJI ZREZKI NA ZELENJADNI OMAKI. 1 1/2 kg govedine, sol, poper, 8 dkg moke, 10 dkg masti, čebula, korenjček, zelena koleraba, pol ohrovt, 10 dkg gobic, juna lai voda za zaliti.

Meso operemo, zrežemo na lepe zrezke, ki jih pretolčemo, solimo, poporamo na eni strani pomakamo in hitro spečemo na razbeljeni masti, nakar jih denemo v drugo kozico, nekoliko zalijemo in parimo približno eno uro. Na ostali masti prepražimo ostalo moko in drobno seseklja no čebulo in pozneje prilijemo še zmehčanim zrezkom. Korenček, kolerabo in ohrovt otrebimo in zrežemo na fine rezane ter skuhamo v slanem kropu in pridenemo zrezku istočasno z omako in vse skupaj dobro prevremo. Pridenemo nazadnje še gobice, ki smo jih otrebili, zrezali na tanke liste in prepražili na masti ali maslu in mehko dušili. Pred serviranjem omako še po potrebi solimo in popramo. Zrezke naložimo na plošče in oblijemo z omako, ki jo lahko izboljšamo če pridenemo 1 dcl kisle smetane.

MAKARONI. 1/2 kg makaronov, slan krop, 8 dkg masla ali masti, 4 dkg parmezana.

Makarone zlomimo na 2 - 4 cm dolge kosce, ki jih kuhamo v slanem kropu približno pol ure in nato ocedimo zabelimo z raztopljenim maslom ali razbeljeno mastjo, pogrejemo v pečici in pred serviranjem potresemo še z nastrganim pa rmezanom.

PLANINSKA TORTA. 6 rumenjakov, 14 dkg sladkorja, 12 dkg moke, 6 beljakov, mast in moka za obliko.

Vanična krema: 4 - 5 rumenjakov, 2 dcl mleka, 20-25 dkg sladkorja, 3 dkg moke, strok vanilije, 20 dkg surovega masla, 1 dkg pistanči.

Rumenjak umešamo s sladkorjem in ko se naraste in zgosti primešamo narahlo še trd sneg in presejano moko. Zmes denemo v namažano in z moko potreseno obliko za torte in spečemo pri srednji vročini. Pečeno in ohlajeno torto prerežemo (bolje je ako to storimo šele naslednji dan, nadevamo s kremo, sestavimo in tudi po vrhu namažemo z isto kremo ter potresemo z olupljenimi sesekljanimi pistancijami. Rob torte lahko okrasimo na ta način, da ga obrizgamo s kremo.

Priprava kreme: Vse razen masla denemo v kotliček in stepamo nad paro toliko časa, da se lepo zgosti, nakar ohladimo in mrzli kremi primešamo posebej dobro umesano surovo maslo.

## 6. JEDILNIK.

### PEČENI BOBK I NA GOVEJI JUHI.

Ponarejena Goveja Juha.

2 dkg masti, korenina korenja, peteršilj, košček zelene, malo čebule, cel poper,

listič ohrovta, žlička paradižnikove konzerve, sol.

Na masti prepražimo in na liste zrežemo juhne korenine in potem še čebulo in paradižnik ter denemo v mrzlo nesoljeno vodo. Potem pride denemo še poper, listič ali storžek ohrovta in karfijole, malo peteršilja, če imamo kakršnekoli kosti in solimo ter kuhamo počasi, da se zelenjava zmehča. Nazadnje juho precedimo, zelenjavo pa pretlačimo in zakuhamo poljubno kot govejo juho ali pa serviramo poleg juhe vložek.

B o b k i. En in pol dcl vode (mrzle) 1 dkg masla, sol, 10 dkg moke, pol dcl vina, 2 jajci, masti za namažati pekačo.

V vodo omeneno maslo in sol, ko zavre, stresemo notri hitro vso moko hkrsti ter mešamo na ognju, da dobimo gosto-testo, ki se loči od kuhalnice in posode. Potem odstavimo zmes in takoj primešamo še vino in eno jajce za drugim. Iz zmesi izoblikujemo z zmocenimi rokami lepé bobke, ki jih denemo na namazan z moko potresen pekač, ter spečemo v pečici.

NADEVA NA PAPRIKA V PARA DIŽNIKOVI OMAKI. 20 kom paprike (zelene sladke) 5 dkg masti, čebule, peteršilj, sol, 1 kg teletine, 20 dkg riža, slan krop in 2 jajci.

Papriki odrežemo pri peclju pokrovček, odstranimo semena in poparimo ali hitro prevremo. Medtem napravimo nadev in sicer: riž preberemo, operemo in skuhamo na pol v slanem krocu, odcedimo in preplahnem z mrzlo vodo. meso drobno zmeljemo z mesnim strojem in mu primeamo seseklano in prepraženo čebulo, sesekljan peteršilj in solimo. Z nadevom napolnimo pa prike in jih pokrijemo s pokrovčki, postavimo v kozico, polijemo s paradižno omako in parimo eno uro.

Paradižnikova omaka: 8 dkg masti, 8 dkg moke, 10 dkg paradižne konzerve, sol, sladkor po okusu (5 dkg).

Iz masti in moke pripravimo prežganje, pridenemo paradižno konzervo ali sveže mehko dušene in pretlačene paradižnike zalijemo po potrebi, solimo in osladimo ter dobro prevremo.

KROMPIR V KOSIH. 1 in pol kg krompirja, slan krop in kumina.

Krompir olupimo, zrežemo čez pol, skuhamo v slanem krocu s kumino in odcedimo.

KEKSI. 1/2 kg moke, 1/4 kg sladkorja, 15 dkg surovega masla, 3 jajca, vanilni sladkor, pol pecilnega praška.

Moko in sladkor presejemo na desko, pridenemo sirovo mazilo in ga razdrobimo, nakar še pridenemo pecilni prašek, vanilni okus ali limonovo lupinico in jajce. Vse hitro pognetemo v gladko testo, ki ga pusti na hladnem počivati. Potem razvaljamo testo na dobro pomokani deski za dober nož na oabelo, zrežemo poljubne oblike, denemo na mazan in z moko otresen pekač in spečemo svetlorujavo v vroči pečici.

Lahko vzamemo tudi zmes iz 1/2 kg moke (tudi enotne) 10 dkg sladkorja, 7 dkg masla ali masti, 2 jajci, pol pecilnega praška in mleko (po potrebi) ali vode.

## 7. JEDILNIK.

OHROVTOVA JUHA. Glava ohrovt, slan krop, 8 dkg masti, 8 dkg moke, česenj, juha ali voda za zaliti, 5 dkg riža, peteršilj, sol, poper.

Ohrovt otrebimo, operemo, zrežemo na fine rezance in skuhamo v slanem kropu. Iz masti in moke pripravimo prežganje, ki mu nazadnje pridenemo sesekljan česenj, zalijemo, pridenemo kuhan ocejjen ohrovt, solino, popramo in prevremo. Pred serviranjem pridenemo še kuhan riž izsekljan peteršilj. Juho lahko izboljšamo z na male kocke zrezano kuhano klobaso ali svinjino.

O p o m b a. Juho napravimo tudi na ta način, da najprej na ma=

malo masti prepražimo zrezan ohrovt, pridenemo moko, jo pražimo, pridenemo še česenj, zalijemo in prevremo in nazadnje pridenemo riž, da se skuha, ali pa ga posebej skuhamo.

NADEVANA JAJCA. 10 jajc, 15 dkg masla - surovega, 5 sardel, žlička gorčice, 1 dkg kaper, peteršilj.

Sveža jajca operemo, kuhamo 10 do 15 minut nato ohladimo v mrzli vodi in olupimo. Vsako jajce razpolovimo ter odrežemo konico, tako da stoji. Maslo umešamo, pridenemo pretlačene rumenjake, ki smo jih previdno vzeli iz razpolovljenih jajc, pridenemo gorčico in pretlačene sardele, ter če treba še solimo. Zmes denemo v dresirno vrečico in brizgamo v beljakove skodelice, ki smo jih še okrasili z malimi lističi peteršilja in odprtimi kaprami.

TELEČJA OBARA. 1 1/2 kg teletine, 10 dkg masti ali masla, čebula, 6 dkg moke, juha za zalivanje, korenina korenja in peteršilja, sol, majaron, limonin sok in lupina.

Meso (lahko tudi vrat) operemo, zrežemo na ne prevelike kocke in denemo na mast ali maslo, kjer smo že prepražili seseklano čebulo. Ko meso lepo zarumeni, potresemo z moko, nakar zalijemo s kostno juho, pridenemo še osnaženem korenine korenja in peteršilja, majaron, nastrgano limonino lupinico in dušimo, da se malo zmehča. Pred serviranjem odstranimo korenine.

O p o m b a . Obaro lahko pripravimo tudi iz govejega mesa, le da meso pri tem parimo 1 uro. Lahko pa tudi meso zmeljemo z mesnim

strojem in to posebno tedaj, kadar imamo malo mesa. Seveda pa goveje  
ma so tudi v tem slučaju parimo dalj časa, kot teletino.

AJDOVI ŽGANCI S KROMPIRJEM. Pol kg ajdove moke ali druge, pol kg  
krompirja, slan krop, 10 do 20 dkg sveže  
slanine, masti ali masla ali ocvirkov.

Olupljen, opran krompir nekoliko zrežemo in pristavimo v slan  
krop. Ko se napol skuha (ca 10 minut) pridenemo vso moko hkrati po-  
krijemo in kuhamo 10 minut. Potem napravimo z držajem kuhavnice luknjo  
in kuhamo še 10 minut v pokriti posodi. Nazadnje odlijemo nekaj vo-  
de (raja več kot premalo), pridenemo en del zabele (razbeljene), vse  
skupaj prav dobro premešamo, da se povsod enakomerno navlaži, če je  
treba prilijemo se malo prej odlito vode in slednjič z vilicami na-  
drobimo rahle žgance v skledo, ter jih zabelimo s precvrto drobno  
zrezano slanino ali drugo maščobo.

## 8. JEDILNIK.

ZELENJADNA JUHA. Korenine korenja, peteršilja, košček zelene kolerabe,  
pol glave ohrovt, 3 dkg masti, kostna juha, 6 dkg  
masti, 7 dkg moke, čebula, juha ali voda za zalivati, zelen peteršilj,  
sol, poper.

Vse zelenjavo otrebimo, zrežemo na fine rezance in prepražimo  
na masti, nato zalijemo z juho ali vodo in parimo do mehkega. Iz masti  
in moke napravimo prežganje, pridenemo čebulo in ko zarumeni, zalijemo

in prevremo. Juho izboljšamo, če jo legiramo z rumenjacom ali če ji pridenemo kuhano, na kocke zrezano klobaso ali svinjino.

FASIRANI ZREZKI. Pol kg govedine, 25 dkg svinjine, 25 dkg teletine, 3 žemlje, 3 del mleka, 2 jajci, 4 dkg masti, čebula, sol, peteršilj, poper, 10 dkg masti, 2 dkg masla.

Meso prav dobro zmeljemo z mesnim strojem (dvakrat) in zmešamo z v mleku namočenimi in pretlačenimi žemljami, jajci, sesekljanim peteršiljem, sesekljano, na masti prepraženo čebulo in moko. Zmes po okusu solimo in popramo, nakar oblikujemo lepe zrezke, ki jih počasi pečemo na razbeljeni masti. Ko so vsi zrezki pečeni, pridenemo preostali masti še maslo, zalijemo in prevremo. Zrezke naložimo na ploščo, polijemo s sokom in serviramo.

O p o m b a . Mast štedimo, če pečemo na namazani pekači v pečici.

GLAZIRAN KROMPIR. 10 dkg masti, 1 dkg sladkorja, 1 1/2 kg krompirja, sol.

Droben krompirček operemo, skuhamo, olupimo in povaljamo v masti v kateri smo zarumenili sladkor, tako da postane lepo rujavkast.

JABOLJNI HREN. Pol kg jabolk, korenina hrena, 1 del kisa, 6 dkg sladkorja, sol.

Jabolka olupimo, hren nastrgamo in potem oboje nastrgamo na stržalniku, solimo, osladimo in zalijemo po okusu z razredčenim kison.



KORUZNI PRAŽENEC. 3/4 l mleka ali vode, 30 dkg koruznega zdroba ali moka, limonine lupinice, 4 dkg masla, 3 jajca, 10 dkg sladkorja, 5 dkg rozin, 6 dkg masla ali masti.

Na mleku skuhamo zdrob ali moko in ko se ohladi, primešamo vse drugo in stisnemo v razbeljeno mast na pekač ter spečemo v pečici. Medtem, ko se praženec peče, ga mešamo in razdrobimo kot običajno vsak praženec. Ne preveč suh praženec serviramo s kompotom ali sadnim sokom.

O p o m b a . Praženec lahko pečemo tudi brez jajc in tako, da damo na samo z mastjo namazan pekač.

JABOLČNI KOMPOT. Pol kg jabolk, 25 dkg sladkorja, cel cimet, dišeči klinčki, od pol limone sok in lupina

Olupljena jabolka zrežemo na 4 krlje, izrežemo pešcevje, ter skuhamo v sladkorni vodi, kateri smo pridedjali vse dišave in limonin sok in lupinico. Preveč jabolk ne smemo dati naenkrat v sladkorno vodo, ker se sicer razkuhajo. Raje skuhamo večkrat. Če so jabolka drobna jih otrebimo na ta način, da iz celih olupljenih jabolk izkrožimo z okroglim nožem pešcevje in skuhamo cela jabolka. Ko so jabolka mehka, jih serviramo lahko tudi tako, da jih nadevamo v sredini z marmelado.

## 9. JEDILNIK.

POSTNA GOLEZEVA JUHA. 10 dkg masti, 1 in pol kg krompirja, 6 dkg moke, paprika, times, kumina, peteršilj, kostna juha, sol, kis, 1 dcl smetane.

Na masti prepražimo seseklano čebulo, pridenemo olupljen in na male kocke zrezan krompir in ko se nekoliko prepraži, potresemo z moko in jo tudi zarumenimo. Slednjič pridenemo vse začimbe, nakar zalijemo z juho ali vodo, solimo, okisamo in kuhamo toliko časa, da se krompir zmehča. Pred serviranjem izboljšamo juho s kisló smetano.

ZELJANJADNI SENDVIČI. 1 ržena štruca kruha, 15 dkg surovega masla, drobnjak, 6 dkg špináče, dva do tri paradižnike, šopek mladega korenja, hren, 1 glavica zelene solate ali radiča, 2 šopka rdeče redkvice, 1 dcl smetane, sok ene limone, dva dcl olja, 1 dkg kaper.

Lepo, tanko narezan kruh namažemo s penasto umešanim surovim maslom, okusno obložimo z različno posebej pripravljeno zelenjavo in garniramo z na rezance zrezano solato in lično zrezano rdečo redkvico. Špináčo otrebimo, operemo in na drobno sesekljamo in zmešamo z marmelado ter po okusu pramešamo fino, drobno zrezan drobnjak. Paradižnike operemo, zrežemo na male kocke in zmešamo z marinado in zrezanim drobnjakom. Korenjček ostrgamo in operemo, nastrgamo na strgalniku in zmešamo z marinado in zrezanim hrenom. Solato operemo in zrežemo samo lepe liste na ne preširoke liste, ki jih zmešamo z

marinado. Posamezne rezance solate pa porabimo za garniranje. Redkvico tudi nastrgamo na drobno ali pa samo operemo in zrežemo na lično obliko in uporabljamo brez marinade samo osoljeno za garniranje.

M e r i n a d a. Limonin sok, olje, če hočemo še kislo smetano zmešamo in po okusu osolimo. Temu primešamo še sesekljan peteršilj ali na drobno zrezan drobnjak, ali tudi sesekljan pehtran.

O p o m b a. Obložene kruhke lahko pripravimo tudi tako, da primešamo surovemu maslu zrezan drobnjak in s tem namažemo kruhke, ter obložimo samo listno zrezano redkvico in okrasimo s progami solatnih listov. Lahko vzamemo tudi nastrgano zeleno in jo zmešamo, ki je boljše s smetano kot z oljem.

PLJUČA V OBARI. 1 1/2 kg telečjih ali govejih pluč, korenina korenja, peteršilj, košček zelene, čebula, voda, sol, cel poper, times, lovčrov list, limonina lupina, 10 dkg masti, 10 dkg moke, 4 dkg slanine, čebula, 2 sardeli, zeleni peteršilj. Juha za zaliti, 1 del smetane.

Oprana pluča skuhamo v slani kropu z vsemi osnaženimi in zrezanimi zelenjavami in začimbami vred. Ko so kuhana, jih zrežemo (bolje mrzla) na fine rezance. Nato pripravimo prežganje iz masti in moke in pridenemo sesekljano čebulo ter na male kocke zrezano slanino in nazadnje še pretlačeni sardeli in sesekljan peteršilj, nakar zlijemo z juho od pljuč, pridenemo zrezana pljuča ter dobro prevremo. Pred serviranjem še po okusu okisamo z limonovim sokom, solimo in primešamo smetano.

POLENTA. En in pol litra v ode, sol, 35 dkg koruznega zdroba, 10 dkg masti ali masla, 3 dkg parmezana. -

Koruzni zdrob stresemo v slan krop in mešamo pol ure. Polovico masti ali masla primešamo že med tem, ko se kuha. Nazadnje stisnemo polento v z mrzlo vodo preplaknjeno obliko in pred serviranjem potresemo z nastrganim parmezanom.

O p o m b a: Kadar serviramo polento k mesni omaki, jo manj za-belimo, ali pa nič.

## 10. JEDILNIK.

DROBTINIČNA JUHA. 10 dkg masti, 12 dkg drobtin, juha ali voda za zalivati, sol, peteršilj, 2 jajci.

Na masti zarumenimo drobtine, zalijemo z juho ali vodo, pridemo sesekljan peteršilj, solimo in prevremo. Nazadnje zakuhamo še raztepeni jajci.

RIJOTA. 10 dkg masti, 1 1/2 kg teletine, čebula, 40 dkg riža, juha ali voda za zalivati, sol, 3 dkg parmezana.

Meso operemo, narežemo na večje kocke in denemo na mast, na kateri smo že zarumenili sesekljano čebulo. Ko zarumeni, pridenemo prebran, zadnji trenutek opran ali pa zbrisan riž, ki ga mešamo, da postane prozoren, nakar ga zalijemo z dvakratno množino vrele juhe ali vode, premešamo, solimo in pokritega parimo 20 minut. Riž nalozimo v skledo in po vrhu potresemo z nastrganim parmezanom. Iz-

boljšamo ga, ako primešamo košček surovega masla, predno ga denemo v skledo.

O p o m b a . Rižoto pripravimo ceneje, ako vzamemo namesto teletine samo malo govedine in jo zmeljemo z mesnim strojem in potem prepražimo na čebuli in parimo do mehkega.

TOPIA KROMPIRJEVA SOLATA. 1 1/2 kg krompirja, zajemalka juhe ali vode, sol, 1 1/2 dcl olja, 1/2 dcl kisa, čebula, po okusu poper.

Krompir olupimo, skuhamo ali pa skuhamo neolupljen krompir in potem pretlačimo in še vročemu primešamo olje, juho ali malo vode, kis s soljo, seseklano čebulo in če hočemo, še malo popra ter toplo solato serviramo.

JABOLČNA PITA. 25 dkg surovega masla ali 16 dkg kuhanega masla ali masti (in malo mleka), 35 dkg moka, 5 dkg sladkorja, 1 jajce.

N a d e v . 1 1/2 kg jabolk, 15 dkg sladkorja, 8 dkg rozin, cimcimet, mast in moka za pekačo.

Moko presejemo na desko, pridenemo sladkor, razdrobimo v tem maslo, primešamo z lesenim nožem še jajce in hitro pognetemo v gladko testo. Testo razpolovimo in ga razvaljamo v obliki pekače. Spodnjo plast položimo na namazan in z moko potresen pekač in nekoliko opečemo v pečici, nato nadevamo v nadevom, pokrijemo z drugo polovico testa in počasi spečemo. Pečeno pito zrežemo na lepe rezine, ki jih lahko še potresemo s sladkorjem.

O p o m b a. Pito lahko pripravimo lahko tudi na ta način, da zvaljamo testo v obliki pravokotnika, nadevamo po sredi z nadevom, pokrijemo z obeh strani s testom, pomažemo z beljakom, okrasimo lahko še z ličnimi oblikami testa iz odrezkov ter spečemo na pekači v pečici.

## 11. JEDILNIK.

ITALIJANSKA JUHA. 1 korenček, pol ohrovta, sol, 8 dkg masti ali masla, 1 peteršilj, četrt zelene, 8 dkg moke, juha ali voda za zaliti, 5 dkg makaronov, 1 dcl smetane, 4 dkg parmezana.

Vso zelenjavo otrebimo, operemo, zrežemo na fine rezance in skuhamo v slanem kropu ter odcedimo. Iz masti ali masla in moke pripravimo svetlo prežganje, ki ga zalijemo in dobro prevremo. Nazadnje pridenemo kuhane, odcejene zelenjave, posebej kuhane in odcejene in zrezane makarone, solimo in prevremo. Tik pred serviranjem pridenemo še nastrgan parmezan. Juho zboljšamo s smetano in v mleku raztepeemo rumenjaka.

MESNA OMAKA. 10 dkg masti, čebule, 1/2 kg govedine, 8 dkg moke, juha ali voda za zalivati, sol, poper, majaron.

Na masti prepražimo seseklano čebulo in nato meso, ki ga zalijemo in parimo vsaj 45 minut. Potem, ko je meso mehko in sok posušen, potresemo z moko, jo prepražimo in zalijemo, solimo, popoprano in dobro prevremo. Po okusu pridenemo še majaron in peteršilj.

KROMPIRJEVE BLAZINICE. 1 kg krompirja, 15 dkg moke, sol, jajce, slan krop, zabela.

Krompir operemo in skuhamo, olupimo, pretlačimo in zmešamo z moko, nakar pridenemo jajce in sol ter hitro pognetemo v gladko testo, iz katerega oblikujemo svaljek, ki ga obenem zrežemo na 2 - 3 cm dolge blazinice. Slednjič skuhamo blazinice v slanem kropu, odcedimo, preplaknemo v mrzli vodi in denemo na pekačo, v kateri imamo zabelo (ali prepražene drobtinice ali razbeljena mast sama ali raztopljeno maslo). Ko se dobro pregrejejo, jih serviramo.

LINSKA TORTA (FINA). 21 dkg surovega masla, 21 dkg mandeljev, 10 dkg moke, 10 dkg sladkorja, zmleti dišeči klinčki, cimet, 1 rumanjak, 1 jajce, 1 beljak za mazanje, 15 dkg kisle marmelade (ribezel, brusnice).

Maslo zdrobimo z moko, pridenemo neolupljene zmlete mandlje, presejan sladkor, malo zdrobljenih dišečih klinčkov, pol žličke cimeta, rumenjaka in jajce ter hitro pognetemo v gladko testo. Če je testo mehko, ga pustimo na hladnem nekaj časa počivati. Potem ga razvaljamo pol cm debelo, pomažemo z raztepeneim beljakom in spečemo v neprevroči pečici. Pečeno torto potresemo s sladkorjem in nadevamo po kvadratih z marmelado. Lahko pa nadevamo marmelado že, predno denemo torto v pečico.

OLJE. 2.70 dcl kisa (nerazredčenega) mešamo z 20 dkg gorčice prav dobro, da se raztopi in primešamo 0.3 - 0.4 dcl olja. Dobljeno marinado uporabljamo lahko za vse vrste solate in pridenemo vselej

po okusu še soli ali vode ali lahko tudi kisa.

## 12. JEDILNIK.

POROVA JUHA. 8 dkg masti, 8 dkg moke, 4 dkg masti (slanine), juha ali voda za zaliti, peteršilj, por, slan krop, 25 dkg krompirja.

Iz masti in moke pripravimo svetlo prežganje, pridenemo na kocke zrezano slanino in ko zarumeni, zalijemo in prevremo. Osnažen por zrežemo na široke rezanice in skuhamo v slanem kropu. Ravno tako skuhamo tudi olupljen na male kocke zrezan krompir, nazadnje pridenemo prežganju kuhan por in krompir prevremo. Juho izboljšamo s kuhano, na male kocke zrezano klobaso ali svinjino. Lahko dodamo juhi namesto krompirja 10 dkg kuhanega riža.

TELEČJE SRCE V OMAKI. Srce prerežemo na tri ali štiri dele. Izperemo kri, solimo in pretaknemo s slanino (5 dkg). Nato ga hitro spečemo na razbeljeni masti od obeh strani. Pridenemo seseklano čebulo (če imamo, še malo zrezane slanine), 5 dkg moke in ko se prepraži, zalijemo z juho in kislo smetano. V tem parimo srce do mehkega. Omaki pridenemo lahko malo sladke paprike in paradižnike.

PEČEN PLJUČNI ZAVITEK. V l e č e n o t e s t o - 25 dkg moke, žlica olja, sol, mlačna voda.

N a d e v. Telečja pljuča, 3 dkg masti, čebula, peteršilj, jajca,



poper, sol, majeron, 3 dkg masti.

Priprava vlečnega testa kot navadno (glej zapis) - Vlečeno in počito testo razvlečemo, namašemo polovico z nadevom, polovico pa samo pokapamo z raztopljeno mastjo ter zavijemo počensši pri nadevanem delu testa. Zavitek denemo na pomazano pekačo, ter spečemo v pečici. Pečenega razrežemo na rezine in takoj serviramo..

P r i p r a v a n a d e v a . - Pljuča operemo, skuhamo, zmelamo z mesnim strojem ter zmesamo s seseklano čebulo, sesekljanim peteršiljem, jajcem in majaronom, po okusu se solimo in popramo in če hočemo, da je zavitek bolj sočen, pridenemo še gosto (zalito) prevreto prežganje iz 4 dkg masti in 4 dkg moke.

KROMPIRJEVA PRIKUHA. 1 kg krompirja, 8 dkg masti, 8 dkg moke, čebula, peteršilj, majeron, times, lovorov list, juha ali voda za zaliti, sol, kis, majeron, poper, 1 dcl kisle smetane.

Krompir operemo, skuhamo, olupimo in zrežemo na liste. Na masti zarumenimo moko, potem seseklano čebulo in nazadnje še vse sesekljanec začimbe, nakar zalijemo z juho ali vodo in prevremo. Potem prideneno zrezan krompir, po okusu solimo, poparimo in okisamo ter izbeljšanamo lahko še s kisló smetano in prevremo.

MEDENJAK IZ ENOTNE MOKE. 25 dkg eno ne moke ali navadne ržene moke, štiri litre mleka ali vode, 8 dkg sladkorja, 1 žlica medu, sok pol limone, dišeč klinčki, četrt pecilnega praška, cimet, mast in moka za obliko, 10 dkg marmelade.

Vse skupaj zmešamo in denemo v namazan in z moko potresen pekač ter spečemo v pečici. Pečeno in ohlajeno prerežemo in nadevamo z marmelado ali pa namažemo samo po vrhu in zrežemo na rezine ali kocke.

### 13. JEDILNIK.

JETERNA ALI VRANIČNA JUHA. 30 dkg govejih jeter ali vranice, 15 dkg kruha, 5 dkg masti, čebula, juha ali voda za zaliti, peteršilj, 6 dkg masti, 6 dkg moke, sol, poper, limonin sok, kis, majaron.

Na masti prepražimo seseklano čebulo, pridenemo na listke zrezan kruh in nastrgana ali tudi na listke zrezana jetra in ko se prepraži, zalijemo z juho ali vodo, pridenemo zelen peteršilj (sesekljan) in parimo, da se vse dobro zmehča, nakar zmeljemo z mesnim strojem (ali če imamo jetra že nastrgana, samo s šibico raztepemo kruh) in pretlačimo skozi sito. Iz masti in moke pripravimo prežganje, kateremu pridenemo pretlačena jeterca, solimo, popovamo, okisamo po okusu in dobro prevremo. Kot vložek pridenemo juhi pred serviranjem drobtinične cmočke ali tudi 10 dkg kuhanega riža, ali prepražene kruhove kocke.

PASTA SCUTA. 40 dkg špagetov, slan krop, 1 dcl olja, čebula, 10 dkg paradižne konzerve (ali 1 kg svežih paradižnikov) sol.

Špagete skuhamo v slanem kropu, odcedimo in preplaknemo z mrzlo vodo, ter zmešamo z omako in serviramo. Omako pripravimo na ta način, da na olju (ne preveč razbeljenem) zarumenimo nesesekljano čebulo, dodamo paradižnik, zalijemo in prevremo, ter solimo. Če pa imamo cele paradižnike, jih prej zmečamo in prepražimo.

ZELJNATA SOLATA. 1 velika glava zelja (lahko tudi rdeče zelje) pol dcl olja, kis, kumina, sol.

Zelje otrebimo, operemo, debelejša rebra izrežemo in narežemo na fine rezance, polijemo z oljem, solimo, premešamo, polijemo še s kisom in pridenemo sesekljano kumino, ter dobro premešamo. Če hočemo porabiti manj olja, tedaj zelje prej poparimo.

ČAJNE PRESTICE. 30 dkg moke, 10 dkg sladkorja, 15 dkg surovega masla, 1 jajce, pol pecilnega praška, 1 zavitek vanilijevega sladkorja.

Moko presejemo na desko, pridenemo sladkor, razdrobimo v tem maslo, nakar pridenemo še ostalo, ter hitro pognetemo v gladko testo iz katerega oblikujemo najprej svaljek, ki ga narežemo na enakomerne dele in iz teh delov napravimo lepe prestice. Prestice denemo na pekačo ter jih spečemo v pečici.

#### 14. JEDILNIK.

JUHA IZ REDKVICE. 6 šopkov mlade redkvice, 8 dkg masti, čebula, 8 dkg

masti, čebula, 8 dkg moke, sol, peteršilj, poper.

Mlado, rdečo redkvico, operemo, zrežemo na rezanice (glavice in lepe liste). Na masti zarumenimo seseklano čebulo, pridenemo redkvice in parimo do mehkega. Potem potresemo z moko, ki jo prepražimo nakar zalijemo z juho ali vodo in dobro prevremo. Nazadnje juho še solimo in popramo.

ZVITA LEDVIČNA PEČENKA. 1 1/2 kg ledvične pečenke, sol, 10 dkg masti. Meso operemo hitro, izločimo kosti in zrežemo ledvice, ki jih zrežemo po dolgem čez pol, položimo na meso, ki ga zvijemo preko njih in povežemo z vrvico. Nazadnje meso solimo, hitro popečemo na razbeljeni masti in potem pečemo še 45 minut v pečici ter medtem večkrat polijemo s sokom. Nazadnje zrežemo pečenko na lepe rezance. Odstranimo vrvico in serviramo s sokom.

KROMPIRJEVE KROGLJICE S PETERŠILJEM. 1 1/2 kg krompirja, slán krop, 8 dkg masla, zelen peteršilj.

Krompir olupimo, na za oreh velike krogljice, skuhamo v slani vodi (kropu) in povaljamo v raztopljenem surovem maslu, v katerem smo prepražili sesekljan peteršilj. Odrezke krompirja porabimo za pretlačen krompir, ali za krompirjevo juho.

RDEČE ZELJE. Dve glavici rdečega zelja, 8 dkg masti, 3 dkg sladkorja, čebula, sol, kumina, 6 dkg moke, kis.

Zelje otrebimo, izrežemo debelejša stabla, operemo ter zrežemo na fine rezance kot za solato. Nato razbelimo v kózici mast, zarume-

nimo na njej sladkor, prideneno seseklano čebulo in ko se prepraži, še zrežemo zelje in seseklano kumino. Potem solimo in takoj počkropimo s kisom (da ohrani zelje lepšo barvo, ter pažimo, da se zmehča. Medtem večkrat premešamo in zalijemo. Nazadnje potresemo zelje z moko in ko se prepraži, zalijemo z juho ali vodo, po okusu še okisamo in osladimo, ter prevremo.

PIŠKOTNI KRUII. 4 jajca, 20 dkg sladkorja, 20 dkg moke, mast in moka za obliko.

Jajca umešamo s sladkorjem, da lepo naraste. Potem primešamo narahlo presejano moko in denemo zmes v namazano in z moko potreseno obliko za piškotni kruh in spečemo v pečici. Pečeno in ohlajeno zrežemo na pol cm debele rezine, ki jih lahko še v pečici posušimo, da dobimo fini prepečenec.

MALINOVA PENA. 4 beljaki, 16 dkg sladkorja, 1 del malinovca. Beljake raztopemo v trd sneg, vtepemo presejan sladkor, (1 žlico) in ostalega narahlo premešamo, ter vse skupaj stepamo nad paro, da se enakomerno zgosti, nakar prilijemo polagoma še malinovca in potem odstavimo, ter serviramo v omačnici ali v stekleni skledi.

+ + +  
=

15. JEDIILNIK.

KARFIJOLNA JUHA. 1 karfijola, slan krop, 8 dkg masla ali masti, 8 dkg moke, peteršilj, sol, poper, juha ali voda od karfi-jole za zaliti.

Karfijolo operemo, otrebimo, zrežemo na male cvetke, olupimo stebila in zrežemo na male kocke ter skuhamo v slanem kropu. Iz masla ali masti in moke pripravimo svetlo prežganje, ki ga zalijemo z vodo od karfijole in lahko še z juho ter dobro prevremo. Nazadnje pridene-mo še kuhano karfijolo, po okusu solimo in popramo ter še enkrat pre-vremo. Juhi dodamo sesekljan peteršilj in če jo hočemo napraviti po-sebno okusno, tedaj ji tik pred serviranjem primešamo v mleku razte-pen rumanjak. Ako je redka, serviramo lahko poleg še prepražene kru-hove kocke.

PEČENO KISLO ZELJE. 8 dkg prekajene slanine ali masti, čebula, 75 dkg kislega zelja, pol kg krompirja, sol, 75 dkg pre-kajene svinjine, 25 dkg kisle smetane, mast in drobtine za skledo.

Na kocke zrezano slanine ali mast in sesekljano čebulo denemo v kozico in ko zarumeni, pridene-mo kislo zelje, ki ga še, če je pre-kislo, proge operemo in najprej prepražimo in nato malo zalijemo ter parimo do mehkega. Krompir operemo, skuhamo, olupimo in zrežemo na nepreve-like lističe. Potem naložimo v namazano in z drobtinami potreseno skledo za narastke, plast kislega zelja, nato krompir in potem meso.

s tem ponavljamo, dokler imamo dovolj zmesi, a končati moramo z zeljem, ki ga polijemo s kisló smetano in pečemo eno uro v pečici. Jed serviramo v isti skledi, v kateri se je pekla ali pa jo lahko prevremo v drugo skledo. Ako skleda za narastek nimamo, tedaj pečemo zmes lahko tudi v navadni kozici, ki jo za serviranje postavimo na velik krožnik in ob strani zavijemo iz kota v kot zravnano servijeto.

O p o m b a . Jed poenostavimo, ako vzamemo manj mesa ali tudi samo klobaso, opustimo slanino in namesto smetane polijemo vse skupaj s polivkom mleka ali vode, morda enega jajca in 3 dkg razžvrkljane moke.

BUHTELJČKI. 1/2 kg moke, 1/4 l mleka ali vode, 10 dkg sladkorja, 2 dkg kvasa, žlica olja ali malo masti, 1 jajce, limonova lupina, sol.

K v a š e n o t e s t o . 1/2 kg moke, 1/4 litra mleka, 2 rumenjak, 1 jajce, 10 dkg sladkorja, 10 dkg surovega masla, 1 zravnaná žlica soli, 2 dkg kvasa, lim. lupina, 4 dkg masla, 15 dkg marmelade.

Moko presejemo v skledo, postavimo na toplo, da se pogreje. Mleko, sladkor, jajca, sol in maslo denemo v lonček, ter mešamo na toplém, da postane vse skoro mlačno. Kvas zdrobimo že preje v skodelico, pridenemo žličko sladkorja, 2 žlici moke in toliko mlačnega mleka, da dobimo kašnato gosto zmes, ki jo postavimo vzhajati pa ne na prevroč kraj. Ko je kvas vzhajajn, zlijemo najprej v moko na toplém zmešano tekočino (glej zgoraj), pridenemo vzhajajn kvas ter stopamo, da dobimo gladko testo, ko se loči od posode in kuhalnice ter nepravilja mehurčke, potem postavimo skledo na neprevroč prostor,

dobro pokrijemo s prtom in pustimo testo vzhajati. Ko naraste za dvakratno množino, ga previdno strasemo na pomokano desko, razvaljamo za dober nož ev rob debelo, zrežemo na 8 - 10 cm široke kvadrate, nadevamo vsakega z marmelado, zložimo kot zavitek od vseh strani, namažemo z raztopljenim maslom, da se buhteljčki ne sprimejo. Pekač postavimo zopet na toplo in ko narastejo na enkratno višino, jih spečemo v pečici. Serviramo jih tople ali mrzle.

### 16. JEDILNIK.

NASTRGANA KAŠA NA GOVEJI JUHI. 3 litrne goveje juhe (glej zapis) 15 dkg moke, 1 - 2 jajci, sol, voda po potrebi.

Moko presejemo na desko, pridenemo jajci, sol in toliko vode, da dobimo malo trdo testo, ki ga dobro ugnemo in potem nastrgamo na strgalniku dobro kašo. Ko je kaša posušena, jo zakuhamo na goveji juhi ali slanem kropu, kjer vre približno 5 minut.

FRANKFURTSKA PEČENKA. 1 1/2 kg telečjega mesa (stegno) sol, 1 hrenovka, 6 dkg slanine, 10 dkg masti.

Meso hitro operemo, porežemo kožo, pretaknemo s slanino in napravimo po dolžini mesa žepu podobne odprtine kamor vtaknemo posamezno polovico hrenovke, odprtine zašpilimo, meso nasolimo, opečemo na razbeljeni masti in potem počasi še v pečici pečemo približno eno uro. Pečenko medtem večkrat polijemo s sokom in po potrebi z juho



ali z vodo. Nazadnje jo zrežemo na lepe rezine in naložimo na plošče ter serviramo. Sok zalijemo, prevremo in serviramo posebej v omačnici ali skodelici.

PEČEN KROMPIR. 1 1/2 kg krompirja, 10 dkg masti ali 1 dcl olja, sol. Krompir operemo, olupimo in denemo na razbeljeno mast ali olje in solimo, ter spečemo v pečici ali na štedilniku. Ako je krompir zelo droben ga pustimo v celem, ako pa je debel, ga zrežemo na krljce.

LINSKE REZINE. 20 dkg moke, 20 dkg kuhanega, pretlačenega krompirja, 15 dkg sladkorja, 5 dkg masti ali masla, 1 jajce, limonina lupina, malo soli, mast za pekačo, 15 dkg marmelade. Krompir operemo, skuhamo, olupimo, pretlačimo vročega ali pa mrzlega nastrgamo na strgalniku in potem stehamo in pridenemo presejani moki na desko, dodamo še sladkor, jajce, maščobo, malo soli in pregnetemo v gladko testo, ki ga razvijemo v obliki pravokotnika ter denemo na pomazan pekač. Iz odrezkov testa naredimo povrhu pravokotnika lepo mrežo in spečemo v pečici. Pečeno testo nadevamo v kvadratkih z marmelado, lahko pa nadevamo marmelado že preje na testo.

MALINOVEC. Dobro zrele maline zmečkamo, kolikor mogoče dobro, pustimo tri dni na neprotoplem kraju stati v nepokriti posodi (lahko v kuhinji). Potem jih precedimo skozi prtič, ali stisnemo s

steklenico in precedimo, ter primešamo na vsak liter malinovega soka 1 kg sladkorja in mešamo toliko časa, da se sladkor popolnoma raztopi. Sok pustimo na štedilniku samo zavreti, nakar takoj vročega zlijemo v dobro pregreto steklenico, ki jo toplo zamašimo in ko se ohladi pomočimo zamaške v raztopljen parafin ali pečatni vosek, da zabranimo dostop zraka. Steklenice hranimo na hladnem suhem prostoru.

### 18. JEDILNIK.

JOTA ALI VIPAVSKA JUHA. 1/2 kg kašlega zelja, 30 dkg fižola, 6 dkg masti, 6 dkg moke, 5 dkg slanine, česenj, 1 žlička paradižnika (konzerve) sol.

Fižol preberemo, operemo, namočimo čez noč in prihodnji dan skuhamo ter odcedimo, še vročega pretlačimo. Kislo zelje skuhamo posebej, ki ga poprej zrežemo bolj na drobno. Na masti zarumenimo moko, pridenemo na male kocke zrezane slanino in jo tudi prepražimo. Potem pridenemo sesekljan česenj in takoj nato paradižnik ter zalijemo z vodo ali juho, pridenemo pripravljene fižol in zelje, po okusu še solimo in prevremo.

ZELENJADNI KOLAČ. 2 - 3 rumenjaki, 20 dkg moke, 3 dcl mleka ali vode, sol, sneg 2 - 3 beljakov, 3 dkg masti.

N a d e v . 2 dcl zelenega graha, 1 mola karfižola, 14 dkg korénčka, 14 dkg stročjega fižola, 7 dkg masla, košček čebule, zelen

peteršilj, zajemalka mleka ali smetano, 2 rumenjaka.

Poliv. 2 dcl mleka ali smetane, 2 rumenjaka.

Priprava fridatov. Rumenjake, mleko ali vodo, sol in moko zvrkljamo, da dobimo gladko testo nakar narahlo primešamo še trd sneg iz beljakov ter iz tega spečemo več omlet fridatov, ki jih denemo v namazano in tudi lahko z drobtinicami potreseno skledo za narastke in na način, da posamezne samo razgrnemo in namažemo z različno zelenjavo. Nazadnje vse skupaj polijemo s polivom in spečemo v pečici, (pol ure). Kolač serviramo lahko samega ali pa s solato.

Priprava nadeva. Vso zelenjavo otrebimo, zrežemo kolikor mogoče na lepe kocke. Gobice prepražimo s čebulo vred na maslu, zalijemo in parimo do mehkega, vse druge zelenjave pa vsako posebej skuhamo v slanem kropu. Nazadnje primešamo vsaki zelenjavi (odcejeni po potrebi) nekoliko posebej pripravljenega zalitega prežganja, po okusu solimo in popramo, ter primešamo še sesekljan peteršilj.

Priprava poliva. Pripravimo ga na ta način, da raztepemo mleko ali smetano in rumenjake.

Opomba. Kolač pripravimo ceneje, ako vzamemo za fridate le eno jajce in namesto drugih zelenjav le one, ki jih imamo slučajno pri roki. N.pr. špinačo, gobice, zeleno kolerabo itd. Namesto finega poliva vzamemo lahko zajemalko precej razredčenega prežganja.

KROMPIR V SOLATI. 1 1/2 kg krompirja, sol in 1 in pol dcl olja in pol dcl kisa, poper, čebula.

Krompir operemo, skuhamo, olupimo in še vročega zrežemo na fine rezanice, ki jih takoj polijemo z oljem, premešamo, pridenemo sol in kis ter zopet dobro premešamo. Po okusu pridenemo solati še sesekljane ali na rezanice zrezano čebulo in poper.

KOSTANJEV RIŽ V SKLEDICAH. S k l e d i c e, 10 dkg surovega masla ali 7 dkg masti in žličica mleka, 15 dkg moka, 3 dkg sladkorja, 1 jajce, suh fižol ali grah ali lahko tudi koruza, 3 dkg sladkorja, 3 dcl sladke smetane.

K o s t a n j e v r i ž. 75 dkg kostanja, 10 dkg sladkorja, pol dcl vode, žlica ruma.

P r i p r a v a s k l e d i c. Moko presejemo na desko, pridenemo vse drugo in pognetemo hitro v gladko testo, ki ga razvaljamo za dober nožev rob debelo in zrežemo v obliki okroglih ploščic, ki jih stisnemo v obliko za indijance. Testo nato napolnimo s suhim fižolom, zbrisanim in spečemo v pečici. lečene skledice denemo na desko, odstranimo fižol in jih napolnimo s kostanjevim rižem ter obrizgamo z v sneg stepeno sladko smetano.

P r i p r a v a k o s t a n j e v e g a r i ž a. Kuhan ali pečen kostanj olupimo in pretlačimo, primešamo kuhan sladkor in rum, ter stisnemo zmes skozi narobe obrnjen strgalnik; da dobi obliko riža.

+++++++

+++

19. JEDIILNIK.

MOČNATI PONVIČNIK NA GOVEJI JUHI. 3 litre goveje juhe - glej zapis -  
7 dkg surovega masla, 4 rumenjake,  
8 dkg moke, pol dcl mleka, sol, 4 beljake, mast in moka za obliko.

Maslo penasto umešamo, pridenemo polagoma rumenjake in nazadnje še presejano moko, sol in trd sneg beljakov.

Zmes denemo za prst na debelo v namazan in z moko potresen pekač, ter spečemo v pečici. Pečen ponvičnik poenostavimo ako dodamo namesto masla 3 dkg masti in samo 2 jajci in četrtno pecilnega praška. Pečen ponvičnik zrežemo na rombe, ki jih serviramo poleg juhe.

MEŠNA OMAKA Z ZELENJAVO. Pol do 1 kg mesa, 8 dkg masti, čebula, pol ohrovta in korenjčka, 1 korenina peteršilja, 2 zeleni kolerabci, slan krop, 2 dkg masla ali masti, 5 dkg gobic, sol, poper, 1 dcl smetane.

Meso operemo, zmeljemo z mesnim strojem in denemo na mast, na kateri smo zarumenili seseklano čebulo. Ko tudi meso zarumeni, ga nekoliko zalijemo (če ni teletina), in parimo do mehkega pol do 1 uro. Zelenjavo otrebimo, zrežemo na lepe male kocke in skuhamo v slanem kropu. Gobic zrežemo tudi na male kocke, ter jih prepražimo na maslu ali masti in potem parimo do mehkega. Ko so vse zelenjave zmehčane, jih ocedimo in pridenemo mesu, ki smo ga preje že potresli z moko, prepražimo in zalijemo. Nazadnje pridenemo še gobice in oma=

ko po okusu solimo in popramo. Pred serviranjem jo izboljšamo s kisló smetano.

KROMPIR NA POLJSKI NAČIN. En in pol kg krompirja, slan krop, 10 dkg prekajene slanine.

Krompir olupimo, zrežemo na kosce, skuhamo v slanem kropu, odcedimo in zabelimo s precvrto na male kocke zrezano slanino.

ROŽIČEVI KRAPI. 4 beljaki, 20 dkg sladkorja, 1 lim.lupina, 20 dkg rožičeve moke, mast, moka za pekačo.

Sneg iz beljakov in sladkor stepamo nad paro, da se zgosti, nato kar primešamo nastrgano lim. lupinico in rožičevo moko. Zmes naložimo v obliki malih kupčkov na namazan in z moko potresen pekač ter spečemo v neprevroči pečici.

BUČE. 1 - 2 buči, sol, kumina, kis, 8 dkg masti, 5 dkg sladkorja, 7 dkg moke, paprika.

Buče olupimo, odstranimo pečke, zribamo kot repo na strgalniku, osolimo, potresemo s kumino in poškopimo s kisom, ter pustimo pol do tričetrt ure stati. Medtem zarumenimo na vroči masti sladkor in pridenemo potem dobro ožete buče. To dušimo, da se znehča, končno potresemo tudi z moko, nazadnje še s papriko in zalijemo z vodo ali juho ter pustimo, da dobre provre.

PIŠKOTNA RULADA. 14 dkg sladkorja, 5 rumenjakov, pomarančna ali limonina lupina, 12 dkg moke, 5 beljakov, papir za pekač, 20 dkg marmelade, sladkor za potresanje.

Sladkor in rumenjake umešamo penasto, pridenemo nastrgano lim. lupino in ko dovolj naraste, primešamo narahlo še moko in trd sneg iz beljakov. Zmes pečemo 7 - 10 minut v zelo vroči pečici za prst debelo namažano. Ohlajeno namažemo z marmelado, zvijemo, pošev zrežemo.

## 20. JEDILNIK.

ZDROBLJENI ŽLIČNIKI NA GOVEJI JUHI. 3 l goveje juhe (gl.zapis) 1/4 l vode, 5 dkg surovega masla, 14 dkg zdroba, 4 jajca, sol.

Vodo solimo, pridenemo maslo in ko zavre, stresemo v tekočino ves zdrob hkrati in ga mešamo, da se zgosti, nakar ga stresemo v sklečo in primešamo polagoma jajca, če treba še solimo in pustimo nekaj časa stati, da se vse enakomerno napoji. Potem zajamemo z zmočeno žličko lepe žličnike, ki jih skuhamo v precejeni goveji juhi ali v slanem kropu.

KORUZNI ŽLIČNIKI. 3 litre goveje juhe (gl.zapis), 3 - 5 dkg maščobe, 2 jajci, 10 dkg koruznega zdroba, sol.

Maščobo umešamo penasto in pridenemo 2 jajci polagoma, sol in zdrob primešamo in pustimo nekaj časa, da se dobro navlaži, nakar oblikujemo z zmočeno žličko lepe žličnike, ki jih skuhamo v goveji juhi ali v slanem kropu.

MESO S KROMPIRJEM NA TIROLSKI NAČIN. 6 dkg masti, čebula, 1 kg svinjine (ali drugega mesa) sol, poper, juha ali voda za zaliti, 1 in pol kg krompirja, 8 dkg masti, sol.

Na masti zarumenimo sesekljam čebulo, pridenemo na fine liste zrezano meso in ga ko se prepraži zalijemo in parimo do mehkega. Meso tudi solimo in popramo po okusu. Medtem časom skuhamo opran krompir, ga olupimo in zrežemo na listke ter prepražimo na masti. Nazadnje zmešamo meso s krompirjem in serviramo s solato ali kislo repo ali s sličnim.

KISLA REPA. Pol kg kisle repe, slan krop, 8 dkg masti, 8 dkg moke, 4 dkg slanine, čebula, juha ali voda za zaliti, sol.

Kislo repo skuhamo v slanem kropu. V masti prepražimo moko, nato še sesekljam čebulo in na male kocke zrezano slanino. Slednjič zalijemo z juho ali vodo in ko dobro prevre, pridenemo kuhano kislo repo, ter še skupaj prevremo, ter po okusu solimo.

PIŠKOTNE OSMICE. 4 jajca, 20 dkg sladkorja, 20 dkg moke, mast in moka za pekačo, 3 dkg sladkorja za potresanje.

Jajca umešamo penasto s sladkorjem in nato nalahko primešamo še moko. Zmes denemo v brizgalko z gladko cevjo ter brizgamo lepe osmice na namazan in z moko potresen pekač ali pa v oblike, če jih imamo. Osmice potresemo še s sladkorjem in spečemo lepo svetlo rujavo v pečici.



21. JEDILNIK.

RUSKA ZELJNATA JUHA. 5 dkg masti, 5 dkg čebule, 5 dkg slanine, 1 glava zelja, kumina, orešek, juha za zaliti, 8 dkg moka, 1 dcl vina, 1 klobasa.

Na masti prepražimo sesekljano čebulo in na kocke zrezano slanino. Potem pridenemo na 1 cm veliko zrezano zelje (na kocke zrezano iz cele glave), ki ga prepražimo, nato zalijemo in pražimo do mehkega. Nazadnje potresemo zelje z moko, in ko se prepraži, zalijemo, prilijemo vino, pridenemo začimbe, po okusu solimo in prevremo. Juho izboljšamo s kuhano in na kocke zrezano klobaso.

VAMPI V OMAKI. 1 in pol kg vampov, slan krop, jušna zelenjava, sol, poper, 1 limonina lupinica, 7 dkg masti ali 1 dcl olja, 7 dkg moka, čebula, česenj, peteršilj, žlica paradižnika, orešek, juha za zaliti, kis, timez, 25 dkg krompirja.

Dobro osnažene vampe (ako niso sveži, jih zribamo in s toplo vodo podrgnemo) skuhamo z jušnimi zelenjavami in poprom vred in ko so mehki in ohlajeni, jih zrežemo na fine rezanice. Iz masti in moka ali olja napravimo prežganje, v katerem prepražimo sesekljano čebulo, strok česna, peteršilj in nazadnje paradižnik, pridenemo malo oreščka in timeza, nakar zalijemo z juho, popramo po okusu in okisamo, ter pridenemo pol ure pred serviranjem še na male kocke zrezan krompir olupljen. Ko se zmehta, serviramo.

O p o m b a . Krompir lahko opustimo in prežganje izboljšamo, ako pridenemo 4 - 5 dkg na male kocke zrezano slanino ter v ampom prilijemo nazadnje 1 del vina in jih v skledi potresemo z nastrganim parmezanom.

KRUHOVI CMOKI. 10 žemelj in pol kg kruha, čebula, zelen peteršilj, 6 dkg masti, 3 del mleka ali vode, 2 jajci, sol, 8 dkg moke, slan krop, zabela.

Žemlje ali kruh zrežemo na male kocke, ki jih prepražimo s čebulo vred na masti ali slanini. Posebej utepamo jajca; sol in mleko ali vodo in s tem polijemo kruh, da se enakomerno napoži, nakar pri-mešamo še drobno sesekljan zelen peteršilj, oblikujemo cmoke, nakar jih skuhamo v slanem kropu (10 minut), nato prepražimo in zabelimo s prepečencem (drobtinami).

OREHOVA TORTA Z RUMOVIM LEDOM. 8 rumenjakov, 21 dkg sladkorja, cimet, 21 dkg orehov, 7 dkg drobtin z rumom poškropljenih, 8 beljakov, mast in moka za obliko, 15 dkg marmelade, rumov led.

Rumenjake in sladkor umešamo prav dobro, potem pridenemo noževo konico cimeta, polovico snega iz beljakov, zmlete orehe, navlažene drobtine ter nazadnje primešamo še narahlo ostalo polovico snega iz beljakov, zmlete orehe. Zmes denemo v namazano in z moko potreseno obliko za torte in spečemo pri srednji vročini v pečici. Pečeno in ohlajeno torto prerežemo, nadevamo z marmelade in oblijemo z rumovim

ledom.

R u m • v l e d. 20-30 dkg sladkorja, 2 žlici ruma, krop po potrebi. - Fresejanemu sladkorju pridenemo rum in toliko kropa, da dobimo gosto zmes, ki maskira žlico. led takoj vlijemo preko pripravljenega testa.

## 22. JEDILNIK.

ŠPINAČNA JUHA. 75 dkg špinače, slan krop, 8 dkg masla ali masti, 8 dkg česna, zelen peteršilj, sol, poper, prepražen kruh ali keksi.

Špinačo otrebimo, operemo in skuhamo v slanem kropu, nato pretlačimo z vodo vred in denemo v svetlo prežganje iz masla ali masti in moke, v katerem smo prepražili strt česenj in ga zalili s špinačno vodo ali juho. Juho še skupno prevremo ter po okusu solimo in popramo. Serviramo poleg še prepražene kruhove kocke ali lahko tudi zakuhamo 10 dkg riža. Juho izboljšamo, če jo legiramo z rumenjacom.

TELEČJI ZREZKI V OMAKI. 1 1/2 kg teletine (stegno) sol, 8 dkg slanina, paradižnik, 9 dkg moke, 10 dkg masti, čebula, paprika, kostna juha, 2 dcl kisle smetane.

Meso operemo, zrežemo na lepe zrezke, ki jih potolčemo, solimo, pretaknemo s slanino, pomakamo na eni strani in hitro spečemo na razbeljeni masti. Pečene zrezke položimo v drugo kozico, polijemo z juho ali prevremo. Ko so vsi zrezki pečeni, prepražimo na ostali

masti, moko in seseklano čebulo. Ko zarumenijo, pridenemo še slačke paprike, žličko paradižnikove mezge, nakar zalijemo in prevremo. Pred serviranjem izboljšamo omako s kisló smetano in jo po okusu okisamo.

POROV RIŽ. 10 dkg masti, 40 dkg riža, por, slan krop.

Na masti mešamo prebran riž, da postane prozoren, nakar ga zalijemo z dvojno množino vode ali juhe, solimo, pridenemo na široke rezance zrezan in v slanem kropu kuhan por ter parimo 20 min.

MEĐENI KOLAČKI. 15 dkg masla ali 10 dkg masti, 35 dkg moko, 20 dkg sladkorja, 2 žlici među, limonina lupinica, 10 dkg zmletih orehov, 2 jajci, 1 pecilni prašek in pol dkg jedilne sode, pol žličke cimeta, zmleti dišeči klinčki, beljak za namazati, orehova jeterca za okras.

Maslo zdrobimo v moko, pridenemo še vse ostalo, hitro pognetemo v gladko testo, ki ga pustimo vsaj pol ure na hladnem počivati. Nazadnje razvaljamo testo (to delamo previdno, ker se rado lomi) na dobro pomokani deski za 2 mm debelo, zrežemo z okroglim obodcem koleščke, ki jih namažemo z raztepenim jajcem (beljakom), obložimo z 2 orehovima jetercema, denemo v namazan pekač (z moko potresen) ter spečemo v pečici.

= + = + =  
= + =  
+

23. JEDILNIK.

JUHA IZ ZELENE. Ena velika zelena, 8 dkg masti, 8 dkg moke, juha za zaliti, sol, poper, limonin sok, 2 rumenjaka, 1 del mleka, klobasa, kruhove kocke.

Osnaženo zeleno zrežemo na liste, skuhamo v slanem kropu in pretlačimo. Iz masti in moke pripravimo svetlo prežganje, ki ga zalijemo in dobro prevremo. Potem pridenemo še pretlačeno zeleno, juho solimo, popramo, okisamo z limonovim sokom in še enkrat prevremo. Pred serviranjem pridenemo juhi raztepena rumenjaka in kuhamo na majhne kocke zrezano klobaso. Kot vložek serviramo prepražene kruhove kocke.

ANGLJSKA PLJUČNA PEČENKA Z GORČICO. 1 1/2 kg pljučne pečenke (mulate), sol, poper, limonin sok, 8 dkg masti, 4 dkg masla, juha za zaliti, 6 dkg gorčice.

Meso operemo, porežemo kožico in maščobo ter solimo, popramo in polijemo z limonovim sokom ter v razbeljeni masti hitro pečemo, od vseh strani. Potem pridenemo surovo maslo in malo juhe ter pečemo pol ure v zelo vroči pečici. Nato vzamemo meso iz pečice, pridenemo sok v gorčico, malo zalijemo z juho, prevremo in zalijemo z omako preko lepo narezane pečenke.

VOLENI ŽLIČNIKI 40 dkg moke, krop, sol, slan krop, zabela.

Moko presejemo v skledo, poparimo (raje manj vode kot več) in pustimo nekaj časa stati, da se enakomerno navlaži. Testo zmešamo gladko, nakar zajamemo male žličnike, ki jih skuhamo v slanem kropu, nato odcedimo in zabelimo.

MLEČNI RIŽ S ČOKOLADNO KREMO. 30 dkg riža, 6 dkg sladkorja, 1 liter vode, sol.

K r e m a. 1/4 l mleka (ali vode) 1 zavitek vanilin sladkorja, 2 jajci, 5 dkg moke, 2 dkg kakava, 15 dkg sladkorja.

Riž skuhamo in ohladimo ter postavimo do serviranja na mrazlo. Kremo nalahno polijemo preko riža ali pa jo serviramo posebej poleg riža.

P r i p r a v a k r e m e. Vse skupaj stepamo na ognju ali močni sopari, da postane gosto tekoče, nakar ohladimo.

#### 24. JEDILNIK.

PRETLAČENA ZELENJADNA JUHA. Korenina korenja, peteršilj, košček zelene, polovica chrovta, 2 kolerabi, 8 dkg masti, 8 dkg moke, sol, poper, čebula, zelen peteršilj, prepražene aruhove kocke ali 10 dkg testenin.

Zelenjavo otrebimo, skuhamo v slanem kropu in pretlačimo. Iz masti in moke napravimo prežganje, ki mu pridenemo seseklano čebulo, zalijemo z zelenjavo ali govejo juro in dobro prevremo. Poleg juhe

serviramo prepražene kruhove kocke in zakuhamo 10 dkg polžkov.

GOVEJI GOLAZ. 10 dkg masti, 50 dkg čebule, 1 korenina korenja in peteršilja, 1 1/2 kg govedine (bočnik), 3 dkg moke, paprika, kumina, česenj, zelen peteršilj, paradižnik, sol, kostna juha ali voda, kis.

Na masti zarumenimo sesekljano čebulo, pridenemo v večje kocke zrezano meso, ostrgamo korenino korenja in peteršilja (v celem) ter prepražimo, da se sok posuši. Potem pridenemo še začimbe, nazadnje paradižnik, zalijemo z juho ali vodo in parimo, da se meso zmehča. Ko je meso mehko in sok posušen, potresemo z moko, nato solimo, zalijemo in okisamo ter prevremo.

KORUZNI ŽGANCI. 1/2 kg koruzne moke, slan krop, 10 dkg slanine ali ocvirkov ali mati ali masla.

Presejemo moko, stresemo v slan krop, pokrijemo in kuhamo 10 minut. Potem naredimo z držajem kuhavnice luknjo skozi zmes in kuhamo pokrito še 10 minut, nakar vodo odcedimo, zmešamo žgance in pri-mešamo 1 dcl zabele, ostali del pa polijemo po vrhu, ko imamo žgance že v skledi.

O p o m b a . Ako bi bili žganci presuhi, jih polijemo nekoliko preje z nekoliko preje odcejene ali odlite vode.

SKALCA. 7 dkg masti, 9 dkg sladkorja, 1 jajce, pol žlice sesekljanih limonin lupinc, pol zavitka pecilnega praška, 1 žlico mleka, 25 dkg moke, 5 dkg rozin, mast in moka za pekač.

Mast umešamo s sladkorjem in jajci, da lepo naraste, nazadnje pridenemo še seseklano limonino lupino, mleko, presejano moko in pecilni prašek ter osnažene rozine. Iz zmesi napravimo z dvema viličama robate kupčke na namazan in z moko potresen pekač ter spečemo v vroči pečici.

## 25. JEDILNIK.

ZELJNA JUHA. 10 dkg masti, 8 dkg moke, čebula, 50 dkg zelja, zelen peteršilj, sol juha ali voda za zaliti, 30 dkg krompirja ali 10 dkg riža, 1 klobasa.

Na masti prepražimo moko, potem seseklano čebulo, nakar zalijemo in dobro prevremo. Zelje otrebimo, zrežemo na fine rezance in skuhamo in dobro prevremo v slanem kropu in denemo v prekuhano prežganje, ter po potrebi še zalijemo, solimo in prevremo. Juki pridenemo olupljen, opran na male kocke zrezan krompir, ki smo ga posebej skuhali, sesekljan zelen peteršilj in nazadnje še kuhano na male kocke zrezano klobaso.

TELEČJI PTIČKI. 1 1/2 kg telečjega stegna ali plečeta, 10 dkg masti ali slanine, čebula, 2 dcl smetane.

Nadev. - 8 dkg slanine, 1 dcl smetane, 1 jajce, sol, česenj, limonina lupinica, timoz, 30 dkg ostankov ali odrezkov pečenke.

Meso operemo hitro, zrežemo v lepe zrezke, ki jih potolčemo, nadevamo z nadevom, nato trdo zvijemo in naložimo prav na tesno v kozi-



co narezane slanine, potresemo s seseklano čebulo in do mehkega (tričetrt ure) pečemo v pečici. Medtem polivamo s sokom ali z juho in četrto ure pred serviranjem pridenemo še kislo smetano.

POMNES FRITES. 1 1/2 kg krompirja, 25 dkg masti, sol.

Krompir olupimo, operemo, obrišemo ali zelo dobro odcedimo, zrežemo na tanke rezanice, ki jih ocvremo v razbeljeni masti, dobro odcedimo in solimo.

O p o m b a . Bolje je, če vzamemo za cvrtje več masti in jo nazadnje precedimo. Paziti moramo tudi na to, da je mast razbeljena, ker se sicer krompir napoji z mastjo in ne ocvre lepo rumeno. Zato devljemo le po malem krompirja v mast, da se ta ne ohladi.

BRUSNIČNA OMAKA. 10 dkg masti, 5 dkg sladkorja, 10 dkg moke (ali 6 dkg moke in 3 dkg drobtin) 1/4 litra vina, limonine lupinice, cel cinet, 5 dišečih klinčkov, sol, 1 in pol dcl brusnic (močnic).

Na masti zarumenimo sladkor, potem še moko (z drobtinami), zalijemo z vodo ali vinom, pridenemo nastrgano lim. lupinico, celi cinet, dišeče klinčke in po okusu solimo ter dobro prevremo. Potem omako precedimo, pridenemo brusnice in še enkrat prevremo.

ROŽIČEVA PITA. T e s t o. 25 dkg pretlečenega krompirja, 1 jajce, sol, 3 dkg masti, 10 dkg sladkorja, lupinica pol limone, 1 in pol pecilnega praška, mast in moka za pekačo.

N a d e v. 15 dkg rožičeve moke, 1 dcl mleka (ali kropa), lupi-  
nica 1 limone, 5 dkg sladkorja.

P r i p r a v a t e s t a. Vse pridanke na deski dobro zmeša-  
mo in hitro ugnete v gladko testo. Potem testo razvaljamo za nožev  
rob debelo v obliki pravokotnika, nadevamo po sredini z nadevom, ki  
ga pokrijemo z obeh strani s testom. Povrhu lahko napravimo iz ostan-  
kov testa še okraske. Pito denaro na namazan z moko potresen pekač,  
ter spečemo v pečici. Pečeno zrežemo na lepe rezine in serviramo  
takoј tople ali pozneje mrzle.

P r i p r a v a n a d e v a. Moko poparimo z mlekom ali kropom  
primešamo nastrgano limonino lupino in sladkor. Nadev izboljšamo, če  
pridenemo 6 dkg rozin.

## 26. JEDILNIK.

REZANCI NA GOVEJI JUHI. 3 l goveje juhe (glej zapis), 15 dkg moke,  
1 jajce, voda, sol,

Moko presejemo na desko, pridenemo jajce in če je testo za ta-  
kojšnjo porabo, dodamo lahko tudi malo soli in primčšamo toliko vode,  
da je testo še zelo gosto, a se da ugnesti. Gnetemo ga tako dolgo, da  
prerez ne kaže več luknjic. Testo razvaljamo zelo tenko, ko se krpe  
testa nekoliko posuše, jih zrežemo zvite na fine rezance, ki jih  
razgrnemo na deski in popolnoma posušimo. Pred serviranjem skuhamo  
rezance, ki jih skuhamo kar na juhi (precejene), če nam ni na tem, da

imamo čisto govejo juho. Sicer kuhamo na slanem kropu 5 - 7 minut.

DUŠENA GOVEDINA. 1 1/2 kg govedine (od križa) sol, 6 dkg slanine, 10 dkg masti, koronina peteršilja, listič lovorja, 5 dkg moke, 1 dcl smetane, juha ali voda za zaliti.

Meso hitro operemo, porežemo kožico, pretaknemo s slanino, solimo in pečemo na razbeljeni masti od vseh strani. Pridenemo osnažene na debele liste zrezane zelenjave, čebulo, začimbe, zalijemo in parimo do mehkega. Ko je meso mehko in sok posušen, potresemo z moko, ki jo prepražimo. Nato zalijemo in prevremo. Pred serviranjem zrežemo meso na lepe rezine, sok pretlačimo z vsem vred, pridenemo zrezano meso in smetano ter še enkrat prevremo. Nazadnje naložimo meso na ploščico in polijemo z omako.

KROMPIRJEV RIŽ. 25 dkg krompirja (3-4 krompirji), 10 dkg masti, 35 dkg riža, čebula, juha ali voda za zaliti, sol, 4 dkg parmezana.

Krompir operemo, olupimo in zrežemo na fine rezanice, ki jih na zarumeneli čebuli hitro, hitro malo prepražimo. Potem pridamo prebran in opran riž ter mešamo, da postane prozoren, nakar zalijemo z dvakratno množino vrele juhe ali vode in parimo 20 minut na zaprti plošči, ne da bi kaj promešali. Riž stresemo v skledo in potresemo z nastrganim parmezanom.

PIKANTNA ZELJNATA SOLATA. 1 kg zelja, česenj, zelen peteršilj (obojega precej), 1 žlica kaper, 1 sardela,

1 del olja, 1 del kisa (in malo vode) sol.

Zelje zrežemo na fine rezance, polijemo z vrelo marinado in pustimo pol ure stati, predno serviramo.

Marinada. Pripravimo jo na ta način, da zmešamo olje s strtim česnom, s sesekljanim zelenim peteršiljem, s sesekljanimi kaprami in sardelo ter soljo in razredčenim kisom ter vse skupaj prevremo.

ŠARTELJ. 1/2 kg moko, 5 - 10 dkg surovega masla, 8 dkg sladkorja, 3 dkg kvasa, žlica soli, 3 del mleka, 3 - 5 rumenjakov, 10 dkg rozin, mast za obl.

Posebej postavimo kvas (glej zapis buhteljni). Surovo maslo mešamo s soljo, sladkorjem in rumenjacom, da lepo naraste. Moko pre-sejemo v skledo, pridenemo (od kvasa) ostalo mleko, ki mora biti mlačno. Umesimo tvarino in nazadnje še vzhajani kvas. Testo mešamo in potem stepamo toliko časa, da je gladko in da napravi mehurčke ter se loči od posode in kuhavnice, nakar ga pokrijemo in postavimo na primerno topel kraj vzhajati. Vzhajano testo denemo v srednje vročo pečico in svetlorujavo spečemo. Pečen šartelj previdno stresemo na desko ali krožnik in potresemo z vanilnim sladkorjem. Rozine pa primešamo, predno testo denemo v obliko.

O p o m b a. Šartelj napravi tudi lahko bolj na preprost način. Vzamemo namesto masla malo olja ali več celih jajc namesto rumenjakov.

27. JEDILNIK.

1

JUHA IZ KISLEGA ZELJA. 75 dkg kislega zelja, 8 dkg masti, 4 dkg slanine, čebula, česenj, kumina, sol, 1 dcl kisle smetane.

Na masti prepražimo seseklano čebulo in na male kocke zrezano slanino, nakar pridenemo precej drobno zrezano kisl zelje in ga parimo do mehkega, nato ga potresemo z moko, pridenemo strt česenj in seseklano kumino, solimo, zalijemo po potrebi in dobro zavremo. Pred serviranjem pridenemo kisl zelje.

POLENOVKA V OMAKI. 1 1/2 kg namočene polenovke, 2 dcl olja, 10 dkg čebule, 5 dkg moke, česenj, zelen petersilj, 2 žlici paradižnikove konzerve, paprika, 2 dcl smetane.

Namočeno polenovko skuhamo v slani vodi in potem odstranimo kosti in kožo. V kozici zarumenimo najprej na olju moko, nato seseklano čebulo, nato pridenemo ribje meso, sesekljan česenj in zelen petersilj ter takoj nato paradižnikovo konzervo in papriko ter zalijemo s kisl smetano in po okusu okisamo z limono ali kisom.

KROMPIRJEVI CMOKI. 1 kg krompirja, 14 dkg moke, sol, jajce, slan krop, zabela.

Krompir skuhamo, olupimo, pretlačimo, primešamo moko, sol in jajce ter oblikujemo neprevelike cmoke, ki jih skuhamo v slanjem kro-

pu, potem odcedimo in zabelimo s prepraženimi drobtinami ali maslom.

VANILIJEVI ROGLJIČKI Z OREHI. 25 dkg moke, 15 dkg surovega masla ali 10 dkg masti, 10 dkg orehov, 1 jajce, 10 dkg sladkorja, po potrebi žlico mleka, 15 dkg vanilijevega sladkorja.

Moko presejemo, pridenemo zmlete orehe in presejemo sladkor, zdrobimo v to maslo ali mast, pridenemo po potrebi žlico mleka in hitro pognatemo v gladko testo, iz katerega oblikujemo lepe rogljičke, ki jih spečemo v pekači v pečici. Pečene, še vroče, povaljamo v vanilijevega sladkorja.

JABOLČNA POTICA (PREPROSTA). P e s t o . 1/2 kg moku, 2-3 dkg kvasu, 1 jajce, žlica olja ali 4 dkg masti ali masla, 1 žlica soli, 5 dkg sladkorja, mast za obliko.

N a d e v . 1 kg jabolk, limonina lupina, 10 dkg sladkorja, 15 dkg rožičeve moke.

Pripravimo kvašeno testo (zapis buhteljčki). Ko je lepo shajano ga denemo na dobro pomokano desko, razvaljamo, padevamo z olupljenimi na rezance zrezanimi jabolki in potresemo s sladkorjem in povzgu še z rožičevo moko, ki smo ji primešali nastrgano limonino lupino.

O p o m b a . Mesto rožičeve moke damo lahko 5 - 6 dkg sladkorja in toliko drobtin, da popijejo mokroto od jabolk. Bolje je, ako jih prepražimo na masti ali maslu.

28. JEDILNIK.

ZELENJADNA JUHA S ŠPINAČO. 8 dkg surovega masla ali masti, 8 dkg moke, 50 dkg špināče, 50 dkg karfijole, 2 korenjčka, 2 dkg masla, čebula, 2 dkg suhih gobic.

Iz masla ali masti in moke napravimo svetlo prežganje, ki ga zalijemo z zelenjadno juho in dobro prevremo. Zelenjavo otrebimo in skuhamo vsako posebej v slanem kropu ter denemo špināčo v cvet karfijole na male cvetke razdeljene in korenine na male kocke zrezane v prekuhamo prežganje. Pridenemo še namočene in sesekljanе in s čebulo vređ na masti prepražene in mehko dušene gobice ter še enkrat prevremo. Juho po okusu solimo in popramo. Lahko serviramo posebej prepražene kruhove kocke.

FIŽOLOV GOLEŽ. 20 dkg fižola, 10 dkg masti, 20 dkg čebule, 5 dkg moke, paprika, juha ali voda, kis, sol.

Na masti prepražimo sesekljano čebulo, potresemo z moko, ko zarumeni, pridenemo pariko in takoj zalijemo z juho ali vodo ter dobro prevremo. Nazadnje pridenemo kuhan, ocejjen fižol, po okusu solimo, okisamo in prevremo. Izboljšamo golež s kislo smetano ali s prepraženo, na male kocke zrezano slanino.

RIZEVI KOLAČKI. 35 dkg riža, slan krop, 8 dkg moke, 1 - 2 jajci, sol, 2 dkg masti, čebula, zelen peteršilj, mast za pekačo.

Riž skuhamo v slanem kropu (10 minut), odcedimo in primešamo sol

na masti prepražimo seskljano čebulo, sseskljan zelen peteršilj, jajce ter 1 dcl moke. Z ostalo moko pomokamo desko in oblikujemo lepe kolačke, ki jih denemo na pomaščen pekač in spečemo v pečici.

KVAŠEN CMOK NA SOPARI. 1/2 kg moke, 3 dkg kvasa, 3/4 l vode ali mleka, 1 žlica soli, 6 dkg sladkorja, 3 dkg surovega masla ali 2 dkg masti, 1 jajce, 5-10 dkg rozin (lahko tudi vinčice).

Moko presejemo v skledo, pridenemo mlačno vodo ali mleko, sladkor, sol, masčobo, jajce in vzhajan kvas ter stepemo, da dobimo gladko testo, ki napravlja mehurčke, nekdar pridenemo še otrebljene in oprane rozine. Testo pustimo na primerno toplem kraju vzhajati 1 uro. Potem testo pognetemo, oblikujemo velik cmok, ki ga narahlo zavežemo v pomokano krpo in obesimo na tenak držaj kuhavnice. Cmok obesimo v lonec, v katerem imamo mlačno vodo, ki jo počasi zavremo. Kuhamo v celem 1 uro v sopari. Cmok ne sme segati v vodo. Kuhani cmok denemo v skledo, zrežemo na primerne rezine in serviramo s kompotom ali sladko omako. Lahko ga žabelimo povrhu s surovim maslom.

JABOLŃNI PIRE. 2 kg jabolk, 8 dkg sladkorja, 1 limona, voda.

Jabolka prepražimo, iztrebimo in skuhamo v mali množini vode s sladkorjem in limonovo lupinico in sokom vreč. Potem pretlačimo po možnosti skozi žimnato sito in serviramo v stekleni skledi.



## 29. JEDILNIK.

JETERNA JUHA. 30 dkg govejih jeter, 3 žemlje ali 15 dkg kruha, 4 dkg masti, čebula, zelen peteršilj, 6 dkg masti, 6 dkg moke, juha ali voda za zaliti, sol, poper, majaron, kis, limonov sok, prepražene kruhove kocke.

Jetra in kruh zrežemo na listke in prepražimo na masti, kjer smo že zarumenili seskljano čebulo, nato zalijemo in parimo, da se vse zmehča, nakar pretlačimo ali zmeljemo z mesnim strojem in denemo v zalito prežganje iz masti in moke. Juhi pridenemo še sseskljan zelen peteršilj in jo solimo, dodamo, poper, majaron in kis ali limonin sok. Kot vložek serviramo poleg juhe prepražene kruhove kocke ali drobtinične cmoke ali pa tudi lahko zakuhamo na juhi riž ali testenine.

MOČNIKOVA JUHA Z ZELENJAVO. 20 dkg moke, 1-2 jajci, sol, voda, 8 dkg masti ali masla, čebule, malo para-  
dižnikove konzerve, juha ali voda za zaliti, zelen peteršilj, 1 korenje, 1 korenina peteršilja, košček zelene, 1 koleraba, pol glave ohrovt, slan krop.

Zelenjavo otrebimo, zrežemo na rezance, skuhamo v slanem kropu in denemo pred serviranjem v močnikovo juho ter skupno še prevremo. Močnik pa napravimo na ta način, da moko presejemo v skledo, pridenemo raztepeno jajce in če treba še malo vode ter solimo. Z vilicami

najprej zmešamo male svaljčke, ki jih obdelamo še z rokami, da dobimo drobne sukančke. Polovico teh čenemo na mast, v kateri smo že zarumenili sesekljano čebulo. Ko močnik nekoliko zarumeni, pridenemo paradižnikove konzerve in nato zalijemo z vročo juho ali vodo in ko zavre, pridenemo še ostale sukančke. Nazadnje pridenemo sesekljan zelen peteršilj in kuhane zelenjave ter po okusu še solimo. Juho izboljšamo ako pridenemo prepražene, mehko dušene gobice.

MESNA PIKANTNA OMAKA. Pol kg govedine, 8 dkg masti, čebula, 8 dkg kumarci, poper.  
moke, žlica kaper, sol, žlica gorčice, 2 kisli

Meso hitro operemo, zmeljemo z mesnim strojem in prepražimo s čebulo vred na masti, nakar mehko dušimo. Ko se sok posuši, potresemo z moko, prepražimo, zalijemo, pridenemo sesekljane kapre, gorčico in na male kocke zrezani kumarci, omako solimo in popramo ter še dobro prevremo. Omaki pridenemo lahko tudi nekoliko paradižnikove konzerve. Ako imamo smetano, bo omaka mnogo okusnejša.

OBARJEN RIŽ. 40 dkg riža, slan krop, 5 dkg surovega masla, 3 dkg parmezana.

Riž preberemo, operemo in kuhamo v slanem kropu 10 minut, nakar odcedimo in primešamo surovega masla ali nastrgan parmezan.

MARMEGLADNI ŠTRUKELJ. T e s t o. 25 dkg moke, 25 dkg pretlačenega

kuhanega krompirja, 1 rumenjak, 10 dkg sladkorja, 1 pecilni prašek, mast za pekačo, en beljak za namazati.

Nadev. 10 - 20 dkg orehov, 10 dkg sladkorja, 1 žlica medu, mleko ali smetana po potrebi.

Priprava testa. Moko presejemo na desko, pridenemo kuhan, olupljen pretlačen krompir, razdrobimo v tem mast, pridenemo sladkor in pecilni prašek ter hitro pognetemo v gladko testo, ki ga razvaljamo, nadevljemo z nadevom, zvijemo v štrukelj, denemo na nama-zan pekač, pomazemo po vrhu z raztepanim beljakom in spečemo v pečici 30 - 40 minut.

Priprava nadeva. Zmlete orehe zmešamo s sladkor-jem in medom in toliko mleka, da dobimo zmes, ki jo lahko mažemo. (Rožičev nadev - 20 dkg rožičeve moke, lim. lupine, 10 dkg sladkorja, 1 del mleka ali kropa. Moko poparimo, ostalo primešamo.

### 30. JEDILNIK.

JUHA IZ GOVEJEGA REPA. 8 dkg masti, juhne zelenjave, 40 dkg volovske-ga repa čebula, 10 zrn popra, 5 zrn pimeta, 10 vorov list, vršiček timeza, ingver, 5 dkg moke.

Na masti prepražimo osnažene jušne zelenjave. Pridenemo oprano, nekoliko zrezano meso s kostmi vred, čebulo in moko. Ko vse to zaru-meni, pridenemo še vse začimbe, nakar zalijemo in kuhamo, da se vse zmehča. Juho solimo in nazadnje odločimo meso od kosti ter ga zreže-mo na 1 cm velike kocke, kosti poberemo iz juhe, vse ostalo pa pretla-

čimo in serviramo kot vložek zrezano meso.

GIZALA PEČENKA. 1 1/2 kg, telečjega mesa - stegna, sol, 2 - 3 jajca, 8 dkg masti, zajemalka juhe.

Meso operemo, napravimo po dolžini z ozkim nožem žep, kamor vtaknemo trdo kuhana olupljena jajca. Odprtino zašpilimo, pečenko solimo in opečemo na razbeljeni masti od vseh strani, nakar jo denemo v pečico in jo pečemo počasi še 45 - 60 minut in medtem večkrat polijemo s sokom. Nazadnje zrežemo pečenko navpično legi mišičevja na lepe rezine, ki jih naložimo na plošče. Sok pa zalijemo z juho ali vodo in serviramo posebej v omačnici ali skodelici.

GOBICNA OMAKA S KROMPIRJEM. 1 1/2 kg krompirja, slan krop, 10 dkg masti, čebula, 4 - 8 dkg suhih gob ali vsaj 1 kg svežih osnaženih na liste zrezanih gob. 8 dkg moke, juha ali voda za zaliti, sol, poper, zelen peteršilj, kis, 1 - 2 dcl smetane.

Krompir olupimo, zrežemo na nepravilne koše in skuhamo v slanem kropu. Na masti prepražimo seseklano čebulo, pridenemo sveže namočene odcejene in debelo seseklane gobice ter jih prepražimo in potem zalijemo in pražimo do mehkega. Posebno dobro je, ako jih parimo z mlekom, potem potresemo gobice z moko, ko se prepraži, zalijemo z juho ali vodo, popramo, okisamo in prevremo, nato pridenemo še kuhan krompir in smetano in še enkrat prevremo in šele nazadnje solimo, ker postanejo drugače gobice trde.

PREPOSTI BONBONI ZA BOŽIČNO DREVO. 20 dkg sladkorja, 1 dcl vode, sladkorne moke po potrebi 20 dkg

Sladkor zalijemo z mrzlo vodo ter kuhamo, da se potegne nit, ko kanemo z žlico kapljico na krožnik in jo zopet dvignemo. Temu pride-nemo žličko gostega malinovca ali močne črne kave ali limoninega so-ka ali pomarančnega soka ali žlico ruma ali zavitek vanilin sladkor-ja ali toliko presejanega sladkorja, da dobimo zmes, ki se da obli-kovati. Potem pripravimo za mezinec debel svaljek, ki ga zrežemo na kvadrate. Bonbone naložimo na gladek papir (havana) in sušimo na zra-ku. Ko so zgoraj suhi, jih obrnemo z nožem še na drugo stran ter jih tako še na spodnji strani posušimo. Za božično drevo zavijemo bonbo-ne najprej v malo belega papirja in nato še v barvast papir ter za-važemo z nitjo na obeh koncih. V sredi pustimo zanko, da jih lahko obesimo.

O p o m b a . Bonbone lahko tudi barvamo z jedilno barvo.

### 31. JEDILNIK.

JUHA IZ KISLEGA ZELJA. 30 dkg govedine, 1/2 kg kislega zelja, 10 dkg masti, čebula, česenj, kumina, sol, 2 dkg mo-ke, juha za zaliti, 1 dcl kisle smetane.

Na masti prepražimo sesekljano čebulo, pridenemo strt česenj, kumino in zrezano kisló zelje ter parimo do mehkega. Potem potresemo z moko, prepražimo, zalijemo z juho ali vodo in smetano ter še en-krat prevremo. Nato juho solimo in popramo ter pridenemo kot uložek

kuhano na male kocke zrezano meso.

ČEBULNO MESO. 10 dkg masti, 50 dkg čebule, 1 1/2 kg govedine, sol, poper, majaron, česenj, timez, 2 žlici kisa, lim.lu=pina, 2 dkg moke, juha ali voda za zaliti.

Na razbeljeni masti preprašimo seseklano čebulo, pridenemo malo kisa, na drobne listke zrezano meso, malo vode in dobro strte začimbe. Nato parimo, da se zmehča in med tem večkrat zalijemo. Ko je meso mehko in sok posušen, potresemo z moko, zalijemo in še pre-vremo.

PEČEN KROMPIR-V OBLICAH. 1 1/2 - 2 kg krompirja, kumina, mast za pekač.

Krompir operemo s krtačo, ga prerežemo čez pol, povaljamo pre-rezan krompir v seseklani kumini in polagoma na malo pomazan pe-kač tako, da je prerezana stran spodaj in pečemo pol ure v pečici.

PALAČINKE S KREMO. T e s t o. 25 dkg moke, sol, 3 jajca, 4 dcl mleka ali vode, 4 dkg masti.

K r é m a . 25 dkg mleka ali vode, 1 vanilija, 25 dkg slad=korja, 3 rumenjaki, 1 jajce, 2 dkg moke.

K a r a m e l n i l e d . 10 dkg sladkorja, zajemalka vode, Moka, jajca, mleko, sladkor in sol stepemo v lončku, da dobimo gladko testo, iz katerega spečemo tanke palačinke, ki jih potem na=devamo z vanilno kremo, zavijemo in oblijemo s karamelnim ledom.

Priprava kreme. - Vse pridatke damo v kotliček za sneg in stepamo nad paro, da se močno zgosti, nakar nekoliko ohladimo in odstranimo vanilijo.

Priprava ledu. Sladkor pražimo, da se speni, nakar malo zalijemo in prevremo ali pa dodamo za lešnik surovega masla.

### - 32. JEDILNIK.

RIŽEVI CMOČKI NA GOVEJI JUHI. 3 litre goveje juhe (glej zapis), 15 dkg riža, slan krop, 1 dkg masti, čebula, zelen peteršilj, eno jajce, 5 dkg moke ali drobtin.

Riž preberemo, operemo in kuhamo v slanem kropu (ne preveč). Potem ga odcedimo, pridenemo seseklano na masti prepraženo čebulo, jajce, sesekljan zelen peteršilj in nekaj moke. Nato oblikujemo z ostalo moko lepe cmočke (za oreh velike), ki jih skuhamo v slanem kropu in vložimo v precejeno juho.

MAKARONI Z ZELENJAVO. 8 dkg masti, korenček, 2 zeleni kolerabi, stročji fižol, zelena paprika, svež paradižnik ali konzerva, ohrovt, zelje, česenj, zelen peteršilj, poper, 30 dkg makaronov, slan krop.

Vzamemo zelenjavo po svojem okusu in jo otrebimo ter zrežemo na rezanice in najprej prepražimo na masti s seseklano čebulo vred. Nato zalijemo in parimo do mehkega. Nazadnje primešamo v slanem kropu kuhane makarone; jed po okusu solimo in popramo ter zboljšamo lahko s juhnimi kockami.

ČEŠNJEVE REZINE. 18 dkg sladkorja, 6 rumenjakov, polovica lim. lupine in sok polovice limone, 15 dkg moke, 6 beljakov, mast in moka za obliko, češnje.

Sladkor umešamo z rumenjaki in limoninim sokom, nakar pridenemo presejano moko, limonino lupinico in sneg (trd) iz beljakov. Zmes denemo na namazan in z moko potresen pekač, obložimo z iztrebljenimi češnjami in spečemo v pečici. Ako imamo konzervirane češnje, jih denemo na pekač šele ko je že nekoliko zapečeno.

### 33. JFDILNIK.

PRETLAČENA KROMPIRJEVA JUHA. 75 dkg krompirja, 8 dkg masti, 8 dkg moke, 4 dkg slanine, čebula, česenj, peteršilj, lovorov list, timez, majaron, žlička paradižnikove konzerve, juha ali voda, sol, poper, kis, prepražene kruhove kocke ali tudi testenine.

Krompir operemo, olupimo, zrežemo, skuhamo v slanem kropu in pretlačimo. Iz masti in moke pripravimo svetlo prežganje, v katerem zauramenimo na male kocke zrezano slanino in seseklano čebulo, potem pridenemo drobno sesekljan česenj in začimbe in nazadnje še paradižnik ter takoj nato zalijemo in dobro prevremo. Nazadnje pridenemo še pretlačen krompir, juho po okusu solimo, popramo in okisamo, potem prevremo. Poleg juhe serviramo prepražene kruhove kocke ali pa zakuhamo drobno testenino.



TELEČJI ZREZKI V SARDELNI OMAKI. 8 dkg masti, 1 1/2 kg telečjega mesa, (stegna), sol, čebula, zelena, peteršilj, 6 sardel, juha ali voda za zaliti, limonin sok.

Meso hitro operemo, zrežemo lepe zrezke in jih pretolčemo, solimo in na eno stran pomakamo ter opečemo v razbeljeni masti. Ko so vsi zrezki opečeni, prepražimo na ostali masti ostalo moko, nato še sesekljano čebulo in pretlačene sardele, nakar zalijemo z juho ali vodo, okisamo z limoninim sokom in prevremo.

KROMPIRJEVE BLAZINTCE S PARMEZANOM. Krompirjevo testo (glej zapis), 6 dkg parmezana, slan krop, zabela.

Krompirjevo testo pripravimo kot običajno, le da primešamo nastrgan parmezan in lahko še malo drobtin. Iz testa oblikujemo svaljke ki jih zrežemo na blazinice, skuhamo v slanem kropu in zabelimo, če jih ne serviramo poleg omake.

POMARANČNE ŠIBICE. 10 dkg sladkorja, 4 rumenjaki, 8 dkg mandeljev, 5 dkg drobtin, olupki ene pomaranče, mašč in moka za pekač, sok pol pomaranče.

POMARANČNI LED. 14 dkg sladkorja, sok pomaranče (eventuelno lupino), zmleti mandeljui s pomarančnim sokom pokapane drobtinice in trd sneg iz beljakov. Zmes denemo v namazan in z moko potresen pekač ter spečemo v pečici. Rečeno in ohlajeno polijemo s

pomarančnim ledom in zrežemo na drobne rezinice - šibice.

Sladkor mešamo s pomarančnim sokom tako dolgo, da dobimo kašnato gosto zmes, ki maskira žlico in takoj oblijemo pripravljeno pecivo. (Bolje je, da je led pregost kot preredek, ker ga lahko razredčimo z zmocenim nožem tudi, če smo ga že polili preko peciva). Ledu lahko pridenemo malo ruma.

KORUZNI ŽLIČNIKI. 35 koruzne moke ali zdroba, slan krop, 4 dkg zabele.

V slan krop zakuhamo koruzno moko ali zdrob in ves čas mešamo. Čez pol ure zajemamo z zmoceno žlico žličnike iz zmesi ter jih polagamo v skledo. Vmes in povrh zabelimo.

### MOČNATE JEDI.

AJDOVI ŠTRUKLJI Z OREHI. 1/2 l dobre ajdove moke in kavino žlico soli polij z 1 1/4 l vrele vode in glaiko razmešaj. Hladno testo stresi na snažen prt, ki si ga debelo potresla s pšenično moko ter razvaljaj za nožev rob debelo. Nato zmešaj 1/4 l drobno zrezanih orehov, eno jajce, nekaj žlic smetane, malo klinčkov, cimet in pest drobtin. S tem namaži razvaljano testo, ga zvij, zavij rahlo v snažen prtič, poveži z vrstico ter kuhaj v slani vodi 1/2 ali 3/4 ure. Kubanega razreži, zabeli s presnim maslom in drobtinami ter daj na mizo.

**KOROŠKI ZAVITKI.** Napravi testo iz 1/2 l moke, jajca in vode kakor za mehke rezance. V 2 žlicah masla zarumeni v kozici 1/4 l drobtin, prideni 1 l kuhanih, drobno zrezanih suhih hrušk, češpelj ali krhljev, nekaj stolčenih klinčkov, cimeta in limoninih lupin; dodaj malo soka od sadja, malo sladkorja in namesto soka nekaj žlic smetane. Vse dobro zmešaj. Testo razvaljaj, razreži na štirioglate krpe, daj na vsako žlico nadeva, zapogni testo in dobro stisni. Zavitke skuhaj v slani vodi ter zabeli z maslom in drobtinami.

**ČEŠPLJEVI ZAVITKI.** Krompirjevo testo kakor za češpljeve cmoke (glej češpljevi cmoki), razvaljaj za nožev rob debelo, razreži na štirioglate krpe, nađeni z nadevom ter postopaj dalje kakor pri koroških zavitkih.

**N a d e v.** Češpljevo marmelado ali povidel zmešaj z drobtinami, rumom in če tręba, osladi. Kuhaj jih v slanem kropu 3 - 5 minut, potresi z maslom, spręženimi drobtinami in sladkorjem ter daj na mizo.

**ČEŠPLJEVI CMOKI.** Skuhaj, olupi in pretlači 5 krompirjev, prideni celo jajce, rumenjaki, košček presnega masla, malo soli, 3/8 l moke in napravi gladko testo. Razvaljamo kakor za debele rezance razreži na majhne kvadrate in zavij v vsakega svežo češpljo, ki si ji koščico zamenjala s koščkom sladkorja ter oblikuj okrogle cmoke. Kuhaj jih v slani vodi pet do sedem minut, pobiraj posamezne iz vode, ter devaj na pločevino, v kateri si spręžila v presnem maslu ali masti nekaj drobtin. Daj s sladkrojem potresene na mizo.

Ali napravi testo iz ostrgane, v mleku namočene, ožete žemlje,

2 jajc, za jabolko presnega masla in približno 1/4 l moke ter malo soli. Napravi drugo kakor zgoraj.

Ali unesi testo iz 1/2 l moke, 2 jajc, 1/4 l dobro odtečenega sira, 5 dkg presnega masla in nekaj zrn soli. Razvaljaj in napravi kot poprej.

Ali napravi testo iz 1/2 l moke, 2 jajc, malo soli in približno 1/16 l smetane ali mleka, ga razvaljaj ter oblikuj cmoke kakor prej. Iz vseh teh vrst testa lahko napraviš tudi märelične, češnjeve in druge cmoke. Pozimi lahko vzameš namesto svežega suho, skuhanu in v sopari kuhano sadje.

KROMPIRJEVI CMOKI Z DROBTINAMI. Pretlači 6 kuhanih krompirjev, prideni 1/4 l drobtin, malo scvrtega zelene=ga petersilja, jajce, malo soli in 1/4 l moke. Napravi velike cmoke ter jih kuhaj v slani vodi. Kuhane zabeli in daj h kaki obari, prikuhi ali solati na mizo.

KROMPIRJEVI VLOŽKI. 4 kuhanim, pretlačenim krompirjem primešaj 2 jajci, malo soli, košček presnega masla in približno 1/4 l moke. Ko je testo gladko, zakuhaj vložke z žlico v slan krop, kjer naj počasi vro približno pet minut. Odcejene zabeli z ocvirki ali s presnim maslom in drobtinami.

KORUZNI PEČENJAK. V 1 1/4 l mleka daj 5 dkg sladkorja, 5 dkg presnega masla in kavino žlico soli. V vrelo zamešaj 5/8 l koruznega zdroba ali polentne moke; ko se nekoliko zgosti, jo urno

vlij v plitvo kozico ali podolgasto, že pripravljeno ponev, na 2 žlici masti za prst debelo ter v pečici peči četrto do pol ure. Pečeno razreži, potresi s sladkorjem ter daj s kako sladko solato na mizo.

Ali pa zmešaj z zdrobom vred nekaj pesti rozin v mleko. Potem zavri nekaj malinovega, z vodo ali vinom zmešanega odcedka ter ga vlij na zrezan pečenjak.

DRUŽINSKI REZANCI. Zamesi testo za rezance iz 1/2 l moka, 1/4 l zdroba, malo soli, jajca in primerno količino vode, da bo precej trdo testo. Dobro ga pregneti, napravi hlebčke ter jih razvaljaj za nožev rob debelo. Prst dolge in pol prsta široke, v slani vodi kuhane, odcejene rezance stresni v kozico, v kateri si zarumenila v masti 2 žlici drobtin. Premešaj daj s solato na mizo.

SIROVI ZAVITKI. Napravi testo kakor za bolj mehke rezance iz 1/2 l moka, 1 ali 2 jajc in malo vode. v 2 žlicah presnega masla ocvri pol žlice peteršilja in zarumeni tri žlice drobtin. Hladnemu dodaj poln majhen krožnik zdrobljenega sira, nekaj žlic smetane, 2 rumenjaka in nekaj zrn soli. Testo razvaljaj kot za rezance. Iz nadeva napravi za debel oreh velike kroglice ter jih položaj na testo, 2 prsta od roba in prst vsaksebi. Potem zagri testo od roba čez kroglice, dobro pritisni okrog vsake, da se testo sprime in razreži s koleščkom, da dobiš posamezne zavitke, katere skuhaj v slani vodi. Kuhane poberi s penovko iz vode ter zabeli s presnim

maslom in drobtinami.

OREHOVI ZAVITKI. 1/2 l zmletih orehov popari s 1/4 l vrele smetane ali mleka, prideni jajce, pest drobtin, malo stolčenih klinčkov, cimeta in drobno zrezanih limoninih drobtin. Oblikuj iz nadeva kroglice in jih zavij ter kuhaj kakor sirove.

OREHOV ŠTRUKELJ KUHAN. Raztegnjeno vlečeno testo iz obilnega 1/2 l moke, jajca, koščka presnega masla, malo soli in pičle 1/8 l mlačne vode, pomaži z nadevom, rahlo zvij ter kuhaj v prtič zavitega počasi v slanem kropu pol ure. -

N a d e v. Penasto vmešaj 7 dekgr presnega masla, 2 rumenjaka in prideni 1/4 l smetane, sneg 2 beljakov, 2 žlici drobtin, 1/4 l nastrganih orehov, nožev vrh klinčkov, cimeta in limoninih lupin. Kuhane razreži in zabeli s presnim maslom.

OREHOV ŠTRUKELJ PEČEN. Napravi vlečeno testo iz pol litra moke, koščka presnega masla, malo soli in mlačne vode. Nato vmešaj 2 rumenjaka, 2 žlici sladkorja, 1/4 l dobre smetane, malo klinčkov, cimeta, limoninih lupin ter rahlo primešaj tri snog iz 2 beljakov, 1/4 l drobno zrezanih orehov in žlico drobtin. S tem namaži raztegnjeno testo, rahlo zvij, namaži z jajcem in v podolgasti kozici polij z zajemalko mleka. Peči približno 20 minut.

RAZNA PECIVA

KRHKI CVRTNIKI (FLANCATI). 15 dkg moke, 5 dkg sladkorja, žličico vina, 3 rumenjake, žličico goste smetane, nekaj zrn soli in malo limonine lupine zmešaj v testo in daj za pol ure na hladno. Za nožev rob zvaljanega razreži nato s koleščkom v poljubne krpe, zareži vanje prst od roba nekaj zarez in jih ocvri v vroči masti ter vroče potresi s sladkorjem.

ZEMELJNI KRAPI. Sežvrkljaj v loncu 1/4 l sladke kavine smetane ali mleka z dvema žlicama vanilijevega sladkorja in 3 rumenjaki na ognju ali v sopari, da se zgosti ter vlij ohlajeno na 4 ostrgane, za pol prsta debele koščke zrezane na krožnik zložene okrogle žemlje ali na enako narezane rezine kruha. Napojene povaljaj v jajcu in drobtinah ter na maslu ocvri. Ocvrte potresi z nastrgano čokolado ali s sladkorjem.

NADETE ŽEMLJE Z MARMELADO. Razreži 4 žemlje na nekoliko tanjše rezine kot prej, stisni po dve skupaj, vmes pa namaži z marmelado. Nato pomoči posamezne rezine za trenotek v mrzlo mleko ali sladko vino in čez par minut v raztepena jajca ter jih ocvri v maslu ali masti. Prej izdolbeno sredico žemelj zdrobi, precvri v presnem maslu, prideni opravljenih jabolok, sladkorja in cimeta ter nadeni žemlje.

OREHOV ZVITEK!

Mešaj 6 rumenjakov in 10 dkg sladkorja, primešaj 7 dkg z enim beljakom stolčenih orehov, malo cimeta, iz 5 beljakov sneg in 6 dkg moke. Pomaži na papir, položen na pločevino, za nožev rob debelo pa hitro speci v precej vroči pečici. Pečene plošče povezni s papirjem na desko in odloči papir, namaži z marmelado ali vanilijevo kremo, hitro zvij in mrzlo zreži v poljubne rezine.

KRUHOV ZVITEK.

Mešaj 8 rumenjakov, 14 dkg sladkorja in malo limonine lupine, da dobro naraste. Prideni 7 dkg drobno zrezanih mandeljev, 3 dkg nastrgane čokolade, 7 dkg drobtin od črnega kruha, pomočenih z rumom, malo pimenta in klinčkov, nakar rahlo primešaj še trd sneg iz 8 beljakov z žlico moke. Tako pripravljeno testo namaži prst debelo na pločevino in speci. Pečeno obrni ter namaži po spodnji strani z marmelado, ga tesno zvij in zreži na prst debele koleščke.

LEŠNIKOV ZVITEK.

8 rumenjakov, malo vanilije in 21 dkg sladkorja mešaj, da dobro naraste; potem rahlo primešaj sneg iz 8 beljakov, 7 dkg z rumom napojenih drobtin in 21 dkg zrezanih lešnikov. Namaži testo na pločevino namazano s prežnim maslom ter potrese no z moko in speci. Pečeno na pločevini obrni ter namaži po spodnji strani z marmelado ali z vanilijevo kremo, tesno zvij in shrani. Kadar rabiš, ga razreži na tanke koleščke.

JANEŽEVI HLEBČKI.

Stepaj s snežno metlico četrto uro eno jajce, 3 rumenjake in 21 dkg sladkorja; nato primešaj malo



stolčenega janeža, iz 3 beljakov sneg in 18 dkg moke. Naredi na pločevini, pomazani s presnim maslom, male kupčke, položi na vsakega pol olupljenega mandeljna ali 3 janeževa zrna ter bledorumeni speci.

MEDENI KEKSI. 25 dkg moka, 3 dkg sladkorja, malo cimeta in limonine lupine, 3 žlice prekuhanega medu, 1/16 l mleka in 1 pecilni prašek zmešaj in naredi testo, ki naj stoji do naslednjega dne. Zvaljanega razreži z raznimi vzorčki ali na posevne, dva prsta široke in toliko dolge koščke, pomaži z beljakom in speci.

KEKSI. Mešaj četrte ure 6 dkg presnega masla, 2 jajci in 25 dkg sladkorja z vaniljo. Dodani pičilo 1/4 l kisle smetane in 56 dkg moke, presejane z 1 dkg pecilnega praška. Za pol prsta debelo zvaljajno testo razreži z različnimi majhnimi vzorčki in zloži na pločevino pomaži z jajcem in speci v srednje vroči peči. Ostanke pogneti, razvaljaj in izreži.

KEKSI TRETI, Penasto vmešaj 10 dkg presnega masla, 2 jajci in 18 dkg sladkorja z vaniljo. Zamešaj še kavino žlico pecilnega praška, 42 dkg moke in za nožev vrh soli. Testo zvaljaj za pol prsta debelo, pritisni nanj strgalnik, da postane vzorčasto, razreži z majhnimi vzorčki v razne oblike, katere zloži na pločevino, pomaži z jajcem in speci. Ali jih pomaži s posladkorjenim beljakom ter potresi z debelo stolčenim sladkorjem in speci.

VEČERNO PECIVO. 12 dkg presnega masla, 28 dkg moke, 12 dkg sladkorja, 3 dkg nastrgane čokolade in malo vanilije stri z valjarjem, prideni 2 rumanjaka in zamesi testo. Malo ga zvaljaj in potresi s 6 dkg olupljenih celih mandeljnov, zvij ter oblikuj tanko klobaso, ki jo pusti čez noč na hladnem prostoru. Drugi dan jo zreži v pol prsta debele koleščke, zloži na pločevino in speci.

ČAJNO PECIVO. 12 dkg sladkorja, 12 dkg debelo zrezanih mandeljnov, 4 dkg presnega masla, 10 dkg moke, 2 dkg na kocke zrezanega citronata ali oranžata, nožev vrh cimeta, nožev vrh klinčkov, eno veliko ali dve drobni jajci umesi v testo. Oblikuj drobne hlebčke in jih speci v srednje vroči pečici na pomazani pločevini.

KRHKE PRESTICE. 28 dkg moke in 19 dkg presnega masla stri in zdrobi ter prideni 12 dkg sladkorja z vaniljo in jajce. Urno pogneti testo, oblikuj prestice, pomazi jih z beljakom, potresi z debelo stolčnim sladkorjem ter speci. Ali jih samo pomazi ter pečene z ledom oblij in posuši.

LINSKE PRESTICE. 18 dkg moke, 12 dkg presnega masla, 10 dkg sladkorja, 6 dkg olupljenih, drobno zrezanih mandeljnov, en surov in dva trdo kuhana rumenjaka, malo limonine lupine in soka, sesekljaj z nožem in umesi urno testo. Napravi prestice kakor prej ter peci v precej vroči pečici.

MASLENI ROŽIČKI. Zdrobi na deski 14 dkg presnega masla, 23 dkg moke  
7 dkg sladkorja, malo limonine lupine in prav malo  
soli. Prideni še dva rumenjaka, nadeži testo, upodobi rožičke, ki jih  
pomaži z jajcem in speci.

DRUŽINSKI ROGLJIČKI! 21 dkg presnega masla, 14 dkg sladkorja, 35  
dkg moke, limonine lupine in nekaj kapljic  
soka z nožem seseklajaj in z valjarjem stri ter zamcsi z 2 rumenjaka  
v testo. Ko je nekaj časa na hladu počivalo, oblikuj majhne rogljičke,  
pomaži jih z beljakom in potresi s sesekljanimi, neolupljenimi ma-  
deljni. - Ali pa mešaj 16 dkg presnega masla, 2 rumenjaka, 14 dkg  
sladkorja in malo limonine lupine. V to zamešaj 24 dkg olupljenih ter  
drobno zrezanih mandeljnov in 33 dkg moke. Napravi rogljičke, zloži  
na pločevino in speci. Še vroče povaljaj v vanilijeve marmelade sladkorju.

ČAJNO PECIVO. 45 dkg moke, 28 dkg presnega masla, 10 dkg sladkorja,  
in malo soli stri z valjarjem in prideni vzhajani  
kvas iz 2 dkg kvasa, 2 žlice sladke smetane, žlice sladkorja in pri-  
bližno 1/4 l mleka. Testo zgneti in oblikuj kroglice orehove veli-  
kosti ter povaljaj v drobno zrezane mandeljne, ki jih pomakaj v  
raztepen, s sladkorjem zmešan beljak. Na pločevino zloženim kolačkom  
napravi v sredo luknje, ka tera nadeži, ko so pečeni, z marmelado.

RUMOVA TORTA. Mešaj 16 rumenjakov, 32 dkg sladkorja z limonino lupi-  
no, da dobro naraste. Dodaj 10 dkg z rumom napojenih  
drobtin in zamešaj rahlo trd sneg iz 13 beljakov in z njim 32 dkg

drobno zrezanih mandeljnov in žlico moke. Daj v dva tortna modela ter peci bolj počasi eno uro. Pečeni torti obrni na sito. Ko sta hladni, pomazi eno z marmelado (marelično), drugo položi nanjo in oblij z ledom.

MANDELJNOVA TORTA. 28 dkg presnega masla, 8 rumenjakov, 2 jajci mešaj pol ure. Potem prideni polagoma 28 dkg sladkorja, limonine lupine in primešaj rahlo 28 dkg drobno zrezanih, neolupljenih mandeljnov, sneg iz 8 beljakov in 14 dkg moke. Napolni v dva modela in peci v srednji vročini eno uro. Ohlajeno nadeni z ribezljevo marmelado in oblij z limonovim ledom.

RJAVA MANDELJNOVA TORTA. Na ognju zarumeni 14 dkg drobno zrezanih mandeljnov s 7 dkg sladkorja z limonino lupino. Ohlajene mandeljne stolci. Vmešaj 5 rumenjakov in 7 dkg sladkorja. Nato stepi trd sneg iz 5 beljakov in ga primešaj s prej pripravljenimi mandeljni in žlico drobtin k rumenjaku. Napolni v pomazan model in speci. Ohlajeno namaži z marmelado in oblij z ledom.

MEDENA TORTA. 2 jajci, 3 rumenjake, 13 dkg sladkorja in malo limonine lupine stepaj z metlico penasto. V to zamešaj trd sneg iz 3 beljakov in 9 dkg moke. Iz tega speci na pomazanem tortnem dnu 6 do 7 kolobarjev. Kolobarje namaži z nađevom, zloži skupaj, malo obteži, potem oblij s poljubnim ledom in potresi s sesekljanimi orehi.

N a d e v. 1/4 kg sladkorja polij s 4 žlicami vode in kuhaj da

se potegne, nakar zamešaj vanj 1/4 kg medu. Medtem napravi iz 6 beljakov trd sneg in mu med stepanjem prilij vreli med, mešaj ga še malo v vreli vodi in v zgoščenega zamešaj 25 dkg na listke zrezanih, v pečici osušenih orehov.

OREHOVA TORTA. Vmešaj 12 rumenjakov, 28 dkg sladkorja in limonine lupine. Primešaj 21 dkg drobno zrezanih orehov, 8 dkg z rumom napojenih drobtin, malo cimeta in klinčkov ter sneg iz 12 beljakov. Peči počasi v dveh modelih. Ohlajeno nadeni z malinovo marmelado ali z gosto vanilijevo kremo in oblij z rumovim ledom.

LEŠNIKOVA TORTA. Mešaj pol ure 14 rumenjakov, 28 dkg sladkorja in limonine lupine. Dodaj 14 dkg z rumom napojenih drobtin en dan starega kruha, trd sneg iz 14 beljakov in z njim 28 dkg drobno zrezanih lešnikov, 7 dkg pinjol, 9 dkg posladkorjenih pomarančnih lupin, 2 dkg pištacije in 14 dkg citronata. Razen pinjol, ki naj ostanejo cele, zreži vse na drobne rezančke. Peči v dveh enakih modelih eno uro. Ohlajeno torto nadeni z limonino kremo in oblij z ledom.

DATELJNOVA TORTA. 16 dkg dateljnov zreži na kocke, 16 dkg mandeljnov in 5 dkg posladkorjenih pomarančnih lupin pa na kratke listke. Na mandeljne potresi žlico sladkorja in malo limoninih lupin ter jih postavi v pečico, da malo zarumene. K trdemu snegu

iz 4 beljakov primešaj 18 dkg stolčenega sladkorja in vse pripravljeno ter od pol limone drobno zrezane lupine. Napolni z oblati obložen model ter počasi peči v malo vroči pečici. Ohlajeno oblij z belim beljakovim ledom ter še mokro potresi z drobno zrezanimi pištacijami ali mandeljni ter postavi v pečico, da se posuši.

LINŠKA TORTA. Sesekljaj in z valjarjem stri 12 dkg presnega masla, in 12 dkg moke. Dodaj 8 dkg sladkorja z vanilje ali limonino lupine, 12 dkg drobno zrezanih mandeljnov in 2 rumenjaka. Urno napravi testo, ga razvaljaj in odreži s tortnim obodom. Kolobar položi v model, iz ostankov testa pa napravi nanj mrežo. Pomazano z jajcem rumeno speci. Pečeni daj med mrežo marmelade in jo dobro potresi s sladkorjem. Ali napravi in speci dva kolobarja. Enega pomazi z marmelado, z drugim pokrij in posipaj s sladkorjem.

BRAZILJSKA TORTA. 14 dkg moke, 14 dkg presnega masla, 7 dkg sladkorja, malo limonine lupine, cimeta in malo soli sesekljaj in zdrobi z nožem v hladnem prostoru. Prideni še rumenjaka ter napravi hitro testo, ki ga razvaljaj v dva enaka kolobarja ter speci v modelih. Ohlajena pomazi z marmelado, zloži in pomazi povrhu z ledom.

VANILJIJEVA TORTA. Zdrobi na deski 21 dkg presnega masla z 21 dkg moke. Dodaj 10 dkg sladkorja z vanilijo, 10 dkg drobno zrezanih mandeljnov, malo soli in urno zamesi testo. Razdeli v

dva pomazana modela in počasi peči. Ohlajeni prereži, pomazi povrhu in vmes z vanilijevo kremo ali peno ter oblij zloženo torto z ledom.

ČOKOLADNA TORTA. Mešaj pol ure 2l dkg presnega masla, 2l dkg sladkorja z limonino lupino in 12 rumenjakov. Temu dodaj 10 dkg močno z rumom napojenih drobtin, črnega kruha, primešaj trd sneg iz beljakov in z njim 2l dkg drobno zrezanih mandeljnov in 8 dkg segrete ali nastrgane čokolade. Peči počasi približno eno uro. Rečeno torto oblij s čokoladnim ladom.

FLŠINGERJEVA TORTA. 5 žlic slačke smetane, 3 rumenjake, 14 dkg čokolade in 2l dkg sladkorja z vaniljo zmešaj in zgosti v vreli vodi, nakar mesaj na hladu, da postane penasto in gladno ter prideni med mešanjem 2l dkg drobno zrezanih stolčenihi lešnikov in 2l dkg presnega masla. Nato razdeli in razravnaj nadev na 7 karlovarskih oblatov in pokrij sestavljene z osmim. Torto oblij s čokoladnim ledom ter jo v pečici malo posuši. Oblate narediš lahko sama, če imaš klešče.

TORTA DOBOŠ. 7 rumenjakov in 17 dkg sladkorja z vaniljo penasto vmešaj, primešaj rahlo 5 dkg raztopljenega mrzlega presnega masla in trd sneg iz 7 beljakov z 12 dkg moke. Peči na s presnim maslom namazanim in z moko potresenem tortnem dnu kolikor mogoče tanke kolobarje. Zgosti med mešanjem v vreli vodi 6 celih jajc; 25 dkg sladkorja s pol stroka stolčene vanilje in 9 dkg čokolade. Ohlajen nadev mešaj s 25 dkg presnega masla, da naraste in po-

bledi v barvi. S tem namaži kolobarje (nekaj nadeva prihrani za okrasitev torte) Zložene obteži in postavi za nekaj ur na hladno. Kuhaj 15 dkg sladkorja z žlico vode, da zarumeni. Še vrelega vlij vrh torte. Lahko obliješ zgornji kolobar na mizi, ga takoj razrežeš na poljubne kose ter zložiš na torto. Ali jo oblij s čokoladnim ledom.

TORTA MOKA. Mešaj 6 rumenjakov in 14 dkg sladkorja. Ko dobro naraste prideni 5 dkg moke in malo vanilje ter primešaj trd sneg iz 6 beljakov s 5 dkg riževe moke. Peci na tortnem čnu kolikor moreš tanke krpe, katere nadeni s sledečim nadevom: Stepaj v kotličku v vreli vodi 5 jajc, 25 dkg sladkorja z vaniljo in 5 žlic zelo močne črne kave. Ko se malo zgosti, zamešaj v ohlajeno, da se speni, 25 dkg presnega masla. S tem namaži pečene krpe ter jih zloži. Malo nadeva prihrani. Torto oblij s kavnim ledom in opiši z nadevom.

PISKOTNA TORTA. Mešaj 10 minut 14 rumenjakov in jim prideni 28 dkg sladkorja z vaniljo ter rahlo primešaj trd sneg iz 8 beljakov z 21 dkg riževe moke. Daj v model ter peci prav počasi približno eno uro. Pečeno torto oblij z limonovim ledom.

KROMPIRJEVA TORTA. mešaj 25 dkg presnega masla ter mu dodaj polagoma 25 dkg sladkorja, četrt pecivnega praška, sok in lupine od polovice limone ter 8 rumenjakov. Primešaj sneg iz 8 beljakov s 25 dkg krompirjeve moke, daj v pomazan model in počasi peci približno eno uro. Ohlajeno torto prereži, namaži z marmelado ali kremo in oblij z ledom.



PROSTA TORTA. Do rahlega mešaj 12 dkg presnega masla ali dobre masti, 6 rumenjakov, 20 dkg sladkorja, sok ene limone in malo lupine. Primešaj trd sneg iz beljakov in 18 dkg moke, presejane s 3/4 pecivnega praška. Testo peci v pripravljenem modelu ene uro v srednji vročini. Pečeno in ohlajeno torto prereži in nadeni z marmelado ali kako kremo in oblij s poljubnim ledom.

GROZDNA TORTA. Zdrobi med 20 dkg moke 14 dkg presnega masla. Prideni 8 dkg sladkorja z limonino lupino in rumenjak. Iz tega napravi hitro testo, ga malo razvaljaj in speci v tortnem modelu. Vrstemu snegu iz 4 beljakov primešaj 20 dkg do pete stopnje kuhanega, še vrelega sladkorja in majhen krožnik grozdnih jagod. S tem namaži pečeno torto in jo postavi za nekaj minut v pečico, da zarume- ni.

TORTA MARINA. Vmešaj penasto 14 dkg presnega masla. Prideni polagoma 10 rumenjakov in 28 dkg sladkorja z vaniljo ter končno trd sneg iz 8 beljakov, 28 dkg drobno zrezanih mandeljnov in 9 dkg nastrgane čokolade. Peci v dveh modelih v srednji vročini. Ohlajeno torto namaži vmes z limonovo kremo in oblij s pomarančnim ali limonovim ledom.

MARALJEVA TORTA. Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 18 dkg sladkorja. Za- mešaj še 14 dkg drobno zrezanih mandeljev, 7 dkg ce- lih pinjola, 7 dkg na kecke zrezanega citronata, 7 dkg čez pol prere-

zenih rozin, lupine in sok od pol limone, malo klinčkov, cimet in dišave ter sneg 7 beljakov z 10 dkg dobro z likerjem ali rumom napojenih drobtin. Torto peči v srednji vročini eno uro. Ohlajeno prereži, pomaži v sredi in povrhu z marmelado in oblij z ledom.

INDIJANSKA TORTA. 14 rumenjakov in 24 dkg sladkorja z vaniljo mešaj, da postane močno penasto, nakar dodaj trd sneg iz 12 beljakov z 22 dkg riževe moke. Razdeli v dva pomazana modela. Eni polovici testa primešaj 8 dkg nastrgane čokolade. Peči počasi. Ohlajeno torto pomaži z jajčno peno in sicer vmes za prst debelo, povrhu in ob straneh bolj malo ter oblij s čokoladnim ledom.

KROJAŠKA TORTA. Mešaj 10 dkg presnega masla in prideni polagoma, ko dobro naraste, 5 rumenjakov in 10 dkg sladkorja, nakar primešaj sneg iz 5 beljakov, 5 dkg nastrgane čokolade, 3 dkg moke in 10 dkg drobno zrezanih mandeljnov. Peči približno tričetrt ure. Ohlajeno torto prereži, namaži vmes in okraši povrhu s sledečim nadevom: Mešaj v kotličku na ognju 3 jajca, 14 dkg sladkorja z vaniljo in 7 dkg čokolade, da se zgosti; hladnemu primešaj 5 dkg stolčevnih orehov, 4 dkg lešnikov, 14 dkg presnega masla in nekaj vanilje. Vse mešaj še četrt ure na hladnem prostoru.

HAMBURŠKA TORTA. Mešaj pol ure 7 rumenjakov in 14 dkg sladkorja z vaniljo. Rahlo vmešaj sneg iz 4 beljakov in 17 dkg drobno zrezanih lešnikov. Peči počasi v dveh modelih. V trd sneg iz

3 beljakov zamešaj 15 dkg gosto kuhanega sladkorja z vaniljo in 8 dkg drobno zrezanih in z nekaj žlicami mleka stolčenih lešnikov. S tem namaži ohlajeno torto vmes, ob straneh in malo tudi povrhu ter je oblij s kavnim ledom.

KITAJSKA TORTA. Mešaj pol ure 28 dkg presnega masla, 28 dkg sladkorja z vaniljo in deset rumenjakov. Primešaj sneg iz 10 beljakov, 20 dkg drobtin in 10 dkg nastrgane čokolade. Peci v urah modelih v srednji vročini. Ohlajeno torto namaži vmes in ob straneh s jajčno peno ter jo oblij s kavnim ledom.

DUNAJSKA TORTA. Mešaj 20 dkg presnega masla in 7 rumenjakov. Primesaj 20 dkg sladkorja z limonino lupino, 20 dkg moke in sneg iz 7 beljakov. Iz tega testa speci tri enake kolobarje. Enega namaži z marelično marmelado in pokrij z drugim, ki ga namaži z jagodno ali kako drugo marmelado in položi nanj tretji kolobar, katerega oblij s poljubnim ledom.

VOJNA TORTA. Mešaj 15 dkg presnega masla, 5 rumenjakov, 30 dkg sladkorja, za nožev vrh cimeta, klinčkov in limonine lupine. Dobro spenjenemu primešaj  $1/8$  l mrzlega mleka,  $1/16$  l ruma, 4 dkg kakava in 15 dkg moke. Končno zamešaj iz 5 beljakov sneg ter zopet 15 dkg moke in pol drugi pecivni prašek. Peci testo v enem velikem ali dveh manjših modelih v srednji vročini približno 1  $1/4$  ure. Ohlajeno torto prereži, pomaži z marmelado ali z drugim nadevom in oblij s poljubnim ledom.

RAZNO.

VIEČENO TESTO. 1/4 l moke, 1/8 l mlačne vode, žlico olja, sol.

V presejano moko napravi jamico, prideni sol in olje ter prilivaj polagoma vodo, da ugneteš gladko testo. (Količina vode se ne da točno določiti, ker je odvisna od bolj ali manj suhe moke.) Sprva si pomagaj z lesenim nožem, nato gneti z roko. Dobro obdelano testo oblikuj v hlebček, ki ga na z moko potresenem krožniku pokrij z ogreto skledo. Za kuhan štrukelj vmesi v testo drobno jajce ali beljak. Če ugneteš v testo nekaj žlic kislega mleka, se lepše raztegne. Ko je testo vsaj pol ure počivalo, ga raztegni na pogrjnjeni mizi. Prtič potresi z moko, položi na sredo z moko potreseno testo, malo ga razvaljaj in pomaži z oljem. Razvleci ga na vse strani, kolikor se da tanko in pazi, da ga ne raztrgaš. Laže gre, če ti kdo pomaga. Debel rob ob straneh odreži.

KUHANO TESTO. 1/4 l moke, 1 dkg presnega masla, rumenjaki, 2 jajci, sol, 1/4 l mleka. V vrelo mleko daj maslo in nekaj zrn soli ter zakuhaj moko, ki jo razmešaj v gladko testo. Ko se loči od kozice, mešaj še na kraju štedilnika, da se osuši. V hladno zamešaj posamezno jajca. Namesto mleka lahko daš vino s koščkom sladkorja. Testo pije pri cvrenju manj masti, če zamešaš v mleko žlico ruma in nožev vrh pecivnega praška.

JAJČNO TESTO.  $\frac{3}{8}$  l mleka,  $\frac{1}{2}$  l moka, žlico sladkorja, sol, 2 rumenjaka, 2 beljaka. V mlačno mleko daj sladkor in sol ter ga žvrkljaj z moko in rumenjaka v gladko testo, ki mu vmešaj trd sneg beljakov. V to testo pomakaj sadje za cvrenje. Je ga uporabiš za pečenjak, mu prilij še malo mleka.

FINO LINŠKO TESTO. 25 dkg presnega masla (ali masti) 25 dkg moka, 10 dkg sladkorja, limonine lupine, 7 dkg mandeljnov ali orehov, 3 rumenjake. Zmlate mandeljne, moko, sladkor in presno maslo pomešaj in stri z valjarjem, prideni rumenjake in limonino lupino ter urno napravi na hladu testo, ki ga uporabljaš za razno pecivo, n.pr. srčke, rogljičke, koleščke in podobno.

HITRO MASLENO TESTO.  $\frac{1}{4}$  kg moka,  $\frac{1}{4}$  kg presnega masla, 2 rumenjaki, 2 žlici vina, nožev vrh soli, 3 - 4 žlice mleka. Moko razdeli v dva dela. Eno polovico ugneti s presnim maslom in oblikuj prst debelo štirioglasto ploščo, ki jo položi na hlad. In ostalih sestavin napravi testo, dobro ga ugneti in daj za četrto uro na hladno. Testo razvaljaj, zavij vanj maslo, zloži skupaj in valjaj kakor prej. Nato ga še štirikrat zaporedoma zvaljaj in zloži. In uporabo naj  $\frac{1}{4}$  ali  $\frac{1}{2}$  uro leži.

DOBER NADEV ZA RAZNE TORTE. 1/4 l mleka, 8 dkg sladkorja, malo vanilje, 15 dkg čokolade in štiri rumenjake mešaj v vreli vodi, da se zgosti. V hladno zamešaj 1/4 l spenjene slačke smetane ali 20 dkg presnega masla. Namesto smetane lahko zamešaš shag iz dveh beljakov v vrelo zgoščeno kremo.

RAZNI SLADKOR ZA POTRESANJE. Pomoči bolj debele drobce sladkorja, ki ostanejo na situ, več ali manj v pecivno barvo, ga posuši in shrani.

BARVE ZA PECIVO. Nestrupene barve za barvanje živil dobiš v drogarijah. So brez okusa in zelo izdatne. Nožev vrh barvanega praška zadostuje, da pobarvaš poln kozarec vode rdeče, rumeno ali zeleno. Za priročno porabo si moreš pripraviti barvo na ta način, da streseš v malo stekleničico 1 dkg katere koli pecivne barve in vliješ nanjo malo vroče vode, dobro zmešaš in zamašiš.

ZELODČNE KAPLJICE. V 1 1/2 l najboljšega vinskega cveta namoči 20 gr janeža, 10 gr rozin, 2 gr celega žafrana, 1/2 gr ingverja, 2 gr celega cimeta in 2 gr klinčkov. Vse to naj bo v zamašeni steklenici 8 - 10 dni na soncu, pozimi na malo topli peči. Potem precedi in primešaj 1/2 kg s 3/4 l vode kuhanega, očiščenega in chlajenega sladkorja. Nalij v steklenice, dobro zamaši in shrani.

BOROVNIČEV LIKER. Zmečkaj v prstenu skledi 1 l borovnic in vlij nanje 1/4 l prevrete, ohlajene vode. Tako naj stoje en dan. Nato ožmi borovnice skozi platnen prtič, sok pokrij in ga drugi dan precedi. Kuhaj 3/4 kg sladkorja, 5 g klinčkov, 5 g celega cimeta in strok vanilje v 1/2 l vode. Ko se je sladkor očistil in ohladil, ga precedi k borovnicam, prilij 1 liter dobre slivovke ali žganja. Zlij v veliko steklenico, dobro zamaši in postavi za nekaj dni na sonce. Nato precedi skozi flanelo, napolni steklenice, dobro jih zamaši in zapečati pa shrani.

BOROVNIČNI LIKER DRUGI. 2 l borovnic zmečkaj in postavi v klet za pol dneva; potem jih ožmi in daj na hlad, da se vstoji, nakar precedi skozi flanelo, primešaj 1 - 1 1/2 l dobrega vinskega ali češpljevega žganja, 3/4 kg s 1/4 l vode nalitega, očiščenega ter mrzlega sladkorja, košček vanilje, 2 klinčka, košček celega cimeta. (Namesto vanilje lahko vzameš 3 na koščke zrezane zelene orehe, tudi žganja in sladkorja lahko vzameš več ali manj, po okusu). Postavi liker za 10 - 14 dni na sonce, potem ga še enkrat precedi, dobro zamaši in shrani.

KAVIN LIKER. Zakuhaj v 3/4 l vrele vode 14 dkg pravkar žgane, zmlete dobre kave in strok na koščke zrezane vanilje. Pokrito naj nekajkrat prevre, nakar prilij nekaj žlic vode in odstavi, da se očisti in ohladi. Medtem kuhaj 1 kg sladkorja v 3/4 l vode ter ga očisti. Kavo odcedi, prilij očiščeni, mrzli sladkor in 1 l vinskega cveta. Zmešano naj stoji v steklenici nekaj dni, da se dobro očisti.

To precedi skozi flanelo ali gost prtič, napolni steklenice, dobro zamaši, zapečati in shrani.

SMREKOV SIRUP. Naberí meseca maja prav nežne smrekove vršičke in jih zmešaj s stordnenim sladkorjem tako, da porabiš enako količino sladkorja in vršičkov. Zmes daj v steklenico s širokim vratom, zaveži s papirjem in postavi na sonce ali na peč, da se sladkor stopi, kar traja 7 - 10 dni. Medtem ga vsak dan zmešaj; na prtiču odcejen sok nalij v najhne steklenice, dobro zamaši in shrani na hladnem prostoru. Ta sirup se uživa proti kašlju po kavino žličico.

VINSKI ŠATO. 4 rumenjake, 5 žlic sladkorja, 1/4 l vina (pičlo). K penasto vmešanin rumenjacom s sladkorjem prilij zavreto vino in žvrkljaj v globoken lončku v vreli vodi, da se zgosti. Če hočeš imeti gost šato, vzemi še dva rumenjaka, ali skuhaj z vinom žlico moke. Šato pomnožiš, če gotovemu vmešaš trd' sneg 4 beljakov.

LIMONOV ALI POMARANČNI ŠATO. 5 rumenjakov, 6 žlic sladkorja, 1/8 l vina, sok limone in 3 pomaranč. K zavretemu vinu precedi limonov in pomarančni sok. Dalje postopaj kakor pri vinskem šatoju.

MALINOV ŠATO. 3 rumenjake, 2 žlici sladkorja, 1/8 l vina, 1/8 l malinovca, dva beljaka, žlico sladkorja. V loncu razžvrkljaj rumenjake, sladkor, vino in malinovec, postavi v vrelo vodo in žvrkljaj, da se zgosti. V vroč šato vmešaj trd' sneg beljakov, ka=



teremu si primešala žlico sladkorja.

ČOKOLADNA KREMA. 4 rumenjake, 4 žlice sladkorja, vaniljev sladkor, 1/4 l mleka, 7 dkg čokolade. S sladkorjem penasto vmešanim rumenjacom prilij na mleku kuhano, ohlajeno čokolado ter mešaj v vreli vodi, da se zgosti. Pri kremi za nadev vzemi 5 rumenjakov in kuhaj v mleku poleg čokolade žlico moke. Ohlajeno zamešaj v 15 - 20 dkg penasto vmešanega presnega masla, ali prideni kremi 4 žlice piškotnih drobtin.

VANILJEVA KREMA PREPROSTA. 5 dkg moke, 3/8 l mleka, tri jajca, 14 dkg sladkorja, malo vanilje. Z mlekom razmešano moko prevri in zamešaj precejeno med penasto vmešana jajca in sladkor ter zgosti v vroči vodi.

### NAJVAŽNEJŠI KUHINJSKI IZRAZI.

PREŽGANJE. Prežganje napravljamo svetlo in temno. Za goste juhe in večino prikuh rabimo svetlo prežganje. Za krompirjeve prikuhe, juhe in mesovje nam pa služi temno prežganje. Za nekatere goste juhe in prikuhe nam rabita za prežganje mast in presno maslo. Za večino prikuh in mesnih jedi uporabljamo za prežganje samo mast. Skoraj v vsako prežganje denemo kako začimbo. Največkrat čebulo in zelen peteršilj; za nekatera jedila pridenemo poleg čebule tudi neko-

liko sladkorja. Kadar hočemo narediti svetlo prežganje tedaj denemo v kozico primerno količino masti, in ko je vroča, vržemo vanjo drobno zrezano čebulo. Ko ta zarumeni, pridenemo še zelen peteršilj in takoj tudi moko, in ko ta zarumeni, zalivamo med mešanjem najprej z mrzlo vodo, nato še z gorke ali z juho. Kadar hočemo narediti temno prežganje, takrat denemo v vročo mast najprej moko, in ko moka zarumeni, pridenemo še čebulo, ko zarumeni tudi ta, prilijemo vode ali tudi nekoliko kisa, če je prežganje namenjeno za kako okisano jed. Kadar potrebujemo med prežganjem sladkor, ga vrzimo obenem s čebulo v vročo mast, in ko oboje zarumeni, pridenemo moko, ki jo pa zarumenimo samo nekoliko. Kadar rahiimo za prežganje mast in presno maslo, tedaj zarumenimo najprej v vroči masti čebulo, in nato pridenemo še presno maslo. Ko se to speni (kar je naenkrat), pridenemo še zelen peteršilj in moko, katero pa le malo zarumenimo. Količina masti in moke je označena pri posameznih receptih; največkrat vzamemo enako težo ali nero masti in moke. Če pa hočemo z mastjo štediti, tedaj pa lahko vzamemo za eno količino masti dve količini moke, torej za eno žlico mast, dve žlici moke ali še več. Seveda se tako prežganje po navadi težko razmeša; najbolje je, če ga v kozici, v kateri smo ga naredili, razredčimo in potem skozi cedilo precedimo k jedi.

PARITI. Ako damo v kozo meso, zelenjavo ali sadje, pridenemo malo tekočine, posodo dobro pokrijem, da ne uhaja para in da se meso, zelenjad ali sadje zmehča, pravimo, da parimo. Za parjenje so jako dobre nalašč za to narejene kozice, ki se dobro zapro; tudi

papinski lonec nam v to dobro služi. Ako hočeš pariti govejo pečenko, divjačino, staro domačo ali divjo perutnino, tedaj jo zavij v slaninine rezine in ovij s slanino pretikano pečenko ali divjačino z vrvičco. Ali deni v kozico, v kateri si razbelila žlico masti. V njej povaljaj, da urno zakrknje; potem prilij zajemalko vode ali tudi malo kisa, kakor sodi k tisti pečenki, in dobro pokrij.

PRAŽITI. Pražimo tedaj, kadar prepečemo na štedilniku v malo masti kakšno meso, jetra, krompir, čebulo ali drobtine. Pražimo tudi v sladkorju, in sicer: sadje, mandeljne ali lešnike. Nađalje pražimo, kavo, ječmen, kot Knajpovo kavo ali rž, kot Vydrovo kavo. Bobovo kavo, rž ali ječmen deni za čva prsta visoko v odprto ali še bolje v pokrito ponev (stroj), ki jo postavi nad žerjavico, ne nad plamen, in prav pridno mešaj, da postanejo zrna enakomerno svetlorjava. nikdar pa ne črna. Stresi potem v skledo in dobro pokrij. Kavo melji vedno sproti, kolikor jo rabiš. Ostalo dobro pokrij, da ne izgubi prijetnega vonja.

POTOLČI, STLAČITI. Potolče se v prvi vrsti goveje meso, da je bolj mehko, ko se potem da parit ali kuhat. V kovniku se tolčejo dišave, sladkor, mandeljni ali kako meso. V kovnik devaj vsakokrat le malo in ovij na njege prtič, da ne odletava ven, kar tolčeš.

PEČI. Pečemo na štedilniku, v pečici ali peči. Ako pečeš na štedilniku zrezke, bifteke ali zarebrnice v plitvi panvi, tedaj ne

đovaj veliko masti, ena do dve žlici masti zadostujeta za več zrezkov. V vročo mast daj z moko ali drobtinami potresene zarebrnice, zrezke ali biftek tako, da je nepotresena stran najprej v masti. Peči jih od obeh strani lepo rumeno pri precej huđem ognju. Potem odlij preobilno mast, zrezke zloži na krožnik in vlij v ponev par žlic juhe; ko zavre, jo zlij k zrezkom, ali pa odlij mast in prideni k zrezkom košček presnega masla. Ko se speni, daj zrezke na krožnik, v ponev pa vlij par žlic juhe; ko zavre oblij z njo zrezke. K zrezkom ali zarebrnicam, ki so posuti z drobtinami, ne prilivaj ničesar. Pečenko, ki jo hočeš peči, podrgni malo s soljo, preden jo daš peč. Položi pa jo tako, da je lepša stran nekaj časa spodaj, potem jo obrni in ves čas peči na tej strani. Najprej jo polivaj z vročo mastjo ali maslom, pozneje pa prilij malo juhe ali vode, pa samo eno ali dve žlici naenkrat, ker ako vliješ veliko naenkrat, se pečenka bolj kuha nego peče ter bo zaradi tega bela in neokusna. Tudi ne peči v prehudi vročini, ker dobi pečenka lahko okus po dimu, posebno ako je pečica zaprta. V tem primeru odkrij nekoliko pečico, da odide prevelika para. Ne peči tudi nikdar v semi masti, ker se pečenka preveč posuši in je neokusna, ampak prilij večkrat malo juhe ali vode in s tem sokom polivaj pečenko. Ako prehitro rumeni, jo pokrij z mokrim papirjem. Nazadnje odlij preobilno mast in prilij malo juhe ali smetane in košček presnega masla. Prašičji pečenki ne nadevaj masti, prilij ji v začetku le malo vode ali tudi malo kisa. Pozneje odlij preobilno mast in prilij nekaj žlic juhe ali vode.

Tudi v peči se pečenka lepo speče. Postavi pločevino, v katero si dala nasoljeno in z vročo mastjo polito pečenko, n trinožec. Tega

postavi v peč, okrog njega deni žerjavico, toda ravno pod trinožec pa čisto malo ali nič. Med pečenjem jo pridno polivaj, kuri pa le malo, da lepo zarumeni.

Pečenje na ražnju se je v sedanjem času že zelo opustilo, ker se speče v pečici jako okusna pečenka, ako se le nekoliko pazi. Nekateri še radi pečejo na ražnju. Za bifteke, bržole ali majhne ribe postavi za to pripravljeno mrežo nad žerjavico, da se segreje. Medtem pripravimeso, ki ga hočeš peči. Biftek potolci, posoli in potresi s poprom in pomaži z raztopljenim presnim maslom. Prav tako posoli, potresi s česnom in zelenim peteršiljem male ribe in jih pomaži z oljem. Tako pripravljeno meso položi na mrežo, pa urno zarumeni od obeh strani in zloži na segret krožnik. Posebej v ponvi segrej presno maslo in zarumeni v njem kolesca čebule, katera deni na bifteke ali bržole. Prav tako speci ribe in jih pokapaj, ko so že na krožniku, z limoninim sokom.

OCVRETI. Kadar hočeš kaj ocvreti, deni v kozice za dva prsta visoko masti ali masla ali vsakega pol. Da veš, kdaj je mast dosti vroča, vrzi vanjo drobtinico kruha: ako postane ta v kratkem rumena, tedaj je mast dosti vroča. Zdaj deni vanjo za cvrenje pripravljene piščance, kako drugo meso ali ribe, katere si pa prej v moki, jajcu ali beljaku in drobtinah pevaljala. Peči tako dolgo, da bo lepo rumeno od obeh strani. Ako začne mast v kozici tiho vreti ali se zelo peniti, je to znak, da je bila premalo vroča. Zato jo postavi na bolj vroč prostor, sicer ne bo ocvrto meso krhko, kakršno bi moralo

biti, ampak mehko in polno masti. Ako ti hoče mast prekipeti, tedaj ne odmikaj kozice v stran, ampak tolci po penah z luknjasto lopatico toliko časa, da postane mast bolj vroča, ker potem ne bo več prekipevala. Ako je pa le ne moreš pomiriti, tedaj deni nekaj masti v drugo kozico, da se v tej bolj segreje, in jo segreto vlij nazaj v prejšnjo kozico. Za močnate jedi ni treba tako vroče masti, posebno za bobe in krape ne. Ako vržeš krogeljico skvašenega testa v mast, pa ostane na površju in hitro zarumeni, je mast prevroča. Ako pa pade na dno in se hitro dvigne, je mast dobra. V tako mast lahko daš skvašene bobes ali krape, pokrij jih za nekaj minut in obrni, ko so na eni strani ni bledorumeni. Ko se na drugi strani cvro, jih ne pokrivaj. Potem jih vzemi z žičasto penovko ven in jih daj na cednik, nato pa na pivni papir.

KUHANJE V SOPARI. Deni v kozico ali lonec, ki je za dva prsta širji in višji od modela, v katerem hočeš kuhati, toliko vode, da se, ako postaviš napolnjeni model v vodo, vidi še za štiri prste iz nje; vendar ne sme plavati, da ne pride pri kuhanju voda v model. Model in zunanjo posodo potem dobro pokrij in pokrov na zunanji posodi naj bo ovit še z mokrim prtičem. Kuha naj se počasi, kipniki in pudingi kake  $3/4$  ure, večji dalje časa, paštete 1 - 2 uri. Ne odkrivaš kozice, ne modela, da narastla jed ne upade. Dobro je, ako daš kuhati v pečico, ker tu polagoma vre in ima tudi zgornjo vročino; tako da se kuha in obenem peče. Ako kuhaš v pečici, tedaj ne ovijaj pokrova s prtičem. Tudi pokriti s pokrovom ni neob-

hočno potrebno, ker je v pečici že itak zaprta para. Paziti pa je, da se voda ne osuši in da se jed od zgoraj ne osmadi. Ako se voda osuši, preden je jed pečena, jo nadomesti z vročo.

Model s surovo jedjo naj ne bo nikdar poln, posebno ne, kadar je kipnik ali puding v njem. Manjka naj najmanj za dva prsta, ker jed zelo naraste.

ZVRNITI. Ako hočeš zvrniti kuhan ali pečen kipnik ali puding, ga najprej odloči s tankim nožem od roba. Potem povezni krožnik na model in vse skupaj obrni, model pa počasi vzdigni. Hladetino pomoči v toplo vodo za nekaj trenutkov, povezni nanjo krožnik in obrni s krožnikom vred. Ako se noče ločiti od modela, tedaj ga pomoči z v vročo vodo namočenim prtičem po dnu in okrog. Prav tako pomoči v vročo vodo, če hočeš zvrniti mrzlo pašteto, strnjeno peno ali kremo.

OPEČI. Opečejo se žemlje. Zreži žemlje na tanka kolesca, zloži jih na pločevino in postavi v pečico, da postanejo krhke in blede-rumene. Take žemlje daj k čisti juhi na mizo. Ali pa zreži žemlje na tanke rezance ali kocke in jih enako opeci. Ali potresi zrezane žemlje s sladkorjem, jih daj za nekaj časa v pečico, da zarumene, in potem v kako sladko juho. Ali deni v kozico žlico presnega masla in stresi vanj narezane žemlje ter mešaj, da zarumene.

Ali zreži žemlje na kocke, jih povaljaj v raztepenem jajcu ter speci v presnem maslu.

Vse tako opečene žemlje so pripravne za mesno in postno juho.

PECIVO. Kako vroča naj bo peč za razno pecivo, je težko povedati; to najbolje nauči skušnja. Navadiš se polagoma spoznati vročino, ako vtakneš roko v pečico. Lahko pa poskusiš vročino tudi s koščkom papirja, ki ga položiš v pečico. Ako postane v dveh minutah rumenkastorjav, je peč dobra za pecivo iz maslenega testa. Ako pa postane bladorumen, je dobra za pecivo iz kvašenega testa, za torte in skornj za vsako drugo pecivo, razen onega, ki je pripravljeno iz beljakov. Za to pecivo pa naj bo peč le toliko vroča, da izpremeni papir, če stoji kakih pet minut v pečici, barvo le za spoznanje.

Ako pečeš kaj iz maslenega testa, kakor torte, narastke ali kipnik, tedaj ne odpiraj pečice in ne premikaj peciva brez potrebe. Ko pogledaš v pečico, jo le prav počasi in malo odpri, pa urno zapri, in če že moraš pecivo premakniti, stori to z največjo pazljivostjo, da narastlo pecivo ne upade in se tako ne pokvari. Ako pa pečeš narastek v skledici, tedaj deni na pločevino pepela, peska ali soli in na to postavi skledico ter jo deni s pločevino vred v pečico, ker bi sicer lahko počila.

UMESATI. Umešaš, ako deneš v globoko skledo presnega masla ali masti ter mešaš s kuhalnico od desne proti levi naokrog in vedno na eno stran toliko časa, da je rahlo in dobro naraslo. Zdaj prideni rumenjake in sladkor, ako morajo biti pri tisti jedi. Najprej zamešaš prav dobro en rumenjaka in malo sladkorja, zdaj drugi rumenjaka in zopet malo sladkorja itd. Končno dodaj še sneg in druge ter vse kolikor mogoče rahlo zmešaj. Toda sedaj ne mešaj več naokrog, ampak segaj s kuhalnico ob strani sklede k dnu ter zopet kvišku, da se tako



vse dobro in rahlo zmeša. Ako je to bila torta, jo daj zdaj v dobro namazan in z moko potresen tortni model, ki naj bo tako velik, da mu sega testo komaj do polovice.

Ako se presno maslo z jajci usiri, ga postavi na štedilnik, da se segreje, medtem pa mešaj. Namesto tortnega modela deneš lahko torto v navadno kozico, če je treba, pa v dve enaki kozici. Vso kozico namaži znotraj s presnim maslom, položi na dno primerno odrezan bel papir in pomaži še tega. Nato potresi kozico z moko, kar se je ne prime, stresi zopet proč. Tako podloži s papirjem tudi model za kuhe in drugo. Iz takih modelov jako lahko zvrneš jed, ne da bi se kaj prijeló dna; ob straneh jo pa itak lahko odločiš že prej z nožem.

ŽVRKLJATI. Se pravi, umešati kako tekočino z moko ali jajci, da je testo gladko. Ako žvrkljaš moko z vodo ali mlekom, tedaj daj malo vode ali mleka in vso moko, kolikor je misliš porabiti, v lonec, vtakni noter žvrkelj in ga vrti z obema rokama, da je gladko. Potem prilij še vode ali mleka, kolikor potrebuješ. Vsa voda ali mleko se zato ne vlije naenkrat, ker se moka v gostem laže razpusti.

STEPATI V SNEG. Ako hočeš napraviti iz beljakov sneg, morajo biti jajca sveža in mrzla. Iz jajc, ki so že dolgo v topli kuhinji, ni mogoče napraviti trdega snega. - V snažen, dobro zbrisan kotliček deni beljake brez rumenjaka, tolci s cinasto metlico, od začetka počasi, enakomerno sem in tja, ne da bi dvigala metlico, potem pa vedno krepkeje in brez prenehanja. Sneg mora biti tako trd, da ob-

visi v njem metlica, ako bi jo obrnila s kotličem vred. Sneg naredi vedno, ravno preden ga rabiš, sicer se usiri in zvodeni ter malo koristi.

Enako postopaj s sladko smetano za pene in kreme. Smetana, katero hočeš stepsti v sneg, naj bo sladka brez kapljic mleka in mrzla. Zato jo daj že prej na led ali jo postavi vsaj v mrzlo vodo. A ne tolci jo predolgo, kar bi se lahko izpremenila v presno maslo; če je že tako gosta, da ostane v isti obliki in se ne razleze na krožniku, ako jo zajameš z žlico ter deneš na krožnik, je dosti stepena.

PRETLAČITI. Če hočeš pretlačiti kuhano sadje, tedaj postavi na mizo skledo, na to povezni narobe obrnjeno sito iz pocinjene žice in deni nanj sadje. Z leseno gobo tlači sadje. Kar se nabere v skledi, je sadni sok, kar pa ostane na cedilu, odstrani. Tako lahko pretlačiš tudi druge primesi k jedilom.

PRECEJATI se pravi, nečisto tekočino očistiti s tem, da jo vliješ skozi gosto sito. Juha, ki jo misliš precediti, naj stoji par minut poprej mirno, ne da bi vrela. Potem poberi preobilno maščobo in preceđi juho skozi gosto sito. Še bolj čista bo juha, ako jo preceđiš skozi prtíč, katerega si prej v vročo vodo namočila in ožela.

Ako cediš sadne soke, hladetina ali aspik, tedaj namoči v vroči vodi in ožmi precej gost platnen prtíč, še boljše beli barhant, ki mora biti na obeh straneh kosmat, zato ga priveži na noge narobe obrnjenega stola. Pod prtíč postavi dobro pološčeno ali prsteno skle-

do, na prtič pa vlivaj počasi sok, da se preveč ne zmeša, ker se po-  
tem težje očisti. Ali pregrni skledo s prtičem, vlij nanj za cejenje  
namenjeno tekočino, pusti da se malo vstoji, potem primi prtič za  
vse štiri ogle ter previdno dvigni, zaveži in obesi, da sok odteče.

PRETIKANJE S SLANINO da mesu dober okus in mu obenem služi v okra-  
sek. Pretikaj takole: najprej nareži prekajeno  
slanino na prst dolge rezance, slične kisli repi. Ako imaš dovolj  
debelo iglo, so ti rezanci lahko debelejši. Za malo divjo perutnino  
pa nareži tanke rezance, toda imeti moraš za to primerno iglo. Če  
pretikaš srno ali zajca, tedaj potegni najprej s hrbta vse kožice in  
položi žival na desko. Tudi rezanci naj bodo na deski. Potem vtakni  
rezanec slanine v iglo ter vbodi z desno roko poševno v hrbtno meso,  
z levo jo pa potegni ven, da se vidi slanina na vsaki strani malo iz  
mesa. Tako pretakni ves hrbet v lepih vrsticah. Pri srninem hrbtu  
napravi na vsaki strani tri vrstice, pri zajčjem pa dve gosti. Ko  
pretikaš pljučno pečenko ali kako drugo meso, pazi, da jo pretakneš  
tako, kakor so vlakna mesa, da potem, ko režeš že pečeno meso preko  
vlakna na koščke, prerežeš z njimi tudi slanino. Ako pretikaš jetra  
z gomoljikami, tedaj jih nareži tako, da so podobne majhnim žabljem.  
V jetre napravi z ozkim, špičastim nožem luknje, v katere vtakni  
gomoljike s špičasto stranjo naprej. Ako hočeš pretikati ka-ko meso  
z mozgom ali sardelami, tedaj napravi tudi z ozkim nožem luknje v  
meso in potisni vanje mozeg s kuhalničnim rečljem.

KVASITI. Kvasi se navadno divjačina, posebno meso stare živali, da postane bolj mehko in se dalje časa ohrani. Mlado divjačino ni dobro kvasiti, ker izgubi meso pri kvašenju veliko redilnih snovi in svoj naravni okus. Kvasi se meso domače živali, če se hoče dati tej okus divjačine. Kvasi takole: Deni meso v prsteno, leseno ali porcelanasto (nikoli v kovinasto) posodo. Na meso vlij vrelo ali popolnoma mrzlo kvašo in jo pusti en dan na njem. Ako pa hočeš ohraniti meso 3 ali 4 dni, tedaj moraš kvašo vsak dan odliti, prekuhati in mrzlo vliti na meso. Ako pa je to v vročem poletnem času, tedaj moraš kvašo enkrat premeniti in vliti zopet popolnoma mrzlo na meso. Mlačne kvaše ne vlij nikdar, tudi je ne smeš soliti. Meso pa soli malo prej, preden ga daš peč.

MARINIRATI. Marinirati se pravi, dati mesu dober okus in ga ohraniti nekaj dni. Stolci v kovniku 5 zrn popra, 2 zrna pimenta, košček lorberjevega lista, malo limonine lupinice, vršiček timeza, malo peteršilja in 2 šalotki. Temu prideni 2 žlici olja in soka pol limone. S tem podrgni zajčji ali srnin hrbet ali kako drugo pečenko, kateri hočeš dati okus divjačine. Potem pomoči snažen prtič v kis, ga ožmi in zavij vanj meso. Deni ga v prsteno skledo ali lonec in ga dobro pokrij. Ako pa zaviješ meso v prtič, ki si ga namočila v kisu, pa ne ožela ti ostane tri ali še več dni dobro.

Ali pa nareži košček korenja na tanke koleščke, zreži peteršilj, zeleno, šalotko, 3 zrna česna, lorberjev listič, za koruzno zrno ingverja, 4 zrna popra, malo muškatovega cveta in malo mešane dišave. Vse to stolci in prilij nekaj žlic belega vina. Vse skupaj dobro zmeš

Šaj in vlij na v skledi pripravljeno meso. Potem meso malo obteži in dobro pokrij. Ako ga pustiš nekaj dni v tem, ga obrni vsak dan. Ali pa podrgni meso z limoninim sokom in oljem ter ga zavij v prtič, ki si ga pomočila v kisu.

GLASIRATI. Glasira se pecivo, sadje in meso. Pecivo in sadje se glasi-  
ra s sladkorjem, meso pa z mesnim glasom. Raztopi žlico  
spodaj navedenega glasa in pomazi z njim pečenko, zrezke ali zarebrnic  
ce, ravno preden jih daš na mizo, da imajo lepše lice.

MASLO KAKO SE KUHA. Deni v kozico nekaj presnega masla, postavi ga na  
štedilnik in pusti, da pręcej hitro vre. Čez ne-  
kaj časa dodeni malo soli in moke, (za 1 kg presnega masla zadostuje  
kavina žlica soli in enaka množina moke) ter potegni maslo na kraj  
štedilnika, da prav počasi vre in se očisti. Zgornje pene poberi s  
penovko, goščavo spodaj pa pusti mirno stati, da se lepo očisti. Ko  
začne spodnja gošča rumeneti, je maslo že dosti kuhano; če je popolno-  
ma rumena, tedaj je že preveč. Še vroče maslo vlij v zato pripravlje-  
no posodo. Goščava, t.j. tropine se porabi za kako jed ali za žgance,  
prav dobra je tudi na kruhu.

KAKO SE DOBI SLADKA, KAKO KISLA SMETANA. Nalij v dobro pološčeno ali  
porcelanasto skledo sveže  
namolzeno mleko in ga pusti v njej pozimi eden do dva dni, poleti  
pol do en dan, da stopi smetana na vrh mleka. Potem izpodlij mleko na

sledеči način: Vzeml v levo roko skledo, v desno lesen nož in ga nastavl na skledo, da drži smetano, ko vlivaš mleko v lonec. Mleko skuhaj ali ga porabi kakor hočeš, v skledi pa je ostala smetana in sicer sladka smetana. Ako jo pustiš še pol dneva stati, postane kislā.

KAKO OSNAŽITI RIBE. Primi živo ribo s prtičem za zadnji del in jo udari nekajkrat z glavo ob rob mize. Ako je riba zelo velika, tedaj jo drži ovito in jo udari z narobe obrnjenim nožem po glavi. Ako potrebuješ kri, tedaj prereži ribo pod glavo in ujemi kri v skledo, v katero si dala nekaj kisa. Ribo osnaži takole:

Foloži jo na mokro desko, primi jo s prtičem in strži z nožem od repa proti glavi. Nato ji prereži trebuh podolgem od glave do repa; odstrani vso drobovino, tudi žolč od jeter, pusti samo jetra, ki jih porabiš za ribjo juho. Potem ribo dobro operi, posebno po hrbtu sesedeno kri, toča ne puščaj, da bi v vodi ležala. Velikim ribam osnaži usta z majhno krtačico. Veliko ribo lahko obriješ, namesto da ji stržeš luske. Nastavi oster nož pri repu na kožo in ga vleci proti glavi tako, da spodrežeš luske. Tako obrita riba je lepo bela. Ako shraniš ribo za en dan, tedaj jo prereži, odstrani drobovino in jo položi na led; če za več dni, potem jo moraš tudi nasoliti. Preden jo rabiš, jo namoči v vodi, da potegne voda iz nje preobilno sol in da se laže odstranijo luske.

Jegulja ima zelo trdno življenje in je jako polzka. Da moreš tako ribo osnažiti, jo primi s prtičem, udari z glavo ob rob mize, da je mrtva. Potem ji prereži kožo krogokrog glave, priveži jo za glavo

na kavelj, primi kožo kroginkrog s prtičem in potegni naenkrat čez celo ribo do repa. Namesto da bi vlekla kožo z nje, jo lahko povlečeš že mrtvo nekaj minut v vročem pepelu in ji odrgneš kožo s kako debelo cunjo. Potem jo operi, prereži, odstrani čreva in porabi. Male jegulje ne devaj iz kože, mrtvo nekajkrat dobro podrgni s soljo, operi, prereži in odstrani čreva. Ako hočeš, da je riba kuhana višnjeve barve, tedaj jo oblij z vrelim kisom in kuhaj z zelenjavami vred. RIBE, katere hočeš višnjeve dati na mizo, ne ostrži, da ne zbrišoš sluzne kože, ker le - ta povzroči višnjevo barvo. Vzamejo se za to ribe, ki nimajo luskin, ali vsaj velikih ne. RIBE z zelo ostrimi luskinami se drgnejo s strgalnikom.

KAKŠNE RIBE KUPI IN KAKO JIH UPORABI. Kupi žive ribe, ako je le mogoče. Pri večjih ribah je to seveda nerodno. Pri nakupovanju rib pazi: sveže ribe imajo precej čiste oči in rdeče škrge, trebuh je napet in precej trd. Ako imajo kalne, udrte oči, blede sluzne škrge in mehak, cunjav trebuh, tedaj niso več sveže, zato tudi neporabne. RIBE začno namreč zelo hitro gniti, posebno v gorkem času. Take ribe bi zelo škodovale zdravju. Pozimi in tudi poleti se ohranijo ribe nekaj dni, ako se osnažene polože na led. Nekatera so celo boljše, ako so uležane. Vendar je vedno bolje in varneje, uporabljati sveže ribe.

GOBE -- UVOD. Gobam se pri nas posveča mnogo premalo važnosti v go-  
spodarskem oziru in v gospodinjstvu še posebej. Naši  
ljudje poznajo prav malo vrst gob, dasi jih raste pri nas užitnih  
čez 100 vrst. Temu je krivo, ker nismo imeli nobene praktične knjige  
o gobah.

Znanstveno je dokazano, da imajo gobe več hranilnih snovi kot  
naša običajna domača hrana, n. pr. krompir, zelenjava, itd. Gobe so  
porabne v gospodinjstvu bodisi sveže, posušene, prekuhane v sopari  
ali vložene v kis. Seveda niso vse užitne gobe enake vrednosti.

RAZLIKOVANJE UŽITNIH OD STRUPENIH GOB. Največ je krivo, da se pri  
nas uporablja tako malo gob,  
ker se ljudje zaradi nepoznanja boje zastrupljenja, zato porabljajo  
le tiste redke vrste gob, ki jih dobro poznajo. Za vsakogar, posebno  
pa še za vsako gospodinjstvo je važno, da zna razlikovati užitne gobe  
od strupenih, ker čestokrat prineso nabiralci naprodaj sumljive ali  
celo strupene gobe. Napačno in zastarelo je mnenje, da je vsaka go-  
ba strupena, ki prerezana ali pretrgana spremeni barvo, ki izpušča  
mlečni sok ali med kuhanjem počrni srebrno žlico. Kdor se drži tega,  
pušča vnevar najboljše gobe, zastrupiti pa bi se mogel z gobami, ki  
nimajo teh znakov.

Neužitne so vse gobe, ki so slabega, zoprnega, omotnega, rezke-  
ga, žveplenega vonja in zoprnega pekočega okusa, četudi niso narav-  
nost strupene. Najbolj zanesljiv je okus. V ta namen smemo brez stra-  
hu prežvečiti košček vsake gobe, ker nobena ni tako strupena, da bi  
se s takim koščkom bilo bati zastrupljenja, posebno, če prežvečeni



košček izpljunemo.

Vse užitne gobe so voljnega, sladkega okusa, sličnega surovim orehom ali mandeljnom. Užitne gobe diše po sveži moki ali po svežem sadju, nekatere tudi po česnu, janažu in podobno.

KAKO JE GOBE NABIRATI. Gobe rastejo od rane spomladi do pozne jeseni, največ v jeseni, toda vsako leto ni enako rodovitno. V suhem letu požene le malo gob.

Gobe je nabirati le v suhem vremenu, ne pa v deževju, takoj po deževju ali v močni rosi, ko so gobe še mokre in sluznate. Take gobe se hitro kvarijo, povzročajo zaradi tega slabo prebavo in so lahko škodljive. Edino jurčki se lahko nabirajo tudi v mokrem vremenu. Nabirati je le mlajše, še trdne (jedrnate) gobe, nikakor pa ne prestarih, ki so že popolnoma mehke, ki že razpadajo ali so razjedene od črvov. Tudi od polžev objedene gobe so gnusne.

Obrezati in osnažiti je treba gobe takoj pri nabiranju. Pri tem je starejšim gobam odstraniti spodnjo plast pod klobukom (cevi, lističe, bodice itd.). Tudi koceni so le pri mladih gobah porabni, pri nekaterih pa sploh ne, ker so pretrdi, zategli ali suhi. Sluzastim ali hrapavim gobam je treba tudi kožico s klobuka olupiti, n.pr. pri maslenkah, polžaricah, peščenkah, slinavkah, golobicah itd.

Domov prinesene gobe naj se takoj razrežejo in razgrnejo na hladnem, zračnem in suhem prostoru. V č kot eno noč naj gobe nikakor ne ležijo na kupu nerazrezane. Najdalje se drže gobe sveže, če jih potrosimo s soljo ter jih hranimo na hladnem.

Ogibajmo se gob, ki so zoprnega, zatohlega vonja, ki so neprijetnega ali pekočega okusa, ki izločujejo pekoči sok (mleko) ki so pri spodnjem delu dosti debelejše kot proti klobuku (podobne hruški), ali, ki so rdeče ali rdečkaste na kóccnu ali pod klobukom.

PRIPRAVLJANJE GOB. Dobre osnažene in na kose razrezane gobe naj se pred kuhanjem ali praženjem dobro operejo v mrzli ali mlačni vodi ter se puste na rešetki odcediti, da izgube gozdni duh. Ako gobe poparimo, oziroma izpiramo v vroči vodi, izgube mnogo na dobrem okusu. Kdor pa ni popolnoma zanesljiv poznavalec užitnih gob, naj v lastno pomirjenje vsako gobo popari, oziroma prekuha v vreli in osoljeni vodi ter vodo odlije. Vsekakor pa je treba vselej popariti (in vodo odliti) pri grivah (prstkih), sirovkah, smrčkih in hrčkih, ki vsebujejo grenak in oster sok.

Pripravi nabrane gobe kmalu za jed, jih posuši ali vloži v kis. Več kot 24 ur nabrane so sveže pripravljene že lahko škodljiva jed. Vsako gobjo jed je pripraviti v lončenih ali vsaj dobro pološčenih ali pocinjenih posodah, ker v navadnih železnih loncih ali kozicah izgube lepo barvo in dokaj dobrega okusa.

Kdor ima slab želodec, sme jesti le fino zasekljane ali zmlete gobe, še boljše zanj pa so gobje juhe ali omake zgolj iz soka, t.j. brez gob.

Svariti je pred postanimi ali pogretimi gobjimi jedili, ki so lahko že škodljive ali celo strupene.

PEHTRANOV KIS. Deni v steklenico s širokim vratom do polovice steklenice pehtrana. Nalij dobrega vinskega kisa in zaveži s platneno krpico. Čez 3 - 4 tedne precedi kis in ga daj v drugo steklenico, dobro zaveži in shrani.

DIŠAVNI KIS. V steklenico s širokim vratom daj pest timeza, ravno toliko pehtrana, 3 lorberjeve lističe, vršiček pražiljke, 5 olupljenih šalotk, 3 zelene paprike, vršiček kopra, 3 zrna česna, košček ingverja, žlico celega popra, malo muškatovega cveta in oreščka dva klinčka brez glavic in malo limonine lupine. To zalij z vinskim kisom in zaveži s platneno krpico. Čez tri tedne odlij kis in daj precejnega v steklenice ter zamaši.

MALINOV KIS. Steklenico s širokim vratom napolni do polovice s svežimi malinami, nalij do vratu z vinskim kisom, zaveži s platneno krpico in postavi na sonce. Čez štirinajst dni odcedi kis in ga zamaši. (Maline malo zmečkaj in pretlači; lahko še kaj z njimi okisaš.

### ŠARKELJNI.

NAVADNI ŠARKELJ. Vzhajano kvašeno testo razvaljaj za pol prsta debelo in potresi z rozinami ali z grobno zrezanimi mandeljni. Tesno zvito testo daj v pomazan model do polovice ter naj vzha- ja da se model napolni. Pomazanega postavi v ne prevročo peč ali pe-

čico. Peče naj se počasi tričetrt do eno uro.

ŠARKELJ. (Bolj hitro). Napravi testo kakor prej. Ko je dovolj vtepeno, mu primesaj rozine in mandeljne ali samo rozine. Napolni ga do polovice v pomazan model, da vzhaja. Pomaži ga potem z jajcem in speci. Na ta način je šarkelj sicer hitreje pripravljeno, toda je slabši od prvega.

VMEŠANI FINI ŠARKELJ. Penasto vmešaj 15 dkg presnega masla in mu pridevaj polegoma 5 - 10 rumenjakov, 10 dkg sladkorja z vaniljo, približno  $\frac{3}{16}$  l mlačne kavine smetane in 3 dkg kvasa, koščka sladkorja in 6 žlic mleka, pripravljene vzhajane kvas. To vlij med liter moke, prideni dobre pol žlice soli; rahlo zmešaj, dobro vtepi in daj na toplo, da vzhaja. Razvaljano testo potresi z rumom navlaženimi rozini in s sladkorjem oprazenimi mandeljni. Tesno zvitega daj v pomazan model do polovice. Nato naj vzhaja, da se model napolni; pomazanega z jajcem peči približno eno uro. Pečeni šarkelj stresi na desko ter še toplega posipaj z vaniljevim sladkorjem.

Ali vmešaj 21 dkg presnega masla, 6 rumenjakov in 10 dkg sladkorja. Ko naraste, prideni polegoma približno  $\frac{3}{16}$  mlačne kavine smetane, iz 3 dkg kvasa in 6 žlic mlačnega mleka pripravljene, vzhajane kvas, žlico ruma in malo vanilje. Vlij med liter moke, dodej pol žlice soli, dobro vtepi in primesaj nekaj rozin. Napolni v pomazan model, postavi na toplo, da vzhaja, pomaži z jajcem in speci.

VMEŠANI ŠARKELJ DRUGI. V 14 dkg penasto vmešanega presnega masla zamešaj polagoma 5 rumenjakov, 6 dkg sladkorja, malo limonine lupine in približno 1/16 l mlačne kavine smetane ali mleka. To in vzhajani kvas iz koščka sladkorja, 3 žlic mleka in 1 dkg kvasa vlij med 30 dkg malo pogrete moke, prideni kavino žlico soli ter prav dobro vtepi. Končno zmešaj še 7 dkg rozin. Šarkelj napolni v namazan model ter ga postavi na toplo, da vzhaja. Namazanega z jajcem speci.

PREPROSTI ŠARKELJ. Presej v sledo liter moke, vlij vanjo kvas iz 3 žlic mleka, koščka sladkorja, 2 - 4 dkg kvasa ter mu primešaj malo moke. V lončku žvrkljaj približno 1/4 l mleka, 7 dkg sladkorja, žlico masla, pičle pol žlice soli in 1 ali 2 rumenjaka. To vlij v noko k vzhajanemu kvasu, dobro vtepi in daj na toplo, da vzhaja poldrugo do dve uri. Razvaljano testo potresi z rozinami, tesno zvij, daj v pomazan model ter postavi na toplo, da vzhaja. Pomazanega z jajcem, zmešanim v mleku, peci približno tri četrt do eno uro.

KVAŠEN MARMORNAT ŠARKELJ. Napravi kvašeno testo iz 56 dkg moke, 4 rumenjakov, 16 dkg masla, 10 dkg sladkorja, nekaj vanilje, 2 dkg kvasa, potrebnega mleka in 5 g soli. Od tega testa vzemi 1/8, primešaj 10 - 12 dkg sladkorja, dve žlici mleka, 5 dkg olupljenih zmletih mandeljnov in 8 dkg čokolade, pa prav dobro stepi. Ko je oboje vzhajano, daj izmenoma v namazan model plast be-

lega, plast črnega testa. Ko je iznova vzhajalo, namaži in peči v ne prevroči peči približno 3/4 ure.

ŠARKELJ BREZ JAJC. Daj v skledo liter moke, vzhajani kvas iz 3 dkg kvasa in 6 žlic mleka; prideni dobre pol žlice soli, približno 1/4 l mleka z 10 dkg sladkorja, 7 dkg masti ali masla in majhen nožev vrh pecivne barve. Vse zmešaj in dobro stepi. Vzhanega razveljaj, potresi z rozinami ali s sladkorjem in cimetom, napolni v model in ko iznova vzhaja, speci.

### POGAČE.

KAPUCINSKA POGAČA. Tolci z metlico 6 celih jajc s 14 dkg sladkorja in malo limonine lupine četrt ure, primešaj 7 dkg drobno zrezanih orehov, 7 dkg na drobno zrezanega citronata, 7 dkg prerezanih rozin in 6 žlic z vinom napojenih drobtin. Dobro zmešano napolni v pomazan tertni model ter počasi peči tričetrt ure. Pečeno pogačo obrni na krožnik, močno potresi s sladkorjem in z razbe-ljeno žlico navzkriž zapeci.

KAPUCINSKA POGAČA DRUGA. Vmešaj 14 dkg sladkorja s 6 rumenjaki, primešaj 7 dkg drobno zrezanih mandeljnov, 7 dkg z vinom napojenih drobtin in trd sneg iz 5 beljakov. Namaži za prst debelo na pomazano pločevino ter speci. Pečeno razreži na 3

enake dele, pomaži dva z marmelado, potresi z rozinami in na rezance zrezanimi mandeljni. Zloži pomazani plošči drugo vrh druge in pokrij s tretjo. Posipaj s stolčnim sladkorjem in napravi z razbeljeno debelo žico ali lopatico mrežo. Pogačo razreži na dva prsta široke rezine.

ČEŠNJEVA POGAČA. Dve ostrgani okrogli žemlji ali 12 dkg kruha nareži na rezine, namoči s smetano ali mlekom, primešaj 1/2 l izkoščičenih, odcejenih črnih češenj, 10 dkg sladkorja, nekoliko limonine lupine in cimeta. Vmešaj 7 dkg presnega masla s 4 rumenjaki, prideni s češnjami namešane žemlje in trd sneg iz 4 beljakov. Napolni v pomazan, z moko potresen model, ter počasi peci. Pečeno pogačo potresi s sladkorjem in ohlajeno razreži.

ČEŠNJEVA POGAČA DRUGA. Mešaj penasto 14 dkg presnega masla, primešaj prav toliko stolčenega pomarančnega ali limonovega sladkorja, posamezno 8 rumenjakov in z vsakim rumenjacom nekaj drobno zrezanih, stolčenih mandeljnov, da jih porabiš 14 dkg. Končno primešaj trd sneg iz 8 beljakov s 7 dkg žemeljnih drobtin in z 2 pestmi opranih češenj, katerim si odbrala peclje in koščice. Stresi polovico testa v pomazan model, nekoliko speci, potem prideni še drugo polovico in popolnoma speci. Pogača zadostuje za 8 - 10 oseb. Višnjevo pogačo napravi prav tako. Višnje potresi s sladkorjem.

ČEŠNJEVA POGAČA TRETJA. Penasto vmešaj 15 dkg sladkorja, 6 rumenjakov z nekaj kapljicami limonovega soka in z li-

monino lupino. Primešaj trd sneg iz 6 beljakov, 12 dkg moke in 2 pesti izkoščičenih češenj. Napolni v pomazan model in počasi peči.

ČEŠNJJEVA POGAČA ČETRTA. Vmešaj penasto 14 dkg sladkorja, limonino lupino, pomarančni sladkor, 7 rumenjakov, 3 1/2 dkg nastrgane čokolade in 14 dkg stolčenih mandeljnov. Primešaj trd sneg iz 6 beljakov ter s snegom vred malo zrezanega citronata, pest drobtin, namočenih v soku, ki se je pri odstranjevanju koščic nacedil iz češenj in dve pesti izkoščičenih češenj. Peči počasi.

ČEŠNJJEVA POGAČA PETA. Mešaj 5 dkg presnega masla, 5 rumenjakov, 10 dkg sladkorja, da je prav gladko in rahlo, primešaj 10 dkg s 3 žlicami ruma napojenih drobtin, malo limonine lupine in rahlo primešaj trd sneg iz 5 beljakov. Polovico testa daj v pomazan tortni model, pokrij z oblatom, potresi z izkoščičenimi, odcejenimi češnjami, posipaj s sladkorjem; zapolni z drugo polovico testa ter peči v pečici. S sladkorjem potreseno razreži. Dobra je tudi mrzla.

ČEŠPLJEVA POGAČA. Nastrgaj drobno okroglo žemljo in jo pomoči z dobrim vinom. Vmešaj za jajce presnega masla, primešaj 3 rumenjake, 7 dkg sladkorja, pomočen kruh in trd sneg iz 3 beljakov. Spravi v pomazan model, naloži po vrhu olupljene, izkoščičene češplje, potresi s sladkorjem in cimetom ter speci.



JABOLČNA POGAČA. Razvaljano masleno testo izreži v tri krpe v velikosti modela, v katerem boš pekla pogačo ter jih speci; z ostalim testom obloži model tako, da malo čez visi. Naloži vanj vrsto na rezance zrezanih jabolčk, potresenih s sladkorjem, cimetom in limonino lupino, nekoliko na rezance zrezanih mandeljnov, rozin in vinskih jagodic. Navrh položi pečeno krpo in nadaljuj, dokler imaš kaj. Naposled zvij testo, kar ga visi čez model ter peci v precej vroči pečici.

JABOLČNA POGAČA DRUGA. Mešaj, da se prav dobro speni, 12 dkg presnega masla, 6 rumenjakov, 14 dkg sladkorja in malo limonine lupine. Potem primešaj polagoma 5 v mleku namočenih ožetih in premletih žemelj, 14 dkg olupljenih, zmletih mandeljnov in trd sneg iz 5 beljakov. Polovico testa stresi v namazan, z drobtinami potresen model, pokrij z oblati, vrh teh 1/2 kg olupljenih, nalista-nih jabolčk, 10 dkg rozin, malo cimeta in 5 dkg z žlico presnega masla prepraženih drobtin. Zapolni z drugo polovico testa, razravnaj in speci.

JABOLČNA POGAČA S SNEGOM. Na tanke rezine narezana olupljena jabolka potresi s pestjo sladkorja in malo limonine lupine, 7 dkg vinskih jagodic in žlico ruma ter daj pokrito na hlad za dve uri; medtem enkrat premešaj. Krhko testo iz 28 dkg moke, 14 dkg presnega masla, 10 dkg sladkorja ter 3 kuhanih, pretlačenih rumenjakov, 7 dkg stolčenih mandeljnov, jajca in nekoliko mrzle vode.

zvaljaj. odreži za pol prsta debelo ploščo (ob kraju naj bo nekoliko višja), potresi s sladkorjem, obloži z jabolčnimi rezinami in speci. Trdemu snegu iz 2 beljakov primešaj 10 dkg sladkorja, razravnaj ga čez pečeno pogačo, potresi dobro s sladkorjem, poškropi prav malo z vodo in postavi za kratek čas v pečico.

SIROVA POGAČA. Mešaj, da dobro naraste, 14 dkg presnega masla, 14 dkg sladkorja in 6 rumenjakov; prideni še 14 dkg drobno sesekljanih mandeljnov ali oršohov, 14 dkg strtega svežega sira, malo limonine lupine in rahlo primešaj sneg iz 6 beljakov. Napolni v pomazan tortni model in peci v srednji vročini. Pečeno pogačo zvrni na desko, potresi s sladkorjem in zreži.

KRALJEVA POGAČA. Mešaj 14 dkg presnega masla s 4 rumenjaki in 14 dkg sladkorja, z lupinami 1/2 pomaranče; dodaj 2 žlici ruma, 7 dkg olupljenih, drobno zrezanih mandeljnov (na listku) 7 dkg na kocke zrezanega citronata, 7 dkg rozin in trd sneg iz 4 beljakov ter s snegom vred rahlo primešaj 10 dkg moke. V pomazanem tortnem modelu počasi peci tri četrt do eno uro.

MASLENA POGAČA. Mešaj pol ure 25 dkg presnega masla, 18 dkg sladkorja z limonino lupino in 9 rumenjakov. Rahlo zamesaj 14 dkg prerezanih rozin, 7 dkg na tanke rezančke zrezanega citronata, trd sneg iz 9 beljakov in 24 dkg moke, presejane s pol zavitkom pečivnega praška. Daj v pomazan podolgast model ter počasi peci eno uro. Se toplo pogačo posipaj s sladkorjem.

K A Z A L O .

=====

- |              |   |       |   |
|--------------|---|-------|---|
| 1. Jedilnik: | Krompirjeva juha, .....<br>naravni zrezki,<br>dušen riž,<br>solata,<br>čokoladne rezine,                    | Stran | 2 |
| 2. Jedilnik: | Polžki na goveji juhi, .....<br>garnirana govedina,<br>pražen krompir,<br>sladko zelje,<br>piškotne rezine, | "     | 4 |
| 3. Jedilnik: | Kolerabična juha, .....<br>krompirjevi hlebčki s hrenovkami,<br>kumarčna omaka,<br>jabolčni zavitek         | "     | 6 |
| 4. Jedilnik: | Fridati na goveji juhi, .....<br>telečja pečenka,<br>krompirjev pire,<br>špinača,<br>koruzna sadna pogača   | "     | 8 |

5. Jedilnik: Fižolova juha, ..... Stran 11  
goveji zrezki na zelenjadni juhi,  
makaroni,  
planjska torta.
6. Jedilnik: Pečeni bobki na goveji juhi, ..... " 13  
nadevana paprika v paradižnikovi omaki,  
krompir v kosih,  
keksi
7. Jedilnik: Ohrovtová juha, ..... " 15  
nadevana jajca,  
telečja obara,  
ajdovi žganci s krompirjem
8. Jedilnik: Zelenjadna juha, ..... " 17  
faširani zrezki,  
glaziran krompir,  
jabolčni hren,  
koruzni praženee,  
jabolčni kompot.
9. Jedilnik: Postna goleževa juha, ..... " 20  
zelenjadni sendviči,  
pljuča v obari,  
polenta

10. Jedilnik: Drobtinična juha, ..... Stran 22  
rižota,  
topla krompirjeva solata,  
jabolčna pita.
11. Jedilnik: Italijanska juha, ..... " 24  
mesna omaka,  
krompirjeve blazinice,  
linška torta (fina),  
olje,
12. Jedilnik: Porova juha, ..... " 26  
telečje srce v omaki,  
pečen pljučni zavitek,  
krompirjeva prikuha,  
medenjak iz enotne moke.
13. Jedilnik: Jeterna ali vranična juha, ..... " 28  
pasta scuta,  
zeljna solata,  
čajne prestice.
14. Jedilnik: Juha iz redkvice, ..... " 29  
zvita ledvična pečenka,  
krompirjeve krogljice s peteršiljem

rdeče zelje  
piškotni kruh  
malinova pena.

15. Jedilnik: Korfijolna juha, ..... Stran 32  
pečeno kislo zelje,  
buhteljčki.
16. Jedilnik: Nastrgana kaša na goveji juhi, ..... " 34  
frankfurtska pečenka,  
pečen krompir,  
linške rezine  
malinovec
18. Jedilnik: Jota ali vipavska juha, ..... " 36  
zelenjadni kolač,  
krompir v solati,  
kostanjev riž v skledicah.
19. Jedilnik: Močnati ponvičnik na goveji juhi, ..... " 39  
mesna omaka z zelenjavo  
krompir na poljski način  
rožičevi krapí,  
buče,  
piškotna rolada

20. Jedilnik: Zdrobljeni žličniki na goveji juhi, ..... Stran 41  
koruzni žličniki,  
meso s krompirjem na tirolski način,  
rožičevi krapí,  
buče,  
piškotna rolada.
21. Jedilnik: Ruska zeljnata juha, ..... " 43  
vampi v omaki,  
kruhovi cmoki,  
orehova torta z rumovim ledom
22. Jedilnik: Špinačna juha, ..... " 45  
telečji zrezki v omaki,  
porov riž,  
medeni kolački.
23. Jedilnik: Juha iz zelene, ..... " 47  
angleška pljučna pečenka z gorčico,  
vodeni žličniki,  
mlečni riž s čokoladno kremo.
24. Jedilnik: Pretlačena zelenjadna juha,  
goveji golaž,  
koruzni žganci,  
skalca.

25. Jedilnik: Zeljna juha, ..... Stran 50  
telečji ptički,  
pomes frites,  
brusnična omaka,  
rožičeva pita.
26. Jedilnik: Rezanci na goveji juhi, ..... " 52  
dušena govedina,  
krompirjev riž,  
pikantna zeljnata solata,  
šarkelj.
27. Jedilnik: Juha iz kislega zelja, ..... " 55  
polenovka v omaki,  
krompirjevi cmoki,  
vanilni rogljički z orehi,  
jabolična potica (preprosta).
28. Jedilnik: Zelenjadna juha s špinačo, ..... " 57  
fižolov golaž,  
rožičevi kolački,  
kvašen cmok na sopari,  
jabolični pire.
29. Jedilnik: Jeterna juha, ..... " 59  
močnikova juha z zelenjavo,



mesna pikantna omaka,  
obarjen riž,  
marmeladni štrukelj.

30. Jedilnik: Juha iz govejega repa, ..... Stran 61  
gizela pečenko,  
gobična omaka s krompirjem,  
preprosti bonboni za božično drevo.
31. Jedilnik: Juha iz kislega zelja, ..... " 63  
čebulno meso,  
pečen krompir v oblicah,  
palačinke s kremo.
32. Jedilnik: Riževi cmočki na goveji juhi, ..... " 65  
makaroni z zelenjavo,  
češnjeve rezine.
33. Jedilnik: Pretlačena krompirjeva juha, ..... " 66  
telečji zrezki v sardelni omaki,  
krompirjeve blazinice s parmezanom  
pomarančne šibice,  
pomarančni led,  
koruzni žličniki.

MOČNATE JEDI.

Ajdovi štruklji z orehi, .....	Stran	68
Češpljevi cmoki, .....	"	69
Češpljevi zavitki, .....	"	69
Družinski rezanci, .....	"	71
Koroški zavitki, .....	"	69
Krompirjevi cmoki, .....	"	70
Koruzni pečenjak, .....	"	70
Krompirjevi vložki, .....	"	70
Orehov štrukelj kuhan, .....	"	72
Orehov štrukelj pečen, .....	"	72
Orehovi zavitki, .....	"	72
Sirovi zavitki, .....	"	71

RAZNA PECIVA.

Čajno pecivo, .....	"	77
Družinski rogljički, .....	"	77
Janeževi hlebčki, .....	"	74
Keksi, .....	"	75
Keksi-tretji, .....	"	75
Keksi-medeni, .....	"	73
Krčki cvrtniki - flancati, .....	"	73

Kruhov zvitek, .....	Stran	74
Lešnikov zvitek, .....	74	74
Masleni rožički, .....	77	77
Nadete žemlje z marmelado, .....	73	73
Orehov zvitek, .....	74	74
Večerno pecivo, .....	76	76
Zemeljni krapci, .....	73	73

TORTE.

Braziljska torta, .....	80	80
Cokoladna torta, .....	81	81
Dateljnova torta, .....	79	79
Doboš torta, .....	81	81
Dumajška torta, .....	85	85
Grozčna torta, .....	83	83
Hamburška torta, .....	84	84
Indijanska torta, .....	84	84
Kitajska torta, .....	85	85
Kraljeva torta, .....	83	83
Krojaška torta, .....	84	84
Krompirjeva torta, .....	82	82
Lešnikova torta, .....	79	79
Linška torta, .....	80	80
Mandeljnova torta, .....	78	78

Marina torta, .....	Stran	83
Medena torta, .....	"	78
Moka torta, .....	"	82
Orehova torta, .....	"	79
Piškotna torta, .....	"	82
Prosta torta, .....	"	83
Pišingerjeva torta, .....	"	81
Rjava mandeljnova torta, .....	"	78
Rumova torta, .....	"	77
Vanilijeva torta, .....	"	80
Vojna torta, .....	"	85

RAZNO.

Fino linško testo, .....	"	87
Hitro masleno testo, .....	"	87
Jajčno testo, .....	"	87
Kuhano testo, .....	"	86
Vlečeno testo, .....	"	86
Nađev za razne torte, .....	"	88
Sladkor za potresanje, .....	"	88
Barve za pecivo, .....	"	88
Zelodčne kapljice, .....	"	88
Borovnični liker, .....	"	89
Kasin liker, .....	"	89
Smrekov sirup, .....	"	90

Limonov šato, .....	Stran	90
Malinov šato, .....	"	90
Vinski šato, .....	"	90
Diševni kis, .....	"	109
Malinov kis, .....	"	109
Lehtanov kis, .....	"	109
Gobe - uvod, .....	"	106
Kako je gobe nabirati, .....	"	107
Prilavljanje gob, .....	"	108
Razlikovanje užitnih od strupenih gob, .....	"	106
Ribe - kako osnažiti, .....	"	104
Ribe - kakšne kupi in kako jih uporabi, .....	"	105

POGAČE.

Češnjeva pogača, .....	"	113
Češnjeva pogača druga, .....	"	113
Češnjeva pogača tretja, .....	"	113
Češnjeva pogača četrta, .....	"	114
Češnjeva pogača peta, .....	"	114
Češpijeva pogača, .....	"	114
Jabolčna pogača, .....	"	115
Jabolčna pogača druga, .....	"	115

Jabolčna pogača s snegom, .....	Stran	115
Kapucinska pogača, .....	"	112
Kapucinska pogača druga, .....	"	112
Kraljeva pogača, .....	"	116
Šarova pogača, .....	"	116

ŠARKLJI.

Kvašen marmornat šarkelj, .....	"	111
Navadni šarkelj, .....	"	109
Preprost šarkelj, .....	"	111
Šarkelj brez jajc, .....	"	112
Šarkelj bolj hitro, .....	"	110
Vmešani fini šarkelj, .....	"	110
Vmešani fini šarkelj drugi, .....	"	111

NAJVAŽNEJŠI KULINJSKI  
IZRAZI.

Glasirati, .....	"	103
Kako se dobi sladka, kako kislá smetana, .....	"	103
Kuhanje v sopari, .....	"	96
Kvasiti, .....	"	102
Marinirati, .....	"	102
Maslo - kako se kuha, .....	"	103

Opeči, .....	Stran	97
Čevreti, .....	"	95
Pariti, .....	"	92
reči, .....	"	93
Pecivo, .....	"	98
Potolči - stlačiti, .....	"	93
Pražiti, .....	"	93
Precejati, .....	"	100
Pretikanje s slanino, .....	"	101
Pretlačiti, .....	"	100
Prežganje, .....	"	91
Stepati v sneg .....	"	99
Zvrkljati, .....	"	99
Zvrniti, .....	"	97



Faint, illegible text consisting of approximately 12 lines of small, dark characters, possibly a stamp or a very light print.





NARODNA IN UNIVERZITETNA  
KNJIŽNICA



00000031281

Dobra knjiga nam je neprecenljiv in nenadomestljiv prijatelj in spremljevalec skozi celo naše življenje.

Kako nam bo takih dobrih prijateljev primanjkovalo. Glejmo, da jih ne izgubimo.

Gotovo ste že kedaj sami opazili, da se Vam knjiga katera ni vezana, prej ali slej umaže - raztrga ali celo zgubi - zato je priporočljivo - isto ako ste prepričani, da jo boste v bodoče še rabili - čimprej izročili v vezavo - s tem si jo ohranili in Vam tudi kasneje ne bo žal denarja katerega sedaj žrtvujete v ta namen.

Narodna in univerzitetna knjižnica  
v Ljubljani

D413426