

Narodna in univerzitetna knjižnica
▼ Ljubljani

110143



LJUDSKA KUHARICA



LJUDSKA KUCHARICA

Najnovejša in praktična zbirka
dobrih navodil za kuhinjo in dom

Sestavila :
K. R.



1935

Kazalo.

Stran

Uvodna beseda	3
Kuhinja	3
Kuharski izrazi	4
Shramba in klet	5
Sestava hrane	6
Otroška hrana	7
Bolniška hrana	8
Postrežba bolnikov	9
Maščobe in zabele	11
Dišave in začimbe	13
Juhe brez mesa	14
Mesne juhe	17
Kaj devamo na juho	19
Krompirjeve jedi	23
Sočivje, kaša	28
Testenine »Pekatete«	35
Mesne jedi	41
Salate	55
Omake	58
Mlečne jedi	60
Jajčne jedi	63
Divjačina	65
Ribe	67
Navadne močnate jedi	70
Gorke potice ali gibanice	75
Močnate jedi iz ohlajenega testa	79
Močnate jedi in sladkarije s pec. prašk. Adrija	85
Pene in narastki	94
Brezalkoholne pijače	95
Likerji	97
Shranjevanje sadja in sočivja za zimo	98
Prekajevanje mesa	102



Uvodna beseda.

Veliko odgovornost nosi gospodinja pri hiši, ker mora skrbeti za vse, zlasti pa za kuhinjo in kar je s tem v zvezi. Ta posel je splošno zelo težaven. Gospodinke so se učile gospodinjstva in kuhanja navadno le pri svojih materah, ker obiskuje razmeroma še vedno zelo malo podeželskih in mestnih deklet gospodinjske šole. Zato naj pomaga tudi naš skromen pouk malim gospodinjstvom do izboljšanja v današnjih težavnih časih. Kuhinja lahko varčuje ali zapravlja. Nadzorstvo nad tem nam daje kuhinjski zapisnik, kjer so zapisani vsi izdatki za kuhinjo. Velike važnosti je tudi tehtnica, ker oko in roka le približno ocenita količino živeža za kuho. Pri onih, ki živijo od mesečne plače, naj bi veljalo načelo, da se sme porabiti za hrano le dobra tretjina dohodkov.

Kuhinja.

Kuhinja je ogledalo hiše. Zato naj bo kolikor se da čista in snažna, ker se med smeti in nesnago kaj hitro naseli vsakovrsten mrčes in golazen, kakor: muhe, ščurki ali žoharji, miši itd. Koliko truda stane gospodinja, če hoče potem odpraviti to nadlego iz hiše! Neoprani lonci in nepokriti ostanki jedi so zopet vaba za mačke, pse, kokoši itd., ki potem ponesnažijo vso hišo. Zato hranimo vse živali zunaj hiše. Vsaj pred

prazniki se navadno kuhinja temeljito očisti. Pri nas so prišli tudi na deželi že precej v navado štedilniki in pa krušne peči z izpeljanimi dimniki, tako da postajajo tudi kuhinje, kjer prebijejo gospodinje največji del svojega časa, prijazne in svetle, kar lajša naporno delo. Enkrat na teden očistijo naše gospodinje tudi vso posodo, za kar uporabljajo luč iz pepela in pa bel pesek za leseno posodo in orodje.

Kuhinjo je treba čez dan večkrat pomesti, da se ne hodi po raznih odpadkih. Smeti in odpadki naj se ne mečejo pred kuhinjska vrata ali pod kuhinjsko okno. Tam nastajajo takoj ogromna zbirališča muh, ki so najbolj nevarne prenašalke raznih kužnih bolezni. Potem silijo muhe v kuhinjo, kjer pogrđijo vse stene, okna, posodo in padajo tudi kar na debelo v jed. Zato naj bo prazna posoda vedno poveznjena na policah, če je pa kaj v posodi, se naj pokrije. Kuhalnice, žlice, vilice itd. spravljajo gospodinje v miznicah.

Kuharski izrazi.

Med našimi kuharicami je še mnogo popačenih besed, ki naj bi se zamenjale z lepimi slovenskimi izrazi.

Navajamo najbolj udomačene izraze:

ajnpren = prežganje ali zaprška

ajmoht = obara

knedel = cmok

zos = omaka

šnicl = zrezek

rospratl = bržola
 melšpajz = močnata jed
 štrudel = gibanica ali gorka potica
 šmorn = praženec
 nudelni = rezanci
 bleki = krpice
 presvuršt = tlačenska
 pohane šnite = ocvrte rezine
 zolzen = mezga, pekmes, marmelada
 prajzelper = brusnice
 zenf = gorčica (ženof)
 paca = kvaša
 šnitlih = drobnjak
 tenstati = dušiti
 pohati = ocvreti
 poštupati ali poštavbati = zaprašiti ali
 potrositi
 filati = nadevati
 fila = nadev
 klofati, klopfati = stepsti
 šporhert = štedilnik
 ror = pečica
 šefla = zajemalka
 ribežen = strgalnik
 najgvirc = piment
 protfon = pekača
 kastrola = koza
 pleh = pekača.

Shramba in klet.

Shramba je navadno na severni strani hiše ali stanovanja, da je poleti bolj hladna. Ta čas

naj bo okno gosto zamreženo, da muhe ne morejo vhažati. Okoli in okoli sten so postavljene police, kamor devljemo sklede z jedmi ali latvice z mlekom.

Poleg sladkega mleka ne devaj kislih jedi!

Sadje naj bo lepo položeno na policah v vrstah, da se nagnito takoj opazi in odstrani.

Klet naj bo dvojna: za pridelke in pijačo. Kiselina ne sme biti z moštom ali vinom skupaj, ker dobi vino duh in obstoji nevarnost, da se skisa. Dobro je imeti v kleti, kje ob zidu, ozko gredico sviža ali mula, kamor se jeseni spravljajo razne salate, peteršilj, zelena, hren, redkev in druga zelenjava, ki je ne moremo kopati pozimi izpod snega.

Klet za pridelke poleti pridno zračimo, jeseni jo dobro zažveplamo, preden spravimo pridelke notri, da se plesnoba preveč ne širi.

Iz kleti je treba sproti spravljati vse nagnito sadje in pridelke. Ob solnčnih dnevih pozimi naj se klet zrači.

Sestava hrane.

Človeško telo potrebuje dnevno hrane. Najbolj zdrava in redilna je mešana hrana. Če prevladuje bolj rastlinska hrana, je še boljše.

Otrokom naj se daje kar največ prilike, da jedo čim več sadja. Jeseni in pozimi naj uživajo sveže, kasneje pa sušeno. Naj ne bo nobene hiše brez suhega sadja!

Prav tako naj se uživa čim več mleka in mlečnih jedi. Zelo zdravo je tudi uživanje medu,

brez katerega naj ne bo niti enega gospodinjstva, ker je med zelo hranilen in zdravilen.

Človek naj bo v jedi in pijači zmeren in naj ne hodi spat s polnim želodcem! Jesti je treba počasi in dobro gristi, da se hrana pošteno premeša s slino, ki pospešuje prebavo.

Otroška hrana.

Otroški hrani je treba posvetiti vso pazljivost. Premnogo otrok umira že v prvem letu zaradi neprave hrane. Če mati ne more iz kakršnegakoli vzroka dojeti otroka, se mora hraniti dete s kravjim mlekom. Za otroško hrano mora biti mleko brezpogojno od zdravih živali. V prvih treh mesecih primešamo mleku polovico vode in ga osladimo s sladkorjem. Kasneje se prideva vedno manj vode. Razume se, da mora biti takšna otroška hrana prevreta in toliko ohlajena, da jo otrok lahko pije iz steklenice. Semintja naj se daje otroku malo lahkega kameličnega čaja. Kasneje se daje otroku malo nastrganih jabolk, za žlico pretlačenega in malo z mlekom zabeljenega krompirja, na mleku kuhanega pšeničnega zdroba, ki pa naj se kuha pol ure. Dobra je tudi prežganka. Od četrtega leta dalje naj uživa otrok precej sočivja in zlasti sadja svežega, kuhanega ali sušenega.

Opojne pijače niso za otroke. Pijače se človek še prehitro navadi, zato naj se otrok ne vadi na alkohol niti ob svečanih prilikah. Prav

tako naj se ne daje otrokom prave zrnate kave, ampak le žitno, in sicer Žika-kavo.

Koliko »Žike« zakuhaš, je stvar tvojega preudarka: Čim več je vzameš in čim dalj časa jo počasi kuhaš, več redilnosti bo pijača imela. Pazi torej: če jo kuhaš premalo časa, vržeš preveč koristnih reči v pomije.

Mesa otroci navadno ne marajo posebno. Zato naj se jih ne sili. Pečeno je boljše od kuhanega. Pač pa naj uživajo otroci dovolj močnatih jedi, kakor: močnika, rezancev, štrukljev, cmokov, testenin vseh vrst ter kaše in leče.

Ne pusti otrokom izbirati hrane, da se ne razvadijo, ker sicer bodo težko izhajali v življenju.

Otroke je treba navaditi tudi na uživanje česna in čebule, ker jih rade napadajo gliste. Česenj in čebula krepita želodec.

Če se otroci prehladijo, jim daj lipovega in bezgovega čaja, oslajenega z medom.

Bolniška hrana.

Bolniško hrano je najbolje pripravljati na surovem maslu ali olju, ker je svinjska mast težje prebavljiva.

Svež kruh ni priporočljiv, zlasti ne za bolne na želodcu.

Bolniki, ki bolujejo na želodcu, naj ne uživajo preveč mastnih in kislih jedi, ampak prežganko in mleko. Če zdravnik predpiše dijeta, je treba uživati samo predpisano hrano.

Malokrvni ljudje in bolniki, ki so po težkih boleznih na potu okrevanja, naj uživajo močne juhe, samo brez ostrih začimb. Meso naj uživajo največ pečeno. Od sočivja naj jedo špinačo in korenje. Uživajo naj tudi kuhano sadje, mehko kuhana jajca in mnogo mleka.

Bolniki, ki trpe za gihtom ali protinom: Uživajo naj lahke juhe in zelenjadne juhe. Od mesa malo in to belo meso. Salate in kislih jedi naj ne uživajo!

Bolniki s sladkorno boleznijo lahko uživajo mesne juhe. Meso pečeno brez omake, sočivje dušeno ali zabeljeno brez moke ali prežganja. Močnate jedi so prepovedane in prav tako mlečne. Salate razen krompirjeve lahko uživajo. Kislo sadje in lahka kislá vina so dovoljena. Sladiti se sme samo s saharinom.

Kdor ima slabe zobe, ali jih ima malo, naj uživa takšno hrano, ki je dobro razkuhana. Meso naj se po možnosti zmelje ali zreže prav na drobne koščke, da želodec lažje prebavlja. Mnogo želodčnih bolezni pride od tod, ker pride v želodec premalo razkosana, premalo prežvečena in premalo s slino pomešana hrana. Zato jejmo počasi in dobro zgrízimo vso hrano!

Postrežba bolnikov.

Vsaka hiša naj bi imela toplomer za merjenje telesne toplote, ker potem lahko takoj vemo, ali je človek bolan, ali ne. Zdrav človek ima 36 stopinj topline. Če kaže toplomer 37

stopinj, ni s človekom nekaj v redu in je najbolje, če gre v posteljo. Če se toplota še zvišuje, postane bolniku vroče in ga boli glava. Jesti ne more.

S potenjem se prežene začetek marsikaterre bolezni. Bolniku daj vročega lipovega in bezgovega čaja, pomešanega z žlico meda in ga dobro odeni, da se prepoti.

Ajbišev čaj je proti prehlajenju.

Kamelice pomirijo bolečine v trebuhu.

Preslico naj pije tisti, ki se mu zapira voda. Komur ni kaj prav v želodcu, naj pije tavžent rože in pelinov čaj!

Zdravilni čaji naj vro četrt ure, da se zdravilne snovi dobro izkuhajo.

Bolnik, zlasti težje bolan, ki ima mrzlico, ne sme uživati vsega od kraja, ampak le: mleko, čaj, čaj z mlekom, čisto juho, juho z jajcem, šado, mlečni riž, kuhano sadje, kuhano kuretino, pečeno teletino in prav rahle močnate jedi. Bolniška hrana naj ne bo preveč slana in tudi dišav in dražil naj ne bo v njej. Bolniško sobo zrači večkrat in preobleci večkrat posteljno in telesno perilo. Mir, zrak in snaga zaleže za pol zdravljenja.

Posebno pozornost je treba poveriti tuberkuloznim bolnikom, da ne postanejo nevarni za okolico. Vsakdo, kdor zboli na pljučih, naj se zaveda, da ograža okolico, zlasti otroke. Zato naj ne pestujejo in miljujejo otrok bolniki. Otroci nimajo v bolniški sobi nič opraviti. Jetični naj imajo svoj jedilni pribor, kozarec, skodelico in

krožnike, ki naj se posebej pomivajo in spravljajo. Perilo naj se dobro prekuha po vseh nalezljivih boleznih. Če bolnik spi, ga ne budi, ker spanje krepi. Če bolnika žeja, mu dajaj večkrat po eno žlico vode.

Maščobe in zabele.

Svinjska mast.

Za čisto svinjsko mast jemljemo slanino ali špeh od prašičev. Zrežemo ga na majhne kocke in ga pretopimo v kozi, kamor smo nalili 1 malo zajemalko vode. Ko so ocvirki lepo rumeni, se mast odlije še vroča v posodo za mast, ocvirki pa se spravijo posebej in se na vrhu zalijejo z mastjo, da ne more zrak do njih. Ocvirke je dobro malo nasoliti.

Mešana mast.

Lep in bel loj debelega goveda se zreže na kocke in se zalije z vodo. V vodi naj stoji pol dneva. Nato se voda odlije in loj na drobno seseka ali razreže na mesnem stroju. Na 1 kg loja se prilije 3 dcl mleka. Nato se loj v ponvi dobro prekuha, da postane čist. Še vročega se precedi in se mu primeša polovica svinjske masti. Takšna mast je prav okusna, samo se morajo jedi, pripravljene s takšno mastjo, priušati vroče na mizo. Mast se napravi bolj okusna, če se cvre še malo čebule in malo lavorjevega lista.

Rastlinske masti.

Iz kokosovih orehov delajo v tovarnah mast, ki ne pride pri nas toliko v poštev, ker je živalska mast poceni.

Olje.

Mnogo je ljudi, ki ne smejo uživati živalske masti. Zato se jim pripravljajo vse jedi na olju prav tako dobro in okusno. Za te namene mora biti olje dobro in očiščeno.

Bučno olje.

Na Štajerskem delajo prav okusno in zelo mastno bučno olje iz bučnih pečkov. To olje je zlasti za salate zelo priporočljivo.

Surovo maslo.

Surovo maslo se uporablja za zabelo kakor maslo ali mast. Ne sme biti pa žaltavo ali grenko. Če postane maslo žaltavo, ga prežneti parkrat v mrzli vodi, ki jo menjaj in pridenei potem na liter vode 1 žlico sode bikarbone in pusti maslo v njej pol ure in potem vodo zopet menjaj, če še ni izgubilo slabega okusa.

Maslo.

Surovo maslo pristavi v kozi k ognju, da se stopi. Ko začne maslo vreti, pobiraj pene z njega. Maslo je dovolj kuhano, ko je popolnoma čisto in ko se usedajo tropine na dnu ponve. Potem odlij maslo previdno v snažno skledo in pazi, da ne odliješ tudi tropin. Nato se maslo ohladi

in postane trdo. Če hočeš imeti prvovrstno maslo, mora biti tudi surovo maslo prvovrstno in popolnoma sveže.

Zaseka.

Po nekaterih krajih delajo zaseko (zásko). Svežo slanino obesijo za par dni v dim, jo potem sesekajo, scvrejo in naliijejo z njo posode za mast.

Dišave in začimbe.

Vsaka gospodinja naj bi imela pri hiši vrtiček, kjer naj bi bile gredice z različnimi dišavami in zelišči, ki jih devamo v jed, da je bolj slastna in lažje prebavljiva. Na gredicah naj raste peteršilj, zelena, šatraj, majaron, por, korenček, paradižnik, drobnjak, pehtran, janež, timijan itd. To so domače dišave, ki jih gojimo na vrtu ali tudi v cvetličnih loncih ali zabojčkih. V zadnjem času je prišla v promet prav dobra dišavina mešanica »Aromatin«, ki je zlasti izvrstna za pravo okusnih klobas. »Aromatin« pa ni samo za klobase, temveč tudi za začinjenje vseh vrst pečenk, za obare, omake, zrezke in divjačino. »Aromatin« daje takim jedem prijetno aromo in posebno dober okus.

Od tujih dišav uporabljamo: poper, papriko, cimet, dišeče klinčke, muškatne oreške in lovor. Te dišave imamo shranjene v dobro zaprtih škatlicah, ki so opremljene z napisi. V dobro zapirajočih se škatlah hranimo tudi čaje in kavo, da se ne zdiše.

Dišavni kis.

Deni v večjo steklenico par vejic pehtrana, 1 lovorov list, vejico rožmarina, par vejic timijana in šatraja, strok česna, 10 zrn belega popra in malo limoninih olupkov. Nato nalij na te dišave močnega vinskega kisa in ga postavi na solnce. Po dobrem mesecu precedi kis in ga spravi. Pridevaj ga po kapljah, ali malih žličkah med omake, zlasti k divjačini.

Če hočeš pripraviti hitro dišavni kis, skuhaj naštete dišave v lončku dobrega jesiha in ga pusti ohladiti.

Juhe brez mesa.

Močnik ali sukanc.

Deni pol kg bele moke v skledo, primešaj 1 žlico soli in ubij v moko 1 jajce. Potem sukaj moko med rokami, da se vse dobro presvaljka.

V lonec vrelega kropa se strese potem sesukana moka in se pusti dobro vreti. Po potrebi še dosoli. Nato razbeli v ponvi 1 žlico masti, v katero deni 3 žlice drobtin in jih na masti opeci. Ko so lepo rumene, jih zalij z eno ali dvema zajemalkama močnika, premešaj in potem izlij vse v lonec, kjer naj še malo prevre. Nekateri devajo v močnik tudi mleko.

Krompirjeva juha.

Olupi na osebo dva debela krompirja in ju zreži na kocke in skuhaj v slani vodi, kateri prideneš sesekljanega peteršilja in zelene.

Razbeli v ponvici masti, naredi lepo rumeno prežganje, ki ga potem previdno vmešaš med krompirjevo juho. Malo jo še popopraj in okisaj.

Prežgana juha.

Pristavi lonec vode, kateri prideneš zmletga kimla ali kumine in soli. Potem razbeli v ponvici masti ali masla in zarumeni moke, nato pa zalij prežganje počasi s kropom in izlij nato vse v lonec, kjer je bil krop. Stepi potem v skodelici par jajc in jih vlij v juho. Na juho deneš posušen, na kocke zrezan kruh.

Gobova juha.

Namoči na vsako osebo 1 otroško pest suhih gob. Prvo vodo lahko odliješ. Ko so gobe kuhane, jih lahko sesekljaš bolj na drobno. Napravi v kozici prežganje, ki ga zalij z gobovo juho in potem zmešaj vse skupaj. V prežganje deneš lahko drobno sesekljane čebule in sesekljanega peteršilja. Potem osoli, okisaj in popopraj. Prideni tudi na male kocke razrezanega kuhanega krompirja.

H gobovi juhi se ajdovi ali koruzni žganci dobro prilégajo.

Juho napraviš lahko tudi iz svežih gob.

Zeliščna juha.

Zreži na drobne koščke: peteršilj, korenje, zeleno, zelje, čebulo, kolerabo, karfiolo, krompir in deni vse skupaj v razbeljeno mast. Premešaj večkrat, da se ne prime. Lahko čisto

malo zaprašiš z moko in zarumeniš, prideni še pest riža in potem zalij s slanim kropom in popopraj.

Juha naj toliko časa vre, dokler se riž ne zmehča.

Fizolova juha.

Deni v kozico ali ponev za žlico masti ali masla in ga razbeli. Prideni 2 žlici moke in napravi rumeno prežganje. Vlij v prežganje fižolovke in zlij potem prežganje v lonec s fižolovko, kamor si pretlačila liter dobro kuhanega fižola. Prideni malo drobno zrezanega česna, peteršilja in okisaj. Juhi prideneš lahko posušen, na kocke zrezan kruh ali na rezine zrezane posušene žemlje.

Leča v juhi.

Napravi v ponvi rjavo prežganje, ki mu dodaj sesekljanega česna in malo majarona. Zalij ga z lečino vodo in stresi potem vse v lonec, kjer se je skuhala leča. Ko je leča popolnoma mehka, stresi v juho malo zelenega peteršilja in jo okisaj. Če hočeš imeti boljši okus, prideni 2 žlici dišavnega kisa.

Paradižnikova juha.

Napravi iz treh žlic moke in primerne množine masti rumeno prežganje, kateremu pridaj žlico sladkorne sipe. Sladkor naj se malo zarumeni. Potem prideni 6—10 pretlačenih paradižnikov (kuhanih ali surovih) in zalij. Na to juho zakuhaš riž. Juho lahko po okusu ali

sladkaš ali okisaš, kakor komu bolj prija in jo še soli.

Mesne juhe.

Goveja juha.

Če hočeš imeti močno juho, pristavi meso v mrzli vodi in prideni: peteršilja, zelene, pol čebule v luskah, rdečega in rumenega korenja, košček korena ali kocena od zelja, par zrn ceglega popra in za ščepec lorberjevega lista, ko je začela juha vreti. Zakipi naj burno, potem pa naj tiho vre, ker sicer postane gosta. Juha naj se kuha do treh ur. Potem naj se precedi v drugo posodo, kjer se zakuhajo razne reči, ki jih devamo na juho, kakor: riž, rezanci, zdrob i. t. d. Kadar devamo to v juho, mora dobro kipeti.

Ragú juha.

Na surovem maslu duši drob od kuretine, krila in vrat. Posebej pripravi blede zapržko, ki jo zalij z juho in deni v njo dušeno meso in drob. Če imaš karfijole, prideni še te, ali pest riža, sicer pa deni, preden jo daš na mizo, na kocke narezanega in opečenega belega kruha.

Zeljната juha.

Pripravi meso in vso zelenjavo za navadno govejo juho in pusti, da zavre. Skuhaj potem na polovici juhe glavico svežega, na krpice zrezanega zelja, in na majhne kocke zrezanega krompirja. Ko je vse kuhano, odcedi še ostalo

juho od mesa k oni, v kateri se je kuhalo zelje in jo malo popopraj.

Ruska juha.

Zreži zeljnato glavo na večje krpe in jo skuhaj v goveji juhi do mehkega. Nato primešaj prežganje iz 2 žlic moke, ki si mu primešala zelenega sèsekljanega peteršilja in česna ter par žlic kisle smetane.

Boršč.

Deni v trilitrski lonec pol kg govedine, nalij vode, osoli in pristavi kuhat. Posebej praži na masti, ali kurji masti dve srednji, drobno zrezani rdeči pesi, dva mala korenja, dva debela peteršilja, srednjo čebulo in vse drobno zrezano potresi z malo moke. Praži ne več kakor 10 minut. Ko je juha že nekaj časa vrela, stresi oprazeno zelenjavo v juho in naj se kuha pol ure. Potem prideni še četrt kg suhega svinjskega mesa, na koščke zrezanega zelja (pol glave), dva na kocke zrezana krompirja, eno do dve žlici paradižnika. Vse naj vre še 1 uro. Ko deliš juho po krožnikih, prideni na vsak krožnik pol žlice kisle smetane.

Perutnina v obari.

Oснаženega piščanca (ali kokoš ali raco itd.) razreži na primerne koščke in ga pristavi v loncu vode, kateri si pridala: rdečega korenčka, peteršilja, zelene, pretlačenega paradižnika in na kocke zrezanega krompirja ter soli. Ko je meso mehko kuhano, napravi v kozici prežganje,

v katero previdno vlij malo juhe. Potem pa pretresi prežganje v lonec in prideni majarona, popra in jesiha ter pusti še malo prevreti. Nekateri devajo v prežganje tudi malo drobtin.

Telečja obara.

Deni na vročo mast precej drobno sesekane čebule, da se dobro napne. Potem prideni peteršilja, zelene, korenja (poleti tudi graha, karfirole in paradižnikov) in na koščke zrezanega telečjega mesa, posoli in malo popopraj. Ko je precej mehko, posipaj z moko in mešaj, da se zarumeni, in prideni pest kruhovih drobtin. Nato zalij s toplo vodo ali juho. Ko je že skoraj mehko, prideni par pesti na kocke zrezanega in posebej kuhanega krompirja, dodaj majarona in okisaj z dobrim vinskim kisom ali limono in pusti, da dobro prevre.

K telečji obari se prilegajo ajdovi žganci ali žličniki ali tudi krompirjevi žganci.

Obara iz domačega zajca.

Napravi obaro ravno tako kakor telečjo, samo da ji prideneš 2 žlici dišavinega kisa.

Kaj devamo na juho.

Ješprenček.

Dobro oluščen in ostopan ječmenček operi v dveh ali treh vodah in ga stresi v juho. Na eno osebo ga daj eno dobro pest. Vre naj skoraj pol ure.

Riž.

Na osebo se jemlje ena pest riža, ki se opranega strese v vrelo juho. Vre naj 10 minut.

Zelo okusna je riževa juha, če ji prideneš nekaj mladega zluščenega kuhanega graha. Riževi juhi se pridene lahko nekoliko paradižnikove mezge ali pa par kuhanih, pretlačenih paradižnikov.

Za svečane prilike pa opraži za osebo po dve pesti opranega riža na masti, v kateri se zarumeni malo čebule, prida sesekljanega peteršilja in drobovino od kuretine. Riž podlivaj z juho, dokler ne postane dovolj mehak in ga potem pusti, da se zgosti.

Zdrob.

V dobro kipečo juho sipaj počasi med vednim mešanjem pšeničen zdrob, ki ga vzameš na osebo dve veliki žlici. Vre naj 15 minut.

Vlivanci.

Raztepi v lončku dve jajci, malo soli, pridene približno tri žlice pšenične moke, da dobiš redko tekoče testo. To vlivaj potem v vrelo juho in pusti par minut še povreti.

Rezanci.

Razbij na kupčku moke 2 celi jajci in ju zmešaj z malo soli. Napravi srednje mehko testo in ga razvaljaj kar se da tanko. Nato deni razvaljano testo na čist prt in ga posuši, vendar ne toliko, da bi se drobilo, nego da se ne sprijemlje več.

Krpice.

Napravi testo kakor za rezance in ga potem zreži na pol prsta široke rezance. Te potem še razreži na isto dolžino, kakor so rezanci široki.

Jetrni žličniki.

Nastrgaj z nožem kos jeter tako, da ostanejo pod nožem le žilice. Deni na vročo mast drobno sesekljanе čebule in peteršilja. Napol ohlajeno zmešaj z nastrganimi jetri in pridene eno jajce, sol, česna, majarona in drobtin, ki so lahko namočene v mleku. Potresi z malo moke in premešaj dobro v skledi. Nato jemlji testo z žlico in ga polagaj v vrelo juho, kjer naj se kuhajo 10 minut.

Vranični žličniki.

Nastrgaj govejo vranico z ostrim nožem slično kakor jetra in napravi prav takšne žličnike kakor iz jeter.

Ribana kaša.

Naredi testo kakor za rezance, samo da bo jako trdo. Testo potem nastrgaj ali naribaj na strgalniku ali ribežnu in pusti, da se posuši. Ribano kašo zakuhaj prav tako kakor rezance.

Možgani v juhi.

Potegni previdno mrenico z govejih ali telečjih možgan in jih drobno seseklaj. Nato napravi rumeno prežganje iz 6 žlic moke in mu primešaj možgane, malo sesekljanega česna in

peteršilja ter zalij vse skupaj z juho, popopraj in pusti dobro vreti četrť ure. Juha naj bo bolj gosta. Ko je juha že razdeljena po krožnikih, deni na vsakega eno pest na kocke zrezanih in opečenih žemelj ali belega kruha.

Zdrobovi žličniki.

Zmešaj žlico masti z enim jajcem, da se lepo razpeni. Nato prisuj počasi med mešanjem toliko zdroba, da ostane zmes še precej gosto tekoča. Pomoči žlico v vrelo juho in zajemaj z njo zdrobovo zmes in jo polagaj v vrelo juho. Posoda naj bo dovolj prostorna, da se žličniki nakuhajo. Kuhajo naj se četrť ure.

Žlikrofi.

Sesekljaj polovico kuhanih telečjih pljuč in jih duši 10 minut na masti, kjer se zarumeni polovico drobno zrezane čebule. Nato se pri-meša v mleku razmočena in prav malo ožeta žemlja ali bel kruh ter drobno sesekljan peteršilj. Ohlajeni zmesi prideni eno jajce, malo soli, majaronovih plevic, pest drobtin in malo popra. Dobro premešaj vse skupaj in polagaj potem na razvaljano testo za oreh velike kupčke za dober prst narazen. Nato pokrij kupčke s testom in dobro pritisni spodnje in zgornje testo ob robih in razreži žlikrofe s koleščkom za testo. Kuhaj jih v juhi 15 minut.

Zdrobov praženec.

Žlico surovega masla se razmeša, da postane tekoče in se nadalje zmeša s tremi jajci, malo

muškata in soli in se počasi siplje toliko pšeničnega zdroba, da postane gosto tekoče testo iz vsega. Testo se dene v namazano pekačo in se ga speče lepo rumeno. Ko je malo ohlajeno, zrežemo praženec na manjše koščke ali kocke in jih stresemo v precejeno govejo juho.

Cmoki iz mesnih ostankov.

Seseklaj mešane mesne ostanke ali pa naredi cmoke iz ostankov govedine ali iz ostankov prekajene svinjine. Prideni sesekljanemu mesu drobno sesekljanega peteršilja, malo česna, soli, popra in naribanega oreška ali aromatina in na kocke zrezanega kruha ali žemelj, premešaj dobro vse skupaj in polij to s par žlicami mleka in par žlicami vode in stlači, da postane zmes malo vlažna. Nato razbeli v ponvici žlico masti, v katero deneš žlico drobno sesekljane čebule in jo pusti zarumeneti. Polij z razbeljeno mastjo pripravljeno zmes in jo dobro premešaj. Nato prideni eno celo jajce in ga zmešaj v zmesi s par žlicami bele moke. Nato jemlji za malo pest zmesi iz sklede in naredi lepo okrogle cmoke. Da se zmes ne prijemlje rok, pomakaj roke v vodo, ki jo imaš v skledici na mizi. Cmoke devaj v vrelo slano juho in jih pusti vreti četrť ure.

Krompirjeve jedi.

Pražen krompir

se napravi tako: Krompir se skuha v oblicah ki se olupí. V ponev ali kastrolo daj masti, da se razbeli. V to deni malo narezane čebule,

ki naj se malo zarumeni. Nato se dene na mast na tanke koščke narezan krompir, se posoli in pokrije. Od kraja se ga malo premeša, potem se pa pusti, da napravi na dnu lepo rumeno skorjo. Prestan krompir ni dober.

Prežgan krompir.

Razreži olupljen krompir na kocke in ga pristavi v čisti vodi k ognju. Krompirju prideni peteršilja in lorberjev list. Ko je kuhan, napravi v ponvici lepo rumeno prežganje in ga previdno vmešaj med krompir, ki ga osoli. Lahko se po okusu tudi malo okisa.

Krompirjev pire.

Na koščke razrezan olupljen krompir se v slani vodi mehko skuha in odcedi. Nato se pretlači skozi sito in se mu primeša par žlic kisle smetane ali mleka. Ta jed je pripravna tudi za bolnike in otroke.

Krompirjev gulaš.

Razbeli v kozi ali ponvi masti, kamor deniš precej bolj na drobno zrezane čebule. Posodo pokrij, da se čebula dobro spoti. Potem pa prideni surovega, na kose zrezanega krompirja, paprike in soli.

Duši to jed nekoliko časa, dokler ne postane mehka. Lahko tudi malo z vodo zalivaš, da se ne pripali.

Krompirjevi cmoki.

Skuhaj par krompirjev, olupi jih in jih potem na deski z valjarjem raztlači. Ko se ohla-

dijo, prideni eno jajce, moke, soli ter napravi srednje mehko testo, ki ga dobro zgneteš in ga narežeš na koščke, da bodo okrogli. Skuhaj jih v slani vodi, potresi z drobtinami in zabeli. Iz teh koščkov napravi srednje velike cmoke.

Krompirjevi svaljki.

Krompirjevo testo se zvalja z roko na dolge, za prste debele, okrogle kose, ki se potem narežejo za dolžino prsta. Skuhaj jih v slanem kropu in ocedi. Malo jih prepeci na masti, ki si ji dodala drobtin.

Krompirjeva potica.

Napravi krompirjevo testo in ga razvaljaj. Potresi ga z ocvirki in kruhovimi drobtinami, zavij in deni v namazano ponev peči. Ta potica je najboljša, dokler je gorka.

Ocvrti krompirjevi kifeljci.

Napravi iz krompirjevega testa majhne kifeljce, jih povaljaj v raztepenem jajcu in nato v kruhovih drobtinah in jih ocvri na masti, maslu ali olju.

Krompirjevi štruklji.

Zdrobi z valjarjem 6 debelih kuhanih krompirjev, osoli in dodaj pol litra pšenične moke in 1 jajce. Zgneti testo in ga razvaljaj. Razbeli v ponvici masti, v katero deni dve dobri pesti kruhovih drobtin in pusti, da zarumene. Nato jih potresi po testu in jih razmaži. Potem zvij testo skupaj in ga zavij v platneno krpo

ali prtič in ga povij s sukancem, da se ne razmota. Kuhaj štrukelj pol ure v slanem kropu, ga potem razreži na kose in zabeli z mastjo ali maslom.

Krompirjevi zrezki.

Iz krompirjevega testa se zrežejo podolgovati četverokotniki za otročjo ped veliki. Posredi se dvakrat prerežejo s koleščkom za testo, kakor flancati in malo natisnejo v drobtinah. Nato se spečejo na masti.

Češpljevi cmoki.

Naredi testo kakor zgoraj in razvaljaj ga bolj na tanko. Razreži ga v male krpice, na katere polagaj po 1 češpljo ali slivo brez koščice in jih zgneti v cmoke. Skuhaj jih v slani vodi in zabeli z maslom in drobtinami.

Krompirjevi kolački.

Pripravi krompirjevo testo iz 15 dkg kuhanega in pretlačenega krompirja, 15 dkg bele moke, 15 dkg sladkorja in 13 dkg sirovega masla. Dobro ga zgneti in razvaljaj za dober prst na debelo. Izreži z nožem ali modelčki razne oblike, jih pomaži z beljakom, jih posuj s sladkorjem in lahko tudi z janežem ter jih speci v vroči pečici lepo rumeno.

Krompirjevi žganci.

Skuhaj 6 debelih olupljenih in na pol prerezanih krompirjev v slani vodi. Potem zasuj na vrhu skoraj pol litra pšenične moke, ki se naj kuha, kakor se kuhajo žganci. Čez nekaj

časa prebodi z vilicami, nato pa s kuhalnico dobro mešaj tako, da se vsa moka lepo zmeša med krompir in da je ni nikjer nič videti v prahu. Ko so žganci kuhani, jih nastrgaj ali nadrobi z vilicami v skledo, ter jih dobro zabeli ali z ocvirki ali z mastjo, v kateri si zarumenila kruhovih drobtin.

Ocvrt krompir.

Surov olupljen krompir zreži na pol mezinca debele rezine ali na podolgovate, širokim rezancem podobne koščke, vendar debelejšše. V slani vodi se narezan krompir pristavi, dokler ne zavre. Potem se ga takoj odstavi, oblije, s čisto platneno krpo obriše in ocvre na masti, olju ali maslu lepo rumeno.

Nadevan krompir.

Izdolbi krompir z okroglim nožem in ga nadevaj s sledečim nadevom: Ostanke od mesa ali pečenke seseklaj, pomešaj s čebulo, peteršiljem in duši na masti. Nato prideni par žlic kisle smetane in pest drobtin. Nadevan krompir zloži v pekačo in ga speci na masti, ali surovem maslu.

Drugi nadev lahko napraviš iz ostankov prekajene svinjine, ki jih malo dušiš na masti z drobno sesekano čebulo in jim prideneš par žlic kisle smetane. Tako pripravljen krompir lahko poliješ s paradižnikovo omako.

Krompirjev kruh.

Pol litra bele moke, 2 dkg kvasa v čaši mleka razmočiti, 8 debelih krompirjev skuhati,

ohladiti, naribati, sol, janež, 2 rumenjaka, 1 celo jajce, 14 dkg raztopljenega surovega masla, zgneti testo in pustiti shajati. Potem še enkrat premesti in pustiti v štruncnici ponovno shajati. Potem se speče kakor navaden kruh.

Sočivje, kaša.

Pri mešani hrani je zelo važno sočivje. Skoraj vse se prireja na enak način. Najbolj redilno je sočivje, če se na masti duši in se ne skuha prej v vodi do mehkega. Zalivaj pa, če ga že kuhaš, vedno z vodo, v kateri se je kuhalo, ker sicer zliješ mnogo redilnih snovi proč.

Najbolj okusno je sočivje, če se pripravlja v lončenih posodah. Razni letni časi nam nudijo različno sočivje.

Grah.

Skuhaj oluščen mlad grah do mehkega. V večji kozi napravi blede rumeno prežganje in mu prideni par koščkov sladkorja. Nato stresi grah v kozo in prideni še za zvrhano žlico drobno sesekljanega peteršilja. Nato prilivaj vodo, v kateri se je kuhal grah in večkrat premešaj, da se ne prismodi. Jed naj bo bolj gosto tekoča.

Grahov pire.

Skuhaj zluščen grah v slanem kropu do mehkega. Odcedi ga in pretlači skozi žičnato sito. Deni v ponev žlico masti ali surovega masla in košček sladkorja. Nato zalij z mlekom in dobro premešaj. Pire je boljši, če mu dodaš namesto mleka kisle smetane.

Sladkorni grah v stročju.

Skuhaj sladkorni grah v slani vodi do mehkega, odcedi ga in ga zabeli z ocvirki ali z mastjo, v kateri so se zarumenele kruhove drobtine.

Koleraba.

Nadzemne kolerabe imajo svojevrsten duh, in zato jih najbolje pripravimo takole: Glavice olupimo in jih denemo cele kuhat. Listje pa otrebimo stebel in ga zavijemo kakor za zeljnato salato ter ga ravno tako zrežemo. To najprej poparimo in ga zopet pristavimo v drugi vodi. Ko je dovolj kuhano, ga stresemo v prežganje, v katero smo pridali malo kruhovih drobtin in jih dušimo nekaj časa. Potem pridenemo še glavice, ki smo jih poprej zdrobili z vilicami. Ko smo dobro premešali, solimo, zalijemo in pustimo še dobro prevreti. Prikuha naj bo gosta!

Zeleni fižol.

Kuhani fižol stresi na prežganje, dodaj paprike in okisaj ter posoli. Če se preveč zgosti, prilivaj tople vode. Tudi tej jedi pridaš lahko krompirja.

Sladko zelje.

Na široke rezance rezano zelje popari in ga pokrij. Potem ga odcedi, naliž sveže vode nanj ter mu prideni kimla ali kumine in soli. Napravi prežganje, v katero daj nazadnje česna. V prežganje deneš malo zelja in dobro zmešaj, potem ga pa streseš nazaj v lonec, da se do-

dobra pokuha. Bolje je seveda prikuho stresti v večjo ponev, kjer je prežganje, da se še malo duši.

Posiljeno ali prisiljeno zelje.

Zribaj glavico zelja, ga malo potresi s kumino in ga polij s kropom ter pokrij. Potem ga odlij, zalij z novo vodo, ki ji prideni jesiha, in ga deni kuhat. Pripravi kozo ali ponev ter razbeli masti, na katero vrzi košček sladkorja, in ga dobro zarjavi. Nato pa stresi zelje na mast in ga pokrij. Ko se je nekaj časa dušilo, ga potresi malo z moko, dobro premešaj, osoli in zalivaj z vodo, v kateri se je kuhalo v loncu. Ko dobro prevre, je jed gotova.

Ohrovt.

Ohrovt se razreže na debelejšje rezance ali krpe, opere in popari. V sveži vodi se zopet pristavi in ko je kuhan, se strese v lepo rumeno prežganje, kamor je treba dati tudi česna in popra. Nato se zalije z ostalo vodo ali tudi z juho in se dokuha do mehkega.

Kumare.

Kumare operi, olup, odstrani peške in jih nakrhljaj na krhljalniku. Nareži tudi precej čebule in zmešaj oboje, posoli in pokrij. Čez kakšno uro pa napravi rjavo prežganje in stresi ožete kumare s čebulo vred nanj, da se dobro duši. Nato jih zalij z vodo, prideni popra in okisaj. Vmes deneš lahko na kosce narezanega krompirja, vendar ne v okisane kumare, ker sicer ostane trd.

Jedilne buče.

Ponekod goje posebno vrsto buč za prikuho, dobra je pa navadna buča. Buča se razreže na krhlje, ki se olupijo, naribljejo in nasele. Razume se, da je treba peške otrebiti in tudi sicer očistiti. Buče se potem poparijo z jesihom in pridene se jim kimmel ali kumina. Prežganje se naredi dobro rjavo in se stresejo vanj malo ožete buče. Nekaj časa jih je treba dušiti, potem se pa zalijejo, še malo okisajo in osole.

Leča.

Lečo namoči prejšnji večer in jo naslednji dan pristavi ter jo v slani vodi skuhaj do mehkega. Napravi rumeno prežganje in ga zalij z vodo, v kateri se je kuhala leča in nato ga stresi v lonec z lečo. Nato pridene malo sesekljanega česna in okisaj ter malo dosoli, če je potreba.

Sladka repa.

Nakrhljaj sladko repo na drobne listke in jo do mehkega skuhaj. Napravi svetlorjavo prežganje, ki mu dodaš za 1 ali 2 žlici sladkorja in stresi vanj kuhano repo. Pusti dobro prevreti in jo malo popopraj. Repi lahko prideneš tudi na kocke zrezanega kuhanega krompirja.

Rožnato zelje.

Za oreh debele glavice rožnatega zelja obremo, otrebimo in operemo. Nato jih skuhamo do mehkega v pari ali slani vodi. Nato jih od-

cedimo in zabelimo z maslom, v katerem smo zarumenili eno pest ali več kruhovih drobtin in damo jed vročo na mizo. Lahko jih zabelimo tudi z maslenimi tropinami.

Špinača.

Oprano špinačo skuhaj v slanem kropu. Kuhano odcedi in jo sesekljaj prav na drobno. Pripravi v kozici bledorumeni prežganje in stresi vanj sesekljano špinačo, dobro premešaj in zalivaj z vodo od špinače. Prideni drobno sesekljanega česna, popra in na koncu še par žlic kisle smetane.

Gobe.

Gobe so zelo redilne, tako da lahko njih redilno vrednost vzporejamo z mesno. Prirejamo jih ali sveže ali tudi posušene, vendar slednje bolj za juhe in omake.

Pri nas se največ nabirajo: spomladanski mavrahi ali smrčki, lisičke, jurčki, resnice ali jesenski mavrahi, mraznice in štorovke. Gob ne ruvaj, nego jih odreži! Gobe se pripravljajo najboljše v lončenih ali kameninastih posodah. Najboljše in najbolj zdrave so sproti pripravljene. Nekaterе vrste pogretilih gob izločajo strupe, ki postanejo lahko nevarni za človeško zdravje. Gobe, ki jih pripravljaš, naj bodo zdrave in mlade. Zelo velike in starikave gobe niso dobre.

Dušeni jurčki.

Operi dobro jurčke in jih nareži na listke. Deni jih v ponev ali kozo brez masti, da se

dobro spotijo in pustijo sok. Sok odlij v lonček, gobe pa preplakni v mrzli vodi in jih dobro odcedi. Nato pripravi v ponvi polovico masti in polovico olja, prideni sesekljanega peteršilja in česna, posoli in popopraj. Duši pol ure in potem so gobe gotove.

Gobe s smetano.

Pripravi gobe kakor zgoraj in jim prideni na koncu nekaj žlic dobre kisle smetane in pusti, da zavre.

Gobe z jajci.

Pripravi gobe brez smetane in vmešaj nazadnje eno ali več jajc in pusti, da zakrcknejo.

Ocvrte gobe.

Spomladanske mavrahe očisti in operi. Nato jih položi za dve uri v mleko. Nato jih pusti odcediti. Potem jih povaljaj v moki, pomoči v slano raztepeno jajce in nato jih povaljaj v kruhovih drobtinah. Ocvri jih v olju ali v razbehljeni masti.

KAŠA

Kaša je stara znanka naših kuhinj in je zelo redilna. Ne sme pa stati predolgo, sicer postane grenka. Pripravljamo jo na različne načine.

Češpljeva kaša.

Operi suhe češplje v gorki vodi in jih prištavi. Ko so napol kuhane, zasuj oprane kaše na nje, soli in pusti, da se vse dobro razkuha. Kaša naj bo bolj gosta. Kuhano zabeli.

Zeljната ali repna kaša.

Skuha se kislo zelje, na katero se zasuje kaša. Ko je kuhana, napravi v ponvici malo bledega prežganja in ga zmešaj s kašo ter prevri. Namesto zelja vzameš lahko repo.

Krompirjeva kaša.

Na kosce zrezan krompir se kuha s kašo toliko časa, da je popolnoma razkuhan. Nato posoli in dobro zabeli.

Pečena kaša.

Vzemi par pesti oprane kaše in jo zalij z mlekom v ponvi, osoli ter jo postavi v pečico. Če se je mleko vsušilo in kaša še ni dosti mehka, dolij še mleka in pusti, da se napravi zgoraj skorja. Na vrh polij malo smetane in še popeci.

Gobova kaša.

Skuhaj v loncu nekaj na listke zrezanih gob. Najprej jih zasuj s kašo in jo skuhaj precej gosto. Posoli in dobro zabeli.

Gobe z rižem.

Deni na vročo mast malo sesekljane čebule in deni za vsako osebo po dve pesti opranega riža. Nato zalij riž z vodo v kateri so se kuhale gobe. Ko je riž mehak, ga posoli in mu primešaj posebej dušene gobe. Predno deneš na mizo, polij jed s kislo smetano.

Testenine »Pekatete«.

Testenine imenujemo iz moke in jajc narejen in posušen tovarniški izdelek kakor so makaroni, spageti, rezanci in razne druge. Testenin je več vrst. Nekatere rabimo kot vlogo na juho, druge pa za prikuho ali pa za samostojno jed.

Najbolj važno je, da so testenine pravilno kuhane, preden jih dalje pripravljamo. Glavno je, da se kuhajo testenine v dovoljni množini vode, ne pa da se kuhajo stlačene v majhne posode. Paziti je tudi na čas kuhanja, ki je za vsako vrsto Pekatet natančno označen na vsakem zavitku.

Zahtevajte pri trgovcih vedno le »Pekatete«, ker so odlične kakovosti.

Za kuho $\frac{1}{4}$ kg testenin vzemi 3 litre vode, za $\frac{1}{2}$ kg 4 litre vode, za 1 kg 7 litrov vode itd. Deni testenine v vodo. Ko zavro, jih osoli. Pazi, da vre voda živahno ves čas kuhe. Testenine, ki jih rabimo za prikuho ali za samostojno jed, to so večje in debelejše oblike, kuhamo po njih debelosti 10 do 25 minut. Čas se ne da točno določiti, zato jih moramo med kuho večkrat pokusiti. Premalo kuhane testenine so trde in imajo surov okus. Spageti in makaroni so kuhani, če se dajo naviti na vilice. Priporočljivo je, da kuhane in odcejene testenine naglo

oblijemo v rešetu z mrzlo vodo. Močnikaste postanejo le one testenine, ki smo jih predolgo ali v premali vodi kuhali. Take postanejo pa tudi testenine pri pravilni kuhi, če so se že v tovarni z nepravilnim izdelovanjem pokvarile, če so bile hranjene v vlažnem prostoru in pa one, ki so bile izdelane iz slabih vrst moke.

»Pekatete«, »Jajnine« na juhi.

Na juhi zakuhamo le drobne vrste testenin, kakor so fidelini, drobni rezanci, krpice, zvezdice, kolački, ječmenček itd. Za juho so najboljše »Jajnine«, t. j. jajčne testenine iz tovarne »Pekatete«. Zakuhamo jih v juho vedno šele tedaj, ko juha zavre. Nikdar jih ne smemo kuhati posebej v vodi ter kuhane pridjati juhi. Vreti jih pustimo po njih debelini 5 minut ali več. Preden lonec odstavimo, jih večkrat poskušamo, če so dovolj in da niso preveč kuhane. K juhi serviramo naribani sir.

Pri receptih, ki sledijo, ni posebej navedeno, kako naj se »Pekatete« kuhajo, temveč je gornje navodilo veljavno za vse.

P r e p r o s t o k u h a n e zamoreš dati kot prikuho k mesnim jedilom v omakah, ne da bi jih še kako posebno pripravljala.

Z a b e l j e n e so »Pekatete«, ako jih potem, ko so se segrele, poliješ z mastjo ali maslom, kjer si zarumenila nekaj kruhovih drobtin.

P r a ž e n e. Kuhane »Pekatete« stresi v kozico na razbeljeno mast ali maslo, kjer si prej zarumenila kruhove drobtine. Pusti jih nekaj časa pražiti ter jih nekaterikrat premešaj.

S p e t e r š i l j e m. Deni v maslo ali pečenkino mast peteršilj. Ko se ocvre, stresi vanj »Pekatete« in jih premešaj.

Z z d r o b o m. Zarumeni na maslu zdrob, nakar prideni kuhane »Pekatete«, ki jim prilij par žlic mleka.

S k o š č k i m a s l a. Kuhane »Pekatete« stresi v kozico in nadrobi vmes koščke masla ter jih pusti dušiti.

Rezanci za prikuho.

Široke rezance »Pekatete« deni v slan krop in jih kuhaj 10 do 15 minut. Ko so kuhani, jih odcedi in polij z mrzlo vodo. Nato jih deni v kozo, da se posuše in jih zabeli z mastjo ali z maslom, v katerem se je prepeklo nekaj kruhovih drobtin.

Rezanci s sirom.

Pripravi rezance kakor zgoraj in jih potresi po vrhu z nastrganim trdim sirom.

Rezanci s svežim sirom.

Deni kuhane rezance na mast in jim vmešaj svežega sira, zmešanega z 1 jajcem in malo cimeta, ter postavi jed v pečico, da se lepo prepeče.

»Pekatete« z jabolki.

Namaži kozo z maslom in devaj v njo kuhane »Pekatete« in na tanke krhlje zrezana jabolka in posiplji s sladkorjem. Devaj en red »Pekatet«, en red jabolk in posipaj tudi malo s

cimetom. Nato speci jed v pečici. Traja pol ure pri zmerni vročini.

»Pekatete« z orehi.

Namaži kozo z maslom ali surovim maslom in deni v njo kuhane testenine, ki jim je treba primešati ali stolčenih ali na strojčku zmletih orehov, s pridatkom sladkorja. Postavi vse v pečico in peci pol ure.

»Pekatete« z mesom.

Razbeli v kozi masti in prideni drobno razsekano čebulo. Ko se malo zarumeni, prideni $\frac{1}{4}$ kg sesekljanega govejega, svinjskega ali telečjega mesa, kateremu prideni par svežih paradižnikov in 2 žlici sesekljanega peteršilja ali 1—2 žlici paradižnikove mezge. Ko je meso že precej mehko, ga podlivaj z vodo, ali juho in prideni kuhane makarone. Premešaj vse dobro in postavi za nekaj časa v pečico.

»Pekatete« z rozinami.

Deni kuhane rezance, ali polžke, ali makarone na vročo mast ali maslo in jim primešaj pest opranih rozin, malo sladkorja in cimeta. Postavi jih v pečico in jih popeči še četrto ure.

»Pašta šuta«.

Za $\frac{1}{2}$ kg v obilni in slani vodi skuhanih testenin segrej posebej v ponvi $\frac{1}{10}$ litra namiznega olja. Na olju praži pri malem plamenu tri srednje-velike zrezane čebule, in sicer samo toliko časa,

da postanejo svetlorumene, nakar prideni tri do štiri žličice paradižnikove konzerve, ki jo mešaj eno do dve minuti, tako da ne izgubi barve. Nato prilivaj počasi tri do štiri žlice mrzle vode, nakar postane omaka gosta. Omako polij vrh testenin na krožnike in jo postavi na mizo. Izboljšaš ta recept lahko, če prideneš gotovi omaki veliko žlico surovega masla. Po okusu prideneš lahko omaki nekoliko česna.

Z a j u h o. Zakuhaj »Jajnine« direktno v juho in ne kuhaj jih v vodi. Deni jih v juho, ko zavre.

»Pekatete« s paradižniki.

Stresi $\frac{1}{4}$ kg kuhanih in odcejenih paradižnikov v kozico, v kateri si razgrela žlico (4 dkg) masti in zarumenila v njej nekaj koscev čebule. Kuhane makarone praži v masti nekaj minut, nato prideni srednje debel kuhan in pretlačen paradižnik. Vse skupaj premešaj in pari 1 do 2 minuti ter postavi kot samostojno jed na mizo.

Narastek iz »Pekatet« in gnjati (šunke).

30 dkg rezancev, 1 jajce, 8 dkg surove šunke (gnjati) ali ostanke od pečenke, 30 g dobre masti ali surovega masla, $\frac{1}{4}$ l mleka. Skuhaj rezance v slani vodi, stepi jajce z mlekom, se-sekljaj šunko, a ne predrobno, zmešaj vse skupaj z rezanci, deni v dobro namazano ponev in položi po vrhu majhne koščke surovega masla. To peci $\frac{3}{4}$ ali $1\frac{1}{4}$ ure v sopari. K temu serviraj špinačo, salato ali paradižnikovo omako. Zadostuje za 5 oseb.

»Pekatete« z gnjatjo (drugi način).

Kuhane »Pekatete« stresi v vrelo maslo; ko so vroče, primešaj zraven malo kisle smetane, fino narezane gnjati ter pusti, da se vkuha. Ko se ohladi, primešaj naribanega parmezana in peci v z drobtinami potresenem obročnem modlu, dokler postane lepo rumeno.

»Pekatete« z ostanki pečenke.

Deni v maslo peteršilja in drobno sesekljanih pečenkinih ostankov, zmešaj zraven kuhane »Pekatete«, parjene pretlačene paradižnike ter končno naribani sir.

»Pekatete« z graham.

Vzemi polžke in jih kuhaj v slanem kropu do mehkega. Posebej pripravi in duši na surovem maslu graham, in ko je gotov, zmešaj s toplimi kuhanimi polžki. Ko serviraš na mizo, položi po vrhu še par koščkov surovega masla.

Potica iz »Jajnin« ali »Pekatet«.

Mešaj v skledi 4 žlice kisle smetane, 2 rumenjaka, pest drobno zrezanega prekajenega svinjskega mesa, žlico drobtin, $\frac{1}{4}$ kg kuhanih precejenih »Pekatet«, žlico peteršilja in sneg 2 beljakov. Vse narahlo premešaj in stresi v dobro pomazano kozico, razravnaj in peci $\frac{1}{2}$ ure. Jed je zelo okusna.

Mesne jedi.

Kadar se pripravljajo mesne jedi, je treba paziti, da je meso od zdravih živali. Nikoli ne kupujmo mesa, o katerem nismo prepričani, da je prišlo nepregledano na prodaj, ker povzroča lahko meso bolnih ali celo poginulih živali težka zastrupljenja in celo smrt. Meso naj bo sveže in ne sme že mogoče smrdeti. Poleti zavijaj meso v koprive in ga devaj v suh lončen lonec, ki ga pokriješ s platneno, v kisu namočeno krpo in ga spraviš v hladni kleti.

Pečena telečja jetra.

Razreži jetra na bolj tanke ploščnate kose, jih povaljaj v moki in speci na zelo vroči masti. Kadar jih obračaš, pazi, ker nekatera pokajo, da ti mast ne brizgne v oko. Končno jih posoli.

Ocvrta telečja jetra.

Telečja jetra se narežejo na bolj tanke kose in se posolijo. Nato jih povaljaj v moki, pomakaj kos za kosom v raztepenem jajcu in jih povaljaj v drobtinah. Nato jih ocvri na zelo vroči masti.

Jetra v omaki.

Telečja ali svinjska jetra zreži na male koščke. V ponvi razbeli mast, na katero vrzi sesekljane čebule in pokrij. Ko se je čebula

dobro spotila, stresi jetra na mast in jih pokrij. Ko je izginila vsa kri iz njih, jih malo potresi z moko, nato jo pusti zarumeneti. Nato jih zalij s toplo vodo ali z juho, ki naj zavre. Popopraj, zakisaj in pusti še malo zavreti. Končno pa osoli.

Pljučka.

Telečja, goveja ali koštrunova pljučka skuhaj do mehkega v vodi, v kateri je bila zelena, peteršilj in čebula. Ohlajena zreži na drobne listke ali rezance. Nato pripravi v kozi mast in jo razbeli. Stresi potem v njo precej na listke narezane čebule in jo zarumeni. Potem stresi pljučka na mast in jih duši. Nato jih potresi z moko in jih mešaj toliko časa, da se moka zarumeni. Zalij vse z vodo ali juho, okisaj, popopraj in prideni malo majarona ali timijana. Nazadnje prideni na koščke narezanega kuhanega krompirja in zmešaj vse skupaj.

Pljučni rižot.

Seseklaj kuhana pljuča prav na drobno in jim prideni dišave ali »aromatina«, kakršne devaš v jetrne ali krvave klobase (majaronove plevice, poper in malo česna). Nato duši na masti sesekljano čebulo, da se zarumeni in stresi za vsako osebo po dve žlici opranega riža na mast. Prideni še pljuča in zalivaj vse z vodo ali juho. Kadar je riž dovolj mehak, je jed gotova.

Ledvice (bubregi) v omaki

se napravijo ravno tako kakor jetra.

Pražene ledvice.

Nareži ledvice prav na tanke listke. Razbeli v ponvici mast, v katero deni malo čebule in na to stresi še ledvice, ki so čez pet minut gotove. Samo jih posoli in lahko tudi malo popopraj.

Vampi.

Kupi pri mesarju $\frac{3}{4}$ kg dobro osnaženih vampov in jih skuhaj 2—3 ure v slani vodi, v katero deneš lovorov list in zélene. Ko so vampi kuhani, jih preplahni v mlačni vodi in jih ohladi. Ohlajene nareži na bolj kratke, tanke rezance. Razbeli v kozi žlico masti in 2 žlici olja ter stresi vanj drobno seseklano čebulo. Ko zarumeni, stresi v mast vampe, ki jim primešaš žlico drobno sesekljanega zelenega peteršilja in strok drobno zrezanega česna. Duši to 10 minut, nato pa posiplji vampe z malo žličko bele moke. Ko zarumeni, prideni malo kuhanega in pretlačenega paradižnika ali za žličko paradižnikove konzerve ter zalij s toplo vodo ali juho, popopraj in posoli. Ko se juha malo povre, je jed gotova.

Piščanec v papriki.

Razreži očiščenega piščanca na več kosov. Razbeli v lončeni kozi nekaj masti, v katero vrzi eno na listke zrezano čebulo. Ko se dobro spoti, prideni žličko sladke paprike, stresi meso na mast in soli. Pokrito naj se duši, dokler ni mehko. Potem potresi malo z moko in zarumeni. Nato pa zalij s kislo smetano. Ko je smetana zakipela, je jed gotova.

Telečji paprikaš.

Razreži kos telečjega mesa na večje zalogaje in jih stresi na razbeljeno mast, kjer se je malo zarumenilo precej čebule in sladke rdeče paprike. Nato postopaj kakor s piščancem v papriki.

Zrezek.

Za prst debel kos mesa v velikosti roke se stolče z lesenim kladivom in se še seseka na prav drobno. Meso se posoli in nadrgne s česnom in čebulo, potem pa naglo speče na vroči masti. Kadar pogleda kri na eni strani skozi, ga obrnemo in na precej hudem ognju čimprej opečemo. Če pa hočeš imeti zraven omako, potresi zrezek malo z moko, ga obrni in ko se moka zgosti, prideni par žlic kisle smetane, malo paprike in malo vode, pa je jed prav fina.

Dunajski zrezek.

Lep tanek kos teletine se potolče, nasoli, povalja v beli moki, pomoči v raztepenem jajcu in povalja v drobnih drobtinah. Nato se ocvre v zelo vroči masti na eni in drugi strani, da je lepo rumen.

Biftek.

Odreži za dva prsta debel kos pljučne pečenke in obreži vse kožice in maščobo. Kos potolči z lesenim kladivom in ga pusti ležati kakšni dve uri. Nato ga speci na zelo razbeljenem surovem maslu ali masti kvečjemu 8—10 minut in sicer od začetka malo čez polovico časa, ko obrneš pa 2—3 minute. Nato posoli

biftek in ga malo popopraj. Deni ga potem na topel krožnik in polij s sokom, v katerem se je pekel.

Biftek z jajcem.

Speci biftek kakor zgoraj. Preden je popolnoma pečen, ubij previdno nanj jajce in ga speci na bifteku.

Obložen biftek.

Pripravi biftek na prvi ali drugi način, ga daj na krožnik in ga obloži z gobicami iz kisa, kislimi kumaricami in francosko gorčico. Namesto te daš lahko dolenjsko v posebni majhni posodici.

Bržola.

Mesar naj odreže lepo bržolo. Potolci jo z lesenim kladivom in poreži vse kožice proč. Nadrgni meso s soljo in ga položi v zelo vročo mast. Ko je bržola na eni strani opečena, prideni v mast pol glavice zrezane čebule in opeci bržolo še na drugi strani. Peci hitro in na vroči masti, da ostane sočnata in mehka.

Ovčja bržola.

Deni v ponev 2 žlici masti, eno drobno narrezano čebulo, strok česnja, dve vejici šetrja, 4 zrna celega popra, par brinovih jagod. Nato vzemi $\frac{3}{4}$ kg ovčjih bržol ali koštrunovih in jih popari z vrelim kropom. Nato vzemi meso iz kropla in ga deni v pripravljeno kozo na mast, da se počasi duši. Če se prijemlje ali se hoče prismoditi, prilivaj po malem vode in mešaj. Ko

je meso že precej mehko, stresi v kozo kakšnih 10 na polovico prerezanih krompirjev in jih duši do mehkega. Soli. Ko je vse skupaj mehko, se bržola razreže na primerne ploščnate kose, ki jih deni na gorke krožnike in polij tudi sok od bržol po vrhu.

Pečenka.

Telečje ali svinjsko meso dobro nadrgni s soljo, preden ga deneš peč. Najbolje je, če pečeš meso v enem kosu in nasekaš meso med kostmi, oziroma nasekaš le kosti. Svinjsko meso nadrgni prej malo s česnom. Pečenko moraš večkrat obračati in polivati z mastjo, ki je pod njo. To velja za vse vrste pečenke in tudi za kuretino. Za kuretino naj ne bo prehud ogenj.

Ocvrti piščanci.

Oснаženo pišče se razreže na primerne kose. Meso se najprej dobro nasoli, potem se povalja v beli moki, namoči v raztepenem jajcu in ovalja v kruhovih drobtinah. Tako pripravljene kose ocvreš v jako razbeljeni masti.

Pomni: Kadar cvreš meso, ne pokrivaj posode, ker postane sicer skorja mehka. To velja za vse meso, ki ga ocvreš.

Ocvrta teletina.

Nareži telečje meso na primerne koščke ali zrezke in postopaj z njimi kakor s piščanci.

Ocvrta jagnjetina

se pripravi kakor teletina.

Ocvrt priželjc.

Telečji priželjc se malo prevre v slani vodi, se nareže na primerne kose in potem se pripravi kakor zgoraj.

Ocvrti možgani.

Potegni previdno z možganov mreno ali kožico, jih malo prevri v slanem kropu in jih nareži na primerne kose. Ohlajene pripravi kakor drugo meso za cvrtje in jih ocvri, da bodo lepo rumeni.

Sarma.

Vzemi celo glavico kislega zelja in odstrani list za listom. Najdebelejšo »žilo« lahko do polovice izrežeš. Nato pripravi sledeči nadev: Polovico svežega govejega mesa, polovico kuhane, precej mastne svinjine, sesekaš na drobno in osoliš primerno, precej popopraš, prideneš malo česna in na masti zarumenele sesekljanе čebule; vse to zmešaš s kakim jajcem in dodaš par pesti riža. To je odvisno od volje, kakršno ima kuharica ali jedec. Za dobro žlico tega nadeva zaviješ lepo v zeljnat list in polagaš v ponev, kjer si prej razbelila mast, pridejala malo sesekljanе čebule in za žlico moke. Vendar mora biti vse precej redko. Pokrito se duši nekaj časa in ko se zgosti zaprška, se zalije z vodo, vendar ne preveč in se kuha tričetrt ure.

Gulaš.

Pripravi v ponvi par žlic masti in vzemi na 1 kg mesa $\frac{1}{2}$ kg čebule ali še več. Na vročo mast vrzi čebulo, da se dobro prepoti, a ne

zarumeni. Potem deni paprike in premešaj vse, nato pa na koščke zrezano meso, posoli in pusti v miru, dokler se ne začne prijemati. Takrat pa potresi malo z moko in pusti, da se zarumeni in nato zalij z vodo, v kateri je paradižnikova konzerva raztopljena. Vmes daš lahko napol kuhanega krompirja, ki naj se v gulašu skuha do mehkega.

Pikantni gulaš.

Napravi gulaš kakor zgoraj. Ko je meso že precej mehko, prideni 2 žlici sesekljanih kapor, 2 na drobno sesekljeni kisli kumarici, eno pasirano sardelico in žličko francoske gorčice. Preden daš gulaš na mizo, prideni za vsako osebo 2—3 žlice kisle smetane in ga dobro premešaj. Med ta gulaš ne devaj krompirja. Zraven daj ali žličnike ali kruhove cmoke.

Musaka.

Razbeli v kozi mast in vrzi v njo veliko glavo drobno zrezane čebule in jo pusti lepo zarumeneti. Nato deni na mast drobno zrezanega svežega svinjskega mesa, ki mu primešaš lahko tudi prekajenega in duši oboje nekaj časa. V drugi posodi duši na masti prav drobno sesekljano kislo zelje, v tretji pa riž. Ko se je vse dušilo četrto ure, devaj v eno izmed treh posod dušeno zelje, meso in riž takole: Najprej na dno zelje, potem plast riža in potem mesa in tako naprej, dokler ni posoda polna. Na vrhu polij vse s par žlicami kisle smetane in deni v pečico, kjer naj se lepo peče $\frac{3}{4}$ ure. Musako po potrebi soli in popraj.

Džuvec.

Razbeli mast v lončeni kozi, deni v njo narezane čebule in jo pokrij. Posebej pa pripravi na koščke zrezanega mesa ali svežega svinjskega ali tudi lahko ovčjega, na krpice zrezanega svežega zelja, na koščke zrezanega krompirja, očiščenih paradižnikov in zelene paprike. Vmes posipaj še par pesti opranega riža. Dobro posoli in popopraj ter lepo zloži na mast. Potem posodo znova pokrij in jo porini v peč za eno uro. To je prav pripravno, ker ni treba nič mešati in paziti.

Segedinski gulaš.

Deni v ponev masti ali svežega špeha ali prav mastnega za zalogaje zrezanega mesa, prav dosti čebule in pokrij, da se nekaj časa duši. Ko se čebula zmehča, prideni precej sladke paprike in malo hude ter posiplji s par žlicami moke. Mešaj vse, da se dobro zarumeni in nato pridevaj k mesu kuhano, kislo zelje, v katerem je precej kimla ali kumine ter prilivaj zraven po potrebi tudi vodo, v kateri se je kuhalo zelje. Jed naj še dobre četrte ure vre in potem je gotova.

Zraven daj ali pražen krompir ali žgance, lahko pa tudi riž.

Perutninski rižot.

Razreži očiščenega piščanca na več kosov. Razbeli v lončeni kozi nekaj masti, kamor deneš malo drobno zrezane čebule in meso. Ko se malo popeče, stresi oprani riž na

mast (na osebo daš dve pesti) in osoli ter pokrij, da se duši. Ko se sok povre, po malem prilivaj malo vode ali še boljše juhe. Ko je riž mehak, premešaj vse dobro in deni na mizo. — V poletnem času vmešaš med rižot lahko zelen, zluščen grah (grašek), ki ga prej skuhaš v slani vodi. Potem potresi rižot z naribanim sirom.

Banski rižot.

Napravi perutninski rižot iz polovice piščanca in mu dodaj kuhanega, zelenega graha. Iz druge polovice piščanca pa napravi paprikaš, ki mu prideni 2 žlici drobno sesekljanega peteršilja in 2 drobno zrezani zeleni mesnati papriki. (Če teh ni, ni nič hudega.)

Obe jedi zmešaj ko sta gotovi in potem potresi ta banski rižot s sirom.

Mesna štruca.

Seseklaj svežo svinjino, kateri dodaj napol kuhani riž, prideni mu tudi dušeno čebulo in malo česnja. Nato pridaj še na kocke zrezanih in v mleku namočenih žemelj, eno jajce ali tudi več, popra in soli. Vse to dobro zmešaj in zavij in naredi štruco, ki jo zavij v svonjsko pečico. K mesni štruci se prav dobro prilega krompirjeva solata.

Prekajena svinjina s kolerabo.

Deni prekajeno svinjino kuhat v mrzlo vodo ter jo pusti zavreti. Potem naj nekoliko časa vre. Nato dodaj na tanke listke zrezano, podzemno, rumeno kolerabo ter nekaj krompirja.

Ko je vse kuhano, vzemi meso ven ter ga razreži na rezine in daj s kolerabo na mizo.

Koštrunovo meso v sladkem zelju.

Manjše narezane kose koštrunovega mesa kuhaj v slani vodi s petršiljem in kimljem. Potem prideni glavo sladkega, na rezance narezanega poparjenega zelja in ga kuhaj z mesom vred. Ko je meso kuhano, napravi blede prežganje in ga vmešaj med juho. Lahko se pridene tudi še na tanke kosce narezanega kuhanega krompirja in malo paradižnikove mezge.

Ovčje meso

pripraviš na isti način.

Polpete.

Seseklaj sirovo in kuhano goveje meso. Dodaj mu na masti dušene čebule. Temu prideni v mleku razmočeno žemljo ali kruha, par jajc, soli in popra. Vse to dobro zmešaj, potresi z moko in naredi za prst debele hlebčke. V ponvi razbeli mast, položi polpete drugo poleg druge in jih naglo speci, najprej po eni, potem pa še po drugi strani.

Nadevana paprika.

Seseklaj $\frac{3}{4}$ svinjskega in $\frac{1}{4}$ govejega mesa. Deni v kozico masti, v katero zreži nekoliko čebule ter primerno količino riža in pusti dušiti toliko časa, da se riž napol zmešča. Potem stresi vse to na meso in dobro zmešaj. Vzemi papriko ter jo previdno obreži okoli peclja, iztrebi seme in jo nadevaj s pripravljenim nadevom. Vzemi

nato še večjo kozo, v kateri razbeliš mast in polagaj na njo papriko. Večkrat jo obrni, da se enako zapeče.

Na mizo jo daj s paradižnikovo omako in s praženim krompirjem.

Goveja pečenka.

Potolci lep kos govejega mesa brez kosti ali pljučne pečenke in osoli. Razbeli v kozi dve žlici masti in položi meso v njo. Nato prideni 1—2 na listke zrezane čebule, korenčka, petršilja, zelene, paradižnika, par zrn celega popra in par žlic vinskega jesiha. Deni kozo v pečico in duši meso počasi. Sem in tja prilij pečenki par žlic vode. Ko je meso mehko, poberi zelenjavo iz kože in dodaj soku, v katerem je pečenka, dve ali več žlic bele moke in dobro premešaj. Potem pretlači zelenjavo skozi sito in ga zalij z juho ali vročo vodo in prideni pečenki ter dobro zmešaj, da postane omaka lepo tekoča. Končno prideni še pol male skodelice kisle smetane in pusti, da zavre. Nato zreži pečenko na primerne kose in jih zalij z omako. K pečenki daj krušne ali krompirjeve cmoke ali polento. Tudi testenine se dobro prilegajo.

Šara.

Kos ali polovico svinjske glave pristavi v mrzli vodi k ognju, da zavre. Nato prideni polovico debele nastrugane rumene kolerabe, rdečega in belega korenja, repe, petršilja in zelene. Preden je glava do mehkega kuhana,

prideni še 2 ali 3 na kose zrezanega krompirja, malo kimlja in primerno osoli. Ko je jed kuhana, daš juho z zelenjavo najprej na mizo, glavo pa s kislim hrenom.

Žolica.

Dve ali tri osnažene svinjske noge razsekaj po dolgem in dodaj malo telečje glave in svinjske kože od sveže slanine, deni vse v lonec z vodo. Prideni pol čebule, malo česna, petršilja, celega popra in lovorov list. Kuhaj toliko časa, da se meso do mehkega skuha in primerno posoli. Ko je kuhano, precedi juho v drug lonec in posnemi mast, ki plava na vrhu. Meso pa lepo odloči od kosti in ga zreži na manjše kose. potem naliž juho v skodelice ali steklene sklede in deni v vsako posodico po par koščkov mesa. Nekateri dodevajo tudi par koščkov prekajene kuhane kranjske klobase in četrtno trdo kuhanega jajca. Postavi na hladno, da se žolica strdi.

Nekateri jedo kar takšno, drugi pa s čebulo, jesihom in oljem.

Tlačenka.

Pozimi si lahko napravimo doma okusno tlačenko. Napravljaja se takole: Skuhaj do mehkega kos prašičje glave (špeh, nekaj pustega mesa in ušes), kože in pol srca, ali celo. Nato nareži na majhne koščke vse kuhano in posoli, če že nisi prej. Prideni popra, malo drobno zrezanega česnja, majaronovih plevic v prahu in malo dišavice za klobase in primešaj nazadnje

malo krvi. Napolni s tem nadevom (z gosto juho in krvjo vred ali svinjski želodec, ali široko črevo in ga zašij. Potem deni ponovno kuhati in naj se kuha dobro uro. Tlačenka je dovolj kuhana, če se več ne pocedi kri iz nje, če jo prebodemo s pletilko. Nato se dene med dve deski in se obloži s kamenjem na hladnem prostoru. Drugi dan je že trda in se lahko nareže. Nekateri jo dajo na mizo s čebulo in okisano.

Lahko se jo obesi tudi za en ali dva dni v dim.

Ovčje meso v omaki.

Deni v ponev dve žlici masti in jo razbeli. Nato stresi v mast dve veliki, na listke zrezani čebuli, ki naj se malo zarumenita. Nato pridene nastrgan rdeč korenček, kimlja, zelene, petršilja, 1 lorberjev list, 3 sirove paradižnike (ali če imaš konzervo, to šele proti koncu), 2 vejici šatraja ali timijana in duši to med večkratnim mešanjem, da se začne mehčati. Potem potresi vse skupaj z moko in pusti zarumeneti med vednim mešanjem. Nato zalij z vodo ali juho in dodaj še na 4 dele razrezano in v slani vodi kuhano glavico sladkega zelja ali ohrovta in par žlic kisle smetane ali tudi ne in popopraj primerno.

Domači zajec ali kunec.

Meso domačega zajca je zelo okusno. Da se pa odpravi sladek okus mesa, je dobro, da se zajec namoči za 2 uri v vodo, kjer je precej jesiha in par vršičkov zmečkane zelene.

Pečen kunec.

Oснаženega kunca poveži tako, da mu gledajo prednje noge nazaj, zadnje pa naprej. Dobro ga nasoli, nadržni ga malo s česnom in mu priveži na hrbet in prsa 2 tanko narezana kosa prekajene slanine. Deni ga na vročo mast in ga peci na precej hudem ognju, ga večkrat obrni in polivaj z mastjo.

Kunec kot divjačina.

Deni osnaženega kunca v kvašo za en dan in ga pripravi kakor divjega.

Salate.

Salata je osvežujoča jed in zato jo radi jemo. Posebno se prilega k pečenemu mesu, močnatim jedem ali testeninam. Salate je več vrst in jo uživamo skozi celo leto. Spomladi je regrat in motovilec. Potem pride berivka, nato glavната salata, kumare, endivija in zelje.

Pravijo, da morajo delati salato trije: modri, skopi in zapravljivi. Modri soli, skopi poliva jesi, zapravljivi pa olje. Prav pa ni, če kmečki ljudje kupujejo po prodajalnah drago in škodljivo jesihovo esenco ali ekstrakt, doma pa jim gnije na koše jabolk, ki bi se lahko pre-delala v okusni jesi. V vinorodnih krajih naj dobi gospodinja trop za jesi, ne pa gospodar za v žganjarski kotel! Salato delamo tudi iz zelenega kuhanega fižola, krompirja, rdeče pese in leče. Poleg jesiha, olja in soli dodamo

salatam še zrezano čebulo (na krompirjevo in fižolovo), a česen na lečo in zeleni fižol. Priljubljena jed je fižolova salata, mešana s črno redkvico.

Poletno, bolj trdo salato, radič ali zeljnato salato zabeliš lahko tudi z mastjo in ocvirki. V ta namen narežeš prekajene slanine na kocke in jo ocvreš. Ko so ocvirki lepo rumeni, jih poberi iz masti in postavi na toplo. Potem pa prilij previdno masti, vinskega kisa in malo sesekljanega česna ter pusti malo zavreti. Potem polij salato in potresi po vrhu par žlic ocvirkov. Spomladi pridevamo berivki ali glavnati salati na štiri in več delov po dolgem prerezanih trdo kuhanih jajc, ker so poceni.

Ruska salata.

Mešaj četrt ure en kuhan in en surov rumenjak s tremi žlicami olja in z žličico francoske gorčice. Prideni na majhne kocke zrezan krompir in zelenjavo od juhe in prilij kisa. Dodaj kuhane karfijole, pese, kuhanega zelenega graha, par sesekljanih kislih kumaric, drobno sesekljane čebule, zelene paprike in kuhan beljak, ki ga v vodi malo okisaš, česna ter popra. Vse lepo zmešaj. To salato daš lahko samo na mizo ali pa jo obložiš z drugo.

Krompirjeva salata.

Skuhaj krompirja v oblicah, olupí ga, razreži ga na listke in še vročega polij z oljem. Potem primešaj še drobno sesekljane čebule in česna, soli, popra in okisaj.

Salata iz zelene.

Skuhaj debelo korenino zelene do mehkega. Ohlajeno nareži na listke in jo zabeli z jesihom in oljem.

Fina krompirjeva salata.

Navadni krompirjevi salati primešaj eno pasirano sardelico, žlico dolenske gorčice in majonezo 1—2 jajc.

Srbska salata.

Nareži lepe mesnate paradižnike z ostrim nožem na listke, zelene sladke paprike na rezance, čebule, česna in ožetih kumar in polij z jesihom, oljem, posoli in popopraj.

Sladke salate.

Sladke salate obstojajo po večini iz kuhanega sadja, ki mu pravimo s tujo besedo kompot. V ta namen se uporablja sveže in sušeno sadje.

Kuhana jabolka kuhamo v vodi, ki smo ji dali sladkorja, celega cimeta in par klinčkov.

Kuhane hruške pripravimo na isti način.

Mešana sladka salata obstoji iz kuhanih suhih češpelj ali sliv, jabolčnih olupljenih krhlev in suhih hrušk, češenj in breskev.

Olupljene češplje.

Izvrstno sladko salato naredimo iz posušenih olupljenih sliv ali češpelj.

Omaka.

Čebulina omaka.

Razreži eno ali več čebul na listke in jih potem prav na drobno sesekljaj. Razbeli mast, v katero si dala malo sladkorja, da postane precej rjav. Nato stresi čebulo na mast, za tem pa moko, da se vse prav dobro prepraži. Končno zalij z vodo ali juho in po okusu okisaj.

Vinska omaka.

Naredi prežganje, v katero počasi vlivaj 1—2 čaši toplega in oslajenega vina. Ko zavre, je omaka gotova.

Omaka iz suhih češpelj.

Skuhaj prav na mehko suhih češpelj, otrebi jih koščic in sesekljaj jih prav na drobno. Napravi prežganje, v katero postrgaj sesekljane češplje. Nato zalij s toplo vodo, pusti malo prevreti in osladkaj po potrebi.

Omaka iz kislih kumaric.

Par kislih kumaric prav na drobno sesekljaj in jih zmešaj med prežganje in zalij z vodo ali juho, osoli in pusti prevreti.

Paradižnikova omaka.

Skuhaj nekaj paradižnikov in jih pretlači skozi sito. Napravi prežganje in zlij vanj paradižnike, osoli in prideni po okusu ali malo sladkorja ali pa okisaj.

Mrzla jajčna omaka.

Par trdo kuhanih jajc prav na drobno seseklaj. Nato seseklaj še prav drobno drobnjak (šnitlih) in zmešaj oboje v skodelici, v katero nalij malo olja in jesiha ter prideni soli.

Tatarska omaka.

Raztepaj 4 surove rumenjake z oljem, da je zmes lepo tekoča. Nato prideni 4 trdo kuhane pretlačene rumenjake, 2 žlici franc. gorčice, soli, malo sladkorja, limonovega soka in tudi še lahko kisa po okusu.

Sardelna omaka.

Štiri trdo kuhane rumenjake in šest sardel pretlači skozi sito. Eni žemlji oribaj skorjo in jo namoči v kisu, nato jo dodaj k pretlačenim jajcem in sardelam. Zraven daj še šest do sedem žlic namiznega olja in dobro zmešaj, da postane omaka gladko tekoča. Po okusu prilij še malo kisa, nato postavi omako na hladno in hladno daj na mizo h govejemu mesu ali pečenki.

Gobova omaka.

Namoči zvečer za tri osebe dobro pest suhih gob. Drugi dan jih pristavi in jih skuhaj do mehkega. Nato jih odcedi in zreži na stroj ali jih prav drobno seseklaj. Razbeli žlico masti ali surovega masla in zapraži v njem žlico bele moke. Ko je prežganje lepo rumeno, stresi vanj gobe in jih dobro premešaj. Potem prilivaj počasi juho, v kateri so se kuhale gobe. Pridene se še malo drobno sesekljanega zelenega peter-

šilja in limonovega soka. Soli in popra naj se po okusu in pridene nazadnje par žlic kisle smetane.

Dolenjska gorčica.

Kot mrzla, zelo okusna omaka k mesu, klobasam, zlasti pečenicam in svinjski pečenki se izvrstno prilega dolenjska gorčica. Uporablja se tudi mešana med krompirjevo salato.

Omaka iz brusnic.

Napravi lepo rumeno prežganje, v katerem se je prežgala žlica sladkorne sipe. Nato pridene 3—4 žlice brusnic in zalij vse s toplo vodo in pusti, da dobro prevre. Omaki dodaš lahko pol kozarca belega vina in malo limoninih sesekljanih olupkov.

Mlečne jedi.

O važnosti mleka ni treba posebej govoriti. Glavno je, da mora biti mleko od zanesljivo zdravih živali, zlasti če se uživa sveže.

Mlekarstvo se tudi pri nas precej razvija, tako da dobimo dovolj mlečnih izdelkov, vendar si kaj malega naredimo tudi lahko doma, zlasti če imamo dovolj mleka.

Mlečna kaša.

Dobro oprano kašo skuhaj na mleku in jo osoli.

Mlečen riž.

Deni malo vode med mleko, malo soli in sladkorja ter pusti, da zavre. Potem stresi

oprane ga riža v vrelo mleko in pusti, da se dobro razkuha. Jed se napravi ali bolj gosta, ali bolj redka, kakor ima pač človek rad. V skledi pa potresi riž malo s cimetom in sladkorjem, če ni dovolj sladak. Ne kuhaj na odprtem ognju, in mešaj dobro, da se ne prismo di.

Pečen riž.

Skuhaj sladak mlečen riž in ga ohladi. Nato mu primešaj rumenjakov in malo cimeta, če nimaš drobno zrezanih lupinic od limone. Nato stepi sneg iz beljakov in ga počasi vmešaj med riž. Nato namaži ponev z maslom in jo potresi z drobtinicami. Kar se jih ne prime po maslu, iztresi. Potem pa stresi riž v ponev in ga speci.

Rižev narastek.

V $\frac{3}{4}$ l mleka skuhaj gosto 14 dkg riža. Popolnoma ohlajenemu primešaj 10 dkg razpuščenega surovega masla, 5 rumenjakov, dve v mleku razmočeni in nato ožeti mali žemljici, 12 dkg sladkorja, 1 zavitek vanilinega sladkorja »Adrija«, 1 zavitek »Adrija« praška ter končno sneg 5 beljakov. Stresi polovico v omaščeno posodo, prekrij z nekoliko marmelade, ter dodaj še ostalo polovico zmesi. Peci v nekoliko močnejši vročini približno $\frac{3}{4}$ ure. Lahko serviraš tudi z razredčenim malinovcem ali s šado oblitega.

Mlečni šado.

Mešaj v skodelici $\frac{1}{4}$ ure eno celo jajce z dvema žlicama stolčenega sladkorja. Ko je jajce narastlo čez polovico v skodelici, ga zalij z vre-

lim mlekom in dobro zmešaj. Težko bolnim pri-mešaj v mlečni šado še 1 žlico konjaka.

Mlečni krem.

Raztepaj v loncu ali kotličku 6 rumenjakov, malo žlico moke, 3 osminke sveže sladke smetane ali mleka, nato naribanih limoninih lupin in 4 žlice stolčenega sladkorja. Raztepa se z raztepalnico toliko časa pri ognju, da se zgosti. Potem je treba to kremo še malo zmešati proč od ognja in nato se uživa ali sama, ali kot polivka po kakih mehkih piškotih.

Naprava sira.

Pusti skisati 2 litra mleka. Smetano posnemi, kislo mleko pa postavi po kosilu v pečico ali med kuhanjem na strani štedilnika, da je precej na gorkem. Kmalu odstopi sirotka in nato precedi sir na situ ali na lončenem sirnem situ.

Tolčena smetana.

Posnemi s svežega sladkega mleka smetano in jo mešaj z raztepačo toliko časa, da postane gosta kakor sneg. Nato primešaj smetani par žlic sladkorja v prahu.

Kajmak.

Ta mlečen izdelek je prišel k nam z juga in je prav, če ga poznamo, ker je prav dober.

Zavri lonec mleka in ga postavi na hladno. Popolnoma ohlajenemu mleku se naredi na vrhu debela kuhana smetana, ki jo previdno posnemi in jo deni v pollitrski lonec in jo nekoliko posoli. Drugi dan stori zopet isto in delaj

toliko časa, da bo lonec poln. Smetano potem potlači in zravnaj po vrhu in jo shrani pokrito nekaj dni na hladnem prostoru. Čez par dni je kajmak uporaben. Maže se lahko na kruh ali deva med jedi — zlasti med kisle omake. Izvrsten in posebno zdrav je kajmak, pomešan s stolčenim česnom — zlasti starejšim proti poapnjenju žil.

»Sirčki«.

Stisni v snažni platneni krpi sir iz kislega mleka kar se da do suhega, ga osoli in mu primešaj kimla. Napravi lične ploščnate hlbečke in jih posuši v pečici ali v krušni peči, ki pa ne sme biti prevroča. Lahko se tudi obesi v košaro s pokrovom na prepah. Takšni sirčki se držijo zelo dolgo.

Liptavski sir.

Pasiraj $\frac{1}{2}$ kg surovega masla z 1 sardelico in zmešaj to med sveži kravji ali ovčji sir. Potem dodaj prav drobno sesekljan čebule, žlico sesekljanih kapor in žličico hude rdeče paprike in po potrebi še posoli. Zmešati je treba prav dobro, da se enakomerno razdelijo vse snovi.

Jajčne jedi.

Mehko kuhana jajca.

Spusti jajce v vrel krop, kjer naj vre dve minuti.

Zmešana jajca.

Deni v ponev malo žličko masti in jo razbeli. Ubij v skodelici dve jajci in jih zmešaj in

osoli. Zlij jih na razbeljeno mast in jih dobro in hitro mešaj, da ne zakrknejo preveč. Če hočeš imeti malo več jedi, prideni 2—3 žlice mleka in vse skupaj dobro zmešaj.

Pečena jajca.

Razbeli v ponvi masti ali surovega masla. Ubij lepo v mast jajce in pazi, da ne razliješ rumenjaka. Jajce naj se peče toliko časa, da je beljak zakrknjen, a oko naj bo še tekoče. Posoli in popopraj.

Šado.

Vzemi dva rumenjaka in 2 mali žlički stolčenega sladkorja in mešaj oboje v skodelici najmanj 10 minut, da dobro naraste. Nato prideni dve veliki žlici belega vina in raztepaj vse skupaj toliko časa na vročem štedilniku, da hoče zavreti. Nato odmakni od ognja.

Majoneza.

Vzemi 4 rumenjake in jih raztepaj z vilicami ali z žično raztepalnico in prikapaj počasi po kapljah 3—4 žlice olja, da postane precej gosto. Prideni soka od polovice limone, drobno sesekljano kislo kumarico, malo popra in žlico dolenjske ali francoske gorčice. Soli po okusu.

Majoneza se daje k mrzli pečeni perutnini ali k mrzlim pečenkam. Lahko se vmeša tudi med krompirjevo salato.

Jajčni konjak.

4 rumenjake zmešaj s 30 dkg sladkorja. Kuhaj obilnega pol litra mleka 10 minut in pri-

deni 1—2 zavitka vanilinega sladkorja »Adrija«. Mleko se potem ohladi in se zmeša z rumenjaki in sladkorjem. Počasi se prilije $\frac{1}{4}$ l finega špirta. Shranjuje se ta konjak v dobro zamašeni steklenici in ga je treba pred uporabo dobro pretresti.

Jajčni punš.

Eno jajce se v kozarcu prav dobro razmota in se mu doda žličica sladkorja v prahu. Primeša se 2 žlici konjaka ali ruma in se naliže nato povrhu med mešanjem vročega mleka.

Šunka z jajci.

Odreži od surove prekajene šunke par zelo tankih rezin mesa in jih položi na razbeljeno mast. Ko je v par minutah meso pečeno na eni strani, obrni kosce še na drugo stran in potem razbij v ponvi na šunko eno ali dve jajci in ju hitro speci.

Takšna jed je zelo hitro narejena in je zelo izdatna. Najbolj je v navadi spomladi, ko je še meso v dimu in so jajca poceni.

Jajca v salati.

Skuhaj par jajc v trdo, obeli ali olupi jih, razreži jih na listke ali na šest delov, posoli, popopraj in zabeli z jesihom in oljem. Jajca se mešajo med salato zlasti spomladi, ko so poceni.

Divjačina.

Divjačina naj bo dobro vležana. Lovci navadno takoj po lovu odstranijo drob, sicer ga je treba takoj odstraniti, kakor hitro dobimo žival. Meso je lahko prebavljivo in zato se daje

tudi lahko bolnikom. Divjačina se pripravlja ali sveža, ali se deva v kvašo. Meso naj ne stoji čez 3 dni v kvaši. Če stoji dalje, se mora po treh dneh kvaša zopet prevreti. Boljša je priprava brez kvaše.

Kvaša

se naredi tako: vzemi večji lonec in naliž vanj dve tretjini vode, v katero denemo: 1 čebulo, 1 koren, malo zelene, petršilja s korenino, in to na listke zrezano. Potem dodamo še nekaj zrn popra, lorberja, timjana ali šatraja, par brinjevih jagod in malo rožmarina. Ko voda zavre, prilij še en del dobrega vinskega jesiha. Vse to naj še kakšne pol ure vre, in potem naj se kvaša ohladi. V ohlajeno položimo potem meso in ga pustimo 2—3 dni. Če ga pustimo dalje časa, moramo kvašo vsake tri dni prevreti. Kvaša mora meso čez in čez pokriti.

Za pripravo divjačine je najboljša lončena posoda. V njej razbelimo masti, v katero stresemo precej zrezane čebule in položimo divjačino vanjo. Če je meso posebno pusto, ga lahko pretaknemo (našpikamo) s koščki prekajene slanine. Pečemo ga toliko časa, da zarumeni. Vmes ga moramo polivati z mastjo, ki je pod mesom. Ko je meso pečeno, se naredi omaka, in sicer taka: Napravi rumeno prežganje, v katero stresi 2—3 žlice pretlačenih korenin in žlico paradižnikove mezge in zalij z juho od zelenjave. Popopraj in dodaj »Aromatina« in kapor. Nazadnje prideni 1 skodelico kisle smetane, ki naj zavre. Nato nareži meso na lepe ploščate kose in jih položi v omako.

Na ta način postopaš tudi z drugo divjačino. V kvašo deneš lahko goveje, ovčje ali koštrunovo meso in ga pripravi potem kakor divjačino. K divjačini dajemo: krompir ali riž ali cmoke ali široke rezance ali žgance ali makarone.

Divji zajec.

Drob zajcu navadno že lovci odstranijo razen pljuč, srca in ledic. Če dobiš celega zajca, odstrani mu drob takoj. Iz srca, pljuč, ledic in tankih reber pripravi obaro, ki jo odišavi z dišavnim kisom ali »Aromatinom«.

Zajec naj visi vsaj dva dni v koži. Nato se odere in opere. Nasoli zadnje noge in hrbet, ga pretakni s prekajeno slanino in ga deni v vročo mast s čebulo. Peci ga v pečici v podolgovati pekli — najbolje lončeni, ga obračaj in zalivaj z mastjo. Ko je pečen, ga razreži na primerne kose in ga polij z omako iz zelišč in smetane.

Srno, srnjaka, gamsa pripraviš na sličen način.

Jerebice.

Jerebice se ne poparijo, ampak se jim kar previdno populi perje. Nato se jim odstrani drob, se jih opere in nasoli. Nato se jih zavije v tanke rezine prekajene slanine in se jih poveže z nitjo. Nato se jih speče lepo rumeno. Pripravi se jih tudi lahko v omaki kakor zgoraj.

Ribe.

1. Pečene ribe.

Oснаžene ribe nasoli, jih povaljaj v moki in jih speci v zelo vroči masti ali na olju.

2. Ocvrte ribe.

Oснаžene ribe razreži na 3—4 kose, jih posoli, povaljaj v moki, namoči v raztepenih jajcih in povaljaj v kruhovih drobtinah in jih speci na hudo vroči masti.

Morske ribe.

Ocvrte sardelice.

Operi sardelice in jih pusti odcediti. Nato jih posoli in dobro potresi z moko. Ocvri jih hitro v vrelem olju na hudem ognju.

Večje ribe lahko pečeš tudi na sličen način, samo jih nakapaj z limono, da ne razpadejo prehitro.

Brudet.

V vrelo olje se strese precej drobno nasekljane čebule, peteršilja in česnja in se pusti zarumeneti. Potem se položi v olje riba in se ji doda celega popra, soli, limonin krhelj, malo vinskega jesiha, paradižnikovega soka in toliko vode, da je riba pokrita. Riba se pusti vreti četrť ure in brudet je gotov. Mešati se ne sme med kuhanjem, sicer razpade.

Marinirane ribice.

Manjše morske ribice (sardele ali sardine ali skombri, ali tudi manjše sladkovodne) očistimo lusk, iztrgamo s škrgami skupno drob, operemo in pustimo dobro odcediti. Nato jih nasolimo in jih v rešetu potresemo z moko. Ocvremo jih v razbeljenem olju. Nato jih vzamemo iz olja. V olje natresemo sesekljanega

česna, peteršilja, celega popra, lavorov list in vršiček rožmarina in malo solimo. Nato prilijemo še dobrega vinskega kisa in pustimo to kvašo ali marinado vreti še četrť ure. Ko je ohlajena, zložimo ocvrte ribice v porcelanasti lonec ali stekleno posodo, kakršne uporabljamo za kisle kumarice in jih zalijemo z marinado. Nato postavimo vse skupaj na hladno. V marinadi pripravljene ribice se držijo po več dni. Lahko pa denemo tudi tople na mizo.

Polenovka.

Polenovka je posušena morska riba, ki se kupi v prodajalni suha ali namočena.

Razsekaj ali razžagaj polenovko na primerne kose in jih namoči dan ali dva, preden jo misliš kuhati, v deževnici. Menjaj večkrat vodo. Preden kuhaš polenovko, jo dobro nasoli in potem jo zopet izperi. Pristavi jo k ognju v mrzli vodi, ki jo razgrevaj toliko časa, da lahko izvlečeš iz ribe kosti. Nato se odcedi in odbere po koščkih. Razbeli mast in polovico olja v ponvi, prideni čebule, precej česna in stresi ribo vanjo. Duši jo nekaj časa in popopravaj. Zraven daj kislo zelje.

Raki.

Raki morajo biti živi in jih je treba pred uporabo oprati. Pripravi lonec slanega kropja, ki ga je treba okisati in pridejati malo kimla. Stresi vanj oprane žive rake in jih kuhaj 15 minut. Nato jih položi v skledo za juho, potresi jih z drobno sesekljanim peteršiljem in česnom

in prilij malo juhe, v kateri so se kuhali in dodaj žlico olja. Premešaj vse dobro in postavi na mizo.

Žabe.

Od žab, in to onih velikih zelenih, se uporabljajo samo zadnji kraki. Iz krakov delamo lahko obaro ali pa jih ocvremo kakor drugo meso. Ker so žabe lahko prebavljiva jed, jih dajemo tudi bolnikom.

Navadne močnate jedi.

Močnate jedi so zelo redilne in zato naj prihajajo čim večkrat na mizo. Zlasti doraščajoči mladini naj se daje čim več močnatih jedi.

Ajdovi žganci.

V en liter vrelega slanega kropa stresi $\frac{3}{4}$ litra domače ajdove moke in pusti vreti 10 minut. Nato predri močnati kup z vilicami ali kuhalnico in pusti vreti še četrť ure. Nato jih dobro zabeli in premešaj z vilicami. Če so premokri, odlij prihodnjič malo žgančevke. Nato žgance pokrij in jih z vilicami nadrobi v skledico.

Koruzni žganci.

Slično napravi koruzne žgance, samo pazi, da jih kuhaš vsaj pol ure in da kupiš svežo moko. Stara koruzna moka je navadno grenka.

Polenta.

Za polento vzemi koruzni zдроб, in sicer ga stresi v en liter slanega vrelega kropa $\frac{1}{2}$

litra in kar sproti mešaj. Kuhaj in mešaj pol ure, da je popolnoma gosta. Nato razbeli dve žlici masti in zabeli z njo polento in jo dobro stlači in pusti, da se še malo popeče. Nato jo zvrni na lesen krožnik in jo razreži s sukancem na kosce. Poleg daj sira ali omake.

Ajdovi široki rezanci.

Iz testa za rezance, ki jih devamo na juho, narežemo na prst široke in dober prst dolge rezance. Testo je lahko malo bolj preprosto, da je ceneje. Rezance kuhamo v slanem kropu, nato pa jih odcedimo in polijemo z mrzlo vodo, da niso žvekljasti. Razbeli mast v ponvi, dodaj dve pesti kruhovih drobtin in zabeli s tem rezance.

Namesto da jih zabeliš z mastjo, jih lahko potreseš na debelo z naribanim sirom ali z zmletimi orehi.

Kruhovi cmoki.

Zreži eno skledico belega kruha ali starih žemelj na bolj majhne kocke. Pripravljen kruh polij malo z mlekom in ga dobro premešaj, da postane malo vlažen. V ponvici razbeli malo masti, v katero vrzi drobno sesekljanе čebule in polij z njo kruh. Potem primešaj dve jajci in drobno zrezanega peteršilja in posiplji malo z moko. Premešaj vse prav dobro. Nato si pripravi v drugi skodelici vode, v katero pomakaš roke, preden vzameš pripravljen kruh iz druge sklede. Za malo pest ga vzemi v roke, stisni z obema, da se stlači, potem pa napravi okrogel cmok. Ko je ves kruh porabljen za cmoke,

jih skuhaj v slanem kropu in jih zabeli z mastjo in drobtinami. Lahko daš med kruh tudi na koščke zrezane prekajene slanine ali pa ostanke prekajene svinjine.

Žličniki.

Vzemi pol litra bele moke in jo deni v skledico, kamor prideneš še eno jajce, soli in vode ter narediš testo toliko gosto, da ne more izteči iz sklede. Pripravi krop in ga osoli. V dobro vrel krop devaj žličnike, ki jih narediš z žlico. Žlico pomakaj v krop in potem zažabi z žlico testa in ga pomakaj v krop in potem zažabi z žlico testo in ga malo obdelaj, da izgleda kakor prav majhna štručica. Vrejo naj žličniki četrto ure. Ocedi jih in zabeli. Lahko jih tudi kar v juhi zaroščaš.

Češpljevi cmoki.

Iz testa za debele rezance narežemo primerno velike krpice, v katere zavijemo po eno češpljo ali slivo brez koščice. Juho pa, v kateri kuhamo te cmoke, lahko tudi porabimo. Nekaj testa se obkuha, malo pa se ga še lahko dodene in se potem »zarošta«. Cmoke stresemo v skledo in jih zabelimo z maslom ali mastjo, v kateri smo zarumenili nekaj drobtin.

Koroški žlikrofi.

Napravi mehko testo, razvaljaj ga in ga nareži v štirioglate krpice, ki so za dlan široke. Nato zmešaj dobro oprano in seseklano suho sadje: češplje in hruške, katerim prideneš na

maslu opraženih drobtin, malo cimeta in sladkorja. Od tega nadeva (file) jemlji za oreh velike kupčke in jih polagaj na eno polovico krpice. Drugo polovico prežani čez kupček in dobro stlači obe plasti testa ob robah, da ne more nadev ven. Skuhaj jih v slanem kropu in jih zabeli z maslom in drobtinami.

Idrijski žlikrofi.

Napravi bolj mehko testo iz enega jajca. Pripravi sledeč nadev: pet kuhanih krompirjev, olupi jih in v loncu dobro zmečkaj. Razbeli v ponvici žlico masti ali zaseke ter zabeli z njo krompir, med katerega še vmešaš eno jajce in dve pesti kruhovih drobtin in za malo žlico drobno sesekljanega peteršilja in primerno posoli. Razvaljaj testo v krpe in pokladaj nanje v vrstah po štiri do pet prstov narazen za oreh debele kupčke nadeva. Nato previhaj testo preko kupčkov in pretisni s prsti oba testa spodnje in zgornje tako, da se sprime in da nadev ne more iz teh torbic izpasti. Posamezne žlikrofe odreži s koleščkom za testo. Kuhaj jih 10—15 minut, da počasi vro, odcedi jih in zabeli z mastjo ali maslom, v katerem so zarumenele drobtine.

Ohrovtovi žlikrofi.

Skuhaj glavo ohrovtu v slani vodi do mehkega in jo potem razreži in seseklaj prav na drobno. Nato primešaj par žlic kisle smetane, kruhovih drobtinic, jajc in malo sesekljanega česna. Nato polagaj kupčke, kakor pri koroških

žlikrofi in jih skuhaj v slani vodi. Zabelijo se lahko z mastjo ali z maslom.

Mesni žlikrofi.

Testo se pripravi ravno tako kakor za prejšnje žlikrofe in zavije se jih ravno tako. Nadev se pa napravi na sledeči način: Kuhana govedina ali drugi mesni ostanki ali tudi pljuča (kuhana) se sesekljajo prav na drobno. V ponvici se razbeli mast, v katero deneš drobno sesekljane čebule in ko malo zarumeni, streseš meso v pripravljeno mast in ga malo prepečeš. Ohlajenemu prideni popra, soli, malo kruhovih drobtinic in jajc po potrebi. Drobtine so lahko namočene v mleku. Kuhane žlikrofe dobro ocedi in jih zabeli. Lahko se pa zakuhajo na goveji juhi in z juho zaužijejo.

Praženec.

Vzemi pol litra pšenične moke, ki jo polagoma vmešaj v skoraj pol litru mleka, ki si mu primešala dve jajci, malo soli in nekaj sladkorja. Testo prav dobro zmešaj ali tepi. (Če pa hočeš imeti bolj rahel praženec, vmešaj samo rumenjaka, iz beljakov pa naredi sneg, ki ga nazadnje počasi vmešaš med testo.) Nato razbeli kake tri žlice masti in izlij vanjo pripravljeno testo. Peci na precej hudem ognju. Ko je na spodnji strani lepo zapečen, ga lahko z vilicami raztrgaš in ga spečeš do kraja ali ga pa celega obrneš in ga še na drugi strani spečeš ter razrežeš na kose. Sladkemu pražencu pridajemo kot drugo jed kuhano sadje, če je le malo sladek pa salato.

Praženec z jabolki

napraviš ravno tako kot zgoraj, samo da ga potreseš zgoraj z nákrhljanimi jabolki, in ko se je malo popekel, vliješ še malo testa po vrhu in spečeš do kraja. Lahko ga posuješ tudi s češnjami ali drugim sadjem.

Ocvrte rezine.

Nareži za prst debele kruhove rezine belega kruha in jih omoči v mleku. Nato jih pa položi v raztepena jajca, kjer jih parkrat povajaj. Potem jih hitro ocvri v precej razbeljeni masti. Moški imajo navadno radi slane rezine, za ženski svet pa jih lahko potreseš s sladkorjem.

Vinske rezine.

Namoči narezan beli kruh v oslajeno vino, nato v jajca ter ga hitro ocvri v zelo razbeljeni masti.

Gorke potice.

Naredi prav mehko testo iz pšenične moke, v katero ni potrebno dati niti jajc. Da se rajši vleče, primešaj med testo pol žličke jesiha. Testo naj pod skledo počiva kakšne četrt ure. Nato razprostri čez mizo snažen platnen prt in ga potresi z moko. V ponvici segrej malo masti, ki jo vlij v ne prevročo, na malo razvaljano testo. Potem razvleci previdno testo čez celo mizo. Nato se potrese na testo nadev in potem začneš od enega konca s prtom zavijati. Ko je potica zavita, jo položi previdno v namazano ponev in jo speci.

Nadevi so različni.

Za navadno kmečko potico

ubij par jajc, jih zmešaj s sladko ali kislo smetano in jih razmaži po testu ter potresi malo cimeta, drobtin in masti ali ocvirkov. Če ni sladkorja v hiši, se porabi lahko med, ki je še bolj zdrav.

Za jabolčno potico

nakrhljamo jabolka, ki jim primešamo cimeta in sladkorja ter v masti zarumenelih drobtin.

Za sirovo potico

vzemi skledico zdrobljenega sira, ki mu pridaš še nekaj kisle smetane, jajc in sladkorja.

Za češnjevo potico

vzemi od pecljev osnaženih češenj, ki jim dodaj drobtin in sladkorja.

Ocvirkove pogačice.

Vzemi skledico ocvirkov in jih prav drobno seseklaj. Potem pa jih posoli, če še niso slani in prideni popra. Nato pa primešaj toliko pšenične moke, da napraviš srednje mehko testo, ki ga razvaljaj za prst na debelo. Nato pa izreži s čašo ali kozarcem okrogle pogačice, ki jim vtisneš zgoraj s topim nožem mrežo, ali pa pritiskaj na testo strgalnik s stranjo, na kateri se strga, da lepše izgleda. Potem jih položi v plitvo ponev ali na pekačo in jih speci.

Zeljnata potica.

Napravi testo kakor za druge potice iz vlečenega testa. Pripravi sledeči nadev: Naribaj glavico svežega zelja in jo potem na drobno sesekljaj. Zelje prepraži dobro na maslu ali masti z drobno sesekano čebulo, posoli in popraj. Nato potrosi ta nadev po razvlečenem testu in zvij potico. Če imaš ostanke prekajenega mesa, zmešaj še te drobno sesekljane med zelje — potem je potica okusnejša.

Palačinke.

Vzemi pol litra bele moke, med katero zmešaj eno celo jajce, par žlic mleka in nekaj vode. Pridevaj previdno in počasi, da ne bo delalo testo kroglic. Testo naj bo gosto tekoče, vendar toliko, da se da vlivati. Razbeli na okrogli ponvi malo masla ali masti in zlij na vročo maščobo eno malo zajemalko na sredjo ponve, potem pa nagni ponev na vse strani, da se testo razlije in zaliže celo ploskev ponvinega dna. Peče naj se na hudem ognju. Ko je palačinka na eni strani pečena, se obrne z lopatko za obračanje na drugo stran in se pri tem dene v ponev še pol žličice masti ali masla. Ko je tudi na drugi strani palačinka lepo rumena, se jo vzame iz ponve in se jo dene na krožnik, ki pa naj stoji na gorkem ali pa se jo sproti namaže s sadno mezgo ali s sirovim nadevom in postavi na toplo.

Če delaš palačinke s sladkimi nadevi, moraš tudi testo sladkati, sicer pa ga samo soli.

Palačinke s svinjino.

Speci primerno število palačink, ki se ravna po številu oseb v družini. Pripravi sledeči nadev: Zmelji ali sesekljaj ostanke prekajene, huhane svinjine in jih zmešaj s par žlicami kisle smetane in namaži s tem palačinke, jih zavij in postavi za četrto ure v pečico.

Levša.

Iz koruzne moke naredimo takole: Moka se popari z mlekom in se naredi bolj redko testo. Vmeša se vmes, ko se ohladijo jajca, pridene se nekaj sladkorja, soli, vmes se pa denejo oprane suhe češplje in pa v mleku raztopljen kvas. Primerna ponev ali pločevinasta posoda se napolni za dober prst na debelo in se speče ali v peči ali v pečici. Namesto suhih češpelj se denejo lahko tudi stolčeni orehi.

Štajerski tomerl.

En liter mleka dobro zmešaj s pol litra presejane koruzne ali turščične moke. Prideneš soli, masti ali pa ocvirkov in vlij v dobro namazano ponev za prst na debelo. Speci naglo pri hudem ognju.

Gorko je najboljše.

Ajdovi štruklji.

Stresi v skledo $\frac{1}{2}$ litra ajdove moke in za malo žličko soli ter jo polij z $1\frac{1}{4}$ litra vrele vode, pa naglo zmešaj. Ko se je testo nekoliko ohladilo, ga stresi na dobro potresen prt ali pa na desko za rezance. To pa mora biti s pšenično moko potreseno, da se ne drobi

preveč. Testo razvaljaj bolj na tanko (za debelino noža). Potem pa zmešaj $\frac{1}{4}$ litra drobno zrezanih orehov, eno jajce, par žlic smetane, malo klinčkov, cimeta in pest drobtin. S tem namaži razvaljano testo in ga zavij kakor štruklje. Nato ga pa zamotaj v snažno izprano platneno krpo ali prtič, ki ga na koncih z vrvico prevežeš in oviješ, da se štrukelj ne izmota. Ko začne slani krop burno vreti, spustiš štrukelj previdno noter, kjer vre pol ure. Ko je kuhan, ga vzemi ven, izmotaj iz prtiča, razreži, deni v skledo in ga zabeli z mastjo ali maslom, na kateri si zarumenila drobtinice.

Ajdovo potico

narediš ravno tako kakor štruklje, samo da jo spečeš, namesto da jo kuhaš.

Močnate jedi iz shajanega testa.

Naprava domačega kvasa.

Po nekaterih krajih imajo še navado, da delajo domač kvas ali drože. Napravi se takole: Kadar sadni ali vinski mošt najbolj vre, zamesi s takšnim moštom presejano proseno moko in naredi bolj redko testo, ki ga potem grabiš z dobro potreseno zajemalko in polagaš majhne hlebčke na snažno desko. Drožje ali kravajce posušiš na soncu ali v krušni peči, ki pa ne sme biti prevroča. Drožje je dosti suho, ko se hlebček zdrobi in je notri popolnoma suh. Shranjevati je treba drožje na suhem in zračnem prostoru. Za napravo kruha se zvečer namoči kvas v razduhanem, slanem krompirju v

koscih, se dobro premečka in premeša. Potem se to zameša med moko in se dela kakor z drugim testom.

Mlečen kruh.

Zmesi dva litra pšenične moke v skledo in prideni: $\frac{3}{4}$ litra moke, par žlic masla, malo sladkorja, soli, 2—3 jajca (ali več), tri deke v mleku raztopljenega kvasa in lahko tudi malo stolčenega janeža. Zgneti prav dobro; testo pusti potem shajati. Ko je shajalo, ga pregneti še enkrat, naredi iz njega štruco ali hleb. Testo naj shaja še enkrat in ga, preden ga deneš v peč, pomaži z jajcem. Peče naj se od $\frac{3}{4}$ ure do ene ure.

Tak kruh je za praznike, bolnike in mlade matere.

Šarkelj.

Če pa napraviš bolj redko testo in ga s kuhalnico pregneteš ali pretolčeš (sklofaš) ter deneš več jajc, sladkorja in pest rozin ali cvebov ter spečeš v lončenem modlu, je to šartelj ali šarkelj.

Buhte.

Razmešaj v skledi 10 dkg surovega masla in pridevaj po malem $\frac{1}{2}$ litra mleka, malo soli, $\frac{1}{2}$ kg bele moke, tri rumenjake in en beljak, eno žlico sladkorja in 2 dkg v mleku raztopljenega kvasa. Testo se razvalja na dva prsta debele krpe, ki se jih razreče na štiri prste široke in še enkrat tako dolge ravne kose. Na eno stran se dene za droben oreh velik kupček češpljeve ali kakšne druge mezge in se z dru-

gim delom pokrije in ob straneh malo pritisne. Tako nadevane buhte se denejo v pločevinasto posodo tesno eno poleg druge in se spečejo v precej vroči pečici. Ko so pečene, jih potresi s stolčnim sladkorjem.

Sirovi kolači.

Pripravi prav takšno testo kakor za buhte, samo da razrežeš razvaljano testo na kvadrate. Na sredo testa deni za žlico sirovega nadeva in zapogni vogale navzkriž čez nadev, vendar tako, da ni popolnoma skrit.

Nadev se pripravi takole: Skodelica dobro ožetega sira iz kislega mleka se pomeša z rumenjakom, sladkorjem in sesekljanimi lešniki, malo rozinami in z dvema žlicama kuhane smetane. K temu stepi še sneg iz enega beljaka in ga vmešaj previdno med nadev. Nadevane kolače polagaj kakor buhte tesno drug poleg drugega ter jih speci v primerno vroči pečici.

Drobljanci.

Vzemi na liter moke šest rumenjakov in nekaj smetane, soli in malo sladkorja. Gneti testo toliko časa, da dobi mehurje. Nato naj nekaj časa počiva pod skledo. Potem ga razvaljaj za nožev hrbet na debelo in ga razreži na štirioglate krpe ali bleke za dlan široke (lahko tudi malo večje). Nato napravi 2—3 zareze po ploskvi, ampak ne do roba, in prepleti jih skozi narezano ploskev. Potem pa jih ocvri na vroči masti. Zloži jih na krožnik in nastrgaj na nje malo sladkorja.

Pustni krofi.

Dva litra dobro presejane bele moke deni v skledo in pridaj 6 dkg v mleku raztopljenega kvasa, dve raztepeni jajci in pol skodelice masla. Testo dobro premešaj. Ne sme pa biti pre-gosto, bolje je, če je bolj mehko. Vzemi veliko kuhalnico in ga globoko premešaj in iztepi. Ko začne delati mehurje in kadar se loči od kuhavnice, je dosti stepeno. Nato ga razvaljaj na prst debelo na potresenem prtju in izreži z okroglim kozarcem kolesa, na katera polagaj češpljevo ali kako drugo mezgo. Z drugim koleščkom pokrij, pritisni ob robu okoli in obreži s kozarcem še enkrat. Zloži jih na pokrito desko ali rešeto in jih pusti pokrite shajati bolj na toplem. Ko so shajani, jih deneš z vrhnjo plastjo obrnjene na razbeljeno mast. Prvič jih pokriješ s pokrovko. Ko so na spodnji strani lepo zarumeneli, se obrnejo in ocvrejo še na drugi strani nepokriti. Masti deni toliko v ponev, da krofi splavajo.

»Flancati«.

Testo za krofe narežeš na za dlan velike kose, jih s koleščkom narežeš po sredi in pustiš shajati. Nato pa jih ocvri na obeh straneh.

Orehova potica.

Napravi testo kakor za mlečni kruh in ga razvaljaj po prvem shajanju za pol prsta na debelo ali še malo manj.

Nadev, ki ga namažeš na testo, je ta-le: Popari dobrega $\frac{1}{4}$ litra zdrobljenih ali stol-

čenih orehovitih jederc z malo skodelico vroče sladke smetane ali mleka, prideni dišave, eno jajce, par zrn soli. Namaži s tem testo in potresi še malo orehov po tem nadevu.

Testo zavij, deni v lončeno posodo in pusti shajati. Potem ga porini v peč in peci eno uro.

Medova potica.

Naredi testo kakor zgoraj. Za nadev pa vzemi: $\frac{1}{2}$ kg medu zavri in stresi vanj dve veliki perišči stolčenih orehov in pusti nekaj časa kuhati. Pridno mešaj, ker se rado prijemlje! Odstavi in ohladi ter prideni pregrete smetane ali surovega masla, precej dišav (klinčki, cimet, najgvirc), eno jajce in malo žganja ali ruma (par žlic). Vse to dobro zmešaj in namaži testo. Če bi bilo pregesto, prideni malo žganja ali smetane. Če je prerediti, pa orehov ali črnega nastrganega kruha. Zvij, shajaj in speci! Peče naj se čez eno uro.

Potica s korenjem.

Nastrgaj rdeče in rumeno korenje na strgalniku za hren. Nato deni nastrgano korenje v razbeljeno maslo ali surovo maslo in mu dodaj sladkorja ali meda in cimeta. Vse skupaj naj se duši kake dobre četrt ure. Ta nadev namaži potem po razvaljanem testu in postopaj potem kakor z drugimi poticami. Množina nadeva je odvisna od velikosti potice.

Sirova potica.

Naredi testo kakor zgoraj. Vzemi skledico domačega zdrobljenega sira, primešaj mu sme-

tane in jajce ter sladkorja ali medu in lahko tudi malo kruhovih drobtin. Razvaljano testo pomaži malo z mastjo, stresi potem nadev po vrhu in zavij potico. Deni jo shajati in potem v peč.

Ocvirkova potica.

Naredi testo kakor zgoraj. Raztopi v kozici precej ocvirkov ter jih mlačne potresi po razvaljanem testu. Nekateri pridevajo tudi sladkorja, kar pa ni potrebno. Testo se zavije, dene v kozo ali model, se pusti shajati in potem se speče.

Sadni kruh.

Suho sadje najprej operi preden ga uporabiš. Nato skuhaj 1 kg suhih hrušk, $\frac{1}{8}$ kg češpelj in nekaj suhih breskev. Ko je kuhano, otrebi hruške pecljev in peščič in odstrani češpljam peške ali koščice. Zreži na majhne ploščnate koščke kuhano sadje in jim prideni $\frac{1}{2}$ kg cvebov ali posušenega grozdja, $\frac{1}{2}$ kg fig, $\frac{1}{4}$ kg orehovitih zrezanih jedrc, olupke 1—2 limon, drobno sesekljanih, cimeta, nekaj zmletih dišečih klinčkov. (Če se ti pa denar ne smili, kupi še $\frac{1}{4}$ kg mandljev, ki jih streseš v vročo vodo in jim potem z lahkoto odstraniš olupke, in $\frac{1}{4}$ kg pinol in polij vso zmes z nekaj žlicami ruma.) Vse naj se čez noč lepo omehča. Nato se naredi iz 1 kg bele moke navadno ali mlečno testo. Vzemi nekaj testa proč in ga nareži ali natrgaj za debel lešnik velike koščke, ki jih potresi med sadje in mešaj potem vse skupaj, da se malo sprime. Nato razvaljaj ostalo testo

za prst na debelo in zavij vanj v štruce zgneto sadje, da se dobro sprime. Te štruce naj bodo za ped in pol dolge in tej dolžini primerno debele kakor n. pr. pekovske. Štručke položi ločene z moko potreseno krpo v štrucnice in jih pusti shajati. Shajajo pa te štruce zelo počasi. Nato jih speci v krušni peči ali v namazani pekači v pečici. Sadni kruh se peče skoraj še enkrat tako dolgo kakor navadni. Takšen kruh se drži tudi mesec dni.

Močnate jedi in sladkarije s pecilnim praškom Adrija.

Na deželi se ne dobi vedno kvas in zlasti poleti je težko zanj, ker se hitro pokvari. Zato je dobro imeti v vsakem gospodinjstvu pecilni prašek, ki nadomešča kvas in se na suhem shranjen drži več mesecev. Najboljši prašek je znamke »Adria«, ki ga izdeluje tovarna pecilnih praškov »Adria« v Ljubljani.

Šarkelj.

8 kg surovega masla, dva rumenjaka, eno celo jajce (brez lupine seveda), 15 dkg sladkorja in $\frac{1}{2}$ litra mleka se v večji skledi prav dobro premeša in se dodaje $\frac{1}{2}$ kg bele presejane moke. Potem se testo dobro stepe in se mu končno pridene še pest rozin, ki se jih dobro vmeša med testo.

Nato se dene testo v dobro z mastjo ali maslom namazano in z moko potreseno posodo

za šarklje in ga spečemo počasi pri zmerni vročini.

Grozdičev kolač.

Stepi 21 dkg surovega masla z 21 dkg sladkorja in 5 rumenjaki; dodaj 1 zavitek »Adria« vanilinovega sladkorja, tri osminke litra mleka, pol zavitka Cimetin-sladkorja ali čajno žličico cimeta in $\frac{1}{2}$ kg moke, pomešane z 1 zavitkom »Adria« praška. Končno primešaj še sneg 5 beljakov, 18 dkg grozdičev (vamperlov) in 3 dkg drobno sesekljanega citronata. Peci v dobro omaščenem in potresenem modlu za poldruho uro. Posuj s sladkorjem.

Medenjaki.

Deni 24 dkg medu na toplo, da postane tekoč. Zmešaj 70 dkg moke s 34 dkg sladkorja in prideni po okusu zmletga cimeta in klinčkov ter primešaj temu še med in prideni en in pol zavitka pecilnega praška »Adria«. Razvaljaj testo na pol prsta debele krpe in jih nareži na primerne koščke ali oblike z modelčkom in jih speci na namazani pekači lepo rumeno.

Domača pogača.

Stepi 21 dkg surovega masla z 18 dkg sladkorja; dodaj en zavitek vanilnega sladkorja »Adria«, nekoliko naribane citronine lupine, eno žlico ruma, 5 celih raztepenih jajc, $\frac{1}{4}$ litra mleka, $\frac{1}{2}$ kg moke, pomešane z enim zavitkom »ADRIA« praška, ter 7 dkg rozin. Testo presuj v dobro omaščen model ter peci v ne prevroči pečici za eno uro. Pečeno potresi s sladkorjem,

pomešanim z vanilovim sladkorjem »Adria«. Razreži šele popolnoma ohlajeno.

Makov kolač.

Stepi 20 dkg surovega masla, primešaj 5 rumenjakov, 40 dkg sladkorja, 1 zavitek vaniliovega sladkorja »Adria«, nekaj več kakor $\frac{1}{8}$ litra sladke smetane ali mleka, $\frac{1}{2}$ kg moke, pomešane z 1 zavitkom »Adria« praška, ter končno sneg 5 beljakov. Odvzemi eno tretjino testa, v katerega vmešaj 7 dkg z eno šestnajstinko litra mleka, poparjenega ter nato ohlajenega zmletega maka. Testo polni večkrat menjajoč v dobro omaščen model in peci pri srednji vročini čez poldruge uro.

Keksi.

2 jajci, 12 dkg sladkorja in 5 dkg surovega masla, za noževo konico vaniliovega sladkorja »Adria« in pol osminke litra kisle smetane se stepa 10 minut z žično raztepalnico. Nato se strese ta zmes na desko in se zmesi s $\frac{1}{4}$ kg bele presejane moke, ki ji je primešanega polovico zavitka pecilnega praška »Adria«. Testo naj se dobro zgnete in razvalja kakor »božično pecivo« in izrežejo iz njega razne oblike ali s čašo ali pa s posebnimi pločevinastimi modelčki.

Keksi se pečejo na pločevinasti, z voskom namazani pekači.

Medenjaki.

V $\frac{1}{8}$ l vode kuhaj 10 minut 30 dkg medu, nekoliko cimeta, klinčkov, naribane citronove lupine in 16 dkg sladkorja. To pusti stati do

drugega dne. Primešaj k temu 2 dcl mleka, 2 žlici ruma, sneg 3 beljakov, kateremu dodajaj med nadaljnjim mešanjem 3 rumenjake, $\frac{1}{2}$ kg moke, pomešane j $\frac{1}{2}$ zavitka »Adria« praška in 10 dkg zmletih lešnikov. Presuj testo v omaščeno in potreseno pekačo ter peci v ne prevroči pečici do $\frac{3}{4}$ ure. Posuj s sladkorjem in razreži po možnosti šele drugi dan.

Božično pecivo.

Četrť kilograma masla se dobro zmeša s četrť kilograma sladkorja, dvema jajcema, malo soli in 3 žlicami mleka. Nato se zmeša s $\frac{1}{2}$ kg bele moke, kateri je primešan en zavitek pecilnega praška »Adria«. Mesi se toliko časa, na nastane lepo, enakomerno zgneteno testo. Razvaljamo ga za pičlega pol mezinca na tanko in izrežemo s kozarcem koleščke, polmesece ali poljubne oblike in spečemo na pločevinasti pekači lepo rumeno. Pekačo namažemo z voskom ali surovim maslom. To pecivo se shranjuje v pločevinastih, dobro se zapirajočih škatlah in ostane dolgo časa prav dobro.

Škofov kruh.

Pripravi 7 dkg rozin, 3 dkg citronata in 5 dkg dateljev, kar prav dobro seseklajaj, oblij z 2 žlicama ruma, ter pusti pol ure stati. Step i iz 4 beljakov sneg, ter dodajaj med daljnim stepanjem zaporedoma 4 rumenjake. K temu primešaj 12 dkg sladkorja, 1 zavitek vaniliovega sladkorja »Adria«, 20 dkg moke, pomešane z $\frac{1}{2}$ zavitka »Adria« praška, ter končno še v rumu namočen

in potresen podolgovat globok model, ter peci pri zmerni vročini do tričetrt ure.

Piškotna torta.

Stepi v trdo sneg 5 beljakov, med nadaljnjim mešanjem dodajaj zaporedoma 5 rumenjakov. Primešaj k temu 18 dkg sladkorja, 1 zavitek vaniliovega sladkorja »Adria« ter 14 dkg moke, pomešane z pol zavitka »Adria« praška. Testo pretresi v omaščen tortni model in peci v zmerni vročini. Torto oblij s citronino glazuro ter event. okraši s pomarančnimi krhlji, jagodami ali malinami.

Janeževe rezine.

Stepaj 4 cela jajca s 24 dkg sladkorja 10 minut. Primešaj k temu 1 zavitek vaniliovega sladkorja »Adria« in 24 dkg moke, pomešane z četrt zavitka »Adria« praška. Zmes razmaži na omaščeno pločevino, posuj z nekoliko janeža ter peci v zmerno vroči pečici. Pečeno razreži v poljubne rezine. Serviraj k čaju, vinu ali šadoju. Rezine lahko tudi nekoliko v pečici opražiš.

Piškotni zvitek.

Iz 6 beljakov stepi trd sneg, med nadaljnjim mešanjem dodajaj zaporedoma 6 rumenjakov. Primešaj nadalje 16 dkg sladkorja, 1 zavitek vaniliovega sladkorja »Adria«, nekoliko naribane citronove lupine, ter 14 dkg moke, pomešane z $\frac{1}{4}$ zavitka »Adria« praška. Testo razmaži pol prsta debelo na omaščeno pločevino in lepo blede rumeno zapeci. Premaži z marmelado in lepo zvij. Ako se ne da zviti, testo nekoliko po-

grej, da se omehča. Potresi s sladkorjem in razreži v prst široke kolobarje.

Led za glazure tort.

14 dkg sladkorja primešaj par žlic vode in kuhaj med neprestanim mešanjem toliko časa, da postane rumen. Potem ga hitro namaži po torti, ker se hitro strdi.

Límonov led.

10 dkg stolčenega sladkorja se precej časa meša z sokom 1 limone in namaži s tem torto. Nato postavi vse v malo toplo pečico, da se posuši.

Pomarančni led.

10 dkg stolčenega sladkorja mešaj pol ure s sokom ene pomaranče in potem namaži to glazuro po torti in jo posuši v malo topli pečici.

Sadni led.

8 žlic stolčenega sladkorja polij z malinovim sokom in ga mešaj pol ure — nazadnje na toplem štedilniku, da se da lepo razmazati po torti. Če je preveč redek, primešaj sladkorja, če je pregrob, pa soka ali tudi par žlic vroče vode.

Torte in sladkarije.

Torte so sicer velika potrata ali ob posebno svečanih prilikah pa pride le včasih na mizo in zato naj podamo le nekaj receptov, da ne bo prevelikega zapravljanja po hišah.

Orehova torta.

Stepi 4 dkg surovega masla, premešaj s 3 rumenjaki, dodaj 18 dkg sladkorja, 1 zavitek vaniliovega sladkorja »Adria«, 8 dkg zmletih orehov, 24 dkg moke, pomešane z 1 zavitkom »Adria« praška, malo manj kakor $\frac{1}{8}$ litra mleka in 1 žlico ruma. Premešaj dobro ter dodaj sneg 3 beljakov. Testo presuj v omaščen model ter premaži s sledečim nadevom:

V $\frac{1}{8}$ litra mleka skuhaj 7 dkg mletih orehov, primešaj 3 dkg surovega masla in 5 dkg sladkorja. Peci oprezno v srednji vročini.

Peščena torta.

Speni 16 dkg surovega masla, dodaj 24 dkg sladkorja in 4 rumenjake, kar mešaj 15 do 20 minut. K temu umešaj 5 žlic mleka, 36 dkg moke, dobro premešane z 1 zavitkom »Adrija« praška, ter končno sneg 4 beljakov. Zmes presuj v omaščen tortni model in speci v zmerni vročini. Pečeno posuj dobro s sladkorjem.

Ajdova torta.

Mešaj četrť ure 14 dkg surovega masla in 14 dkg stolčenega sladkorja. Polagoma primešavaj 4 rumenjake in prideni 14 dkg neolupljenih, drobno zrezanih dalmatinskih mandeljev, nekaj naribane limonine lupinice, 14 dkg ajdove moke in zavitek »Adria« pecilnega praška. Nato previdno in hitro primešaj še sneg 4 beljakov in deni zmes v pomaščen model. Peci počasi pri srednji vročini 1 uro. Shlajeno lahko prerežeš vodoravno na polovico, namažeš spod-

njo polovico s poljubno mezgo ali marmelado in jo zopet pokriješ z zgornjo polovico, ki jo potreseš z vanilinovim sladkorjem.

Sadna torta.

Na deski vmesi testo iz 12 dkg surovega masla, 5 dkg sladkorja, 20 dkg moke, dveh rumenjakov in malo soli. Umešeno testo zvaljaj v velikosti modela za torte. Testo lahko tudi z roko razravnaš v model. Malo testa pusti in oblikuj svalk (klobaso), ki jo položi ob robu modela, nato torto speci. S pečene odstrani obroč modela, torto pa previdno položi na raven krožnik. Ko se je torta ohladila, jo nadevaj s poljubnim sadjem. (Najbolje je testo za torto pripraviti dan poprej, da se dobro shladi.) Sadje za nadev pripravi takole: Hruške olupi in jih prav tenko nareži, jih posuj s sladkorjem in polij z rumom ali kakšnim drugim likerjem, jih pusti stati tako eno uro, potem nadevaj torto, povrh pa nadevaj še stolčene sladke smetane. Vse skupaj postavi na hladno za pol ure, nato pa daj na mizo. Porabiš za nadev lahko tudi drugo sadje, kakor jabolka, melone, breskve, slive in drugo. Maline posuj s sladkorjem, jih pusti malo stati, nato jim pri-mešaj stolčene smetane.

Koruzna torta.

Zmešaj 6 zvrhianih žlic stolčenega sladkorja s 5 rumenjaki in prideni sok od polovice limone in drobno sesekljane lupinice od pol limone ter 5 žlic presejane koruzne moke. Speci torto v tortnem obodu in jo potresi s sladkorjem ali prevleci z glazuro.

Piškotí.

Mešaj 4 rumenjake s sladkorjem, ki je težak za 4 cela jajca, prav dolgo mešaj in dodaj presejane bele moke za težo treh jajc. Nato stepi sneg iz štirih beljakov, ga zmešaj med testo. Nato namaži podolgasto posodo z maslom ali mastjo, izlij testo vanjo in peci približno pol ure v pečici. Potem vzemi to »štruco« ven in ko je ohlajena, jo nareži na bolj tanke rezine.

Obročki.

Vmesi v testo 14 dkg moke, 14 dkg surovega masla, 7 dkg sladkorja, 7 dkg zmletih mandeljinov, 1 dkg stolčnega cimeta in od pol limone naribane lupinice. Ko si to vmesila, napravi dolg svaljek, nato ga nareži na kosce, za oreh velike. Te kosce z roko strkljaj, da dobiš tanke palčice, katere zaokroži v majhne obročke. Pokladaj jih na pomazano pekačo in jih speci v ne prevroči pečici. Pečene zloži na krožnik in jih posuj z vaniliovim sladkorjem.

Orehove kepice.

Vzemi tri zvrhane žlice stolčnega sladkorja in dve pesti zmletih ali drobno sesekljanih orehovih jedrc in to prav dobro mešaj z enim jajčnim beljakom. Čim dalje časa mešaš, tem bolj narašča. Pomaži pekačo z mastjo ali prav na tanko z voskom in polagaj nanj majhne kupčke (za velikost debelega oreha). Speci jih v ne prehudi vročini.

Čajno pecivo.

Zmešaj 15 dkg surovega masla, da se peni in prideni 15 dkg stolčenega sladkorja, 2 jajci, 1 žlico ruma, par žlic mleka in pol kg moke, med katero zmešaj pecilni prašek. Nato prideni še drobno zrezane limonove lupine in 1 zavitek vanilovega sladkorja »Adria«. Zgneti prav dobro. Nato razreži testo na manjše kose, ki jih zvaljaj precej na tanko. Nato zreži razvaljano testo s poveznjenim kozarcem ali na trioglate kose in pritiskaj nanje s strugalnikom. Nato jih speci v pekači, ki je pomazana z voskom.

Pene in narastki.

Pol litra zrelih rdečih jagod se pretlači skozi sito, doda se 2 beljaka in se z raztepalko tolče tako dolgo in to samo na eno stran, da se zgosti. Potem se raztepe kozarec sladke smetane v peno. Potem se primeša še par žlic sladkorja in se postavi pena na hladno.

Na sličen način se delajo pene iz sadnih mezg in odcedkov.

Marelični narastek.

Mešaj pol ure 3 žlice marelične mezge ali marmelade in vmešaj 4 rumenjake. Potem primešaj počasi sneg 4 beljakov, ki mu je primešanih 4—5 žlic stolčenega sladkorja. Pomaži primerno kozo z maslom in deni v njo zmešano tvarino. Peci pol ure v pečici in daj toplo na mizo. Dolgo ne sme stati, ker se sicer sesede in izgubi obliko.

Na sličen način napraviš lahko narastke iz breskove, malinove, jagodove, kutinove in ribizljeve marmelade.

Brezalkoholne pijače.

Naprava brezalkoholnih pijač je pri nas malo znana, akoravno je popolnoma preprosta.

Brezalkoholne pijače si lahko napravimo iz jabolk, hrušk in grozdja. Kadar se stiska sadjevec, se natoči večja steklenica sadjevca (jabolčnice ali hruševca), ko že teče bolj čist. Pijačo pustimo par ur pri miru, da sede gošča na dno steklenice. Potem jo previdno precedimo skozi gosto krpo v močne steklenice. Te naj ne bodo nalite do vrha, ampak naj manjka od roba za kakšne 4 prste. Steklenice zamašimo s prekuhanimi zamaški in jih prevežemo. Potem jih denemo v visok lonec, da se skrijejo v njem. Lonec mora imeti na dnu lesen pokrov ali podstavek, sicer popokajo steklenice na vročem dnu. V lonec nalijemo vode čez steklenico in jo pustimo zavreti. Steklenice naj se kuhajo v vreli vodi 20 minut. Nato odmaknemo lonec z vodo in steklenicami ter vse skupaj polagoma ohladimo. Nato obrišemo steklenice in pomočimo glave v raztaljen parafin ali kolofonijo. Steklenice spravimo leže v svižu ali mulu najboljše v hladni kleti.

Limonada.

Limona je zelo zdravilna in razkuževalna. Če hočeš, da bo limona zelo sočna, jo deni za 2—3 minute v vročo pečico, preden jo prere-

žeš. Bolnikom služi limonada kot osvežujoča in žejo tolažilna pijača. Stisni dobro sok cele limone v 1 liter hladne vode in jo samo malo osladkaj.

Pozimi pa pripravi vročo limonado in sicer deni na pol litra vode sok ene limone in 2 žlici medu. Vroča limonada je proti premraženju in začetek prehlajenja ustaviš z njo.

Malinovec.

Zrele maline se zmečkajo v čisti lončeni posodi in se pokrijejo s čisto krpo. Stoje naj 3 ali 4 dni na hladnem prostoru. Med tem časom jih je treba večkrat na dan premešati. Potem se jih jemlje po malem iz posode in se jih ovije (stisne) skozi močen platnen, bolj redek prtiček. Nato naj stoji precejšen malinov sok čez noč in naslednji dan ga počasi precedi skozi gосто sito in ga prevri. Nato ga precedi še enkrat skozi prtiček. Prideni na vsak liter soka 1 kg sladkorja in kuhaj vse skupaj 20 minut. Nato odmakni malinovec od ognja. Ko je že nekoliko ohlajen, ga natoči v čisto suhe steklenice. Ko je popolnoma ohlajen, zamaši steklenice z novimi prekuhanimi zamaški in pomoči glave steklenic v raztopljeno kolofonijo ali parafin. Na sličen način lahko napraviš tudi ribezljev sok, borovničev ec in sok iz kopin ali črnih malin. Ne kuhaj pa sokov v železnih posodah, ampak vedno le v lončeni ali bakreni posodi, ki pa mora biti znotraj pocinjena.

Soku iz kopin ali črnih malin dodaj limonov sok zaradi boljšega okusa.

Medica.

Segrej 10 l vode v loncu in raztopi v njem 2 in pol do 3 kg čistega medu in kuhaj to potem poldrugeto uro. Vre naj po malem. Pene je treba posnemati. Nato se odstavi in pusti ohladiti. Potem se prelije medica v snažen sodček, ki se pa ne sme zabiti, da ga ne razžene. Sodček imej na toplem, najbolje v kuhinji, da začne medica čimprej vreti. Kipenje traja do 14 dni. Potem, ko je medica odvrele, se zopet pretoči v drugo posodo, sodček se med tem dobro opere s toplo vodo in se nato napolni z medom in postavi v klet ali hladno shrambo. Ta pijača je opojna kakor vino in je zlasti starejšim ljudem za krepilo. Če se doda kozarcu medice vršiček zelenega in zmečkanega pelina, je to dobro za želodec, zlasti če človek nima teka.

Likerji.

V gospodinjstvu se potrebuje ob kakšnih posebno slovesnih prilikah tudi požirek likerja. Tudi ta se lahko naredi prav dober in poceni doma. Po deželi se izdelujejo razne vrste žganja, kakor slivovka, tropinovec, droževac in sadjevec. Za izdelovanje likerjev za domačo rabo je najbolj uporabna slivovka ali sadjevec. Poleg žganja se potrebuje še različno sadje ali pa zelo udomačene likerjeve esence, iz katerih se napravi prav dober in okusen liker. Da dobimo

res dober liker, ga moramo pustiti stati najmanj 2 meseca in dobro je, če ga izpostavimo solncu.

Kutin liker.

Olupljene kutine nastrgaj na strgalniku ter jih pretlači skozi čisto krpo. Enemu litru kutinovega soka primešaj pol kg sladkorja, 1 liter slivovke, 3 dkg stolčnega cimeta in 1 dkg dišečih klinčkov. To tekočino pusti stati 14 dni v srednji gorkoti, premešaj jo večkrat med tem časom. Potem pa jo precedi skozi gost platnen robec in vlij liker v steklenice, katere dobro zamaši.

Orehov liker.

Deni v liter slivovke 10 zelenih, na več delov zrezanih orehov, par žličk celega cimeta, olupke ene pomaranče in ene limone. To tekočino postavi za 14 dni do 3 tedne na solnce. Potem jo precedi in ji prideni $\frac{1}{4}$ kg čistega medu.

Medenjača.

Segrej v ponvi ali loncu 10 žlic čistega medu, da postane tekoč in ga zlij v liter domače slivovke ali sadjevca in prideni 5 dišečih klinčkov. Postavi steklenico na solnce in jo večkrat pretresi. To medenjačo pridevaj pozimi v lipov ali bezgov čaj, če je človek premražen.

Likerji se delajo tudi iz raznih esenc, ki se dobijo naprodaj po drogerijah.

Shranjevanje sadja in sočivja za zimo.

Za zimski čas shranimo sadje in sočivje pod streho, kjer ne zmrzuje. S pospravljanjem

pridelkov, ki jih nameravamo shraniti za zimo, odlašamo kar se največ da in jih spravljamo kar najbolj zdrave in suhe.

Sadje shranimo na policah iz ozkih reme-ljev v kletih, kjer ne zmrzuje. Zalogo moramo večkrat pregledati in nagnito sadje odstraniti. Grozdje obesimo na palice ali žice pod strop kleti. Zelo priporočljivo in poceni je sušenje sadja. Sušimo neolupljeno sadje na polovico ali četrtno zrezano, olupljeno pa na krhlje. Peščišče mora biti lepo iztrebljeno razen pri češnjah. Sušimo: jabolka, hruške, breskve, češnje in višnje.

Te vrste konzerva je zelo izdatna in kar je glavno, poceni.

Olupljene češplje in slive.

Posebno slastne so olupljene češplje ali slive, ki jih pred lupljenjem pomočimo v vrelo vodo, da koža lažje odstopi. Naložimo jih na lese in jih postavimo na solnce, ali tudi v krušno peč po peki. Ko so že skoraj suhe, izpahnemo koščice in jim damo okroglo plošnato obliko v velikosti dvodinarskega novca. Dovolj suhe vlagamo v velike steklene kozarce ali čiste zabojčke in jih dobro zavežemo ali zabijemo.

Če gre sušenje bolj počasi, češplje malo zažvepljamo, da ne gnijejo.

Od shranjevanja v sladkorju in v posodah je najbolj zanesljivo shranjevanje v tako zvanih patentnih kozarcih.

Paradižnikova konzerva.

Oprane paradižnike pristavimo v kozi brez vode k ognju. Pokrite dušimo toliko časa, da postanejo popolnoma razkuhani. Potem jih pretlačimo skozi sito in jih pustimo še nekaj časa vreti. Nato napolnimo pollitrške steklenice od piva z vročim odcedkom in jih zamašimo s prekuhanimi zamaški. Da se ne bo mezga kvarila, je treba imeti posodo in kuhalnico samo za vkuhanje sadja in sočivja. Če sta pa posoda in kuhalnica mastni, se konzerva lahko pokvari.

Sušenje gob.

Sveže, popolnoma zdrave in ne črvive gobe narežemo po dolgem za debeljino kuhinjskega noža in jih ali položimo na lese iz štirioglatih postruženih (poobljanih) palčic ali jih napeljemo na niti, ki jih prepeljemo na okvir v vrstah, da se med seboj ne dotikajo. Čez dan sušimo ob solnčnem vremenu gobe na solncu, zvečer jih pa denemo na štedilnik ali na peč. Dobro posušene spravimo v kositrnih ali lesenih škatlah in jih spravimo na suhem prostoru.

Gobe v kislu.

Mlade, prav majhne, zdrave in trde jurčke (golobaje, varganjčke) osnaži zemlje in jih čisto operi. Potem jih kuhaj v vrelem slanem kropu 5—8 minut in jih na rešetu odcedi. Posebej prevri močnega kisa in mu prideni malo lorberja in timijana, precedi ga in ohladi. Ohlajen kis zlij v kozarce, kjer so na tesno vloženi ocejeni jurčki. Kis mora stati čez jurčke. Drugi dan

naliij vrhu kisa 1—2 žlici olja in zaveži kozarec s celofanom ali pergamentnim papirjem, ki ga prej zmočiš, da se potem lepše prime.

Kumarice v kisu.

Male kumarice operi in jih pusti do suhega odcediti. Nato jih nasoli in jih pusti en dan v miru. Potem jih previdno obriši in jih vloži na tesno, v velike ali manjše kozarce. Devaj vmes par vršičkov zelenega janeža, nekaj zrn celega popra in par hudih malih zelenih paprik. Prevri potrebno množino jesiha in ohlajenega zlij na kumarice. Če silijo kumarice na vrh kisa, jih pritisni z bukovo trsko pod kozarčev vrat, da ostanejo pod kisom. Nato naliij navrh kisa par žlic olja in kozarec zaveži.

Peteršilj v soli.

Potrgaj septembra meseca zeleni peteršilj in ga sesekljaj na drobno. Ravno tako zreži na drobno peteršiljeve koreninice in jih zmešaj z zelenimi vejicami peteršilja. Na 1 kg peteršilja deni $\frac{1}{4}$ kg soli in jo pomešaj med peteršilj, ki ga spravi v stekleni posodi in ga dobro zaveži. Peteršilj ostane lepo zelen.

Sadje v medu.

Razne vrste sadja deni v patentne kozarce in naliij po vrhu čistega medu. Lahko zložiš tudi sadje v kozarce, ki jih navadno uporabljamo za vlaganje kumaric in gobic in ga zalijemo z medom. Kozarce je treba neprodušno zapreti in jih postaviti na temen in hladen prostor.

Prekajevanje mesa.

Prekajevanju mesa je treba posvetiti vso pozornost. Meso zaklanega prašiča se mora dobro ohladiti. Kosi naj ne ležijo na kupu, ampak posamezno. Potem naj se dobro nadrgnejo s suho soljo, in sicer toliko časa, da postane meso vlažno. Navadno se jemlje preveč soli za razsol. Zato je najbolje, da vse meso, ki ga nameravamo nasoliti, stehtamo in potem vzamemo na vsak kilogram mesa dobra dva dekagrama soli ali na 20 kg mesa se vzame največ 1 kg soli. Dobro nadrgnjene kose mesa položimo s kožo navzdol v snažen čeber. Velike kose polagamo tesno enega poleg drugega na dnu čebra, manjše pa bolj proti vrhu, rebra pa na vrhu vsega. Med nasoljeno meso se dene še par lovorovih listov, par zmečkanih česnovih strokov in za žlico stolčenih brinovih jagod. Debele kose na dnu potresi s par žličkami sladkorne sipe.

Čez nekaj ur se sol stopi in meso se nahaja v slani luži ali razsolu. Meso naj ostane v razsolu po potrebi. Za meso, ki se ga hoče uživati le pol prekajeno, zadostuje par dni. Večji kosi naj ostanejo 10—14 dni, prav velike gnjati ali šunke pa morajo biti v razsolu 4 tedne.

Meso je treba večkrat prekladati in čeber mora stati v čimbolj hladnem prostoru. Vrh mesa denemo snažno desko, ki jo obtežimo s težkim kamenjem. Nato pa pokrijemo čeber še s platnenim prtom.

Ko se vzame meso iz razsola, se mora odteči. Nato ga obrišemo, opremimo z močno vrvi-

co in obesimo v dim. Največja napaka pri sušenju na deželi je, da se obeša meso v topel dim. Meso mora biti vedno tako visoko obešeno, da pride do njega le hladen dim in da se kosi med seboj ne dotikajo.

Sušilnica naj ne bo nikoli tako topla, da bi se začela maščoba na kosih topiti. Takšno meso postane trdo in slabo. Pol prekajeno meso naj ostane v dimu par dni in ga je treba potem tudi kmalu porabiti. Večje kose puščamo do 14 dni, ali tudi kakšen dan več, zelo veliki kosi pa naj ostanejo v dimu kakšne 4 tedne. Iz dima vzeto meso je treba dobro prevetrili. Obesi naj se ga na suh, hladen prostor v prepih. Spravlja naj se v zračni shrambi, kjer naj se po možnosti zvečer napravi prepih. Shramba, kjer se shranjuje meso, naj bo temna in okna naj bodo zavarovana proti muham z gosto žično mrežo, da se ne zaležejo črvi v mesu. Nekateri zavijejo suho meso v časopisni papir in ga devajo v zaboje ter ga zasipajo s pepelom. Zaboji morajo biti na hladnem.

Na sličen način se spravlja tudi ovčje meso, ki je mnogo bolj poceni. Prekajeno ovčje meso je težko ločiti od svinjskega.



NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA



00000513303

„JUHAN“

se imenuje izvrstno sredstvo za hitro napravo juhe, ki je popolnoma slična goveji. Dalje služi »Juhan« kot izvrstno sredstvo za izboljšanje nepravih in mesnih juh, kot izvrsten dodatek k omakam in salatam.

„JUHAN“

je izvleček najredilnejših mesnih in rastlinskih beljakovin. Zahtevajte ga po specerijskih trgovinah.



60 - 200

1 - 3
60 - 4

1 x

1 - 3

1 - 1

1 - 11

3 - 15

100 - 100

4 1

30 - 310

4 1

~~310~~ 30 11
- 5

1 - 11

4 30 11
30
330

Jugoslovanska tiskarna, Ljubljana.